

LA CULTURA POPULAR EN EL ECUADOR



TOMO XVI
EL ORO

Coordinador de la investigación: **Marcelo Naranjo Villavicencio**

CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANÍAS Y ARTES POPULARES

LA CULTURA POPULAR EN EL ECUADOR

TOMO XVI
EL ORO

Coordinador de la investigación: Marcelo Naranjo Villavicencio

CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANIAS Y ARTES POPULARES-CIDAP-

Cuenca-Ecuador / Octubre de 2009

© Centro Interamericano
de Artesanías y Artes Populares, CIDAP
P.O.Box. 01.01.1943
E-mail: cidap@cidap.org.ec
www.cidap.org.ec
Hermano Miguel 3-23 (La Escalinata)
Teléfono (593-7) 2840919 / 2829451 / Fax 2831450
Primera Edición, octubre de 2009

ISBN: 978-9978-85-041-1

Esta publicación corresponde al departamento de Publicaciones del CIDAP.

Diseñográfico: Alicia Dávila de Mera
Fotografías: Equipo de investigación
Edición General del texto: Dr. Marcelo Naranjo Villavicencio
Diseño de portada: Andrés Landázuri

La presente Publicación corresponde al informe de la investigación de la Cultura Popular en el Ecuador, tomo XVI Provincia de El Oro, realizada en el año 2008-2009, siendo Director Ejecutivo del CIDAP el Dr. Claudio Malo González.

El trabajo de campo y los textos fueron realizados por los investigadores:

Dr. Marcelo Naranjo Villavicencio
Kattya Hernández Basante
Ana María Guerrón Villaverde
Luis Páez Von Lippke

Naranjo Villavicencio, Marcelo, coord.

El Oro / Marcelo Naranjo Villavicencio, coordinador.- Cuenca: Cidap, 2009.
676 p.: ilus.--(Colección La Cultura Popular en el Ecuador; vol.16).

Incluye índice y bibliografía.

ISBN: 978-9978-85-041-1

1.-CULTURA POPULAR-EL ORO 2.-EL ORO-CULTURA POPULAR 3.-ECOLOGIA
4.-HISTORIA 5.-PRODUCCIÓN AGRÍCOLA 6.-INDUSTRIA 7.-ACUACULTURA
8.-COMERCIO 9.-MINERIA 10.-ORGANIZACIÓN SOCIAL 11.-ARTESANÍAS 12.
RELIGIOSIDAD POPULAR 13.-FIESTAS POPULARES 14.-TRADICIÓN ORAL 15.-
MUSICA POPULAR 16.-COCINA POPULAR 17.-JUEGOS TRADICIONALES 18.-
MEDICINA POPULAR 19.-ARQUITECTURA POPULAR 20.-COLECCIÓN I. Título

**La presente publicación es financiada por el Ministerio de Industrias
y Productividad -MIPRO-**

PRESENTACIÓN

Se pondera la diversidad del Ecuador en un espacio territorial tan pequeño. Luego de realizar el levantamiento de la Cultura Popular de este país, en la mayor parte de las provincias, esta idea se consolida pues, luego de un año de trabajo de campo se encuentran elementos que destacan las diferencias con otras circunscripciones territoriales, aunque sean vecinas. Se suele decir que el número de provincias en este país es excesivo. No tiene por objeto entrar en este debate, la experiencia de campo nos ha demostrado que, desde el punto de vista de la cultura popular siempre hay algo diferente, pues esas manifestaciones están por encima y más allá de las artificiales y artificiosas fronteras que responden a otros planteamientos. Estas diferencias se dan también dentro de cada provincia.

El estado, unidad política fundamentada en un territorio poblado, con un sistema jurídico que tiene vigencia en él y la soberanía entendida como la capacidad de tomar decisiones y resolver problemas, sin la interferencia de otros estados, tiene por objeto la administración en la que, al no haber diversidad de leyes, la división facilita esta gestión, de allí que, los patrones culturales cuenten muy poco, pues las leyes y las medidas estatales son igualmente válidas para todos.

La ubicación Geográfica del Ecuador hace que encontremos en este país una enorme variedad ecológica. Situado en la línea equinoccial podría dar lugar a que el clima fuera similar a otros países que están en la misma

latitud, pero la cordillera de los Andes influye para que se modifiquen las condiciones y se pueda tener esa notable diferencia de entornos con todas las consecuencias, en este caso positivas. También Colombia y Perú, nuestros vecinos, tienen ubicaciones similares, pero ni la desértica costa peruana ni la extremadamente húmeda de Colombia tienen las características de la nuestra, en la que se encuentra la mayor parte de la población por su extraordinaria riqueza agrícola tropical.

Esta notable diversidad ecológica se complementa con la diversidad cultural, sobre todo en el ámbito de lo popular. Sin caer en un determinismo geográfico, es evidente que los conglomerados humanos tienen que adaptar su creatividad y organización a las condiciones que el entorno ofrece, ya que la adaptación al medio –sin llegar al extremo de las demás especies animales- es parte fundamental de la condición humana.

Es criterio generalizado clasificar a las provincias ecuatorianas en costeñas, serranas y amazónicas sin que en la práctica se den separaciones precisas entre los entornos geográficos de la región tropical y montañosa. Uno de los cantones de la Provincia del Azuay, por ejemplo: Ponce Enríquez está en plena costa a cercana distancia de Machala, El Oro y a larga distancia de Cuenca. Las maneras de ser y comportarse de los serranos y costeños son diversos, desde algunos puntos de vista como la entonación al hablar, la vestimenta acoplada a la temperatura elevada de las costa y los hábitos de comportamiento en buena medida vinculados al clima. Las casas y habitaciones difieren notablemente. La residencia de un habitante rural costeño –montubio- sería totalmente inadecuada en una fría parte de la sierra al igual que a la inversa.

En cuanto a la población hay equilibrio, si bien en los últimos decenios se ha dado un más intenso crecimiento de las provincias costeñas, debido a sus mejores condiciones económicas. Migrantes provenientes, en gran medida de la sierra que se han desplazado en importantes cantidades. En cuanto a la adaptación, lo general es que el serrano se “costeñice” en relativamente poco tiempo, sin que podamos afirmar lo contrario debido a que el porcentaje de costeños que se establece en la sierra es muy reducido.

La provincia de El Oro tiene características diferentes a las demás de la costa, porque en ella hay una importante parte que la podríamos calificar de serrana, por encontrarse en una zona montañosa. En número, en nuestros días, la mayor parte de los habitantes están en la zona tropical debido a la gran cantidad de recursos. Suelen llamar a Machala la “capital bananera del mundo” por la elevada producción de este fruto en la mentada provincia. La parte que está junto al mar se caracteriza por una intensa actividad pesquera y la abundancia de camarónicas, que en los últimos tiempos se ha debilitado.

Con menor número de habitantes, pero con mayor peso histórico, la parte serrana tiene mucha importancia; el nombre de Provincia de El Oro se debe a que la explotación minera en la época republicana tuvo como epicentro esta parte de la provincia, sobre todo en los cantones Zaruma y Portovelo. La presencia histórica y tradicional de su arquitectura ha hecho de Zaruma una muy seria candidata a que sea declarada patrimonio cultural de la humanidad.

La minería ha sido un importante rubro económico en El Oro por siglos y continúa en nuestros días aunque con menos intensidad. Este tipo de actividad y prosperidad propia de la explotación del metal precioso, ha influido fuertemente en varios ámbitos de la cultura popular como tradiciones y leyendas, las mismas que se han expandido poco en el resto de la provincia por la diversidad ecológica y el diferente tipo de producción y forma de vida que cada una de ellas conlleva, pues la identidad no se trasplanta sino que se configura a lo largo de generaciones.

La notoria riqueza agrícola de esta provincia, en su área tropical, arrancó aproximadamente hacia medio siglo cuando se inicia el auge del banano y su demanda internacional comenzó a crecer. El hecho de que Ecuador haya sido por decenios el primer exportador del mundo de esta fruta, no se debe únicamente a la feracidad del terreno, sino también a la alta tecnología que para su cultivo y cosecha se ha aplicado para responder adecuadamente a la demanda. No podemos hablar en esta provincia de una sustitución de riqueza agrícola como en la de Los Ríos que fue el más importante centro de producción de la “pepa de

oro”, sino de un comienzo hacia la prosperidad con los atractivos y flujo humano que implica.

Un hecho histórico de los últimos tiempos pesa también fuertemente en la visión e identidad de esta provincia: la invasión de que fue objeto en 1941 por el Perú, durante un conflicto armado entre los dos países por planteamientos limítrofes. La ocupación de los ejércitos peruanos duró algunos meses con el consiguiente trauma y ruptura social que un hecho de esta índole implica.

Se firmó la paz y las cosas volvieron a su normalidad, pero los efectos de este hecho dejaron profundas huellas. Samuel Huntington considera que la identidad de los pueblos se consolida por diversos factores, siendo uno de importancia la existencia de un enemigo, lo que cobra fuerza si se dan enfrentamientos armados. La ocupación de que esta provincia fue objeto, llevó a que se convierta en un fuerte nexo identificador.

No podemos hablar de un permanente encono contra los habitantes del Perú –sobre todo del norte- sino del impacto negativo que una situación como la que comentamos implica y a la necesidad de reforzar la unión en circunstancias como esta. La solución definitiva del problema limítrofe con el Perú en 1998, fue recibida con júbilo en esa provincia. El “Enemigo del sur” pasó a ser “hermano peruano”, lo que en la práctica ya se daba en El Oro por las relaciones personales entre los habitantes de las dos fronteras.

Somos seres temporalizados y el presente que vivimos se encuentra, en buena medida, conformado por el pasado. El más importante objetivo de la Historia es comprender el pasado para, de esta manera, entender el presente. La Antropología Cultural parte de la diversidad de las culturas y de la necesidad de entenderlas superando el etnocentrismo, esto es la tendencia a emitir juicios sobre culturas diferentes, partiendo de nuestros patrones y sistemas de valores.

La denominada Cultura Popular es parte de la cultura global existiendo la tendencia, cada vez más débil, a mirarla de hombros para abajo desde el punto de vista de las élites, de allí la necesidad de un conocimiento más

objetivo, superando prejuicios que pueden darse. Esta visión es tanto más necesaria cuanto cada vez se robustece la necesidad de esclarecer nuestra identidad y, es evidente, que ella se encuentra en altísimo porcentaje en el ámbito de lo popular en cuanto elemento conformador de la vida colectiva. El levantamiento de la cultura popular del Ecuador, provincia por provincia, emprendido desde hace varios años por el CIDAP, tiene este objetivo: contar con un documento básico para que, quienes quieran realizar investigaciones, cuenten con una base confiable.

Esencial a la Antropología Cultural es el trabajo de campo, si se recurre a archivos o información bibliográfica, se lo hace como un complemento. Hay que constatar cómo en la realidad los hechos se dan y buscar qué motivaciones y valores sustentan modos de vida y realizaciones de hechos. Mediante la observación directa y los datos que proporcionan los informantes se avanza en este propósito.

La cultura popular, más que en funciones académicas o publicaciones abiertas al gran público se da en la vida cotidiana, en la manera como los sectores –preponderantemente no letrados- hacen frente a los problemas u organizan sus vidas como es el caso de la gastronomía, las artesanías, la vestimenta, las fiestas, sobre todo religiosas, que portan simbolismos ricos y variados. Los notables avances tecnológicos en comunicación han hecho que estas manifestaciones se difundan a sectores más amplios y que aparezcan en televisión. La enorme cantidad de personas que acceden a los televisores se informan de estas manifestaciones, por lo menos parcialmente, siendo para muchos algo extraño y típico.

Un trabajo antropológico va más allá de la simple presentación, trata de encontrar los fundamentos de estas manifestaciones para comprenderlas desde su interior. Cada vez cobra más fuerza el área simbólica en la Antropología, en cuanto llegar al sentido de muchas manifestaciones y su importancia para quienes forman parte de la colectividad correspondiente. Al hablar de cultura elitista y popular, aún quedan quienes creen que se da una relación jerárquica y que lo popular tiene una segunda categoría. Esta división que se hace por razones de ordenamiento teórico, ni de lejos pretende establecer categorías axiológicas y, si se considera que la identidad de los pueblos, tan

buscada y apreciada en nuestros días se encuentra en lo popular, su peso en la cultura global es muy fuerte debido a su importancia para la comprensión de los entornos humanos en que vivimos.

Marcelo Naranjo es un antropólogo formado en los más altos niveles, pero más allá de su formación teórica, es un persona con vocación para la investigación de campo. Las obras por él publicadas testimonian su solidez. No sólo hay que saber lo que hay que hacer, sino hacerlo con plena satisfacción. Busca él su equipo de trabajo entre personas de esta área, que además demuestren seriedad y responsabilidad. El tiempo que toma una investigación, en el caso de una provincia de la extensión y población de El Oro es de un año, requiriéndose además un serio procesamiento y organización de los datos recolectados.

Esta obra –el tomo XVI de lo planificado- es un paso más para lograr una meta que cada vez es menos lejana: ofrecer al país y a los estudiosos de Antropología y otras áreas humanísticas, un punto de partida firme y confiable, como un avance en el conocimiento y un punto de partida para seguir adelante en esta tarea de ampliar la imagen de la cultura popular.

Claudio Malo González

ÍNDICE

Agradecimientos

Presentación

Mapa Provincial

I	Introducción	1
II	Ecología – Zonificación	15
	2.1. Aspectos generales de la provincia de El Oro	15
	2.2. Caracterización física de la provincia de El Oro	16
	2.2.1. Orografía	16
	2.2.2. Hidrografía	17
	2.2.3. Edafología	19
	2.3. Ecología de la provincia de el Oro	20
	2.3.1. Matorral desértico tropical y monte espinoso ropical	21
	2.3.2. Bosque seco tropical	22
	2.3.3. Bosque húmedo premontano	22
	2.3.4. Monte espinoso premontano	23
	2.3.5. Bosque seco premontano	23
	2.3.6. Bosque muy húmedo montano	24
	2.4. Otras formaciones vegetales en la provincia de El Oro	24

2.5. El clima en la provincia de El Oro	26
2.6. Zonificación provincial	27
III Historia	31
3.1. Aspectos generales	31
3.2. Primeros pobladores	32
3.3. Conquista y coloniaje español	40
3.4. Período republicano	46
3.4.1. Conformación provincial	46
3.4.2. Auge cacaotero y participación en la Revolución Liberal	47
3.4.3. El ferrocarril en El Oro	51
3.4.4. La Invasión peruana de 1941	52
3.4.5. Época contemporánea	59
IV Economía	65
4.1. Aspectos generales	65
4.2. Estructura agraria provincial	66
4.3. Producción Agrícola	69
4.3.1. El cacao	69
4.3.2. El banano	71
4.3.3. El café	73
4.3.4. La caña de azúcar	76
4.3.5. El tabaco	77
4.3.6. Otros cultivos	80
4.4. Ganadería y agricultura	81
4.5. Acuicultura: Las camaroneras	83
4.6. La pesca y recolección	84
4.7. Industria, pequeña industria y artesanía	89
4.7.1. Elaboración de aguardiente	89
4.7.2. Elaboración de panela de bloque y granulada	91
4.7.3. Elaboración de chocolates	93
4.7.4. Elaboración de quesos	94
4.8. Explotación de madera y elaboración de carbón	95
4.9. Comercio	97
4.10. Migración	100

4.11. Turismo	101
V Minería	103
5.1. Aspectos generales	103
5.2. Minería en la época colonial	104
5.3. Minería en la época republicana	106
5.4. La SADCO	108
5.5. Minería en la época actual	113
VI Organización Social	118
6.1. Aspectos generales	118
6.2. Individuo, familia y comunidad	120
6.2.1. La familia	120
6.2.2. Ritos de paso y parentesco simbólico	128
6.2.2.1. El bautizo	129
6.2.2.2. El matrimonio	132
6.2.2.3. La despedida	138
6.2.3. Individuo y comunidad	139
6.3. Otras formas de organización	146
6.3.1. Organizaciones socio – productivas	147
6.3.1.1. Zona baja	148
6.3.1.2. Zona alta	155
6.3.2. Organizaciones socio – políticas	160
6.3.3. Agrupaciones sociales	165
6.3.4. Instituciones estatales	167
VII Artesanías	170
7.1. Aspectos generales	170
7.2. Tejidos en fibras	175
7.2.1. Alforjas, jergas y otros tejidos en hilo de algodón y lana de borrego	175
7.2.2. Nuevas artesanías en tejido de fibras	180
Muñecas de tela	180
7.2.2.2. Artesanías en corteza de banano	182
7.3. Cerámica	184
7.4. Artesanía en cuero	190

7.4.1.	Árguinas y hormas	190
7.4.2.	Estuches para machetes, correas y riendas de caballo	191
7.5.	Artesanías en madera y ebanistería	192
7.6.	Artesanías de pesca	198
7.6.1.	Tejido de redes para la pesca artesanal	198
7.6.2.	Construcción de embarcaciones	201
7.7.	Otras artesanías	204
7.7.1.	Artesanías en hueso	204
7.7.2.	Artesanías en concha, chaquira, bambú y otros materiales	205
7.7.3.	Años viejos, monigotes y caretas	207
7.7.4.	Artesanías en bronce	211
7.7.5.	Artesanía relativa a las minas	214
7.7.5.1.	Lámparas de carburo	215
7.7.6.2.	Carretillas, vagones y molinos	216
7.7.6.	Joyería en oro y plata	218
7.7.7.	Pirotecnia	221
7.7.8.	Artesanía desaparecida	225
VIII.	Religiosidad Popular	228
8.1.	Aspectos generales	228
8.2.	Los Santos Patronos	233
8.2.1.	San Buenaventura	233
8.2.2.	El Señor de Roma	234
8.2.3.	San Jacinto	236
8.3.	Las devociones marianas	238
8.3.1.	Santa Rosa de Lima	238
8.3.2.	La Virgen del Carmen	239
8.3.3.	La Virgen del Cisne	240
8.3.4.	María Auxiliadora	241
8.3.5.	Virgen de los Remedios	242
8.3.6.	La Virgen de los Desamparados	245
8.3.7.	La Virgen de la Natividad	246
8.3.8.	Advocaciones religiosas entre los mineros	248
8.3.9.	Otras advocaciones religiosas	249

8.4.	Los priostes	249
8.5.	Las grutas	251
8.6.	Culto a los muertos	252
8.7.	La Semana Santa	254
IX	Fiestas Populares	258
9.1.	Aspectos generales	258
9.2.	Fiestas religiosas	260
9.2.1.	Comité de fiestas	261
9.2.2.	Fiestas Marianas	262
9.2.3.	Fiestas de los Santos Patronos	266
9.2.4.	Semana Santa	269
9.2.5.	Navidad	273
9.3.	Fiestas cívicas	274
9.4.	Otras fiestas	275
9.4.1.	Carnaval	275
9.4.2.	Año Nuevo	277
9.4.3.	Fiestas relacionadas con la producción	279
9.5.	Calendario Festivo	281
X	Tradición Oral	286
10.1.	Aspectos generales	286
10.2.	Leyendas de naturaleza religiosa	291
10.3.	Tradición oral y fiestas religiosas	292
10.4.	Tradición oral sobre los elementos de la naturaleza	295
10.5.	Personajes míticos	298
10.5.1.	El duende	299
10.5.2.	El diablo	301
10.5.3.	La historia de los gagones	303
10.5.4.	La historia de la coneja	305
10.5.5.	La historia del achiro	306
10.5.6.	Otros personajes míticos	307
10.6.	Personajes míticos de la vida real	308
10.6.1.	El Buco Manuel Aguilar	308
10.6.2.	Don Manuel Isaac Encalada	309

10.6.3. Naún Briones	310
10.6.4. Rosa Vivar Arias	311
10.7. Leyendas	313
10.8. Poesía y literatura popular	321
10.9. Entre la historia y la fábula	331
10.10. Creencias, supersticiones y apodos	334
10.11. Toponimia	337
10.11.1. Listado de algunos toponimios orenses	341
XI Música Popular	343
11.1. Aspectos generales	343
11.2. Ritmos tradicionales	346
11.3. Música popular del siglo XX	350
11.3.1. Música popular y otros ritmos dentro de la provincia	351
11.3.2. Música popular y principales tipos de agrupaciones musicales	353
11.3.2.1. Las bandas de pueblo	354
11.3.2.2. Las orquestas y su música	358
11.3.2.3. Los dúos y tríos	358
11.3.2.4. El Chazo Jara, un ícono musical	360
11.3.3. Música popular contemporánea	363
XII. Cocina Popular	373
12.1. Aspectos generales	373
12.2. Comida y bebida popular en la parte alta	375
12.2.1. Los desayunos y los entredías	375
12.2.2. Los almuerzos y las meriendas	379
12.2.2.1. Las sopas y los caldos	379
12.2.2.2. Los secos	380
12.2.2.3. Los postres y dulces	382
12.2.2.4. Las bebidas	386
12.3. Comida y bebida popular en la parte baja	387
12.3.1. Los desayunos y los entredías	387
12.3.2. Los almuerzos y las meriendas	389
12.3.2.1. Los caldos y las sopas	390

12.3.2.2. Los secos	392
12.3.3. Los dulces	394
12.4. Comida festiva	394
12.5. Bebida festiva	397
XIII Actividades Lúdicas	400
13.1. Aspectos generales	400
13.2. Juegos infantiles tradicionales	401
13.2.1. Juegos de temporada	406
13.2.2. Actividades lúdicas en las fiestas	408
13.3. La pelea de gallos	411
13.4. Actividades deportivas	415
13.5. Juegos electrónicos	417
XIV Medicina Popular	418
14.1. Aspectos generales	418
14.2. Agentes de salud en la medicina popular	422
14.2.1. El y la curandera	425
14.2.2. El sobador	427
14.2.3. La partera o comadrona	429
14.3. Enfermedades: diagnóstico y tratamiento	430
14.3.1. Enfermedades de “campo”	431
14.3.1.1. El “espanto o susto”	431
14.3.1.2. El mal aire	434
14.3.1.3. El ojo	435
14.3.2.4. El mal hecho	436
14.3.2. Enfermedades de Dios	438
14.4. Embarazo, parto y pos parto	439
14.4.1. Embarazo	439
14.4.2. Parto	441
14.4.3. Pos parto	442
14.4.4. Otros cuidados de la salud femenina	443
14.5. Plantas medicinales	444
14.6. Recetario de la medicina popular en El Oro	446
XV. Arquitectura Popular	449

15.1. Aspectos generales	449
15.2. Vivienda tradicional del campo	451
15.3. Arquitectura popular urbana tradicional	456
15.3.1. Arquitectura popular en Zaruma	462
15.4. Arquitectura popular contemporánea	471
Bibliografía	474
Lista de Informantes	486

Agradecimientos

Todo proceso investigativo requiere del cumplimiento de una serie de condiciones para alcanzar sus objetivos. Dentro de ellos, la profesionalidad de quienes participan en él, su formación académica, su capacidad para desenvolverse en el campo, el conocimiento de la bibliografía pertinente, son entre otros, los requisitos básicos que deberán acompañar a cualquier investigación. Si los elementos nombrados son de gran relevancia, la ayuda que pueden brindar una serie de instituciones y personas, se convierte en piedra angular de cara al éxito del proceso en sí. Precisamente por ello, quisiéramos dejar constancia de nuestro agradecimiento a una serie de personas e instituciones que de un modo u otro contribuyeron de forma eficaz para que la edición de este libro se haga realidad. Cada una de estas personas, desde su propia esfera de conocimiento, colaboró de forma relevante en el proceso de levantamiento de la información. Dentro de todas ellas quisiéramos agradecer públicamente a la Máster Martha Romero por habernos proporcionado información histórica de la provincia y de manera particular sobre la ciudad de Zaruma; al Ingeniero Wilmer Encalada en Machala, quien, en calidad de planificador nos dio una visión panorámica de la provincia de El Oro; al señor Fabricio Toledo, por habernos introducido de forma práctica en la arquitectura de Zaruma; a la Doctora Ángela Reyes, quien nos proporcionó importante información sobre varios aspectos de la Cultura Popular de El Oro; a la Arquitecta Dora Arízaga en Quito, por habernos dado una visión exhaustiva de la arquitectura de Zaruma; al historiador Vicente Poma en Pasaje, por sus aportes sobre esta materia

a nivel provincial; a la señora Carolina Jaramillo en Piñas, por habernos facilitado una serie de contactos de gran utilidad en nuestra investigación; a la señora Carmita Macas, ella nos dio importante información sobre el tema de la cocina popular en la provincia, así como también por habernos señalado a posibles informantes; al señor Valerio Bereches en Las Lajas, por compartir con nosotros su conocimiento sobre la medicina tradicional; a la señora bibliotecaria María Teresa Guerrero en Tendales, por su importante información sobre el poblado; al señor Manuel Carrillo en Santa Rosa, quien nos refirió sobre importantes temas de la Cultura Popular del cantón y de la provincia; a la señora Libia Alvarado, bibliotecaria del Municipio de Balsas, por habernos entregado material bibliográfico sobre su cantón y la provincia. Del mismo modo, nuestro agradecimiento a la Asociación de Cacaoteros del El Progreso en Pasaje, a la Asociación de Piñasenses residentes en Quito, a la Asociación de Zarumeños residentes en Quito, a la Asociación de Caficultores en el cantón Las Lajas, a la Asociación de Caficultores de Marcabelí y Balsas APECAM, a la Asociación Autónoma de Cañicultores Reina del Cisne de Atahualpa, en todas estas instituciones nos dieron abundante información sobre sus actividades específicas; al Grupo de Personas que escenifican el Vía Crucis en San Roque, Piñas por haber compartido con nosotros sus experiencias. Si a todas estas personas e instituciones rendimos nuestro reconocimiento, deseamos expresar nuestro imperecedero agradecimiento, a las y los habitantes de los múltiples cantones, parroquias y sitios de la geografía orense, quienes de la forma más desinteresada, generosa y cariñosa, nos recibieron en sus hogares y compartieron con nosotros sus conocimientos y experiencias relativas a la Cultura Popular. Pese a todo lo dicho, cualquier error u omisión en la interpretación de los datos por ellos/as proporcionada es nuestra responsabilidad.

**Ana María Guerrón V.
Katty Hernández B.
Marcelo Naranjo V.
Luis Páez V.**

Quito, Julio 27 del 2009

PROVINCIA DE EL ORO



Fuente : Mapa Provincia de El Oro ©Dirección de Planificación -GPP
<http://www.edufuturo.com./educación.php?c=2680>

I INTRODUCCIÓN

Con el cambio de siglo, uno de los debates teóricos que quedó concluido, fue el relativo a la pertinencia de usar la categoría Cultura Popular, dentro del análisis socio cultural. Independientemente de la connotación que se le esté dando a esta expresión, hoy por hoy ya nadie discute su existencia y mucho menos su pertinencia teórica, de allí que consideremos que no hace falta seguir expresando razones que justifiquen el haber investigado y analizado la información, dentro de los parámetros de este postulado teórico.

Si bien es verdad que la Cultura Popular ya es una realidad teórica aceptada, por lo cual no es necesario abundar en razones que justifiquen su presencia, creemos importante realizar unas cuantas puntualizaciones, encaminadas todas ellas, a mostrar

las múltiples dimensiones que esta categoría teórica reúne, y que la convierten en un concepto complejo y de variadas proyecciones.

Deberíamos iniciar manifestando que, de forma equivocada, generalmente a la Cultura Popular se la consideraba exclusivamente desde un punto de vista empírico, donde el corpus de datos era el punto privilegiado, y casi siempre excluyente, sin contar con el valor de otras consideraciones. Sin desconocer la obvia importancia de la información empírica, deberíamos precisar que “lo popular ni es un dato ni es un sector o grupo; es más bien un proceso social (socioeconómico, político y cultural), al cual se encuentran sujetos determinados grupos o sectores, y es una forma de actuación social, en donde a su vez determinados actores se constituyen en base a

determinadas prácticas y discursos” (Sánchez Parga, 1992:29).

Hemos aludido a la necesidad de concebir a la Cultura Popular como un proceso, ahora bien, dicha dimensión tendrá que ser entendida en el más amplio de los contextos, dentro del cual habrá que tener muy en cuenta, como lo señala Martín Barbero (1991), citando a Canclini, que nos enfrentaremos a hibridaciones, desterritorializaciones¹, descentramientos y reorganizaciones de tal naturaleza, que no se podrá pretender arribar a un trabajo definitivo, sino se quiere correr el peligro de excluir otros elementos que en el camino pueden, y de suyo van a seguir saliendo.

En el mismo sentido se manifiesta García Canclini (2002), para quien la Cultura Popular representa un proceso social, y que en cuanto tal, se opone a cualquier concepción que pretenda reducir a la cultura como un acto espiritual o como expresiones ajenas o exteriores a las relaciones de producción. Siendo así, este tipo de manifestación cultural, tiene

como referentes a hechos objetivos, llevados a cabo por actores sociales concretos. Es decir, está determinada por lo social, al mismo tiempo que se halla inserta en todo hecho socio-económico, de allí que cualquier práctica al interior de este paradigma teórico, es simultáneamente económica y con ramificaciones simbólicas.

Desde otro punto de vista es menester destacar, como bien lo puntualiza el autor citado (Ibíd.), que la Cultura Popular se va configurando a través de un proceso desigual de acceso a los bienes económicos y culturales de una nación o etnia, por parte de sus sectores subalternos, pero no solamente por ello, “sino por la comprensión, reproducción y transformación real y simbólica de las condiciones generales y propias del trabajo y de vida” (Ibíd.:90). Es decir, que en la génesis del concepto de Cultura Popular subyace, unas veces de forma muy clara y directa, en otras veces sugerida, la noción de hegemonía, concepto acuñado ya hace muchos años por Gramsci, es decir, y como bien lo puntualiza Zubieta (2000), frente a la cual

¹ En el caso de la provincia de El Oro, estos procesos se dieron históricamente, especialmente como consecuencia de la invasión peruana de 1941. Este doloroso hecho histórico, como es de suponerse, entre otros efectos, también repercutió de forma directa en las manifestaciones relativas a la Cultura Popular.

esta categoría conceptual (Cultura Popular), muestra su capacidad de respuesta a la dominación, ejercida desde las clases subalternas.

Esta última afirmación nos remite a una dimensión fundamental de la Cultura Popular, cual es su enfoque político e ideológico, dentro del cual, muchas veces estarán inscritas las múltiples manifestaciones que la constituyen. En los albores de la reflexión sobre este tema, en más de una ocasión se había manifestado que la Cultura Popular se convertía por se, y de forma inequívoca, en una posición contestataria, frente a otro tipo de manifestaciones culturales, cuya vinculación con el poder hegemónico era clara y concreta. Con el andar del tiempo, y en función de las evidencias, esta posición inicial fue morigerada, ya que, si bien es verdad que algunas de las formas a través de las cuales se manifiesta la Cultura Popular podrían tener estas características, no podríamos generalizar esta condición, como sugiere Sánchez Parga (1992: 28), cuando manifiesta que:

Una determinación más política definiría lo popular como aquellos sectores de la sociedad que no siendo antagonistas se constituyen en una alianza entre

sí y en oposición con las clases y sectores dominantes de la sociedad, con los cuales sí son antagonicos

Dentro de la reflexión que estamos haciendo, el peso del factor ideológico, al interior de la conceptualización de la Cultura Popular, también deberá ser tomado muy en cuenta, ya que, muchas de las erróneas consideraciones y clasificaciones jerarquizantes que se han elaborado alrededor de este fenómeno cultural, han tenido como génesis una posición ideologizada frente al tema, como la “famosa” oposición polar entre “lo académico y lo popular”, oposición que desde nuestro punto de vista no tiene sustento ni validez alguna, sino que obedece a otro tipo de consideraciones, como muy bien lo destaca Fernando Tinajero (1995: 26):

No existe verdadera oposición entre lo académico y lo popular ya que se tratan de conceptos que apuntan a referentes de distinto género. La oposición que se presenta entre lo ‘académico’ y lo ‘popular’ no son conceptos devenidos de la sociología o la antropología, son de nociones ideológicas de la división de una sociedad en clases y la

aproximación, por parte de la clase dominante, de los mecanismos institucionales de la cultura. Por lo tanto, la cultura académica se convierte en cultura burguesa opuesta de manera inequívoca a la ‘chusma’ convertida en cultura popular.

El ámbito de lo “popular”, del mismo modo, debe ser enfatizado de manera especial, ya que él constituye otro de los pilares fundamentales sobre los que se construye la Cultura Popular. Al respecto, Antonio Méndez (1997:134), hace una puntualización muy pertinente cuando destaca que:

Así pues, lo popular no constituye ni un sujeto, ni un objeto, digamos intrínsecamente bueno (tradicional, natural, espontáneo), sino un modo de interrelación, de producción y de uso que se da en condiciones históricas variables pero concretas, que pueden desplazarla, removerla o subvertirla...

Siguiendo con la misma reflexión, el autor citado, opina de forma concluyente, que el ámbito de la distinción de lo popular no se expresa exclusivamente en el hecho artístico, tampoco en su origen

histórico, sino en su concepción particular del mundo y la vida, en oposición y contraste con la sociedad oficial (Ibíd.).

En referencia al último tema que hemos venido tratando, pero desde una perspectiva distinta, Claudio Malo (1989:142), manifiesta que:

..., lo popular respondería a creaciones espontáneas no sujetas a cánones estrictos definidos por la academia, cuyas concepciones en las que se fundamentan, provienen de la tradición que, muchas veces, se trasmite oralmente, al igual que los métodos para llevar a cabo las transformaciones y estructurar la manera de expresar lo que se pretende. Hay en el arte y cultura popular un predominio de los contenidos sociales, más que los factores individuales íntimamente ligados a la búsqueda de la originalidad...

De lo dicho hasta aquí en relación al significado de lo popular, se hace evidente que la conceptualización relativa al ámbito de lo popular es sumamente compleja, entre otras cosas, por la gran riqueza polisémica del término, por sus alcances objetivos y concretos, así como también

porque involucra, de modo directo a una serie de conglomerados sociales a los que tradicionalmente no se los había tomado en cuenta, pero que sin embargo se constituyen en los agentes primados del fenómeno de la Cultura Popular.

Para el caso de la provincia de El Oro, esta reflexión relativa a lo popular adquiere una mayor complejización, puesto que, y como lo destaca Malo (1989), cuando manifiesta que lo popular en el Ecuador, se refiere a lo mestizo, es decir a la resultante de una mezcla reiterada a lo largo de los siglos en la que participarían rasgos indígenas como europeos y africanos, hasta formar una unidad. Hacemos esta afirmación por cuanto, en nuestro caso de estudio, si bien en los albores del proceso colonial se dio esta mezcla, con la desaparición temprana de los nativos, así como con una presencia muy fugaz de los

contingentes afro ecuatorianos², los elementos arquetípicos que señalan qué sería lo popular, en El Oro, no se cumplen, lo cual complica la reflexión.

Habíamos mencionado en líneas anteriores que el contexto en el cual se manifiesta la Cultura Popular es el del proceso social, siendo así, la dimensión histórica de esta expresión cultural se constituye en un eje fundamental, que en varios sentidos, podría explicar las diferentes particularidades de las cuales ella se reviste, y que tienen su razón de ser, en función de las múltiples vicisitudes históricas por la que ha pasado un colectivo social y/o una región en particular³. Como bien lo expresa Fabian Johannes (1998: 2), cuando manifiesta que: "...el uso de la categoría cultura popular deberá ser incorporado a las condiciones históricas, ya que su significado

² A través del registro histórico sabemos que temprano en la colonia se trajeron a pobladores negros a trabajar en las minas de Portovelo y Zaruma en calidad de esclavos. Pero, precisamente, por esta condición de esclavos, no tuvieron la posibilidad de integrarse a un proceso de mestizaje, razón por la cual su presencia, en los términos que venimos hablando, no fue significativa en las dinámicas demográficas de la provincia de El Oro.

³ En el capítulo correspondiente a la historia provincial, se podrá apreciar de forma concreta, cómo las distintos momentos históricos por los que ha pasado la provincia de El Oro, se han convertido en elementos modeladores de las expresiones culturales, por una parte, al igual que diferenciadores, por otra, de acuerdo a sus historias regionales particulares.

dependerá del contexto en el cual estas manifestaciones se den” (nuestra traducción).

Con una importancia similar al de la historia, en la reflexión atinente a la Cultura Popular, se deberá considerar de forma categórica, a los múltiples actores sociales que han intervenido e intervienen de forma directa o tangencial en la creación, recreación y continuidad de este fenómeno cultural. Como ya lo habíamos recalcado de forma enfática, los diversos objetos o actividades relativas a la Cultura Popular adquieren trascendencia, única y exclusivamente cuando están siendo considerados de forma directa con los sujetos sociales. De allí que, la referencia a los distintos conglomerados humanos que enriquecen la dinámica social provincial, nos permitirá entender de forma clara y explícita el valor y significado de los contenidos manifiestos de la Cultura Popular en la provincia de El Oro.

Es muy importante destacar, desde un nuevo punto de vista, que otro de los componentes fundamentales a través de los cuales se expresa la Cultura Popular, dice relación a su dimensión simbólica que se constituye en uno de los elementos más representativos de su producción

cultural, y del cual no siempre se hace hincapié en los análisis, donde se privilegia de forma acentuada en una visión estrictamente descriptiva, cuando no fenoménica de estas manifestaciones culturales. Para solamente citar algunos ejemplos, la religiosidad popular, las múltiples manifestaciones festivas, entre otras expresiones culturales, están llenas de contenidos simbólicos que les conceden un valor agregado, extraordinariamente rico y con mucha significación para sus hacedores y público en general. Como bien lo manifiesta Alfredo Santillán (2002:125), cuando puntualiza: “La cultura popular hace referencia a las manifestaciones simbólicas creadas por el pueblo”, es decir, ese pueblo también se convierte en un protagonista activo, de ese tipo de manifestaciones culturales.

Una vez que hemos desglosado en forma particularizada los distintos elementos constitutivos de la Cultura Popular, consideramos que nuestra posición teórica respecto a este fenómeno tomaría como punto de referencia al menos cuatro ejes fundamentales, los mismos que trascienden una postura únicamente “académica”, y han sido seleccionados en función de las particulares realidades provinciales, las mismas

que fueron encontradas en nuestro proceso de investigación.

En primer lugar creemos que cualquier reflexión sobre el fenómeno que nos ocupa deberá tener muy presente el carácter dinámico de las expresiones de Cultura Popular, el mismo que se irá manifestando dentro del contexto de un proceso. El fosilizar a las diversas expresiones de la Cultura Popular, o el referirlas únicamente por el significado y contenido que ellas tuvieron en el pasado, sería un grave error. La cultura, de modo general, al igual que los actores sociales, esencialmente somos entes dinámicos, y esta consideración deberá siempre estar presente en cualquier análisis.

En segundo lugar, la contextualización histórica de las diversas expresiones de la Cultura Popular es otra de las consideraciones importantes a tomarse en cuenta. La constitución misma de esta expresión cultural, en cierto sentido ha sido condicionada, posibilitada y matizada por las diversas vicisitudes históricas que se ha vivido a nivel provincial y regional, de allí que una

rigurosa visión de estos jalonamientos históricos no solo que nos permitirá de forma correcta contextualizar el fenómeno, sino que nos abrirá las puertas para su mejor intelección y subsecuente análisis.

En tercer lugar, el recuento pormenorizado de los distintos conglomerados sociales, quienes, a momentos en calidad de actores primados del fenómeno, o en otros, como testigos presenciales o tangenciales del mismo, han llevado bajo sus hombros el peso de su creación o continuidad⁴, se convierte en una necesidad ineludible, de cara a la mejor comprensión y análisis del fenómeno que nos ocupará en las siguientes páginas.

En cuarto lugar, creemos indispensable, dentro de la reflexión relativa a la Cultura Popular, el asumir como tarea, una detallada referencia a las condiciones materiales provinciales, comenzando por su entorno geográfico - espacial, así como a sus múltiples posibilidades productivas, las mismas que posibilitan, restringen, aceleran o simplemente eliminan a ciertas

⁴ Si podría aceptarse, no estamos haciendo alusión a una “continuidad estática”, sino a un proceso de creación y recreación cultural, en el cual se van incorporando nuevos contenidos, pero dentro de una matriz previamente establecida.

expresiones de la Cultura Popular. Creemos que insistir sobre esta particularidad de la que se reviste el tema estudiado, es indispensable, si queremos trascender a un recuento empírico, acrítico y fenoménico de las muy diversas expresiones de la Cultura Popular.

Las puntualizaciones anteriormente efectuadas no quieren decir, en modo alguno, que otro tipo de consideraciones como el aspecto simbólico, lo político, lo económico, lo productivo, etc., no serán tomadas en cuenta. Muy por el contrario, ellas tienen una importancia específica en este análisis. Nuestra intención es la de destacar cuáles, de acuerdo a nuestro criterio, son los elementos constitutivos básicos, alrededor de los cuales se establece la Cultura Popular. Dichas precisiones conceptuales serán utilizadas en nuestro análisis referido de forma concreta a las múltiples expresiones de la Cultura Popular en la provincia de El Oro.

Habiendo discurrido en forma extensa alrededor de las necesarias puntualizaciones conceptuales relativas a la Cultura Popular, y más allá de las categorías teóricas generales, en este capítulo introductorio consideramos indispensable referirnos de modo particular, de forma breve y contextual, a ciertos elementos de naturaleza socio espacial, e histórica⁵ en relación con la provincia de El Oro, esto lo hacemos, fundamentalmente, para que se pueda apreciar de forma concreta, que nuestra opción teórica para el tratamiento de la Cultura Popular en esta provincia, tiene su razón de ser, ya que se basa en condiciones específicas que demandan un enfoque como el seleccionado.

Cuando se ahonda en la historia local de la provincia de El Oro, salta a la vista una profunda diferenciación entre los procesos vividos por su área litoral, en relación con la situación de su región “serrana”⁶. Poco se sabe con certeza de los

⁵ En los capítulos correspondientes se hará un análisis pormenorizado respecto a estos temas. Nuestra intención de referirnos a ellos de modo general, es posibilitar al lector una mejor intelección de ciertos elementos concretos, dentro de los cuales se inscribe el fenómeno de la Cultura Popular en la provincia de El Oro.

⁶ Intencionadamente escribimos esta expresión entre comillas, debido a que el reconocimiento de una región serrana al interior de la geografía de El Oro no es del todo precisa, por un lado, y por otro, por cuanto a nivel de identidad, tampoco hay

procesos de ocupación temprana en la región costa, así como también salta a la vista las dificultades de consolidación de esta zona, si la comparamos con la parte alta, donde el poblamiento es temprano y el proceso de estructuración no solo territorial sino socio productivo es muy importante⁷. Del mismo modo, en la parte alta, la fundación de los asentamientos urbanos y su posterior desarrollo, comparativamente con la región costa, es muy anterior.

Por otro lado, a nivel de su conformación ecológica y geográfica - espacial, también se advierte una diferenciación muy marcada entre la zona baja (región costera y de manglar), relativamente homogénea, y la parte alta, donde son notorios la presencia de valles inter andinos, donde la heterogeneidad tanto en el relieve como en la multiplicidad de micro climas es una de sus notas más características.

Estas condiciones tanto históricas como geográficas, en el más amplio sentido del término, han posibilitado el que se vaya construyendo una diferenciación marcada en la cosmovisión, en las manifestaciones culturales, así como en la identidad de sus pobladores. Cosa curiosa y muy significativa es el hecho que estas notables diferencias a nivel intra provincial, más allá de lo que podría suponerse, no ha escindido a la provincia, sino que le ha dado un “toque” de complementariedad. Si bien es verdad que los y las pobladores de cada una de las zonas reivindica unas características diferenciadoras respecto de la otra región, no es menos cierto que todos se reconocen como habitantes de la singular provincia de El Oro, hecho que sorprende positivamente y llama la atención, cuando miramos a otras regiones de la patria donde los localismos y regionalismos se constituyen en verdaderos gérmenes patológicos que podrían atentar contra la misma

un reconocimiento de tal categoría. De esto nos ocuparemos en líneas posteriores cuando nos refiramos al tema de la identidad provincial.

⁷ En la parte alta, dentro del ámbito productivo, y desde épocas precolombinas, se destaca la explotación minera, actividad que con altos y bajos se la mantiene hasta la actualidad, y de la cual muchas consecuencias se han derivado. Este es otro de los temas que será desarrollado in extenso en los capítulos subsiguientes.

integridad de la patria, considerada como un todo⁸.

En relación con el tema que nos ocupa, la Cultura Popular en la provincia de El Oro, la configuración polar: zona alta, zona baja, tiene una serie de repercusiones de cara a las múltiples manifestaciones culturales. Dentro de ellas se hace evidente la mayor riqueza de la zona alta, en el ámbito de la Cultura Popular, lo cual se explicaría como el resultado lógico de la naturaleza del proceso histórico - cultural vivido, frente a la región litoral donde dichas manifestaciones son menos diversas, o simplemente, y en referencia con algunos temas, no existen; o dicién-

dolo de otra manera, las diferentes condiciones histórico culturales y sociales vividas por cada una de las regiones anotadas, ha favorecido o impedido un mayor desarrollo de las expresiones de Cultura Popular. En nuestra experiencia investigativa sobre este fenómeno, se hizo evidente que la contribución en temas de cultura era abrumadoramente mayor en la parte alta que en la baja, circunstancia que es reconocida por los propios habitantes de esta región.

Una vez que hemos precisado el ámbito dentro del cual se desenvuelve la Cultura Popular, tanto en el aspecto conceptual, así como en relación a la realidad histórica, y

8 Pese a lo manifestado, la inventiva popular, fundamentada en hechos reales, pero matizados por el ingenio de ciertos pobladores, ha ido dando una serie de “categorías” identificatorias a los habitantes de determinadas ciudades. Un informante con mucha picardía nos comentaba: “Santa Rosa siempre fue una zona muy comercial, los comerciantes tenían bodegas y allí almacenaban varios productos como panela, azúcar, bocadillos, etc. Esos dulces se amontonaban y comenzaba la miel a destilar, la bodega se llenaba de miel, y todo era dulce, por esa razón a los nativos de Santa Rosa se les asignó el mote de ‘mелeros’. Esta expresión se la usaba especialmente por parte de los habitantes de Machala con quienes había ciertas diferencias, entonces el Santarroseño vengativo insultó a los machaleños de ‘salitrosos’, porque el salitre, la sal de la zona les destruía sus pertenencias. Del mismo modo, en la zona de pasaje por ser zona cacaofera, había dinero y al dinero lo llamaban ‘lana’, de allí que a estos habitantes les llamaron ‘borregos’. A los de Arenillas les llamaban ‘pata amarilla’ porque la mayoría andaba sin zapatos y se dedicaban a lavar oro y llegaban a sus casa con los pies del color amarillo de la arena. A estos habitantes también los llamaban ‘patriarcas’ porque en Arenillas hay muchos longevos”.

socio económica de la provincia de El Oro, consideramos de fundamental importancia integrar la visión antedicha, con el tema de la identidad, tan necesario y oportuno, de cara a las múltiples realidades que vivimos en la actualidad.

Es menester puntualizar que en un mundo cada vez más globalizado como el que nos ha tocado vivir, las expresiones culturales, a nivel general, y para el caso que nos ocupa, la Cultura Popular en particular, se ha constituido en verdadero bastión desde el cual se construye y/o se mantiene la identidad. De modo general, podríamos señalar que los pueblos han comprendido que la fuerza “uniformizadora” que conllevan los procesos ideológicos, económicos y políticos, difícilmente podrían ser neutralizados con una gestión endógena de las mismas instituciones. La fuerza avasallante de los poderes internacionales que salen desde los centros hegemónicos del poder, dificultarían de forma muy notoria, cualquier iniciativa que en esos niveles sea adoptada por los países periféricos. Precisamente, en función de esa dolorosa constatación, estos pueblos han comprendido que las manifestaciones culturales quizás representan la última posibilidad de reivindicar una identidad propia,

la misma que sirva de referente, y permita plantear las diferencias entre las sociedades del mundo.

En el caso de la realidad que se vive dentro de la provincia de El Oro, un mecanismo similar, en términos generales, se ha operado. Aquí también la Cultura Popular se ha erigido como una de las instancias principales, sino la más trascendental, llamada a cumplir con tal fin. Pero, del estudio pormenorizado de la realidad oreense se desprende que, el tema relativo a la identidad alcanza importantes niveles de complejización que deben ser aliviados, para no caer en una peligrosa simplificación, la misma que, en lugar de darnos pautas interpretativas adecuadas, se convierta en un burdo planteamiento de causalidad mecánica.

De acuerdo a los procesos históricos y socio políticos que ha vivido la provincia de El Oro, la primera puntualización que debemos hacer es que, se torna muy difícil, sino imposible, el aludir a una sola identidad, ya que, en el proceso de constitución provincial, se han ido asumiendo una serie de características distintivas que nos obligan a marcar las diferencias. Concretamente, el contenido y significado de la identidad entre

los pobladores de la llamada zona baja, es diferente si la comparamos con los elementos que se presentan en la zona alta. Pero dentro de esta diferenciación macro, también es necesario referirse a divisiones más específicas que se manifiestan en una y otra región.

En la zona baja, y la sección correspondiente a la ecología de manglar, aunque sumamente disminuida su presencia, aún se evoca a los “gualingos”, habitantes típicos de esa región, y quienes presentan una cultura, unas costumbres y una visión del mundo muy específica y por lo tanto diferenciadora, en relación con los otros pobladores de la zona baja. Estas características, como es obvio imaginarse, contribuyeron a la construcción de una identidad particular, hecho que confirma la imposibilidad de referirnos a este tema de forma general, sin considerar las especificidades que se van dando, inclusive dentro de la misma zona.

Pero no quedan allí las distinciones, en la misma zona baja se destaca la presencia del “montubio”, dicho de forma genérica, pero que

básicamente se trata de hombres y mujeres trabajadores dedicados a las labores del campo provincial⁹, al cual, del mismo modo, también se le asigna una cultura, costumbres y visión del mundo particular, lo cual le ha permitido que, con el transcurso de los años, vaya construyendo una identidad igualmente específica.

Si bien estas identidades particulares establecidas y mantenidas en la dinámica social de la zona baja no son difíciles de identificar, el panorama se complica cuando hablamos de los asentamientos urbanos, concretamente de la ciudad de Machala, para citar un ejemplo muy representativo de lo que venimos manifestando, como muy correctamente lo puntualiza un planificador local (Wilmer Encalada, comunicación personal, 2008), cuando nos comentaba:

Nosotros tratamos de encontrar la identidad aquí en Machala, porque falta la compenetración de la gente con la ciudad, pero ello se hace difícil debido a la mixtura que hay entre la población. Por ejemplo, hay barrios donde solo hay manabitas,

⁹ La visión particularizada del Montubio oreño, es prácticamente la misma que se mantiene para este personaje en todas las provincias costeñas del litoral ecuatoriano.

inclusive hay asociaciones de piñasienses y zarumeños, lo cual es absurdo siendo de la misma provincia. Yo mismo soy un ‘cruce’, vengo de Piñas, pero mi abuelo fue lojano y su madre nació en Arenillas, pero la guerra del 41 obligó a que nos ‘aparezcamos’ por Piñas y Zaruma. Por ello las ciudades que aún tienen una textura cultural son Piñas, Zaruma el mismo Arenillas, Portovelo, pero el resto no...

Para un funcionario del Municipio de Machala, a quien preguntamos sobre el tema de la identidad en la ciudad, nos expresó: “el machaleño antes que nada se siente costeño, aunque algunos de ellos tienen ascendencia serrana¹⁰, pero en la gran mayoría es una mezcla de cholo y del serrano”. El citado informante complementó su reflexión manifestando:

Al habitante de Machala le identifica una identidad agrícola pesquera. Es un agricultor y ahora es un trabajador camaronero y del mar, porque esas son las fuentes de riqueza que se han

dado en Machala. Aquí usted no encontrará ningún objeto de artesanía y los que hay vienen de Cuenca para el consumo de los turistas...

En el comentario expresado, se hace evidente que más que referirse a categorías identitarias, se hace una mención a ocupaciones o actividades productivas en las cuales está incurrido el habitante machaleño, pero en el sub texto de sus expresiones, para nosotros es claro que esa forma de manifestarse traduce la gran dificultad de hablar con mayor precisión, de una identidad propia y característica del poblador de esta ciudad.

En la zona alta, el panorama referido al tema de la identidad está lleno de matices, aquí se cuenta con la presencia del famoso “chazo” quien para esta región sería el equivalente del “montubio” de las zonas bajas, personaje que ha ido labrando, a través de los años en base a sus actividades agrícolas propias y a su particular enfrentamiento a la vida, una cultura, unas costumbres y una visión del mundo igualmente particulares, en función de las cuales ha podido construir su identidad, la

¹⁰ En sus expresiones, cuando se refiere a la ascendencia serrana, hace alusión a una proveniencia de Piñas o Zaruma, o también de la provincia de Loja.

misma que, incluso ha sido reconocida desde fuera de su ámbito de acción particular.

Si bien es verdad que las distinciones que se marcan entre estos habitantes, de cara a su membresía identitaria, hasta cierto punto, no implican una mayor dificultad en su detección, no es menos cierto que existen otras distinciones, cuya línea divisoria es mucho menos clara y, por lo tanto, más difícil de ser dilucidada. Por ejemplo, cuando hablábamos con habitantes de las ciudades de Zaruma, Balsas o Piñas, para solo citar unos cuantos ejemplos, ellos nos manifestaban que personalmente sentían que su referente de identidad les clasificaba como “algo más cercano a la costa, aunque no estrictamente costeños”, pero que, cuando estaban en otras ciudades como Guayaquil, una vez que les oían hablar, en virtud de su dicción¹¹ particular, inmediatamente eran calificados como serranos. Como nos manifestaba una informante nativa de Balsas:

Nos identificamos como costeños porque nos pertenecemos al Oro, pero sin embargo yo voy a Guayaquil, donde mi familia y a mí me dicen serrana. Tenemos un poquito la forma de hablar y las costumbre de allí. Por la comida, aunque es variada, costa, sierra, pero antes ha sido el repe, el maní frito como en Loja. Acá también se come mariscos, pero poco, para vender mariscos viene un carrito. Entonces es más como sierra. Los chicos prefieren irse a estudiar a Loja, ya que, aunque es el mismo tiempo que a Guayaquil (cinco horas), allá hay más gente conocida. Allá en Loja nos dicen costeños.

La histórica vinculación de la parte alta de la provincia de El Oro con la provincia de Loja, preferentemente, y Cuenca de forma subsidiaria, ha sido uno de los factores condicionantes de cara a la construcción de una identidad entre sus pobladores. Una habitante de Zaruma en relación con este tema hacía la siguiente puntualización:

¹¹ En la particular dicción que se registra entre la mayoría de los habitantes de la zona alta, se puede apreciar de forma muy notoria, la gran semejanza que ella tiene con el hablar lojano, hecho que se ha producido por la fuerte influencia que desde esa provincia se ha ejercido hacia la zona alta de El Oro, modalidad lingüística que está más cercana a una dicción serrana que a una costeña.

Nosotros estamos en una encrucijada, puesto que estamos a una altitud preponderante y por otro lado nosotros somos prácticamente lojanos, según Loja somos hermanos de sangre. Si usted escucha hablar a un lojano y a un zarumeño, no le halla la diferencia, somos casi similares en el dialecto, tenemos la pronunciación ‘bien pronunciada’. Son dialectos distintivos de cada región

Otras personas oriundas de estas ciudades o de otros asentamientos de la zona alta, decían “que no se consideran ni costeños ni serranos”, sino del área correspondiente al lugar donde habían nacido. Una habitante de Zaruma acotaba: “Nosotros no nos identificamos ni con la sierra ni con la costa, ni nuestra forma de hablar no es costeña o serrana. Somos lo mismo que el clima: ni caluroso ni frío, es templado. La forma de vestir de la gente también es peculiar”. Y en el mismo sentido un morador de Piñas nos comentaba: “Aquí en la provincia de El Oro hay la parte alta y la parte baja, nosotros no nos consideramos ni costeños ni serranos, simplemente decimos que somos de la provincia de El Oro”. Por otro lado, a nivel de sus costumbres, especialmente con referencia al arte

culinario, también eran clasificados como serranos, en virtud de la notable influencia lojana que en este sentido tienen desde épocas pasadas. En el ejemplo mencionado en último lugar, se hace evidente también, que en materia de identidad, la “visión del otro”, así como la propia, sumadas a una cosmovisión y a expresiones culturales particulares, se convierten en demarcadores de identidad muy importantes, y que deberán ser tomado en cuenta, en todo tipo de análisis.

Dentro del tema al cual nos estamos refiriendo, una investigadora local (Martha Romero, comunicación personal, 2009), a propósito de la identidad zarumeña nos hizo este extenso y muy importante comentario:

En la sierra la gente es más cerrada y en la costa tenemos más apertura, pero de la sierra también guardamos ese elemento conservador. Zaruma si es una sociedad conservadora hasta cierto punto, inclusive se habla de la crítica de un pueblo pequeño como elemento controlador de la sociedad para que las costumbres sigan manteniéndose, como un regulador en la moral. El ‘ser’ conservador

se manifiesta en la religiosidad, por ejemplo. A propósito de los duelos, aunque no se conozca a la persona, la iglesia estará llena. Anecdóticamente un zarumeño decía: ‘yo si quisiera regresar a morir aquí’ para sentirse acompañado. La moda de la costa hasta cierto punto se la adopta aquí, pero con sus límites, siempre guardando la moderación. Usted por acá, por ejemplo no ve muchos bares ni discotecas, allí se ve el elemento conservador. Uno de los aspectos vinculantes a la identidad del zarumeño es su gastronomía, otro es su gente, usted puede estar en otra ciudad y fácilmente puede reconocer a un zarumeño. Hay un perfil de zarumeño. Del mismo modo hay otros valores que se conservan también, como la honestidad y la hospitalidad, y como pueblo pequeño, aquello de identificarnos todos. El saludo es muy propio. Esa escala de valores que se mantiene. El vestido también, el vestido casual no pega tanto, la elegancia se da en hombres y mujeres

Otra de las particularidades muy importantes que en materia de identidad se registra en la provincia de El Oro, es que, independientemente

del lugar donde uno se encuentre, la gente, en forma general, también enfatiza de modo categórico, una membrecía de ecuatoriano. Este hecho, que se presenta en otras regiones y que ha sido registrado por la literatura especializada, tiene que ser entendida en el contexto de ser una provincia fronteriza, en donde marcar las diferencias con otros países circundantes, se vuelve una urgencia. En el caso de El Oro, esta necesidad se ha exacerbado en virtud de la invasión peruana de 1941, la misma que dejó grandes secuelas entre la población, y que hace más urgente el marcar una distinción con la república del Perú. Este fenómeno, sentido de forma más violenta en la zona baja, la cual fue precisamente el epicentro del conflicto internacional, hizo que, bajo la fuerza de las circunstancias, incidiera de forma rotunda en la construcción de las identidades regionales.

De lo dicho hasta aquí, se hace evidente que el tratamiento del tema de la identidad a nivel de la provincia de El Oro, tendrá que ser efectuado como sumo cuidado, ya que, las múltiples identidades que a lo largo de su territorio se reivindican, nos dan cuenta de su gran diversidad y, por lo tanto, de la imposibilidad de asumir de facto, una sola noción de

identidad que represente a la provincia como un todo. Por otro lado, no puede dejar de ser mencionado que el fenómeno migratorio jugó un papel fundamental en la constitución de esta provincia, en donde no solamente contingentes de otras provincias se movilizaron hasta suelos orenses, sino que, inclusive, como lo aseveran Poma Mendoza (n/d) y Rodrigo Murillo (2001), un significativo contingente de judíos sefarditas, en tiempos coloniales, también hizo presencia para el trabajo en las minas de Zaruma y Portovelo. Cuanta razón tuvo el folklorista y hombre de letras Faustino Cornejo

quien en una de sus visitas a Zaruma había manifestado: “Los zarumeños son muy serranos para ser costeños y muy costeños para ser serranos”. Precisamente, fundamentados en las reflexiones efectuadas a lo largo de esta introducción, en los capítulos que siguen a continuación, realizaremos el análisis de las distintas expresiones de la Cultura Popular que se registran en la provincia de El Oro.

II ECOLOGÍA - ZONIFICACIÓN

2.1 Aspectos generales de la provincia de El Oro

La provincia de El Oro se encuentra ubicada en el extremo sur – occidental de la república del Ecuador, entre los paralelos 3 y 4 de latitud sur, y los meridianos 79 y 81 de longitud oeste (Montaño Soto, n/d; Dalton Burgos y Arturo Maldonado, 1987). En cuanto a sus límites, la provincia de El Oro linda al norte con la provincia del Guayas y Azuay; al sur con la provincia de Loja y la república del Perú; al este con las provincias de Azuay y Loja y al oeste con la república del Perú y

el Océano Pacífico. Su territorio tiene una extensión de 5.791,85¹² kilómetros cuadrados, que representa el 2.15% de la superficie nacional (Plan Estratégico de Desarrollo Provincial de El Oro, 2005 – 2016, n/d.)

De acuerdo al Censo del 2001, su población alcanza los 525.763 habitantes, los mismos que se distribuyen entre los 14 cantones con que cuenta actualmente la provincia. Ellos son: Machala, Arenillas, Atahualpa, Balsas, Chilla, El Guabo,

¹² Hay disparidad en cuanto a la extensión provincial. De acuerdo al Plan Estratégico de Desarrollo la provincia de El Oro 2005 – 2016 se registra la extensión señalada; para Burgos y Maldonado (1987) la extensión provincial es de 5.882 kilómetros cuadrados, mientras que para Aguirre, et.al. (2002), la extensión sería de 5.850 kilómetros cuadrados. Hemos asumido la cifra del Plan Estratégico ya que es la que oficialmente se maneja.

Huaquillas, Las Lajas, Marcabelí, Pasaje, Piñas, Portovelo, Santa Rosa y Zaruma. De la población registrada, el 79% está concentrada en el área urbana, en la zona rural solamente viven el 21% de sus habitantes. De acuerdo al sexo, la población muestra esta caracterización: 50.7% hombres y 49.3% mujeres. Hay que destacar que la provincia de El Oro ratifica la tendencia nacional de contar con una población joven, ya que, el 42.9% de sus habitantes tiene menos de 20 años. La densidad poblacional provincial es de 88 habitantes por kilómetro cuadrado. El 41% del total de la población provincial se concentra en el cantón Machala. Esta abrumadora presencia de habitantes en este cantón podría explicarse por varios factores: Machala es el centro neurálgico del proceso comercial tanto local como de exportación; en segundo lugar, debido al proceso agro industrial que desde épocas tempranas tuvo la provincia en su zona rural, muchos trabajadores perdieron su sitio de ocupación, lo cual les obligó a migrar a Machala, donde se insertaron en el sector informal de la economía; en tercer lugar, la actividad camaronera de exportación, así como las labores de cabotaje en general, utilizan a Puerto Bolívar como su sitio de embarque, y este hecho abrió una posibilidad

laboral que sirvió de atracción a muchos migrantes que vinieron a esta ciudad en pos de trabajo. Solamente en 4 de los 14 cantones, más del 55% de su población total habita en la zona rural, se trata de los cantones Atahualpa, Chilla, El Guabo, y Zaruma. Los cantones que presentan una mayor concentración poblacional en la zona urbana son Huaquillas, Machala y Marcabelí (Ibíd.).

En una visión general podríamos manifestar que la provincia de El Oro está constituida por dos zonas perfectamente diferenciadas: una costanera o marina, donde se incluye el archipiélago de Jambelí, a la que pertenecen los cantones de Pasaje, El Guabo, Machala, Santa Rosa, Arenillas y Huaquillas, de relieve plano y cuya altura fluctúa entre los 0 y 300 msnm, climáticamente influenciada por la corriente de Humbolt. Esta zona se extiende desde el límite norte de la provincia, hasta las estribaciones de la cordillera Occidental. La otra zona, interandina o mixta, donde se levantan los cantones: Chilla, Zaruma, Portovelo, Marcabelí, Balsas, Atahualpa, Las Lajas y Piñas (con varias micro zonas diseminadas en el territorio), es la zona alta, de relieve mucho más accidentado, donde se alcanzan cotas hasta de 3.580 msnm. (Sitio Chilla Cocha, cantón Chilla).

Climáticamente esta zona está influenciada por las serranías que aparecen como ramificaciones de la cordillera Occidental de los Andes. Está formada por la llamada Hoya Lateral del Occidental del Puyango. En esta hoya se asientan algunas poblaciones (Zaruma, Piñas, Paccha, Portovelo y Marcabelí), en medio de una región cubierta de rocas eruptivas, especialmente porfiritas que son las depositarias de oro (Burgos, Dalton y Arturo Maldonado, 1987; Plan Estratégico de Desarrollo de la provincia de El Oro. 2005 – 2016, n/d.; PREDESUR, 1980).

2.2 Caracterización física de la provincia de El Oro

2.2.1 Orografía

La provincia de El Oro se compone, en su mayor parte, de tierras planas, con extensas playas al noroeste. Dentro de su territorio se encuentran, igualmente, montañas bajas que son estribaciones de la cordillera sur occidental. Este grupo morfológico es producto de levantamientos de las costas en épocas diferentes, en consecuencia, han quedado visibles “tablazos” típicos de estas formaciones. Los movimientos epirogénicos de grado moderado

que se manifiestan a nivel provincial, datan del pleistoceno.

Dentro del relieve provincial también se destacan dos macizos montañosos que la cruzan de este a oeste. La cordillera de Chilla se constituye en un núcleo desde donde nacen algunas cordilleras secundarias y varios ríos. Ubicada entre los 2.400 a 2.500 msnm., se presenta la cordillera de Ambocas, Guachanamá y paralela a ellas se presenta la prolongación de algunos ramales cordilleranos que avanzan desde la provincia de Loja, varias de cuyas ramificaciones llegan al río Tumbes y otras a las orillas del Jubones.

La cordillera de Mullupungo se inicia en Azuay y declina hacia la provincia de El Oro a través de las estribaciones de Tío Loma y Chilla. Una tercera ramificación constituye la cordillera de Luzume, localizada al nor oeste de Loja y cruza los límites políticos de El Oro. Finalmente, hay que destacar la presencia de la cordillera de Tahuín la cual, originándose en los cantones de Loja y Saraguro (provincia de Loja), se extiende hacia la provincia de El Oro. Es importante también tomar en cuenta a la hoya lateral occidental del Puyango, que se encuentra encerrada



Foto 1. El río se abre paso entre la cordillera. Zaruma – Portovelo]

entre una serie de serranías que se conectan directa e indirectamente con el nudo de Guagrauma, Chilla, Dumari y Tahuín. Esta parte relativamente moderada en función de la altura, corresponde a la transición de la cordillera andina y la llanura costera, formada de plegamientos ramificados que atraviesan esta área (Lozano, 2002; Plan Estratégico de Desarrollo de la Provincia de El Oro, 2052–2016, n/d.; Maldonado, 2002, Burgos, Dalton y Arturo Maldonado, 1987).

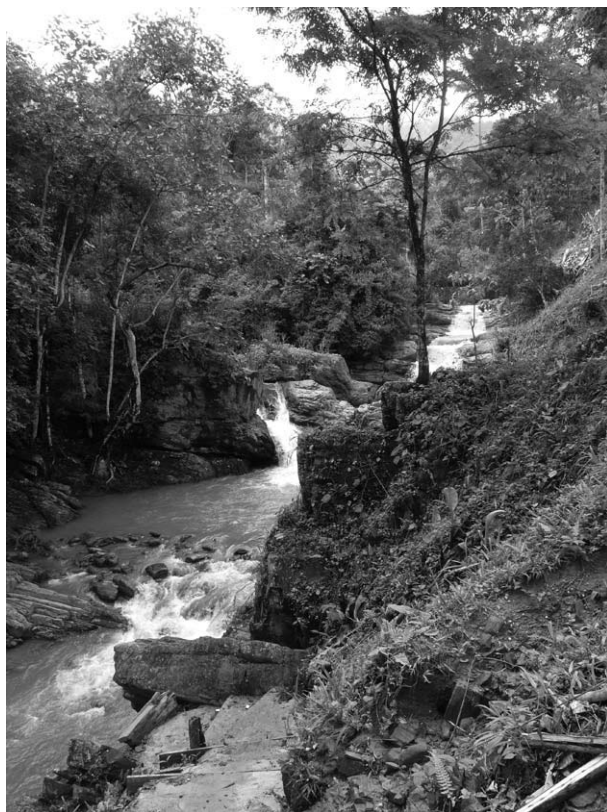
2.2.2 Hidrografía

Por su ubicación geográfica, la provincia de El Oro cuenta con una densa red hidrográfica, que desemboca en el Océano Pacífico. El régimen hidrológico se caracteriza por su gran variabilidad y dependencia del período lluvioso que se extiende desde el mes de enero hasta mayo (Plan Estratégico de la Provincia de El Oro 2005 – 2016, n/d.).

El recurso agua es el elemento clave para el desarrollo socio-económico de la provincia. Los recursos

hídricos de la provincia de El Oro están constituidos por las siguientes cuencas hidrográficas¹³:

a) Cuenca Hidrográfica del río Jubones, cuyo eje central lo constituye el río del mismo



*Foto 2. El agua, otra de las riquezas de la provincia de El Oro.
Sitio Las Palmeritas – Marcabelí]*

¹³ Esta tipología de cuencas hidrográficas difiere de la realizada en el Plan Estratégico de Desarrollo de la Provincia de el Oro 2005 – 2016, n/d., en la cual se nombran las siguientes cuencas hidrográficas: a) Cuenca del río Arenillas; b) Cuenca del río Santa Rosa; c) Cuenca del río Zarumilla; d) Cuenca del río Pagua; e) Cuenca del río Motuche. Adoptamos la otra tipología debido a que, bajo nuestro criterio, en ella se tomaban en cuenta un mayor número de factores, lo cual le hacen más completa.

nombre que corre de oriente a occidente en una longitud de 75 kilómetros, con un flujo promedio de 55.3 m³ por segundo. En su recorrido atraviesa los cantones Pasaje, El Guabo y Machala, desemboca en el Océano Pacífico, cerca de las islas del Archipiélago de Jambelí. El área de la cuenca es de 4.280 km².

- b) Cuenca hidrográfica del río Santa Rosa – Buenavista. La zona que ocupa esta cuenca está determinada por los ríos Buenavista, Piloto y Santa Rosa, que nacen de la parte occidental de la cordillera de Chilla. Esta área está localizada hacia la mitad de la provincia de El Oro, y limita al norte con la parte baja de la cuenca del Jubones, incluyendo Buenavista y la Victoria; al sur con la cuenca del río Arenillas, al este con las estribaciones de Chilla y al oeste con el Océano Pacífico.
- c) Cuenca hidrográfica del río Arenillas. Comprende una zona relativamente árida. En la estación seca sus caudales no son suficientes para satisfacer los requerimientos del área de influencia. Las aguas corrientes se originan por lluvias de tipo orográfico del este provincial.

Esta cuenca es la más baja y más cercana al mar, con escasas precipitaciones pluviométricas que se concentran en los meses de febrero, marzo y abril. Su caudal promedio es de 7 m³ por segundo, y su equivalencia en masa de agua escurrida es de 246 m³. El río Arenillas nace en las estribaciones de la cordillera de Tahuín con el nombre de Piedras.

- d) Cuenca hidrográfica del Río Puyango. El río Puyango tiene su origen en los páramos de Arcos, Corredores y Chiguango, a una altura de 3.800 msnm. Los afluentes que lo forman son: el Calera, Amarillo, Luis, Ambo-cas, los cuales, aguas abajo, forman el río Pindo. Siguiendo su curso más adelante se unen con los ríos Yaguachi, Orianga, Moromoro, Balsas y Juntas. El curso de este río recorre de este a oeste hasta unirse con la quebrada de Cazaderos, desde ese punto toma el nombre de Tumbes, con el cual se interna en el territorio peruano. Su área de influencia es de 3.700 km², que representa el 73% del total de la cuenca del Puyango – Tumbes. La longitud del río es de 120 kilómetros,



Foto 3. Asentamientos indebidos, río Portovelo. Portovelo]

su caudal promedio es de 105 m³ por segundo. La cuenca del Puyango es binacional y le corresponde al Ecuador el 67% de su área (Maldonado, 2002; Montaña Soto, Luis, n/d.; Plan Estratégico de Desarrollo de la Provincia de El Oro 2005 -2016, n/d.; Burgos, Dalton y Arturo Maldonado, 1987).

2.2.3 Edafología

En cualquier región del universo, el recurso suelo es fundamental porque de él dependerá, en gran medida, la posibilidad de emprender en actividades productivas. Para el caso de El Oro, una provincia con gran vocación agrícola, este factor, clave dentro de la producción, se

erige en uno de los condicionantes fundamentales, para una mayor o menor intensidad de esta actividad, ya que su calidad, de forma definitiva, posibilitará o restringirá la actividad productiva a gran escala o mediana escala.

De acuerdo a Burgos y Maldonado, (1987), los suelos¹⁴ de la provincia de El Oro presentan las siguientes características:

- a. Suelo andino, localizado en el extremo oriental de la provincia, en el límite del cantón Zaruma con la provincia de Loja.
- b. Suelo aluvial. Se extiende a lo largo de los cantones Atahualpa, Piñas, Zaruma y Portovelo.
- c. Suelo latosol. Se manifiesta en la parte oriental del cantón Pasaje y la parte central de los cantones Atahualpa, Piñas, Marcabelí. También se lo puede encontrar en la parte oriental del cantón Arenillas.
- d. Suelo pardo forestal. Se manifiesta en la parte costera de los cantones El Guabo, Machala y Santa Rosa. También se presenta en la zona occidental del cantón

El Guabo, así como en la zona central del cantón Pasaje y occidental de los cantones Santa Rosa y Arenillas.

- e. Suelo regosol. Se lo encuentra en la parte occidental del cantón Pasaje y en la parte central de los cantones Santa Rosa y Arenillas.
- f. Suelo pardo no cálcico, con exclusividad se lo encuentra en el extremo sur oriental del cantón Arenillas.
- g. Suelo aluvial húmedo, se manifiesta en la parte central del cantón El Guabo y oriental del cantón Machala.
- h. Suelo Sierozem, se presenta en todo el cantón Huaquillas.

Más allá de la clasificación efectuada, es importante destacar que, en el contexto de la calidad de los suelos provinciales, son de fundamental importancia las áreas inundables de las cuencas de los ríos, por cuanto ellas reciben una gran cantidad de material sedimentario muy rico en micro organismos, que ha sido arrastrado por los ríos, lo cual ha contribuido para que dichas áreas muestren

¹⁴ La tipología de suelos a la que estamos haciendo referencia, tiene como punto de partida una consideración geológica, en este sentido, se aparta de las tradicionales clasificaciones realizadas por Tossi o Holdridge.

una fertilidad muy grande, posibilitando la actividad agrícola en gran escala. Para solamente citar un ejemplo, en la cuenca del río Jubones, gracias a estos depósitos aluviales se ha incorporado a la producción alrededor de 25.000 hectáreas (Ibíd.). Cosa similar podríamos señalar en relación con las otras cuencas hidrográficas cuya presencia se manifiesta en el territorio provincial.

En relación con lo relativo a los suelos, y de acuerdo a los estudios realizados por PREDESUR (n/d.), el fenómeno de la conservación de los mismos constituye el principal problema ambiental en la región (se hace extensivo el problema a las provincias de Loja y Zamora Chinchipe). Dentro de ellos, el fenómeno de la erosión, probablemente es el más acuciante, el cual se manifiesta por el mal uso que se da al elemento suelo, así como también por prácticas agrícolas que no toman en cuenta las condiciones del suelo natural. Quizás las zonas más afectadas a nivel provincial sean las islas del archipiélago de Jambelí, así como el cantón Arenillas, sin desconocer que en otras regiones también está presente este problema.

2.3 Ecología de la provincia de El Oro.

La ecología que presenta la provincia de El Oro, ratifica la tendencia general del país, es decir es muy variada y extremadamente compleja. Desde este punto de vista, la expresión de uno de los investigadores de la realidad provincial (Wilmer Encalada, comunicación personal, 2008), quien nos decía: “ecológicamente somos un ‘Ecuador chiquito’, ya que estamos en un archipiélago y en menos de una hora y media estamos a 3.500 metros de altura, pasando por todo tipo de climas”, es una realidad incontrovertible. Ratificando lo expresado, Balslev, Henrik y Benjamín Ollgaard (en Aguirre, et. Al.: 2002:51), manifiestan lo siguiente:

La vegetación natural del sur del Ecuador es extremadamente compleja y variada. Abarca un rango que va desde matorrales muy secos hasta bosques prehúmedos siempre verdes y desde manglares costeros hasta páramos que se encuentran sobre la línea de árboles en los Andes.

En el Plan Estratégico de Desarrollo de la Provincia de El Oro, 2005 – 2016 (n/d.: 28), y siguiendo

la tipología de Holdridge, se puntualiza que en la provincia se registran las siguientes zonas, yendo de este a oeste¹⁵:

- a. “Matorral desértico tropical (M.D.T.), que corresponde al área de Huaquillas.
- b. Monte espinoso tropical (M.E.T.), se encuentra hacia el sur oeste, bordeando la costa desde Machala hasta Arenillas. Incluye al sitio La Avanzada.
- c. Bosque seco tropical (B.S.T.), comprende Huertas, Paccha y Casacay.
- d. Bosque húmedo premontano

(B.H.P.M.), se extiende desde Pasaje hacia la cordillera de Chilla, Marcabelí, Moro Moro y Balsas.

- e. Monte Espinoso premontano (B.E.P.M.), corresponde a la cuenca alta del río amarillo, Güizhagüiña, Curtincápac, Salati y la cuenca del río Luis.
- f. Bosque seco premontano (B.S.P.M.), corresponde al Progreso, hacia Santa Isabel (en la provincia del Azuay) y Portovelo. Y
- g. Bosque muy húmedo montano (B.M.H.M.), se encuentra en la cordillera de Chilla”.

¹⁵ La clasificación de las zonas ecológicas que sirve de guía para la reflexión que viene a continuación está basada, como ya lo mencionamos, en la tipología de Holdridge. Otros autores, (Burgos, Dalton y Arturo Maldonado, 1987:14), adoptan otro tipo de clasificación, distinguiendo en la provincia de El Oro las siguientes zonas ecológicas:

- a. “Vegetación alófito (bosques ribereños). Constituida por los manglares del perfil costero y las islas del archipiélago de Jambelí.
- b. Monte espinoso tropical. De la costa hacia el occidente en los cantones de Machala, Santa Rosa, Arenillas y Huaquillas.
- c. Bosque espinoso tropical. Comprende los cantones de El Guabo y parte de Santa Rosa.
- d. Bosque seco tropical. En las zonas del cantón Atahualpa y el cantón Chilla.
- e. Bosque húmedo premontano. Se extiende desde el cantón Pasaje hacia la cordillera de Chilla, Marcabelí, Moromoro y Balsas.
- f. Monte espinoso premontano. En las zonas del cantón Zaruma, hacia las poblaciones de Güizhagüiña y Curtincápac”.

Esta tipología en muchos sentidos, aunque con diferentes nombres, está contenida en la clasificación de Holdridge.

2.3.1 Matorral desértico tropical y monte espinoso tropical

Este tipo de vegetación se encuentra en las partes secas de la provincia de El Oro (y también de Loja). Se manifiesta en los sitios donde la precipitación pluviométrica anual no puede sostener una vegetación dominada por los árboles, por ejemplo un bosque. En lugar de ello, la vegetación está dominada por un matorral arbustivo, compuesta a menudo por especies espinosas de cactus y leguminosas. Hay que destacar que en esta provincia se encuentran dos tipos de matorral: el costeño y el andino. El matorral costeño se manifiesta en la línea fronteriza con el Perú, por detrás del manglar, en el área de Huaquillas, Arenillas y Santa Rosa. Esta zona constituye una extensión del desierto de la costa peruana, creado por los vientos secos de la corriente fría de Humboldt. La vegetación en este matorral costeño es espectacular debido a la presencia de un cactus columnar de hasta 10 metros de alto, además de otras especies espinosas. El matorral andino se encuentra en la zona sur, en los valles de los ríos Catamayo y Jubones. Estas zonas son secas debido a que los vientos que llegan a ellas han pasado por encima de las montañas de Chilla. La vegetación

de este matorral andino es una estepa con arbustos pequeños y espinosos y otros cactus. También existen especies no espinosas (Balslev, Henrik y Benjamín Ollgaard, 2002).

2.3.2 Bosque seco tropical

Este tipo de bosque cubre la parte occidental de la provincia de El Oro, crece en lugares en los cuales la precipitación pluviométrica es lo suficientemente significativa para soportar esta vegetación, pero donde también hay una estación seca pronunciada, durante la cual, la vegetación se encuentra expuesta a una fuerte sequía. El bosque seco semidecídulo en el sur del Ecuador está restringido a una delgada franja en el piedemonte andino al norte del cantón Balsas, y desde allí continúa hacia arriba entrando en la planicie costera. Estos bosques tienen un dosel cerrado, y puede ser reconocido por la mezcla de árboles deciduos, secos y siempre verdes. También se manifiestan ciertas palmas cuya presencia es importante en estos bosques. Estas formaciones vegetales han sido fuertemente influenciadas por la actividad humana, y solamente quedan unos pocos remanentes de vegetación más o menos natural. Los bosques deciduos son pastoreados

por ganado vacuno y caprino, y también son utilizados para la extracción de leña y madera, así como también son empleados en la fabricación de carbón (Balslev, Henrik y Benjamín, Ollgaard, 2002).

2.3.3 Bosque húmedo premontano

Este tipo de vegetación, donde la pluviosidad es lo suficientemente abundante para no producir una estación seca. Se manifiesta en las tierras tropicales a bajas altitudes, donde la precipitación mensual debe ser de

alrededor de 100 mm. o más, para compensar la evotranspiración de la vegetación. En climas más frescos y a elevaciones mayores, la vegetación siempre verde puede desarrollarse aún si la precipitación se encuentra por debajo de los 100 mm mensuales. De acuerdo a Balslev y Ollgaard (2002:57):

La diferencia entre el bosque siempreverde montano bajo, montano y montano alto es principalmente una abstracción y no puede encontrarse un límite claro entre ellos, sin embargo, los extremos son bastante



Foto 4. Múltiples expresiones vegetales. Piñas.

diferentes, tanto florística como estructuralmente, de manera que es útil dividir este gradiente en zonas que llamamos tipos de vegetación: bosque siempreverde montano bajo (presente en el rango de altitud de 300 a 1.500 metros); bosque siempreverde montano (en un rango de altitud de 1.500 – 2.500 metros) y bosque siempreverde montano alto (presente entre los 2.500 y 3.000 metros).

2.3.4 Monte espinoso premontano

Este tipo de formación vegetal es la característica de las zonas en donde la precipitación pluviométrica es bastante escasa, con épocas en donde se hace presente una estación seca muy marcada y que puede durar hasta ocho meses. Este factor es el causante para que se de tal tipo de especialización en su cubierta vegetal, la misma que crece en un contexto de suelos secos y de poca calidad. El área del monte espinoso premontano se manifiesta, tomando en consideración la altura, por sobre la línea de la costa, hacia el oriente. Este tipo de vegetación corresponde, fundamentalmente, a la cuenca alta del río amarillo, así como también

está presente en las poblaciones de Güizhagüiña, Curtincápac y Salatí, así como también en la cuenca del río Luis (Ibid.).

2.3.5 Bosque seco premontano

Esta formación vegetal se da en las regiones donde la precipitación pluviométrica es focalizada en una época específica del año, y el resto del tiempo manifiesta una sequía continuada, que podría calificarse de verdadera estepa seca. Esta área corresponde a la región de El Progreso y se extiende hacia Santa Isabel en la provincia del Azuay, así como también ocupa varios sectores del cantón Portovelo. Es una zona rica en especies maderables como el guayacán, el almendro, el algarrobo, el pego pego, el ceibo, así como el laurel oloroso. La mayoría de estas especies está casi extinguida por la sobre explotación a la que han sido sometidas desde épocas muy tempranas (Maldonado, 2002; Balslev y Ollgaard, 2002).

2.3.6 Bosque muy húmedo montano

Está presente en las laderas occidentales de los Andes, allí se

encuentra una banda angosta de bosque siempreverde húmedo montano. Este bosque crece al sur del río Jubones y en las laderas empinadas entre Pasaje y Chilla, donde puede alcanzar alturas de alrededor de 20 metros. También hace presencia este tipo de bosque en las laderas al oeste del cantón Piñas, y se establece a los 1.000 metros de altura. Hay que anotar que el establecimiento de formaciones paramunas se encuentra por encima de la vegetación arbórea en las zonas húmedas. Esta estructura vegetal se presenta en el sur del Ecuador donde las montañas son

más viejas y más bajas, en una altura promedio entre 2.900 y 3.200 metros. Se manifiesta en el área montañosa entre Saraguro y Chilla, a lo largo del límite entre las provincias de El Oro y Loja (Balslev, Henrik y Benjamín Ollgaard, 2002).

2.4 Otras formaciones vegetales en la provincia de El Oro

Aunque por criterios técnicos no está considerada de forma específica esta formación vegetal dentro de la tipología de Holdridge,



Foto 5. Bosque semi nublado. Marcabeli

citada en El Plan de Desarrollo de la Provincia de El Oro 2005 – 2016 (n/d.), y que ha servido de base para el análisis que hemos realizado en las páginas precedentes, consideramos que, debido a su importancia dentro de la ecología provincial, es menester referirnos a ella de una forma particular, para completar la visión panorámica de las características ecológicas de la provincia de El Oro.

Una primera constatación que habría que realizar alrededor de este tema es que, “La línea de la costa está en su mayor parte cubierta de manglares y es una zona baja e

inundable” (Burgos, Dalton y Arturo Maldonado, 1987:12). Es decir, hablar del perfil costero de la provincia de El Oro, implica necesariamente, referirse a la formación **manglar**. Otros investigadores (Balslev, Henrik y Benjamín Ollgaard, 2002), ratifican la importancia del manglar, y ubican su presencia a lo largo de las costas marinas tropicales en muchas áreas, donde la acción de las olas no es muy intensa. Los autores mencionados (Ibíd.) manifiestan que a lo largo de los 80 kilómetros de costa que tiene la provincia, se pueden encontrar extensos manglares, de manera particular al sur de la ciudad de Machala.



Foto 6. Raíces expuestas de los manglares, Jambelí.

Deberemos destacar que la zona de los manglares forma un ecosistema costero muy complejo, que es el resultado de la interacción de una cantidad de factores mantenidos en un equilibrio muy frágil, el mismo que es el resultado esencialmente del aporte a un medio de agua salada, del agua dulce, y de los sedimentos transportados por los ríos y los arroyos que desembocan en los alrededores de la ciudad de Machala. Precisamente, la sedimentación que se produce en el estuario y la mezcla del agua dulce con el agua salada no solamente que favorece el desarrollo del manglar, sino que permite su conservación¹⁶ (PREDESUR, n/d.).

Dentro de la vegetación del manglar fundamentalmente se encuentra la presencia de árboles *Rhizophora mangle*, “especie que aporta hasta con el 95% de los individuos” (Madse, et. Al., 2001, en Balslev y Ollgaard, 2002). El manglar constituye un bosque denso, llegando sus árboles hasta

una altura que va de los 10 a los 25 metros. Dentro de la riqueza vegetal de este ecosistema también se da la presencia de una especie de helecho grande (*Acrostichum aureum*), el mismo que crece abundantemente, de manera especial a lo largo de las zanjas en el manglar (Ibíd.). En la actualidad los manglares están seriamente amenazados por la actividad humana, a tal punto que: “de acuerdo al mapa de Vegetación Remanente del Ecuador Continental, queda un tercio o menos del manglar de Machala” (Sierra, 199b, en Balslev y Ollgaard, 2002: 53). La presencia de las camaroneras ha tenido un impacto devastador en relación al manglar, gracias a su actividad se ha hecho más rápido el proceso de destrucción de esta formación vegetal, con todas las consecuencias que de él se siguen.

Dentro del mismo criterio que el utilizado para referirnos de modo específico a los manglares, y por razones de orden histórico, botánico y

¹⁶ Como ya se señaló anteriormente, el ecosistema manglar es de extremada delicadeza, por la serie de factores que concurren para el mantenimiento de su equilibrio, debiéndose anotar que, a diferencia de otros ecosistemas donde el factor suelo juega un papel fundamental, en éste, lo más importante es el mantenimiento del equilibrio entre el agua dulce y salada, de allí que un período de sequía al interior del perfil costero, tiene efectos devastadores sobre el manglar por las razones expuestas.



Foto 7. Raíces expuestas del manglar, Jambeli.



Foto 8. Visión del manglar en marea alta, Jambeli.

turístico, creemos que una mención particular al **bosque petrificado de Puyango** se impone, dentro de la mirada a la ecología provincial. Él se levanta en el valle del río Puyango, en los alrededores del pueblo del mismo nombre, y contiene varios sitios en donde se observan acumulaciones de bosques petrificados, mezclados con fósiles de invertebrados marinos cuya antigüedad es remota. Este bosque tiene una trascendencia científica muy grande porque constituye la colección más importante de bosques petrificados en el mundo, además que es el único conocido en la parte septentrional de América del Sur (PREDESUR, n/d.).

2.5 El Clima en la provincia de El Oro

El factor climático es un elemento fundamental, no solamente en cuanto a las posibilidades de vida, sino en el ámbito productivo, donde cumplirá un rol determinante, como lo explicaremos de forma detallada en el capítulo referente a la economía provincial. En la provincia de El Oro, Luis Montaña (n/d.: 9, citando a Koppen), puntualiza que:

Conforme a la clasificación climática efectuada por Koppen,

toda la franja costera corresponde al clima Tropical Húmedo y Seco, tipo de sabana, con invierno único predominante. Las ramificaciones de la cordillera de los Andes, en la geografía orense, influyen directamente en el clima, considerado como ‘frío andino’, especialmente en los cantones Atahualpa, Chilla, Piñas y Zaruma.

Debemos señalar además que, desde el punto de la distribución de la temperatura, en la región sur del Ecuador, predominan los climas tropical, subtropical y temperado, de acuerdo a la clasificación de los pisos térmicos adaptada por Cañadas (1983) a nuestro país, y cuyos rangos se extienden desde los 0°C a más de 25°C, tomando en consideración a la temperatura media del aire. El clima tropical se localiza bajo la cota de los 1.200 metros, y él se manifiesta sobre la mayor parte de los territorios correspondientes a los cantones Huaquillas, Arenillas, Santa Rosa, Machala, Pasaje, El Guabo, Portovelo, Balsas y Marcabelí. El clima subtropical se ubica en los pisos altitudinales comprendidos entre 1.200 y 1.900 metros sobre el nivel del mar, y sería el clima típico de los cantones Piñas y Zaruma. A altitudes mayores, que van desde los 1.900 a 3.800 metros sobre el nivel

del mar, se presentan los climas templados, subtemplados y fríos, y están ubicados sobre las mesetas, laderas y picachos de las cordilleras más altas de los cantones Zaruma, Atahualpa, Portovelo y Chilla (Maldonado, 2002).

Esta caracterización general del clima en la provincia de El Oro se ve modificada, como consecuencia de la gran variedad de temperaturas que por diversos factores se presentan en este territorio, por los diversos niveles de pluviosidad que se registran, así como también por las características orográficas provinciales, factores que al sumarse, dan origen a una rica variedad de micro climas que se distribuyen por toda la geografía orense. Los principales micro climas que se anotan son los siguientes (Burgos, Dalton y Arturo Maldonado, 1987:14):

- a. El subhúmedo tropical, presente en la zona costera y que ha sido influenciado por la zona montañosa de la cuenca media del río Jubones.
- b. El seco, presente en la parte costera, hacia el sur.
- c. El templado sub húmedo, el cual se hace presente en las estribaciones montañosas, y
- d. El templado seco que se manifiesta en la parte alta de las zonas montañosas.

2.6 Zonificación provincial

Una vez que hemos reflexionado respecto a una serie de características físicas de la provincia de El Oro, y en función de la integración de los múltiples factores analizados en este capítulo y el precedente, donde nos hemos referido sucintamente a los procesos históricos, espaciales, políticos y sociales, consideramos pertinente y necesario el formular una propuesta de zonificación provincial, como un mecanismo metodológico que nos permitirá abordar de mejor manera el tema central de esta publicación, cual es, La Cultura Popular en la Provincia de El Oro, tópico dentro del cual, si bien es verdad el entorno físico es importante, más importante aún es la consideración de los actores sociales, enfrentados a los múltiples procesos que les ha tocado vivir a lo largo de la historia provincial, procesos que han permitido en algunas veces, o restringido, en otras, una producción cultural, o que le han dado un determinado contenido a las mismas. Precisamente, en las líneas que vendrán

a continuación nos ocuparemos de este asunto.

En primer lugar deberemos referirnos a **La zona Insular**. Esta zona está compuesta por las Islas del archipiélago de Jambelí, más diversos islotes de tierra firme, separados entre sí por varios esteros y canales, con una superficie de alrededor de 23.400 hectáreas. Su topografía es plana, de relieve normal y con pendientes a nivel del mar (Luis Montaña, n/d.; Plan Estratégico de Desarrollo de la Provincia de El Oro 20005 – 2016, n/d.). En esta zona de vida desde tiempos históricos, aunque no de forma exclusiva, ha estado asentada una importante agrupación humana conocida como **Los Gualingos**, legendarios navegantes, cuya principal ocupación ha sido las tareas relativas al mar, como la pesca y la recolección de moluscos. Otrora muy importantes en la dinámica social orense, hoy en día, debido al proceso de modernización en el cual también ha estado empeñada esta provincia, su presencia misma se ha reducido, y los pocos miembros de este grupo que aún quedan viven en un “voluntario aislamiento”, como una forma de preservar su cultura nativa. De sus manifestaciones de Cultura Popular, quizás la que aún perdura es la relacionada con la pes-

ca, a nivel de la técnica misma para desarrollar esta actividad, así como de labores relativas a este oficio, como la elaboración y reparación de redes, preparación de trampas para capturar a determinados animales, etc. Esta región también está poblada por poblaciones de pescadores dedicados de forma sistemática a esa actividad productiva, quienes también, de sus primigenias manifestaciones de Cultura Popular, siguen recreando elementos relativos a su labor de pescador.

En segundo lugar tenemos **la zona baja o costera**, que está formada por una llanura relativamente angosta que corre paralela a la cordillera andina, y se extiende desde la cota de los 300 metros sobre el nivel del mar hasta el borde costero. En esta macro región se encuentra una sub zona de manglares y una sub zona de sabana (Ibíd.). En relación con la primera, debemos manifestar que antiguamente estuvo poblada, casi exclusivamente por pescadores artesanales, quienes tenían como sustento único a dicha actividad, pero que han sido desplazados, desde hace algunos años, de sus lugares de asentamiento tradicional, ya que, esta zona se ha convertido en un área privilegiada para la instalación de las piscinas camaroneras, las cuales

han ocasionado severos daños al ecosistema manglar. En referencia a la segunda sub zona, y debido a la calidad de los suelos, que en forma general allí se presenta, se ha constituido como un sitio ideal para la actividad agrícola, especialmente para el cultivo del banano. En las tradicionales zonas del agro orense, y de forma similar a lo que sucede en las otras provincias litorales ecuatorianas, **el montubio** ha sido el tradicional y legendario habitante de esas zonas, aunque su presencia ha ido perdiendo importancia en función de la nueva modalidad

productiva que se lleva a cabo en las plantaciones bananeras, donde la mecanización y tecnificación a gran escala han ido desplazando a este grupo humano históricamente muy importante. En relación a las manifestaciones de Cultura Popular registradas entre estas personas, podemos señalar que ellas son contadas, ya que, al haber sido estas poblaciones tempranamente integradas al sistema capitalista, mucho de su tradicionalidad cultural se ha perdido (con la excepción de sus expresiones culinarias que siguen siendo muy importantes),



Foto 9. Puesta de sol. Puerto Bolívar.

como es el caso de la producción artesanal o su religiosidad popular, para solo citar dos ejemplos importantes.

En la zona a la que estamos haciendo referencia, también se asientan algunas ciudades que están insertas en una dinámica fundamentalmente urbana, poco propicia al mantenimiento de una tradición cultural, como lo reconocen sus propios habitantes, quienes, ante nuestros requerimientos sobre manifestaciones de Cultura Popular, reiterativamente nos referían a la zona alta, en donde sí íbamos a tener la posibilidad de registrarlas. Quizás como excepciones a esta tendencia podríamos mencionar la permanencia de una rica y variada tradición culinaria que sigue vigente, así como una reiteración por la pelea de gallos, temas que serán tratados a profundidad en los capítulos correspondientes dentro de este trabajo.

En tercer lugar tenemos a la **Zona montañosa o Zona del altiplano**, la cual está cruzada de norte a sur por la cordillera de los Andes. Está conformada por las tierras altas que llegan hasta los 3.580 metros sobre el nivel del mar, y cuyo punto más alto es el denominado Chilla

cocha, en el cantón Chilla. Aquí se encuentran ramificaciones muy importantes como las cordilleras de Chilla, Mullopongo, Tioloma y Vizcaya. También se encuentra una zona con un ligero relieve montañoso de carácter subtropical. En esta zona hacen presencia también tierras templadas como Zaruma, Malvas, Paccha, Ayapamba y Piñas. Existen otras estribaciones menores como la de Tahuín que se ubica sobre la cota de los 600 metros de altura sobre el nivel del mar (Montaño, Luis, n/d.; Plan Estratégico de desarrollo de la Provincia de El Oro 2002 – 2016, n/d.). En esta región, popularmente calificada como la “zona alta”, en virtud de su proceso histórico, el temprano asentamiento de importantes centros urbanos como Zaruma, Piñas, Portovelo, etc. ha sido posible el mantenimiento de una tradición cultural, la misma que, en el contexto de la Cultura Popular, ha permitido el que se sigan conservando una serie de expresiones culturales populares como la tradición oral, la religiosidad popular, varias manifestaciones artesanales, una rica así como muy elaborada culinaria, para solo citar a unas cuantas. Es muy importante destacar que, en la parte rural de la zona alta aún se recuerda a otro personaje muy importante dentro del



Foto 10. Variedad de relieve y ecología. Parroquia Güizhagüiña - Zaruma.

juego de identidades provinciales, nos referimos al **chazo oreense**, el cual, en cierto sentido, sería el homónimo del montubio de las zonas bajas, quien era el depositario de una rica tradición cultural, así como de una identidad distintiva con muchos elementos que evocan una bucólica ruralidad¹⁷.

Esta multifacética riqueza, tanto física como humana, es la que servirá de contexto privilegiado para al análisis de las diversas manifestaciones de la Cultura Popular en la provincia de El Oro, manifestaciones que como ya señalamos en secciones anteriores de este trabajo, serán consideradas dentro

¹⁷ En el capítulo undécimo, correspondiente a la Música Popular, nos referiremos al famoso “Chazo Jara”, personaje muy importante a nivel provincial, y quien a través de sus actividades culturales, especialmente en el ámbito de la música, se constituyó en el verdadero ícono y fiel representante de las virtudes y, cultura e identidad del chazo oreense.

del ámbito de los procesos tanto históricos como políticos, ideológicos y sociales, los mismos que les van dotando de características

particulares. De estos y otros temas nos ocuparemos en los capítulos que vienen a continuación.

III. HISTORIA

3.1. Aspectos generales

Es frecuente pensar que una revisión del pasado logra esclarecer el enfoque que se realiza al presente y cómo éste es vivido. La Historia explora relaciones a través del tiempo, tanto sociales, políticas, económicas y culturales, en una dinámica que busca establecer un esquema de un pueblo a través del tiempo. Las historias de una provincia son, pues, reveladoras en cuanto nos permiten contextualizar de mejor forma sus procesos sociales. Pero además, los datos históricos son decisivos a la hora de comprender las visiones que tiene una sociedad sobre su pasado. Con esto no queremos decir que hay una relación de causalidad entre los unos y las otras, ya que, como veremos más adelante, son múltiples los factores que componen las historias de un pueblo, como los procesos

de población, las migraciones, las relaciones sociales, la economía, el entorno y su transformación, etc., dándole a ésta un carácter variado e inacabado.

Pero la importancia de estas historias, van más allá de un simple interés por ellas como parte de la memoria, en el momento en el que se convierten en una fuente identitaria: mediante la cual cada pueblo se encuentra, se reconoce y se constituye, asumiendo sus raíces.

Por otro lado, es a partir de testimonios, tanto orales como documentales, que se nos permite ingresar en otras épocas, ideas, costumbres, etc. Estas “declaraciones” que quedan en la memoria de los orenses, o los textos en los que se ha escrito y

reescrito su historia, también nos permiten conocer su forma de ver el mundo, de explicarlo y vivirlo. De aquí que la historia sea parte de una tarea colectiva, que provee de sentido al pueblo que la realiza y se convierte también en un producto social. Por tanto, estamos de acuerdo con Ayala Mora, cuando plantea que:

... no existe dicotomía entre el cómo se ve y se hace la Historia y el cómo se ve y se enfrenta la realidad presente. Hay, pues, estrecha coherencia entre la versión que se tiene del pasado y la interpretación que se tiene de la realidad prevaleciente. Y esta interpretación, del mismo modo, está vitalmente conectada con la postura asumida frente al orden establecido, a sus contradicciones y racionalidades, a su continuidad o ruptura. La Historia va siempre estrechamente unida a una explicación del sistema de relaciones vigente y también de un proyecto hacia el futuro (1996:10).

En el caso de la provincia de El Oro, hay que considerar varios factores (como el geográfico, por ejemplo), que antes de dividirla, la

han pintado de distintas tonalidades, no sólo en el aspecto productivo, sino también a través del tiempo, con las prácticas y relaciones que la han ido constituyendo, seguramente desde épocas precolombinas. Además, debido a distintas conformaciones y hechos históricos y geopolíticos, ha llegado a ser una provincia fronteriza, condición que también la ha marcado hasta el presente, no sólo por los conflictos con el país vecino, sino por los ricos intercambios que ha tenido con el mismo a través de la historia. El sector productivo, por otro lado, se convirtió en varias ocasiones en un eje, tanto de su economía como de su ámbito social, afectando de manera importante las vidas de sus pobladores. Estos, y múltiples factores más, hacen que una revisión de su historia sea completamente necesaria si deseamos comprender cómo sus prácticas y configuraciones sociales actuales, van conformando y enriqueciendo su Cultura Popular.

Con estos antecedentes, intentaremos relatar las historias de la provincia, en orden cronológico, basándonos tanto en trabajos arqueológicos, datos de cronistas, análisis históricos y también, en testimonios de quienes las vivieron.

3.2. Primeros pobladores

Como ya mencionamos, la geografía de la provincia marcó diferencias importantes en cuanto a su proceso poblacional. Por esta razón, haremos un recorrido de acuerdo a dos factores importantes: las poblaciones que se ubicaron en la parte costera de la provincia y las que se establecieron en las zonas altas. En ambas se han encontrado vestigios que atestiguan la presencia de antiguos poblados así como los contactos y relaciones sociales que hubo entre ellos, por lo que nos guiaremos por las referencias arqueológicas de algunos sitios encontrados en la provincia¹⁸, pero también por informes etnohistóricos que permitan contextualizarlos.

Los restos arqueológicos de mayor antigüedad encontrados en la provincia, son los del sitio **La Emerenciana** y pertenecieron a la cultura **Valdivia** (3500-1500 a.C.), en su fase VII. Seguramente se trató de sociedades que se dedicaron a la agricultura, la pesca y a la explotación de otros ecosistemas, tales como el manglar (Murillo, 2007).

La evidencia arqueológica de esta cultura ha llevado a los especialistas a afirmar que hubo un amplio sistema de intercambio de productos, así como también de artefactos como ollas de cerámica, encontradas en sitios en donde no pudieron haber sido fabricadas y confirmando, por ende, el contacto que había entre pueblos Valdivia (Ibíd.).

En el sitio arqueológico que nos atañe, se identificaron asentamientos que corresponderían a la fase Valdivia Tardío, en el **Período Formativo Temprano**. Acerca de estas fases de Valdivia, Jorge Marcos explica:

Por las fases VI (2750-2595 A.C.) y la VII (2590-2500 A.C.) la evidencia de Real Alto, nos muestra a la sociedad Valdivia en una dicotomía aldeana-campesina (para no decir urbana-campesina), que sería el de la interacción social durante los siguientes 4000 años de la prehistoria ecuatoriana. Aunque la sociedad Valdivia debió permanecer igualitaria, las simientes de la estratificación social se las puede adscribir a la creación de

¹⁸ A pesar de los varios trabajos arqueológicos que se han realizado en la región, existe un vacío de publicaciones al respecto.

grupos especialistas que administraban el bienestar material y espiritual de la comunidad en las aldeas con templo de esa era (1986:33).

La interacción de estas culturas del litoral, igualmente se dio con otras que ocuparon sitios serranos, como lo indica la evidencia en Cerro Narrío que “contiene la más larga evidencia arqueológica estratificada de la prehistoria de las provincias sureñas del Ecuador, del sur del Chimborazo hasta el norte de Loja” (Ibíd.:33). Incluso en cuestión de producción de cerámica, este contacto entre valdivianos y quienes ocuparon Cerro Narrío, se vuelve

evidente. Además, los hallazgos en la Cueva de los Tayos, en el Oriente ecuatoriano, también revelan intercambios con el litoral. Lo interesante de estos hallazgos es que de acuerdo a los análisis, tanto de su cerámica como de su arquitectura, se notan influencias de culturas de la costa peruana. Por ende, este pueblo fue una zona fronteriza en aquellos tiempos.

Más adelante en el tiempo, finalizando el Período Formativo Tardío, se habla del **Período de Desarrollo Regional**, periodizado ya no tanto por el estilo cerámico, sino por el carácter socio-político de las formaciones, que son una especie



Foto 11. Piezas líticas. Tendales - El Guabo

de “jefaturas regionales”. En cuanto a la cultura material, y según Emilio Estrada, las culturas marítimas de este período, “nos traen una serie de innovaciones, como el primer uso de los metales, notables figuras modeladas a mano o en molde, nuevas formas como copas y compoteras de base cilíndrica alta, un mayor uso de colorido en la cerámica” (1958:15).

Sin embargo, fue la importancia que adquirió el carácter económico, social y político, la que demarcó a las distintas “jefaturas”,

De estas, Cerro Narrío fue la más poderosa, ya que el hecho de haber empezado a funcionar por lo menos un milenio antes de la época, como un centro de redistribución de *Sponylus*¹⁹ hacia el Perú, y controlar el excedente de exóticos, debió haber servido para consolidar un estrato de poder sin paralelos en el área. Hegemonía que las formaciones

sociales Cerro Narrío-Cañar mantendrían hasta la conquista Incaica del sur del Ecuador (Marcos, 1986:36-37).

Este es un punto que vale recordar, ya que como veremos más adelante, Cerro Narrío tuvo una gran influencia en las culturas que poblaron lo que ahora se conoce como el territorio oreense. Una de ellas, conformada por los habitantes de Jambelí, controló lo que actualmente es el Golfo de Guayaquil, la Isla Puná y la provincia de El Oro y la costa norte peruana (Marcos, 1986).

Resaltamos en este punto al sitio **Guarumal**, en el archipiélago de Jambelí, donde los tipos cerámicos, las fechas de Radiocarbono 14 y la naturaleza del sitio, indican que existió una ocupación, reflejada en la **Fase Jambelí** (aprox. 500 a.C. y 500 d.C.). Según Porras (1976), su principal fuente de subsistencia la obtenían del mar, como pescadores o recolectores de mariscos. También

¹⁹ La importancia de esta concha reside en que fue asociada a ritos. Seguramente se formaron especialistas en recolección, ya que ésta llegó a adquirir significados simbólicos con la agricultura y la fertilidad. Al fin de Valdivia ya se registra el uso de la concha *spondylus*, luego se da una redistribución grande en el Desarrollo Regional en la Costa y en la Sierra. Para una mayor profundización, consultar el artículo de Allison Paulsen. 1974. The Thorny Oyster and the Voice of God: *Spondylus* and *Strombus* in Andean Prehistory.

hay manos y metates que sirvieron para la preparación de alimentos vegetales. Por otro lado, no hay evidencia del uso de metales y los artefactos de piedra son raros. Lo que sí se ha hallado son cuentas circulares de concha *Spondylus* y también figuras antropomorfas y zoomorfas. Hay evidencia del contacto de esta Fase cultural con la de Guangala, por las características similares de la cultura material.

El sitio Guarumal, consta de montículos de conchas de 2 a 3 m de altura. La arqueóloga Elizabeth Currie, quien lo prospectó y excavó, ha propuesto que fue ocupado en el año 10 a.C. hasta el 475 d.C. Quienes identificaron esta cultura en los años de 1950 (Estrada, Evans y Meggers), también concluyeron que estaba asociada con la explotación a pequeña escala de recursos marítimos, cuya ocupación se remontaría a tiempos del Período Precerámico (Currie, 1996). Sin embargo, nuevos descubrimientos revelaron que también existieron tipos cerámicos que no eran concheros, en zonas de drenaje como en el río Arenillas, y que apuntan que tuvieron antecedentes de Cerro

Narrío. Por otro lado, se establecen paralelismos entre éste y otros sitios arqueológicos ubicados en la costa norte del Perú, “capaces de sugerir un sistema de relaciones complejo, más allá del simple intercambio cultural” (Murillo, 2001:62-63), basado seguramente en el intercambio de la concha *Spondylus*.

Como ya mencionamos, en el cantón Arenillas también se han realizado varias excavaciones, en las que se ha encontrado cultura material de alto valor arqueológico y se las ha denominado como la Fase Arenillas, dentro del mismo Período de Desarrollo Regional. Uno de estos hallazgos está en el sitio **Dornajo**, cuya cerámica era muy parecida a la del tipo Jambelí (Murillo, 2007)²⁰.

Siguiendo la misma cronología, se habla del **Período de Integración** (550-1530 A.C.), caracterizado por un parámetro social y político, en el que: “el Ecuador se integró, no tal vez como una unidad o estado, sino como un grupo de pueblos más o menos independientes” (Estrada, 1958:16). Desde una visión no muy lejana a la de Estrada, diríamos que

²⁰ Lastimosamente, nos resultó imposible hallar los informes realizados sobre estas excavaciones.

las “jefaturas” se fueron complejizando y extendiendo (no sólo en términos de territorio sino también económica, política y comercialmente), hasta tener grandes regiones bajo su dominio.

Fueron los **Manteños - Huancavilcas** quienes controlaron la mayor cantidad de puertos marítimos (en el territorio que actualmente es ecuatoriano), sin embargo, se configuró un sistema con una buena organización que Jijón y Caamaño denominó como una “Confederación de Mercaderes”, constituida también por los habitantes de la isla Puná y los pobladores de Tumbes (en Echeverría, 1996).

En la zona parece que existieron varios grupos que se dedicaron al comercio y a la navegación, entre ellos, los cronistas nombran en el Golfo de Guayaquil, a los **Puneños**: “navegantes, mercaderes y corsarios, [también] despreciaban a otros grupos, especialmente a los que explotaban el manglar y el estuario del Guayas” (Marcos, 1986:41). Según

las referencias históricas, también existieron “las provincias de los **Chonos**”, que habrían habitado lo que actualmente es el manglar de Jambelí en la provincia de El Oro. Diego de Urbina, en 1543 hace referencia a sus pobladores como: “buenos navegantes y constructores de balsas”, además habrían sido enemigos de los habitantes de las islas Puná (citado en Moreno, 1988:114)²¹. Al mismo tiempo, los **Tumbesinos** ocuparon el sur de la provincia y el norte de la costa del actual territorio del Perú²².

Algunos autores (Estrada, 1957 y Espinoza Soriano, 1981, en Moreno, 1988, Almeida, 1996) establecen que existen semejanzas entre estos pueblos con los **Milagro-Quevedo**, por lo que seguramente fueron un mismo grupo cultural:

Waldemar Espinoza [...], en base a la documentación española temprana, afirma que la cultura arqueológica ‘Milagro-Quevedo’ coincide en forma asombrosa y exacta con el área

²¹ Contrariamente a esta información, Jorge Marcos afirma que los **Chonos** eran, en realidad, los Puneños.

²² Sin embargo, no existe evidencia de cultura material que logre realmente diferenciar a cada grupo, por lo que pensamos que éstas eran denominaciones basadas sólo en la ubicación geográfica de grupos de Manteños y de Milagro-Quevedo.

de los Chonos históricos documentados desde el 1543 en adelante. Se tiene evidencias también de que Milagro-Quevedo se formó como resultado de una invasión procedente de la selva amazónica, probablemente Quixos (Almeida, 1996:210).

Por ende, denominada por los cronistas como el “Señorío Chono”, esta Fase estuvo asentada en la cuenca del río Guayas, aparentemente estaba compuesto por varias parcialidades, desde lo que actualmente es Quevedo (Los Ríos), hasta Tenguel (Guayas). Según los cronistas, tuvieron enemistad con los habitantes de la isla Puná²³, “con quienes sostenían guerras constantes y aun libraban verdaderas batallas navales, causadas probablemente por los afanes expansionistas de los isleños, quienes tenían interés en apoderarse de tierras continentales” (Moreno, 1988:117-118).

La cultura Milagro-Quevedo entonces, también debió haber poblado partes del territorio orense,

aunque no se han encontrado restos de cultura material que lo pruebe. Según Rodrigo Murillo, investigador de la provincia: “Nuestra comarca vivió los últimos años de soberanía, albergando a la cultura Milagro o Señorío Chono” (2001:197). De todos modos, se conoce que estos pobladores se encargaban de cultivar tierras de alta fertilidad, siendo la agricultura la principal fuente de subsistencia, complementada por la caza y la pesca. Un punto interesante anotado por Porras (1976:214), es respecto a la gran cantidad de montículos levantados en el territorio que una vez ocuparon:

Toda la zona ocupada por los portadores de esta Fase está recubierta de montículos artificiales; muchos de ellos pueden explicar su presencia por la necesidad de aumentar las tierras laborables; otros, acaso, fueron de carácter meramente ceremonial; los restantes son tolas funerarias.

A esto se suman las ofrendas fúnebres que varían de acuerdo al sector, pero que de manera general

²³ Que seguramente fue el “verdadero centro intermediario en el trueque de conchas con el cobre que provenía de la meseta peruano-boliviana” (Murra, 1975 en Moreno, 1988:119).



Foto 12. Cabeza antropomorfa. Tendales - El Guabo

se tratan de piezas cerámicas, navajas de cobre, anillos, aretes y cuentas.

En cuanto a sus rasgos de organización social y relación con otras Fases, Marcos explica:

Los rúgulos de esta área no solamente supieron orquestrar el uso de la mano de obra semi-esclavizada, a niveles de gran productividad, a través de un sofisticado programa

de ingeniería hidráulica, sino que también promovieron las expresiones artísticas, tanto en metalurgia como en textiles. Tanto la metalurgia como los excelentes tejidos decorados, al teñirse mediante la técnica de urdimbres anudadas (Icta), son rasgos compartidos entre Milagro-Quevedo y Cañari, lo que indica una continuada interacción entre los dos grupos. Los cañari controlaban durante

el período de Integración las mismas tierras que en épocas anteriores habían sido ocupadas por la gente que dejó la huella de su existencia en Cerro Narrío (Marcos, 1986:41).

Basándose en las descripciones de Juan de Velasco, se propone que existieron las etnias de **Poceos** y **Machalas**, que “podrían haber sido pueblos [...] incorporados al creciente reino chonana” (Murillo, 2001:197)²⁴. Citando al mismo cronista, Manuel Carrillo también hace referencia a la llegada de pueblos del sur:

El Padre Juan de Velasco, en su obra ‘Historia del Reino de Quito’, cuando se refiere a los estados o provincias que lo formaron, cita a Tumbes y Mayavilca como pequeños estados confederados; cita también a Poceos y Machalas, otros dos estados pequeños (2008:12).

Como ya lo mencionamos, estos pueblos isleños (como los Puneños

y Chonos), habrían mantenido relaciones de intercambio (de productos del mar y sal, principalmente) con pueblos de la sierra, como los Cañaris: “Como testigos de esta presencia Cañari quedan en El Oro construcciones y vestigios arqueológicos como Yacuviña, Haripoto” (Gobierno Provincial Autónomo de El Oro, n/d: 19).

En efecto, el sitio arqueológico **Yacuviña** se halla en la parte alta, cantón Atahualpa,

Según [Jaime Idrovo], el sitio arqueológico estaría ubicado en un bosque húmedo montano bajo, en la ‘línea de caminos entre la costa de Tumbes-Puná y Tomebamba’ (Informe al Consejo), como un nexo que articulaba las relaciones entre los pueblos de la costa, la sierra, y el norte peruano, desde los tiempos del período de Desarrollo Regional. A partir de este punto de vista, Yacuviña fue ocupado algunos siglos antes de la presencia Inca. En el Período

²⁴ Sin embargo, no ha sido posible encontrar mayor información acerca de estos pueblos. Dada la inexistencia de un registro arqueológico e histórico que lo confirme, pensamos que no existió realmente una diferencia con respecto a toda la fase Milagro-Quevedo, y que lo que se intentó con esta información fue hacer una distinción geográfica antes que cultural.

de Integración habría sido un dominio cañari que más tarde los incas aprovecharon, según el criterio de [la arqueóloga que trabajó en la zona] Patricia Netherly (Murillo, 2007:22).

La relación que se hace del sitio con la cultura **Cañari** se debe fundamentalmente al análisis cerámico que se efectuó. Además, el estilo de los restos de vasijas, también se encuentra en los sitios arqueológicos de **Guayquichuma** y **San Antonio de Güizhagüña** (cantón Zaruma). El sitio habría sido construido por un grupo derrotado de cañaris partidarios de Huáscar que buscaban escapar de Atahualpa²⁵.

Si consideramos que en la época, según el cronista Cieza de León, en la región sur del Ecuador existen tres grupos bien diferenciados: los Cañaris, los Paltas que ocupaban la Sierra Meridional y al Este los Pacamoros que habitaban el Oriente,

Zaruma constituiría una especie de frontera entre los Paltas y Cañaris, una zona intermedia, un territorio de contacto, en

donde sus habitantes debieron aprovechar los avances alcanzados por los grupos fronterizos. Pío Jaramillo Alvarado a más de la presencia de Paltas y Cañaris señala que la cultura Milagro-Quevedo también ocupó la zona de Zaruma, de que hay que resaltar su destreza en el laboreo de los metales como el Oro (Romero, 2002:11).

Aunque tal vez no se pueda identificar bien a los pobladores de la parte alta en el Período de Integración, de acuerdo a los restos arqueológicos se puede recrear su forma de vida. Por ejemplo, el complejo arqueológico antes nombrado, de **Guayquichuma**, consta de un conjunto de terrazas, “construidas como parte de una tecnología agrícola implementada como medio práctico para resolver los problemas de cultivo en terrenos de pendiente” (Ibíd.:13). Por ende, notamos que sus pobladores tuvieron un sistema organizado de cultivos que les permitió además acceder a productos diversificados, seguramente ésta fue la actividad dominante de la época. También pensamos que este sistema

²⁵ Esta es la visión de investigadores de la zona, que sin embargo no son especialistas. Lastimosamente, no fue posible confirmar mediante otras fuentes o informes de evidencias arqueológicas esta hipótesis.

de producción agrícola propició un intercambio entre zonas o pisos ecológicos. “Además de las terrazas se cuenta con una serie de canales de 2 m de altura y 300 m de largo, posiblemente de agua y un anfiteatro conformado por graderíos concéntricos²⁶” (Ibíd.:13).

El complejo cuenta además con sitios que pudieron ser de habitación²⁷, según el arqueólogo Jaime Idrovo (Romero, 2002). La hipótesis que se ha lanzado al respecto, es que éste seguramente tuvo una función ritual, debido a la ubicación y forma de ciertas piedras y de la plaza, que seguramente fue un observatorio, “lo que llevaría a congregarse en determinadas fechas a la gente de la región dada su vocación de trabajadores eminentemente agrícolas” (Romero, 2002:13-14).

Conjuntamente, debemos nombrar otros sitios arqueológicos como los de Chepel, Payama, Trencilla y San Antonio²⁸, ubicados también en

el cantón Zaruma, y sobre los cuales “se cree fueron asentamientos de trabajadores agrícolas, artesanos de textiles y ceramistas” (Romero, 2002:14-15). También se han encontrado en estos sitios restos de conchas marítimas, que son la evidencia de un intercambio con los pueblos costaneros. A estos complejos asimismo se les relaciona con los petroglifos hallados por la zona, en los que se representan figuras antropomorfas y zoomorfas.

Finalmente, con la invasión inca (segunda mitad del siglo XV) se terminó este proceso cultural de los pueblos precolombinos, ya que éstos se unificaron bajo el “imperio” proveniente del sur. Como explica Ernesto Salazar:

Los incas son, en cierto modo, los romanos de la región andina. Su impresionante record de conquistas les permitió asimilar, no solo las reglas de buen gobierno, sino también tecnologías

²⁶ Según la historiadora citada, este componente arquitectónico es un modelo de tipo incaico que permitió controlar el cultivo en varios pisos ecológicos. Por ende, podría ser producto de la expansión incaica del Tawantinsuyo (Romero, 2002:13). Más adelante hablaremos de la llegada de los incas a la región.

²⁷ Cuya estructura es muy similar a los que se encuentran en las zonas aledañas en las que se halló restos de cultura material del pueblo de los cañaris.

²⁸ Sobre los cuales no se han realizado mayores análisis.

locales, a las que supieron dar el sello de la monumentalidad y la excelencia características del imperio. Los pueblos aborígenes se convirtieron en tributarios del Inca, aunque en modalidades diferentes. Así, mientras los pueblos serranos fueron completamente subyugados y absorbidos por la nueva estructura estatal, los pueblos costeros y de la selva tropical mantuvieron cierta independencia, garantizada por el establecimiento de relaciones comerciales (1995:98-99).

De esta forma, se da una reestructuración tanto social, política y económica. El antiguo “jefe” deja de tener poder como el eje de la sociedad local y se convierte en un intermediario con el nuevo estado, encargado de entregar los aportes tanto de impuestos como de mano de obra. En términos religiosos, los pueblos precolombinos compartían con los incas alguna clase de culto al sol, por lo que en este aspecto no hubo mucha discordancia.

Para afinar incluso aún más a los conquistados, los incas acogen los lugares sagrados locales dentro de su sistema religioso. Seguramente este fue el caso en la provincia de El

Oro, aunque basándonos en Salazar (1995), diríamos que los pueblos costeros, en su calidad de comerciantes, mantuvieron una mayor independencia de la breve, pero intensa, influencia cultural incaica.

3.3. Conquista y coloniaje español

“Iban con la cruz en la mano una sed insaciable de oro en el corazón”

Bartolomé De Las Casas
(en Bustos, 1988:31).

La llegada de los españoles al continente americano puso en marcha un largo proceso de enfrentamientos violentos, que se dieron sobre todo en la dimensión cultural, entre dos sociedades. Por otro lado, el factor primordial, motor de la conquista, fue sin dudas el económico. De éste se “inspiraron” una serie de relaciones de producción (y de subordinación, por decir lo mínimo) entre los grupos aborígenes y sus invasores: “La conquista europea interrumpió violentamente la dinámica propia de las sociedades indígenas y el espacio americano se vio inserto en el nuevo mercado mundial en crecimiento” (Bustos, 1988:32).

Así, se desarrolló un proceso basado en el control del trabajo indígena y en la apropiación de los medios de producción (Moreno, 2003). El caso de la provincia de El Oro, tiene su relevancia, si se considera los valores económicos que se producían en las minas de Zaruma²⁹ y la forma en las que éstas fueron manejadas en la época.

A diferencia de la llegada de los incas al litoral, la de los españoles dio como resultado un verdadero colapso demográfico de las etnias costeñas, decayendo su poderío notablemente:

Tomando en cuenta la totalidad de las epidemias y demás causas de pérdida –guerras, huidas a la selva, muertes por trabajo excesivo- vislumbramos un holocausto inaudito; al cabo de un siglo de conquista española, la inmensa mayoría de las poblaciones serranas se había reducido a una fracción de sus dimensiones prehispánicas, y

la mayoría de las poblaciones costeñas había desaparecido (Salomon, 1988:108).

En este contexto, se produce una competencia por mano de obra, hasta la década de 1540, en la que el proceso colonial comienza a estabilizarse. Años antes, Benalcázar había “fundado” la ciudad de Quito y derrotado a Rumiñahui, junto con quien, se acabaría la resistencia indígena. “Una vez efectuada la ‘conquista militar’ del ‘Reino de Quito’, el Estado Español se empeñó en implantar un aparato administrativo que asegurase y completase su dominio sobre estos países”³⁰ (Landázuri, 1988:179). Landázuri denomina este proceso como la “conquista administrativa”, creando “tres instituciones claves: las ciudades con sus cabildos, el obispado y la audiencia” (Ibíd.).

De esta forma, dentro del Reino de Quito se van fundando algunas ciudades que funcionarían como centros de gobierno, para la organización y la administración del imperio,

²⁹ Sobre este tema hablaremos en el capítulo de Minería, por ende, en este subcapítulo nos limitaremos a hacer referencias sobre la historia minera con el propósito de complementar y contextualizar la historia de la provincia.

³⁰ De esta manera se hizo divisiones administrativas y territoriales denominadas “Corregimientos”, gobernadas por el corregidor, elegido por el Consejo de Indias.

mediante la institución del cabildo³¹. Entre las primeras fundadas tenemos a la ya mencionada, Quito (1534), Guayaquil (1535), Loja (1548), Zaruma (1549), entre otras.

En este primer período de la conquista, también se registra la entrada de los españoles a los territorios orensenses por vía marítima, la zona aparentemente tenía preeminencia ya que existió una ruta antigua Tumbes-Zarumilla-Zaruma, utilizada en tiempos de Pizarro (en 1531) para sacar oro. Según Manuel Carrillo (2008), en esta ruta se incluía al Puerto de Jambelí como “desembarcadero”, que facilitaba el recorrido del oro de Tumbes hacia Panamá: “El Puerto de Jambelí fue la puerta de entrada de la conquista y evangelización de las nuevas tie-

rras del Corregimiento de Loja”³² (2008:14).

En la parte alta de la provincia, también se efectuaban procesos de “conquista administrativa”. En 1548, Alonso de Mercadillo, venía fundando “la provincia de los indios paltas”, Loja, la que “se convirtió a su vez en centro de irradiación de la civilización española, pues de ella salió el propio Alonso de Mercadillo para fundar Zaruma” (Landázuri, 1988:188) un año más tarde, en 1549. Según los datos obtenidos por un investigador de la provincia, “se trasladaron de dos a tres mil indios [...] los mismos que fueron ocupados para la explotación de las minas de todo ese territorio”³³ (Poma, 2008d:80). Añadiendo a estos datos, la importancia que

³¹ Los antecesores de los actuales concejos municipales, dentro de los cuales el corregidor nombraba alcaldes y regidores, el núcleo del cabildo y autoridades. También tenían otros funcionarios de tipo más logístico. “El cabildo así constituido asumió, desde los primeros momentos, la representación del estado en la ciudad y en la región y contribuyó decisivamente a organizar y controlar la colonización del país, el reparto de tierras entre los conquistadores y las relaciones entre ellos y los indios” (Landázuri, 1988:182).

³² El Puerto de Jambelí perteneció a la población de Zaruma, que formaba parte del Corregimiento de Loja.

³³ A finales del siglo XVI, la mano de obra en las minas habría pasado por una época de escasez, por lo que se plantearon algunas opciones a la Corona. Una de ellas, que fue aceptada, fue traer trabajadores africanos. Sin embargo, el proceso de planificación y la formalización del proyecto se interrumpió con la Revolución de las Alcabalas en 1592 (Villalba, 1990).

adquirió en aquellos tiempos esta ciudad, debido a la explotación minera. En todo caso, en 1595, el capitán Damián Meneses realiza la “fundación oficial”, que incluye Cédula Real y mediante la cual, la ciudad nace con el nombre de “Villa de San Antonio del Cerro de Oro de Zaruma” (Mora, 2008).

Por otro lado, a diferencia de Zaruma, Machala aparentemente no tuvo una fundación española, “su primera fundación nació de la necesidad de que los nativos posean un pedazo de tierra para establecerse definitivamente [...] Hasta tanto, solamente era un sitio de paso de quienes procedían [...] de la ciudad de Guayaquil” (Salcedo, 1998:3). No es sino hasta 1784 que Machala es ascendido a la categoría de Tenencia, siempre bajo la jurisdicción de Guayaquil. Por ende, lo que ahora constituye la Provincia de El Oro, en otros tiempos estaba dividido entre dos Corregimientos. La actual configuración, como veremos más adelante, se da por cuestiones políticas y económicas.

Otra institución, cuyo valor no puede ser disminuido, es el Obispado. Desde este se intentó manejar la administración eclesiástica. Debido a la falta de obispos en la región,

incluso se encomendó la institución de nuevas diócesis y la creación canónica de los obispos de Quito y Lima. Este último obispado, tenía bajo su jurisdicción todo el territorio actualmente ecuatoriano.

La creación del Obispado de Quito tiene enorme significación no sólo en lo que se refiere a la cristianización y administración eclesiástica de estas regiones, sino también desde el punto de vista de su integración y de la creación de un ente jurídico-político determinado, dotado de una cierta personalidad y autonomía (Landázuri, 1988:195).

Como notamos, la Iglesia y el Estado estaban íntimamente relacionados, por lo que ambas esferas sobrepasaban sus funciones iniciales (religiosa y política), mediante la institución del Patronato. Al respecto Poma puntualiza:

En aquellos tiempos por efectos de evangelización lo que es hoy la provincia de El Oro, estuvo dividida clerical y políticamente: la parte alta, Zaruma, pertenecía al Corregimiento de Loja y dentro de esta jurisdicción encontramos a Paccha,

Manú, Chilla, Guanazán y el actual cantón Santa Rosa (Jambelí); mientras que la parte baja pertenecía a Puná que era jurisdicción del Corregimiento de Guayaquil. En estos territorios encontramos a Pasaje y Machala, como doctrinas del curato de Puná que eran visitadas en forma esporádica por los franciscanos para bautizos, defunciones y matrimonios de los indianos (n/d.:64).

En el caso de los territorios de la parte baja de la provincia, fue el Puerto de Jambelí, como ya se mencionó previamente, el que sirvió de puerta de entrada al doctrinero, y lo llevó a “convertirse en un poblado de indios, mestizos y negros vinculados a la actividad de cabotaje, carga y descarga del incipiente puerto que fuera conformado ya al registro económico, social y clerical [del] Corregimiento de Loja” (Poma, citado en Carrillo, 2008:14).

También estaba la institución de la Audiencia. Ésta fue creada básicamente para limitar la jurisdicción de las autoridades. Las Audiencias americanas, “conservaron,

sin duda, su carácter de tribunales superiores de justicia [en comparación con el modelo ibérico] pero a él fueron añadidos, de hecho y de derecho, funciones ejecutivas y legislativas que nunca tuvieron las audiencias españolas” (Landázuri, 1988:197). De esta forma, las Audiencias se constituyeron en un elemento básico de la estructura burocrática imperial y fueron eje del aparato español en América. Además, según Landázuri, también “contribuyó enormemente a la formación de las futuras unidades estatales” (Ibíd.:199).

En una segunda etapa colonial, que va hasta los inicios del siglo XVII, la Real Audiencia de Quito crece y se multiplican los centros urbanos y la población, lo que favorece al sector de los obrajes, en un principio. En la costa, se inicia la producción cacaotera desde 1560 aproximadamente: “En general, la presencia del Estado marca, definitivamente, la organización del sistema económico colonial. Por otra parte, éste es el período de auge de la producción de la minería peruana”³⁴ (Miño, 1989:53). Sin embargo, a partir de 1630 hasta 1720, la economía se va deteriorando, en especial porque

³⁴ Y también de la minería ecuatoriana. Ver capítulo Minería.

decae notoriamente la producción minera. En este momento, la Corona, intenta revitalizarla decretando, en 1704, “que los obrajes no pueden utilizar la fuerza de trabajo indígena, con lo cual se da el golpe definitivo a la producción textil proveniente de la comunidad” (Ibíd.:54). No sólo se lanza este decreto, sino el de la prohibición del comercio intercolonial, afectando directamente a la costa, desde donde se vuelve imposible la exportación cacaotera impulsada desde finales del siglo XVI.

Desde 1720 hasta 1770 se marca un nuevo período de estancamiento económico debido al decaimiento de la minería, mientras el sector agrario se convierte en primordial. Desde 1770 hasta 1820, hay en cambio una etapa de recuperación de la economía costeña ya que la producción cacaotera recobra sus fuerzas³⁵. Es en esta época en la que Machala va adquiriendo trascendencia, tanto por su producción agrícola como por “el tráfico marítimo por cabotaje, [que] se intensifica en la ruta Sechura (costa peruana) al golfo de Guayaquil, atravesando el canal de Jambelí”

(Murillo, 2001:198). Poco a poco, la ciudad comienza a tomar fuerza y con ella, las miradas e intereses de Guayaquil, que luego gestarían una dependencia:

Los indios nativos vendían las cosechas por anticipado a comerciantes guayaquileños, recibiendo precios ínfimos [...] Pero, los grandes usufructuarios del negocio eran los capitalistas limeños, para quienes trabajaban muchos intermediarios guayaquileños. De Lima se exportaba el producto al Viejo Continente por la vía Callao-Acapulco. Esta dependencia resultaba odiosa para las clases criollas en emergencia e influyó decisivamente en el proyecto emancipador de la Audiencia (Murillo, 2001:198-199).

El siglo XVIII marcó también un acelerado crecimiento demográfico en la parte litoral del país, mostrando los flujos migratorios de la sierra hacia la costa. En lo que en la actualidad es El Oro, se asentaron

³⁵ “...es a partir de 1765 que las exportaciones de cacao crecen en forma significativa. En efecto, entre 1765 y 1780, Guayaquil había doblado sus exportaciones de este producto. Y durante el período 1780-1810, éstas doblaron una vez más” (Arias, 1989:217).

los medianos y pequeños propietarios³⁶. En este siglo también se dio un fuerte proceso de concentración de la tierra, “a partir de 1765 los grandes latifundios fueron desplazando rápidamente a los pequeños propietarios, muchos de los cuales fueron reducidos a asalariados y aparceros” (Arias, 1989:221). Quienes tomaron posesión de las tierras fueron personajes importantes y de influencia, que mediante una solicitud al Tribunal de Tierras de Guayaquil, exigían su “derecho”. Dado que la mano de obra era escasa, algunos dueños de plantaciones importaron esclavos. Otra opción fue la aparcería:

El despojo de tierras operado por los grandes propietarios privó de tierras a gran número de campesinos. Para subsistir, muchos de ellos se vieron obligados a pedir al latifundista una parcela para cultivarla a cambio de parte de la cosecha. Aquí se origina, para el caso del cacao, el sistema de ‘rendición de cultivos’, mediante el cual las familias campesinas se obligaban a sembrar una cierta

cantidad de árboles, a cambio del usufructo de los cultivos complementarios que se hacen juntamente con la siembra del cacao [...] y de la ‘redención’ o pago monetario por cada árbol, una vez que ha llegado a su estado de producción (Arias, 1989:221-222).

También estaban los asalariados, campesinos de la misma zona, que no poseían tierras y que por lo general, provenían de la sierra. De esta manera, la economía nacional es manejada por un grupo reducido que actúa en función de sus intereses y los de la dependencia que establecen con el mercado exterior.

Aunque todo parecía marchar correctamente en la economía a gran escala, en 1810 comienza la primera crisis del cacao, que se desenvuelve hasta que la producción era insostenible y el país entra en una recesión. Como notamos, el escenario en el que la provincia de El Oro estaba inmersa en la época, es el de la germinación de un modelo agro-exportador, por lo que, es la

³⁶ Sin embargo, la ciudad de Machala fue la que mostró el menor índice de crecimiento, en comparación a Guayaquil, Baba y Babahoyo. Lo opuesto sucedió en otros distritos serranos, en donde drásticamente la población disminuyó (Arias, 1989).

actual capital Machala, la que en ese entonces tomó importancia. La zona alta de la provincia, un siglo atrás había decaído económicamente debido al descenso productivo de las minas y los flujos de emigrantes que la habían debilitado.

3.4. Período Republicano

3.4.1. Conformación de la Provincia de El Oro

La Independencia y la consiguiente fundación de la República (1830), trajo consigo severos cambios, en términos sociales, con revueltas permanentes, caos administrativo y el abuso de los soldados (Ayala Mora, 2003). Pero, los cambios que concernieron a la provincia por su impacto directo, fueron los relacionados con el aspecto agrario.

Hay que recordar que Guayaquil había peleado por su independencia en 1820, proceso del cual había participado Machala, y que Zaruma también había apoyado.

Para 1824, Machala ya había sido nombrada cantón³⁷, y luego como Villa, creciendo siempre en función de la producción y mercado de la “pepa de oro”, el cacao, que exportaba con la intermediación de Guayaquil hacia los mercados de ultramar. De esta manera, el contacto entre ambas ciudades, se daba entre sus habitantes de mayor poder económico, debido a la relación comercial que éstos habían establecido:

Los finqueros de Machala van tomando ciertas características sociales, económicas y políticas que se generan en el puerto de Guayaquil y que guardan una relación inicial y estrictamente comercial con los monopolistas cacaoteros guayaquileños [...] los que a través de su mayorazgo monopolizaban la compra de cacao [...] de los finqueros cacaoteros asentados en los territorios de los cuales Machala hacía de centro de dominación política, territorios que van desde los Balaos al norte hasta el puerto de Yancos y Cayancas

³⁷ Anotamos la observación de Vicente Poma al respecto: “Podíamos tomar también como antecedentes a la cantonización de Machala como parte del proceso cuasi-capitalista que se va dando en la explotación cacaotera en estas tierras bajas al sur de la provincia de Guayaquil, nucleado por el puerto de Machala” (n/d.c.:21).

al sur, cerca del vado de Túmbez (Poma, n/d.c.:22).

Por su lado, Zaruma legalizaba la venta de oro mediante una compañía inglesa³⁸, mientras seguía perteneciendo a la provincia de Loja.

El Puerto de Santa Rosa también cobró importancia en la época, debido a que fue parte de la ruta por la cual se transportaban los aportes de Zaruma (como parte de Loja) para las luchas independentistas de Pichincha y de Junín y Ayacucho (Carrillo, 2008:18). Pero además, porque fue una parroquia cuyos territorios fueron motivo de disputa entre Loja y Guayaquil³⁹.

Dos años después de la cantonización de Machala, el actual cantón Pasaje, también sería promovido como parroquia de Guayaquil. Como notamos, poco a poco los distintos poblados comienzan a establecerse tanto territorial como legalmente, hasta que en 1849, las parroquias de Pasaje, Santa Rosa y Puná pasan a pertenecer al cantón Machala, bajo el mando de un Jefe Político, cargo

tomado por Manuel de la Sierra (Poma, 2008d).

Todo este proceso lleva a que el 29 de noviembre de 1882 se reúna una asamblea popular, en Zaruma, en la que: “se resuelve constituir una nueva provincia a la que se le llamó ‘El Oro’, motivada, entre otras, por el desarrollo que había vivido Zaruma, Machala y el nuevo cantón Santa Rosa” (Gobierno Provincial Autónomo de El Oro, n/d: 20). Según el historiador Vicente Poma, la acción de provincialización, fue promovida por los grupos hegemónicos de la provincia del Azuay, los que

...aprovechando la guerra civil contra Veintimilla postulan de hecho una ‘Nueva Provincia’ con capital en Zaruma [...] y con los territorios de la parte baja nucleadas por la rica zona cacaotera de Machala que pertenecían a la antigua Provincia colonial de Guayaquil, con esta acción política los Arízaga intentan deshacerse del centralismo lojano de los Eguiguren (Poma, n/d.c.:8).

³⁸ Ver capítulo de Minería.

³⁹ Finalmente en 1859, pasaría a depender de la provincia de Guayaquil, siendo elevada a cantón y separada de Loja.

Corroborando esta información, la historiadora zarumeña, Ángela Reyes (Comunicación personal, 2008), nos cuenta que esta ciudad fue la primera capital de la provincia, más, por cuestiones políticas, como notamos en la cita anterior, fue Machala la que adquirió esta condición.

En efecto, en 1883 se inician los trámites para llevar a cabo este nombramiento y finalmente el 23 de abril de 1884, el Congreso Nacional⁴⁰ aprueba la creación de la nueva provincia, cuya cabecera provincial sería la ciudad de Machala.

3.4.2. Auge cacaotero y participación en la Revolución Liberal

Aunque indirectamente, la provincia de El Oro ocupó un lugar interesante en el movimiento con el que se despedía al régimen conservador, una vez implantado por García Moreno. Sin embargo, sus antecedentes tienen relación con la

exportación cacaotera la que, como se ha mencionado, incrementó la acumulación del capital y las relaciones con el mercado mundial, llevando al predominio de los sectores agroexportadores de la costa, y por ende, aunque a mínima escala, a la provincia.

En este contexto, el régimen agrario se había transformado, dando como resultado el apareamiento de la “gran propiedad”. Las tierras estaban en posesión de pocas manos poderosas, dejando de lado y expulsando al pequeño, mediano o gran propietario⁴¹. Mediante algunos mecanismos, se concentraron los capitales en una sola estructura productiva. Uno de estos fue la expansión de linderos hacia terrenos cuyos propietarios (generalmente pequeños) no poseían un título, por lo que eran básicamente desalojados. También se compró o remató tierras comunales de indígenas del litoral⁴² y asimismo, hubo casos en los que se apropiaron de manera fraudulenta de las tierras públicas y de la Iglesia,

⁴⁰ Bajo el gobierno de José María Plácido Caamaño.

⁴¹ Los pequeños propietarios son aquellos que poseen menos de 5 ha; los medianos propietarios poseen en promedio hasta 50 ha y los grandes propietarios son aquellos que superan estas cantidades de superficie (Naranjo, 2004). Para mayor detalle, ver capítulo cuarto relativo a la Economía.

⁴² Este no fue el caso en la provincia.

expulsando también a los pequeños propietarios, cuyo fin terminaba siendo el de jornalero o sembrador del nuevo dueño (Chiriboga, 1988).

A los medianos propietarios, también se les quitaron sus tierras, en este caso utilizando préstamos hipotecarios con intereses desmedidos, que luego provocaron el remate de las mismas. Con estas estrategias, surgió el nuevo núcleo, con un “nuevo esquema acumulativo”⁴³ y desapareció poco a poco, la “aristocracia terrateniente” de origen colonial” (Ibid.:64). Y, claro está, también desaparecieron los pequeños propietarios, labradores y comuneros

indígenas (que se convirtieron en jornaleros o peones que debían pagar su deuda con su mano de obra⁴⁴).

Por otro lado, los precios del cacao fueron aumentando en el mercado mundial, mientras que los plantadores y exportadores se enriquecían desmedidamente. Poco a poco, los grandes propietarios cacaoteros crearon instituciones bancarias⁴⁵, otras de crédito agrícola, así como casas comerciales de exportación e importación⁴⁶, lo que complejizó el capital comercial: había nuevos centros de poder. Cabe mencionar, que en la época también comenzó a entrar, con toda facilidad,

⁴³ Tal es así que: “Para fines del siglo XIX, la costa era un espacio altamente concentrado y monopolizado. Un pequeño pero poderoso núcleo de aproximadamente 20 familias, con fuertes lazos familiares entre ellas, tenía en su poder más del 70% de la tierra en los distritos cacaoteros de entonces” (Chiriboga, 1988:64). La mayoría de estas familias eran emigrantes de origen extranjero pero que estaban vinculados con casas comerciales en Guayaquil.

⁴⁴ Si bien las condiciones de trabajo en la costa, en especial en los plantíos de cacao, eran realmente diferentes a las de la hacienda serrana. Dado que la densidad poblacional era menor en la costa, con la migración serrana fue posible satisfacer los requerimientos de la mano de obra, sin embargo, nunca llegó a generar una sobrepoblación. Por ende, los grandes propietarios sabían que al despedir a un empleado, les tomaría mayor tiempo encontrar un reemplazo. Esto llevó a que los salarios y las condiciones de trabajo sean relativamente mejores que en la hacienda serrana.

⁴⁵ La banca tenía un papel importante, ya que era intermediaria de toda transacción comercial: giros sobre el exterior, préstamos comerciales, entre otras que se vinculaban al negocio cacaotero.

⁴⁶ Antes el producto era transportado directamente a Guayaquil y entregado a

una serie de productos extranjeros, que seguían patrones de consumo suntuoso de la época, mediante las grandes casas de importación. Si bien la producción cacaotera no tenía problemas en la exportación, la importación de esta clase de bienes llevó a la ruina a la producción nacional de mercadería.

Dado que la costa era la que generaba mayores réditos económicos, el Estado comenzó a mejorar las vías de comunicación de Guayaquil con el exterior: se construyó un malecón, calles y avenidas, volviendo a ser un punto importante para el tránsito interoceánico. El litoral, así, se convierte en el centro económico del país.

De esta manera, se fueron consolidando, en la misma oligarquía costeña dos secciones: los comerciantes y banqueros, y los propietarios rurales⁴⁷. Según Ayala Mora (2003), fue la burguesía comercial la que logró dirigir políticamente el cambio liberal. Y aunque quienes se beneficiaron de esta “transformación” fueron los miembros de esta burguesía y las élites costeñas,

quienes actuaron fueron los propietarios rurales, los campesinos costeños que se organizaron en “montoneras”, especialmente en la ciudad de Guayaquil.

Dirigidos por el General Eloy Alfaro, la Revolución Liberal tuvo lugar el 5 de julio de 1895, dando paso a procesos que cambiarían radicalmente al país, con la instauración del “Estado Laico”: “pese a haber sido en su esencia una consolidación política de la burguesía, [la Revolución del 95], removió la sociedad toda” (Cueva, 1981:4, en Ayala M., 1988:139). Lo más resaltable fue que el Estado pasó a ser entendido como “representante de intereses colectivos de la sociedad y no como guardián de privilegios corporativos” (Ayala Mora, 1988:140). Así como: “La declaración de la libertad de conciencia, de cultos, de imprenta, abolió el monopolio ideológico del clero y posibilitó el apareamiento de un espacio para la ‘opinión pública’...” (Ibíd.:141). Por otra parte, se denunció la dominación latifundista y se crearon recursos legales para luchar en contra de la explotación del campesino. También

“La Casa”, cuyo propietario fue Manuel Antonio de Luzurruga, y que era la única casa comercial existente para 1860.

⁴⁷ Véase también: Naranjo, 2004.

la legislación favorecía al comercio y a otras actividades de este tipo.

En la nueva provincia de El Oro, como parte del sector agroexportador, también se participó de la Revolución Liberal. Los pobladores de El Guabo, Pasaje y Buenavista dieron su apoyo al General Manuel Serrano y emprendieron su viaje, de un día de camino, hacia Santa Rosa, en donde se prepararon militarmente y también se unieron militantes alfaristas (Zambrano n/d, en Carrillo, 2008). El 9 de mayo de 1895, en las pampas del puerto de Pilo, se dio la acción y el enfrentamiento con las fuerzas militares gobiernistas, al capturar un convoy de carretas cargadas de armas enviadas para equipar a los soldados del gobierno conservador (Murillo, 2001). De esta manera, se permitió que los liberales ataquen y se de paso a la Revolución Liberal.

A este levantamiento se le llamó la **“Batalla de la Carreta”**. La importancia de este proceso histórico fue que los gobernantes de la época emprenden gestiones en el gobierno central para tener la potestad de aplicar decretos y leyes que permitan manejar obras públicas, construir un puerto con mejor infraestructura, instalar líneas férreas, mejorar las

aduanas e instalar telégrafos que permitan comunicarse internamente (Poma, 2008b).

Posteriormente a la Revolución Liberal, el estado implantó políticas claramente convenientes para la economía agroexportadora, y que permitían que el mercado interno se vincule al externo. Chiriboga, resalta cuatro elementos de la nueva política económica: “la política monetaria y la imposición del patrón oro, la política arancelaria y aduanera, la política de construcción de infraestructura y la política relativa a la deuda externa” (1988:93). Con éstas se afianzó el modelo agroexportador y la región sierra del país pasó a segundo plano, por ende la política gubernamental se guió por la dinámica del comercio internacional. Como notamos, esto es ilustrado luego de la Batalla de la Carreta, cuando Machala logró incrementar obras urbanas, atrayendo la atención sobre su alta producción cacaotera. Por otro lado, fueron principalmente, Guayaquil y sus grupos dominantes, los que se convirtieron definitivamente en el eje de esta actividad comercial internacional.

El auge cacaotero duraría hasta 1907, año en el cual, los precios caen y el Ecuador a su vez, pierde el puesto

de productor privilegiado. También está en el contexto la Guerra Mundial y para empeorar la situación, las distintas plagas que caen sobre los cultivos. Esta crisis repercutiría en el modelo económico ecuatoriano, que -ya muy tarde- revelaría la falta de una dinámica industrial o la reinversión de las bonanzas del cacao, que puedan reemplazar o sustentar de alguna manera, los previos ingresos⁴⁸.

3.4.3. El ferrocarril en El Oro

La construcción del ferrocarril en el Ecuador se inició en tiempos de la presidencia de García Moreno, sin embargo, en cada presidencia subsiguiente se iba avanzando tramo a tramo, muy lentamente. Eloy Alfaro tuvo que enfrentarse a una construcción casi inexistente.

Varios fueron los intentos y proyectos de la construcción de una línea férrea en la región de la actual provincia de El Oro. En cada etapa de su historia, surgía la necesidad primordial de transportar la producción y facilitar la comercialización al exterior, del cacao en la parte baja y

en la época de auge, de los minerales. Se intentaba así, acceder de manera cómoda a los puertos marítimos, que eran la conexión con Guayaquil y a su vez, con todo el mundo. Además, de esta manera se evitaría tener que lidiar con la complicada geografía y clima de la región, que hacían del recorrido por carreteras una aventura.

En la época de conformación y consecuente provincialización se promovió, no por primera vez, la construcción de un ferrocarril. Esta propuesta tuvo gran acogida, más no su ejecución. Años más tarde, en 1870, se realizó la segunda propuesta, pero pasaron diez años hasta que el tercer intento fue propuesto y ejecutado por los ingleses, quienes, dueños de minas en Portovelo, deciden invertir en el proyecto en 1880, construyendo terraplenes en una ruta conjunta con Zaruma. Años más tarde, en 1883, durante una revuelta y toma del poder (el Pentavirato o el Gobierno de la Restauración) que derrocó a la dictadura de Ignacio de Veintemilla, la Asamblea Constituyente emite el decreto del ferrocarril Machala-Cuenca. Finalmente, la última intención estuvo relacionada con la inauguración del Puerto

⁴⁸ En el capítulo de Economía se profundizará en la producción de cacao.

Bolívar y se proponía realizar el ramal de Machala-Pasaje (Poma, 2008b).

Es en abril de 1900 cuando la primera locomotora hace su entrada a la ciudad de Machala. “Un año antes, [...] la locomotora había realizado su primer paseo por la vía férrea y Puerto Bolívar [...] era abierto de manera oficial al comercio internacional” (Murillo, 2001:201). Los beneficios de esta innovación, los recibirían los propietarios de las haciendas cacaoteras⁴⁹. La construcción estuvo financiada en parte por los impuestos que se impusieron al cacao, de esta forma se logró una articulación interna con los primeros ramales: Puerto Bolívar – Machala – Pasaje; Puerto Bolívar – Machala – El Guabo; Puerto Bolívar – Machala – Santa Rosa, ruta que se amplió hasta Arenillas, Zaruma y Piedras.

Las consecuencias sociales de esta construcción también fueron relevantes ya que se logró unir a las dos regiones geográficamente

divididas dentro de la provincia, que antes estaban comunicadas por vías de herradura, a días de distancia. Además del objetivo principal que fue propiciar las relaciones comerciales, el ferrocarril también logró que ambas regiones se integren y dejen de ser parte de lo “desconocido” y ajeno, por ende.

Por otro lado, con el aumento de la producción cacaotera, y los esporádicos auges de la minería también llegaron considerables flujos migratorios de las provincias vecinas. En el caso de Portovelo, grandes masas de gente se desplazó en busca de trabajo, mientras se amplió la prospección de la mina Portovelo y La Abundancia, recibiendo al entorno rural, no solo de la provincia sino también de Loja (Poma, 2008b).

3.4.4. La invasión peruana de 1941

El conflicto entre Perú y Ecuador tiene una historia que se remonta

⁴⁹ Murillo (2001:201-202) agrega: “Nueve años más tarde, bajo la presidencia municipal del General Manuel Serrano, Machala aprovecha la navegación a vapor, para acceder al circuito de puertos conectados en forma directa a Guayaquil. De esa manera alrededor de 4000 habitantes llegan a poblarla en 400 casas. [La ciudad de Machala, dentro del contexto costeño] se sitúa en tercer lugar de importancia, luego de Guayaquil y Portoviejo. Le siguen Esmeraldas y Babahoyo”.

mucho antes del siglo XX⁵⁰, y que ha sido escrita desde ambas partes con argumentos y visiones, en la mayoría de los casos, totalmente adversos⁵¹. Luego del Tratado de Guayaquil de 1829, Chile plantea la mediación de Estados Unidos, Argentina y Brasil, en 1910, año en el cual hubo manifestaciones en Guayaquil y Quito contra el Perú, causadas por la supuesta aceptación del mediador español que favorecía al país vecino (Bruce, 1999). Ante esta situación, se decide llevar la disputa ante la Corte Permanente de Arbitraje de La Haya, pero Ecuador rechaza la propuesta, buscando las nego-

ciaciones directas. Por otro lado, según observa Bruce:

...es claro que el arbitraje español marcó un punto de viraje en la disputa. Aunque el laudo previsto era claramente favorable a Perú, España concedía a Ecuador mucho más territorio del que iba a recibir tres décadas más tarde [...] Al mismo tiempo, el rechazo de Quito a la adjudicación, le otorgó a Lima una importante victoria diplomática, tanto por los términos favorables de la decisión arbitral cuanto por la no aceptación de ésta por Ecuador (1999:94).

⁵⁰ Para 1827, el Perú se había apoderado de Jaén y Mainas. Luego se dio la batalla de Tarqui y el consecuente Tratado de Guayaquil, en el que se imponen y restablecen los límites que existían antes de la Independencia de los virreinos de Nueva Granada y Perú. Como relata Medina (1992:310): “Perú no era libre aún. Solo lo sería más tarde, gracias al auxilio de Colombia. Pero ya en 1821 se apoderó de Jaén y en 1826 de Maynas. Al reclamo colombiano, pacífico y jurídico, Perú responde con el silencio, la dilatoria, el esguince, la provocación diplomática y por último la invasión”. En el siguiente período de conflicto, de 1853 a 1860, intervienen gobiernos extranjeros que sugieren rescatar bonos de deuda externa con la cesión de terrenos amazónicos. “En réplica, Perú ocupa localidades al norte del Amazonas y señala que los países requieren acuerdo con Perú para navegar el mencionado río” (Medina, 1992:307). Hasta que en 1858, Perú bloquea Guayaquil y su presidente, Castilla, gana poder e incrementa las fuerzas del ejército, acabando con la oposición y perpetuando su mandato.

⁵¹ Esta es una de las razones por las cuales para tratar este tema se vuelven tan importantes los relatos de las vivencias de los habitantes de El Oro de aquel entonces, y es desde su visión desde la cual trataremos de enfocar esta parte del subcapítulo.

Sin embargo, atrás de la nueva mediación americana propuesta, estaban las ofertas peruanas hechas a Chile y al mismo tiempo, el buque de guerra que envía Estados Unidos a Guayaquil. Los mediadores favorecían al Perú y en especial Estados Unidos, buscaba velar por los intereses de sus inversionistas en las tierras de la Amazonia del Perú. En otras palabras, dado que no existían en la época mayores inversiones norteamericanas en el Ecuador, se deduce que esta fue (y continúa siendo) la brújula de las políticas externas de aquel país.

Por otro lado, en 1925, Colombia también hacía avances en la zona oriental del Ecuador. Atrás de este conflicto, estaba el tratado secreto Pardo-Tanco (de 1904), según el cual se concuerda repartirse la amazonia ecuatoriana. Tratando de prevenir mayores problemas, Ecuador negocia en aquel entonces la frontera septentrional y Colombia, propone hacer una alianza en defensa contra el Perú (Convención de Alianza de 1908). Así, se realiza un nuevo tratado en el que Ecuador cedía 180.000 kilómetros cuadrados, permitiendo a Colombia una salida directa al río-mar. “Sin embargo, el nuevo tratado no ratificaba la alianza de 1908, perfeccionada en 1910, ni

prohibía la transferencia a una tercera potencia de los territorios cedidos por el Ecuador” (Medina, 1992:326). De esta manera, Colombia cedió a Perú los territorios recibidos, y Ecuador quedó cercado por el Perú. “En adelante, el Ecuador sería un país sitiado. Sometido al cotidiano asedio peruano, a todo lo largo de una vasta frontera, ni histórica ni jurídica, pero envolvente y letal” (Ibid.).

A estos antecedentes, cabe agregarles el telón de fondo de la segunda guerra mundial que empieza en 1939, a la que Estados Unidos había entrado de lleno, en intereses y fuerzas económicas y militares.

Años más tarde, hubo varias conversaciones fallidas antes de llevar nuevamente la disputa a Washington. Poco después de las negociaciones, Perú “emitió un memorándum que definió lo que se llegó a conocer como la línea del ‘Status Quo’ de 1936, una declaración peruana unilateral sobre la línea fronteriza de facto” (Bruce, 1999:96), la misma que Ecuador nunca confrontó en forma oficial. Cuando éste último intenta reabrir las negociaciones en 1938, y al mismo tiempo, contar con el apoyo de Estados Unidos o Brasil, no tuvo éxito (Bruce, 1999:96).

En 1940, según Medina (1992), la invasión era inminente: Perú había creado el Agrupamiento del Norte con aquella misión. Comenzaron los primeros choques fronterizos, ante los cuales, Ecuador buscó una mediación que Perú acepta y se retiran las tropas. Sin embargo, el 23 de julio de 1941, se reanudan los enfrentamientos, Perú viola la tregua y cruzando un puente que se había construido en el río Tumbes, las tropas toman Machala y Puerto Bolívar, ingresando por Chacras, en donde cayeron los primeros soldados⁵². Para el 25 de julio se da el Combate Naval de Jambelí, entre el cañonero ecuatoriano “Abdón Calderón” y otro peruano, que tuvo que rendirse y batir en retirada, gracias a los certeros disparos de los soldados ecuatorianos.

Ante los ataques, la historia orense cuenta con orgullo que vinieron a luchar soldados esmeraldeños y militares del Batallón Montecristi. Sin embargo, un día después de la toma de ambas ciudades, se retiraron del frente de combate, permitiendo que las tropas peruanas ocupen Chacras (cantón Santa Rosa). Días

después tomarían la cabecera cantonal, estableciendo un comando peruano que, según Carrillo (2008), contaba con un total de 2500 hombres. Como respuesta, Ecuador trae algunos batallones a la provincia y se lleva a los refugiados a la capital. Huaquillas también fue uno de los primeros poblados atacado, como ilustra el relato de un morador que en aquella época era adolescente:

Atacaron por ese lado los peruanos porque por ese lado entraron [...] atacaron ahí con armas pesadas y por la noche entraron y ya se tomaron Huaquillas [...]. Los aviones que andaban de día, donde veían gente o soldados, los bombardeaban, a las gentes civiles, entonces la gente estaba bajo árboles, escondidos, y de noche salía la gente [...] Pero eso era lo más triste, lo más doloroso. Padres sin hijos, mujeres sin maridos [...] todos se perdían, todo era desbarajuste. Uno en el camino encontraba hijos llorando solos, buscando a sus padres, a sus madres. Solamente de noche se caminaba, pero ni luz ni nada, hasta que llegamos

⁵² “En la frontera de El Oro, principalmente en los sitios de Chacras, Huaquillas, Quebrada Seca y Carcabón, los batallones ‘Cayambe’ y ‘Montecristi’, en el empeño de la defensa, desaparecieron casi por completo” (Reyes, n/d:295)

a Santa Rosa y de ahí a Tendales [...] cuando uno llegaba por esos sectores ya no había ni gente, todo abandonado [...] porque esa gente salía primero. Eso era muy triste, muy doloroso y así fuimos avanzando y llegamos a Guayaquil.

En pleno conflicto, cinco días luego de la invasión, se acuerda una nueva tregua que el Perú acepta para volver a violarla días más tarde. Por su parte, el gobierno norteamericano niega el abastecimiento de armas al Ecuador, con el argumento de que sólo podían ser usadas con motivos de defensas continentales. Mientras se desarrollaban las cuestiones diplomáticas, los habitantes de la provincia de El Oro entraban en graves penurias, ante las cuales el gobierno ya no respondió. Como continúa relatando Carrillo (2008:58):

Los soldados y ecuatorianos civiles pedían que se haga presente la Aviación ecuatoriana, lo que nunca se pudo ver. De quince naves de combate [que poseía el Estado ecuatoriano para ese entonces] no voló ninguna en el territorio santarroseño que era el atacado por los peruanos.

Los soldados no tenían provi-

siones suficientes para el enfrentamiento, mientras que los peruanos se iban llevando todo a su paso. Incluso se trató de bombardear el puente del ferrocarril, aunque no lo lograron. De esta falta de apoyo a la provincia, surgieron también fuertes resentimientos contra la gente de Quito (sede del Gobierno) en especial, ya que con la invasión se vieron forzados a emigrar a esta ciudad, a Guayaquil o a Cuenca y se convirtieron en los “evacuados”, perdiendo todas sus posesiones: “Por allá me fue mal, en Quito, en Guayaquil, en Cuenca, me miraban como miran los yanquis a los negros [...] Así nos miraban a los evacuados” (Morador de Arenillas).

Además, existieron grandes flujos migratorios de la parte baja a la parte alta de la provincia, que todavía no era tomada por los peruanos. Sin embargo, cualquier habitante de la provincia recuerda o conoce de alguna historia relativa al conflicto, incluso en la actualidad, estas memorias ya son parte de sus pobladores. Es impresionante el relato de una señora de Marcabellí que decidió valientemente quedarse en su hogar, de esta experiencia nos cuenta:

Durante la época de la guerra del 41, se oía decir que los

peruanos eran abusivos y que abusaban de las mujeres que les gustaban y a las otras les dejaban matando. Entonces yo preparé dos baldes el uno con ají molido y el otro con ceniza y les dije a mis hijos, si vienen hay que tirarles, pero a los ojos. En eso, vinieron unos soldados del cuartel y nos dijeron que nos retiremos, toda la gente salía. En una bodeguita que tenía, boté colchones, pan, víveres, para tener donde esconderse y eché [puse] llave a todas las puertas. Cuando vinieron los militares a recorrer la casa, los militares creyeron que ya nos habíamos ido, cuando viene mi esposo en la noche, él salía a las 11 de la noche, y al ver la casa cerrada ha pensado que ya nos hemos ido, entonces se fue a San José y mi ñaña le ha dicho que no habíamos llegado, entonces se había preocupado porque estaba con dos criaturas. Todas las casas quedaban abiertas porque la gente por correr no tenía tiempo para eso. Cuando vino la noticia de que se acabó la guerra, ahí salí yo de la cueva, había salido más sucia que de la mina.

En la parte baja tal vez tuvieron menos tiempo para prepararse,

esconderse o escapar, por lo que cuentan que los peruanos prácticamente sitiaron algunas ciudades, utilizándolas como cárceles de sus habitantes. Como nos ilustra el testimonio de un habitante de Arenillas:

Entonces dice que los mismos peruanos lo habían traído a una casa de aquí atrás, y los habían concentrado a todos los del pueblo. Entonces papá se había querido fugar de ahí y se había hecho amigo, por los gallos, de un jefe militar peruano. Entonces le había dicho a un jefe peruano [...] que quería estar con su familia al frente, del otro lado del río, que por favor le deje ir a estar con todos los familiares. Una vez que ya le da el peruano, y ya en la casa de allá cranearon o pensaron cómo escapar. Y de ahí es que con mi abuelo, los hermanos, otros parientes más, en una madrugada se van a pie río arriba, hasta llegar a las cercanías de Zaruma y los peruanos atrás de ellos. Entonces con mucha suerte logran llegar...

Meses después, luego de saquear Santa Rosa, la invasión llegaría hasta Piedras (cantón Balsas), y

posteriormente a Piñas. De todo este proceso, son los adultos mayores quienes guardan las memorias y las transmiten añadiéndoles, tal vez, tintes que realzan lo heroico de su pueblo. Como vemos en el relato de un morador de Balsas: “Entonces en Buenaventura, por ahí, los detuvieron, les hicieron un ataque que de todo el batallón, decían que había quedado uno. Los demás toditos murieron. Entonces el Perú viendo toda esa matanza, volvieron las tropas al Perú y quedó tranquilo vuelta aquí en el Ecuador”. Todas estas vivencias relatadas por el pueblo orense, acerca de los variados enfrentamientos, se contrastan con lo que nos informan los estudios hechos al respecto, siempre enfocados en las cuestiones más diplomáticas del asunto.

Así, mientras repetidos abusos se daban en la provincia, en las “altas esferas políticas” el ministro de Relaciones Exteriores, Tobar Donoso, se encargaba de las negociaciones. Viaja a Washington para reunirse con el Subsecretario de Estado, quien le notifica que Perú se negaba a desocupar el territorio ecuatoriano mientras no hubiese un “acuerdo definitivo”. Le entrega además dos posibles soluciones elaboradas por Brasil y Argentina,

aunque ambas eran perjudiciales para el Ecuador.

El último acto de la Conferencia fue negar un proyecto de resolución que exhortaba a los gobiernos de Ecuador y Perú a terminar el litigio, y otorgaba a los mediadores el mandato de la Conferencia ‘a fin de que continúen agotando los medios eficaces de su alta asistencia internacional a los dos litigantes’ (Medina, 1992:330).

De esta manera, Perú insiste en que la única forma de lograr su retiro de las provincias de El Oro y Loja, es firmar el Protocolo de Río de Janeiro de 1942. Ante lo cual, el resto de naciones mediadoras, comienzan una campaña para que Ecuador sacrifique sus intereses y ponga fin al conflicto. Según Jesús María Yépez: “No hubo un solo país de América que no cooperase vigorosamente en esa campaña de intimidación contra el Ecuador, se le amenazaba con dejarlo aislado en el Continente y asfixiarlo si no consentía en el sacrificio supremo para que la unidad continental se salvase” (n/d, citado en Medina, 1992:330). Con estas bases, se inicia una larga tradición ecuatoriana de negar la existencia jurídica del Protocolo de

Río de Janeiro que finalmente fue firmado el 29 de enero de 1942, seis meses después de la primera toma de Machala y Puerto Bolívar por parte de los peruanos.

En este punto, cabe destacar que el Departamento de Estado ecuatoriano había rechazado previas condiciones del Perú que hubieran tenido menor impacto, así como se desentendió de la iniciativa mexicana que buscaba convocar a varias cancillerías americanas para realizar una intervención colectiva, que habría quizás logrado que Perú respete y acepte un tratado más justo. Tampoco se aceptó la propuesta chilena, que buscaba una garantía colectiva con fronteras anteriores antes de la invasión. Según Medina (1992:331):

El Departamento de Estado plegó siempre a favor del país que mejor respondía a sus planes políticos, al cual lo unían mayores vínculos económicos, al país en mejores condiciones militares [...] Y el primer deber

del Departamento de Estado es proteger, respaldar y defender las inversiones norteamericanas. Si del todo ineficaz frente al conflicto, la mediación se mostró altamente eficiente en la protección de los intereses norteamericanos en la zona invadida⁵³. El Departamento de Estado obtuvo del comando peruano libre tránsito por la provincia de El Oro para los cargamentos minerales que despachaba la South American Development, desde Zaruma, con destino a Estados Unidos.

Un mes después de esta firma, en Machala se realiza un acta de devolución de la Provincia de El Oro, aunque, según Carrillo (2008), éstas permanecieron otro mes más en Jambelí⁵⁴.

Por otro lado, años antes de la invasión, ya se habían realizado estudios que confirmaban la existencia de petróleo en el oriente ecuatoriano, y que empresas inglesas como la Royal Dutch Shell, había adquirido.

⁵³ Como nos relató una moradora del cantón Marcabelí, que vivió la Invasión: “Los gringos de la compañía habían puesto una bandera de los USA encima de la mina para que no les hagan nada”.

⁵⁴ “Dado a este inmenso sufrimiento para los santarroseños y ecuatorianos, a la provincia de El Oro se la llama ‘Provincia Mártir’...” (Carrillo, 2008:59).

Por eso, incluso se sugiere (Medina, 1992) que realmente la invasión de 1941, por la que pagaron mayormente los pueblos del sur del Ecuador, fue una “eventualidad” de la rivalidad entre la Standard Oil of New Jersey (empresa petrolera norteamericana en territorios peruanos) y la Royal Dutch Shell.

Como notamos, las causas del conflicto tienen diversos orígenes. Sin embargo, las consecuencias en El Oro, fueron identificables y de un impacto innegable⁵⁵: “Hasta ahora hay gente que no quiere saber nada con el Perú, porque quedaron muy afectados” (Oswaldo Borja, comunicación personal, 2008). Esto también se debió al incentivo que se dio a los orenses para que intervengan en este conflicto de raíces diplomáticas y gubernamentales, construyendo a su vez una representación histórica del conflicto. Como nos relata Poma, investigador local:

La invasión peruana es tan fuerte que todos los niños marchábamos y cantábamos: ‘Marchemos siempre

con la frente altiva, que libres somos, con felicidad defenderemos nuestro suelo palmo a palmo, fustigando la osadía del traidor’. De esas canciones eran mil que marchábamos los niños en los cincuentas y sesentas cantando eso. Eso impactó (Comunicación personal, 2008d).

Sin embargo, hubo un éxodo general hacia las partes altas, como ya mencionamos, escogido ante la posibilidad de morir a manos del enemigo, que cuando por fin se retiró, dio paso al regreso a un territorio destruido, en el que se tuvo que volver a comenzar las labores mediante la autogestión. Si bien existió una “Junta de Reconstrucción”, un morador de Arenillas nos cuenta que: “no fue más que junta de burócratas, nada más, burócratas que se incrustaron allí a ganar su buen sueldo y pasar bien”.

Otra cuestión perjudicial para la provincia, producto de este conflicto, es el estigma de “peligrosa”, que se interponía ante las inversiones externas, la construcción de obras

⁵⁵ El aborrecimiento que se marcó hacia el Perú, no se dirigía necesariamente a los responsables del conflicto, a los altos mandos, sino también hacia todo el pueblo peruano. Como nos cuenta un morador de Arenillas: “Para mi mujer y para mi suegra, para ellas decir peruano era insulto, les caía mal. Peruano era igual a bestia, lo que quiere decir que quedaron marcados, para toda la vida”.

públicas⁵⁶, la libre circulación en ciertas carreteras en horas específicas, incluso la gente prefería guardar su dinero en los bancos de Guayaquil. Por otro lado, la gente de la sierra comenzó a llegar, reactivando esta economía que la invasión había dejado en el camino a la decadencia. De todas maneras, fue un conflicto que dejó graves llagas, olvidadas no sólo por el Gobierno central, sino también por el resto de ecuatorianos. Como bien concluye Medina:

A los millones de parias de ambas naciones, ninguna responsabilidad cabe en el despojo. Ellos nunca supieron de cédulas ni de tratados, de los cónclaves panamericanos donde se subastan soberanías y naciones, ni de los ritos de la diplomacia secreta (1992:340).

3.5. Época contemporánea⁵⁷

Durante los años que siguieron a la Invasión peruana, vino una etapa de más calma y de estabilidad relativa en todo el país (1948-1960), en este período se daría la producción y exportación de un nuevo producto, el banano, que da un giro a la economía ecuatoriana, luego de la crisis cacaotera, abriéndose nuevamente el campo en el mercado internacional⁵⁸. Con este cultivo, cuya producción tuvo un éxito insólito, se dio un repunte económico en el país y nuevamente se produjeron grandes flujos migratorios hacia la parte baja de la provincia⁵⁹. Como comenta Acosta:

El impacto del banano en la economía nacional fue mucho más profundo en términos nacionales que el generado por el cacao décadas

⁵⁶ Por ejemplo, Oswaldo Borja, director del Departamento de Cultura del Municipio de Machala, nos relató que con la excusa de que eran convenientes carreteras en mal estado para detener a fuerzas militares peruanas, nunca se pudo obtener dinero para arreglarlas.

⁵⁷ Consideraremos dentro de esta periodización a la segunda mitad del siglo XX hasta la época actual.

⁵⁸ Ver capítulo cuarto referido a la Economía.

⁵⁹ Para darnos una idea, en el contexto general del país: “En 1950, cuando se realizó el primer Censo de Población, un 40,5% de los 3,2 millones de ecuatorianos ya habitaban la llanura costera, donde se habían establecido las principales plantaciones de exportación” (Acosta, 2005:105).

antes: se amplió la frontera agrícola a nuevas zonas de la Costa, se expandió notoriamente la red vial y se produjo un mayor proceso de migración de la Sierra hacia la Costa, con un desarrollo acelerado de las ciudades y un cierto robustecimiento del mercado interno, a base de la expansión de las relaciones salariales, el aumento de la obra pública y la propia diversificación de la economía, así como por supuesto por la no monopolización de las actividades productivas, como sucedió en la época cacaotera (2005:100).

En 1946, las exportaciones crecieron motivadas por la demanda de Estados Unidos y Europa, además, las plantaciones bananeras de Centroamérica pasaban por una crisis natural: ciclones y huracanes echaron a perder sus plantaciones. De esta forma, Ecuador aprovecha e ingresa al mercado mundial del banano⁶⁰. Por otro lado, el Estado se vuelve un estimulador de este tipo de inversiones:

Es así, como, entre 1948 y 1950, el gobierno asignó 15 millones de sucres para el fo-

mento bananero, a través de la Comisión de Orientación y Crédito para el Banano y del sistema nacional de Bancos de Fomento. Igualmente, establece toda una política de subsidios y una devaluación monetaria, del orden de 15 sucres por dólar que aseguraron la competitividad de las exportaciones y la utilidad de los exportadores (Miño, 1990:63).

El Estado, además, financió la construcción de obras viales y portuarias que se volvieron necesarias para la exportación de la fruta, pero también se intensificó el desarrollo urbano y su infraestructura vial. Además, se expandieron las relaciones salariales al incrementar la producción, lo que llevó a la diversificación de la economía. También dentro del aspecto urbano, se notó que creció la industria, la construcción, la pesca industrial, el comercio, la banca, los seguros, los bienes inmuebles, el sistema de transporte y las comunicaciones (Miño, 1990:67).

Así, son los cambios sociales que produjo esta nueva fuente de

⁶⁰ Que realmente se da debido a la influencia de la compañía United Fruit Company, que se convierte en esos años en la principal abastecedora del mercado norteamericano.

ingresos (que fueron parte de la profundización del desarrollo capitalista) los que nos interesan al respecto de la provincia de El Oro, ya que éstos se notaron especialmente en el rápido crecimiento de ciudades intermedias como la de Machala, en donde incluso fue necesaria una reestructuración de los proyectos para obras que alberguen a la gran masa de inmigrantes. Como resultado, se ensancharon los estratos medios urbanos y se comenzó una etapa de invasiones de tierras, que tuvo que enfrentar la carencia de servicios básicos y la gran desorganización que irónicamente no fue solventada a pesar de los excedentes producidos en la región⁶¹. De todas maneras, ésta fue la época de mayor crecimiento de la ciudad, ya que elementos como “la expansión de relaciones salariales, la importancia de las medianas propiedades y los requerimientos técnicos de los cultivos de exportación” (La-

rea, 1991:112) fueron decisivos para expandir las actividades comerciales y de servicios de Machala⁶².

Por otro lado, los cantones de la provincia recibían una asignación por la exportación del banano, que en el caso de menor población y tamaño, resultó beneficiosa para comenzar a invertir en la obra pública. Tal fue la situación de Arenillas, cantonizada en 1955 y que, con esta ayuda procedente de las exportaciones de la fruta, logró surgir poco a poco.

La década del sesenta, fue la del poblamiento de varios cantones de la provincia, por parte de campesinos lojanos y azuayos⁶³, que se intensificaría más tarde, en un período de decaimiento económico, causado por el deterioro de las exportaciones bananeras (en 1965). Sin embargo, mientras ésta duró, los flujos migratorios de la sierra no pararían, a

⁶¹ Que, aunque si bien es cierto que fueron aprovechados por los medianos propietarios, fueron los exportadores de la fruta los que se quedaban con la mayor parte de las ganancias, mientras que los productores y trabajadores recibían algo más de la mitad del valor agregado nacional. “Esto condujo a que todavía una parte de los recursos generados se invirtiera fuera del país; mientras que, en forma paralela, las fracciones comerciales y financieras de Guayaquil aumentaron su capacidad de apropiación y reinversión del excedente” (Acosta, 2005:101).

⁶² Al contrario de lo que pasó en la sierra, en donde los estratos medios rurales se encontraban en gran debilidad, al igual que la tecnología de cultivo.

⁶³ Que al momento pasaban por una crisis de la producción artesanal de paja toquilla (Larrea, 1991).

pesar de que la tecnificación reciente provocó un mayor índice de desempleo en el sector rural.

Ya en la década de los setenta, se conoce un proceso de modernización capitalista que avanza a ritmo acelerado, en especial gracias a la renta petrolera. Así, en esta etapa:

...se produce una afirmación de los importantes cambios que caracterizaron la década anterior: mayor gravitación de los centros urbanos; ampliación y diversificación de la base exportadora – particularmente el apareamiento del petróleo-; acentuación del proceso de industrialización sustitutiva de importaciones; mayor comunicación nacional; presencia de capas burguesas industriales, comerciales y financieras asociadas al capital transnacional; crecimiento de la población trabajadora asalariada; concentración creciente de la producción y el capital; extensión del mercado propiamente capitalista (Moncada, 1991:67).

En este punto, son Pichincha y Guayas, las provincias que concentraron el mayor índice de producción del sector industrial y también de

empleo. Por esta razón no se amplía el mercado interno ni tampoco se desconcentran los ingresos del agro (Larrea, 1991:128).

En cuanto a la economía nacional, ésta se enfrentaría a una de las mayores crisis en la década de 1980. Además, un año después, el vecino país, Perú, vuelve a atacar territorio ecuatoriano, pero esta vez en la zona oriental. Para ese entonces, Ecuador había denunciado, en 1960, el Protocolo de Río. Ante lo cual, los mediadores respondieron que: “es un instrumento válido y debe ser cumplido” (Medina, 1992:335). De todas maneras, la tensión acumulada entre ambos países condujo a combates en la zona de Paquisha, en la Cordillera del Cóndor. En este punto: “Los garantes prestaron asistencia para arreglar un cese al fuego, pero se rehusaron a hacer más hasta que Ecuador reconociera el Protocolo de Río” (Bruce, 1999:100). Finalmente, en 1983, el Congreso de Ecuador ya no denuncia sino que declara como nulo al Protocolo de Río y reafirma sus derechos sobre la cuenca del Amazonas (Ibíd.).

El conflicto se calmaría hasta 1995, año en el cual hay nuevas escaramuzas con la Guerra del Cenepa. Aunque los ataques no fueron

en la provincia, ésta, al ser fronteriza también sintió nuevamente sus efectos:

Cadenas cruzaron inmediatamente las puertas del puente internacional y sólidos candados clausurarían la ancestral comunicación. Tanques y cañones apuntando de frente podían tambalear la fortaleza del más osado; miles de soldados, armas y artillería apostados en Zarumilla y Tumbes, ya no eran amenazas, sino evidente fuerza que aniquiló la actividad productiva y cargaba fuerzas para el ataque final (Murillo, 2001:174).

De todos modos, la gente de Huaquillas aunque muy asustada decidió quedarse y apoyar a la fuerza militar que llegaba y solicitaba en unos casos, incluso propiedades. Los combates, además, tendrían fin el mismo año, con el cese al fuego, la desmovilización militar y finalmente la Declaración de Paz de Itamaraty, que logra instaurar conversaciones entre ambos países, con los países garantes que participaron en el Protocolo de Río, en el rol de observadores.

En 1996, ya con el reconoci-

miento por parte de Ecuador de la vigencia del Protocolo, todavía se mantiene con “la tesis de su inejecutabilidad en toda la zona del Santiago Zamora, cuestionando así la tesis peruana de la frontera por la Cordillera del Cóndor” (Bonilla, 1999:24-25). Las diferencias continúan siendo irreconciliables y además, comienza a germinar una de las mayores épocas de desestabilidad política en el Ecuador. Hasta el año de 1997, se establecería, en las reuniones diplomáticas con los garantes, básicamente el marco formal en el que se harían las negociaciones. En 1998 se conforman las comisiones para llevarlas a cabo, mientras una crisis económica determinante, que culminaría en la dolarización, se desarrollaba el mes de agosto. Finalmente, son los garantes quienes “asumieron la responsabilidad de emitir un dictamen bajo la condición de que éste fuera aceptado previamente por los congresos, amortiguando así el desgaste político de los presidentes que lo habían solicitado” (Bonilla, 1999:29), es decir, confirmando el Protocolo de Río de Janeiro, aunque con la concesión de carácter simbólico de la tierra en donde estuvo el campamento militar de Tiwinza.

Actualmente, tras la Firma de un acuerdo de paz, la relación entre

peruanos y ecuatorianos es buena, así nos contó un habitante de Huaquillas que fue testigo de la Invasión de 1941:

[Ahora] nos llevamos muy bien, una amistad cordial, entre la gente civil no hay nada, muchos peruanos vienen a trabajar aquí a Huaquillas, para ellos ha sido mucho mejor la paz porque vienen con sus artículos a vender aquí [...] Usted puede pasar de un lado a otro lado tranquilamente a cualquier hora del día o de la noche, nadie le dice nada. Las relaciones con la paz ha sido muy importantísima.

Además de las relaciones diplomáticas que entraron en una aparente calma, también se ha ido disminuyendo la tensión que existía entre los pueblos vecinos. Que ha llegado a afianzarse mediante el comercio y en los últimos tiempos, también con las relaciones de trabajo, ya que a partir de la dolarización, muchos peruanos han llegado al país en búsqueda de un mejor sueldo y condiciones de vida⁶⁴.

Para concluir, anotamos que

⁶⁴ Ver capítulo cuarto relativo a la Economía.

⁶⁵ Ver capítulo del mismo nombre.

la provincia de El Oro continúa integrando su propia historia contemporánea, ya sin la problemática fronteriza, que hasta recientemente constituía un símbolo de cohesión e “identidad nacional”. Actualmente, hay que prestarles atención a las nuevas historias de los oreñenses, contadas por sus habitantes, cuyos enfoques se van diversificando en otros temas, como en el del sector productivo agrícola y ganadero, todavía eje de la economía de la provincia; las migraciones a países extranjeros, fenómeno que ha marcado la historia contemporánea nacional y cuyo impacto se ha dado —además de en la economía— en la organización social⁶⁵; o por poner otro ejemplo, en el tema de las nuevas dinámicas de socialización, tan mediadas por la tecnología. Todos son aspectos que van construyendo la cotidianidad del pueblo oreño, desde la cual también se va escribiendo su historia.

IV. ECONOMÍA

4.1. Aspectos generales

En su afán de subsistencia, los seres humanos se vieron en la necesidad de desarrollar múltiples y variadas formas de producción económica, las cuales iban acorde a los entornos naturales y culturales en los que se encontraban. El objetivo de ello fue el alcanzar su reproducción social y biológica, y de esta manera, garantizar su supervivencia. Por ello, a lo largo y ancho del planeta, la cacería, la pesca, la recolección, la agricultura, el comercio, la minería, la industria y muchas otras actividades económicas fueron creándose, y así, las diversas sociedades del globo pudieron perpetuarse a lo largo de los siglos.

Las diversas modalidades productivas arriba descritas también forman parte de las actividades eco-

nómicas del Ecuador en general, y de la provincia de El Oro en particular. Sin embargo, históricamente, a nivel provincial se han distinguido cuatro grandes prácticas en lo que a economía respecta, siendo la minería, la agricultura, la acuicultura y la pesca las de mayor relevancia. Asimismo, es importante mencionar, que dichas prácticas se encuentran atravesadas por dos corrientes económicas: la una ligada a una economía campesina de carácter popular o tradicional, en donde la producción minera es artesanal, y la agrícola o pesquera es de subsistencia, combinándolas con actividades de comercio o de industria a menor escala. Por otro lado, existe una economía de mercado que liga las formas de producción señaladas al comercio y a la exportación masiva de productos.

Bajo esta perspectiva, es interesante anotar, que la economía de características populares es aquella que de una u otra manera se encuentra distanciada de la influencia de la modernidad y el desarrollo agroexportador capitalista, por lo que dentro de este tipo de economía podemos observar una serie de manifestaciones que van más allá de la acumulación de capital, tales como la redistribución y la reciprocidad, o incluso, expresiones culturales que dentro de un lógica capitalista estarían fuera de lugar. Nos referimos, a modo de ejemplo, a las grandes cantidades de dinero que priostes y priostas “invierten” en el Santo de su devoción al momento de rendirle homenaje, o también, a sistemas de organización laboral no asalariada, como el presta mano o la minga⁶⁶.

Por su parte, en la economía “moderna”, ligada a la producción capitalista y a la agro exportación, las manifestaciones de índole popular (enunciadas en el párrafo anterior) prácticamente desaparecen, y se da paso solamente a la acumulación del capital, al trabajo asalariado y a una fuerte división de clase. Al respecto, es importante anotar, que es en la

parte baja de la provincia que este tipo de economía se ha desarrollado, dada la presencia de Puerto Bolívar (Puerto de comercialización internacional), así como también de grandes plantaciones de monocultivos de banano, cacao y camarón.

Probablemente esta sea la razón por la que en algunas zonas de la parte baja de la provincia, las manifestaciones de Cultura Popular sean difíciles de hallar, al menos en comparación con la zona alta, en donde los grandes latifundios son escasos y la influencia de la agro exportación a gran escala es reducida. No por ello queremos decir que el litoral de El Oro carece de Cultura Popular, ni que sólo este tipo de expresiones se encuentran en su “altiplano”, pero sí es nuestra intención resaltar que existe una fuerte influencia de la economía dentro de la configuración de las lógicas de vida -sociales, culturales y económicas- en la sociedad orense.

4.2. Estructura agraria provincial

Tal como hemos mencionado, una de las principales actividades

⁶⁶ Sobre esta forma de organización, referirse al capítulo sexto relativo a la Organización Social.

económicas en la provincia de El Oro es la agricultura. Por ello, la distribución del recurso tierra es por demás significativa. Desde este punto de vista, no sorprende que 455.567 hectáreas estén destinadas a la agricultura⁶⁷, de las cuales, 43.322 corresponden al banano, 44.432 al camarón, 18.841 al cacao, 11.637 al café, 2.872 al maíz, y 2.267 a la caña (Gobierno provincial autónomo de El Oro, n/d).

Es importante distinguir que, en la parte baja de la provincia, los productos predominantes son el banano, el cacao y el camarón; mientras que en la zona alta el café y la caña son los cultivos predominantes⁶⁸. El maíz por su parte, se lo encuentra “repartido entre los cantones de Balsas, Chilla, El Guabo, Las Lajas, Marcabelí, Pasaje, Piñas, Santa Rosa y Zaruma (Ibíd.: 33); es decir, en ambas regiones de El Oro. Lo propio sucede con los múltiples cultivos de ciclo corto, los cuales están distribuidos por toda la provincia.

Sin embargo, resulta penoso mencionar que la cantidad de tierras destinadas a los productos agrícolas arriba mencionados, se encuentran atravesadas por una inequitativa distribución de las mismas. Tal situación se presenta de mayor manera en la parte baja de la provincia, siendo ésta la que mayor desigualdad y diferencia de clase manifiesta. En relación a la concentración de cultivos en zonas de litoral, Naranjo manifiesta:

La presencia de un número reducido de latifundistas que acaparan la mayor parte de la superficie cultivable, frente a un número minoritario de pequeños productores que concentran un mínimo porcentaje de dicha superficie, constituye una característica común a lo largo del litoral ecuatoriano (2004: 77).

Esta situación se debe principalmente a que “a partir de finales del siglo XIX, la expansión de la economía exportadora contribuyó a la concentración de la tierra y

⁶⁷ Moncada (2003) nos habla de 578.500 hectáreas destinadas a la producción agrícola, siendo aproximadamente el 10% de la superficie total de la provincia.

⁶⁸ La actividad agroexportadora de la zona baja de la provincia y la decadencia de la minería en la parte alta, ha generado que exista menor desarrollo económico de la segunda frente a la primera (Burgos y Maldonado, 1987). Si bien estos datos corresponden al año de 1987, la dinámica económica en El Oro se mantiene.

reforzó la desigualdad social y política” (North, 1985: 26). En el caso de El Oro fue primero el cultivo y comercialización del cacao, y luego del banano, los que fomentaron la concentración de propiedades, y con ellas, la desigualdad.

Dada esta premisa, fácilmente podemos dilucidar que las reformas agrarias promulgadas en los años 1964 y 1973 no tuvieron un efecto

significativo en la redistribución de las tierras de la provincia, ya sea porque los grupos de poder costeños nunca redistribuyeron sus tierras, o porque hubo un proceso de reconcentración de propiedades por medio de la compra-venta de las mismas (Ibíd.). El punto es que, en la actualidad, grandes porciones de terreno cultivable se encuentran en pocas manos. A continuación mostramos en cifras lo dicho hasta aquí:

ESTRUCTURA DE DISTRIBUCION DE LA TIERRA	
Por superficie	# de hectáreas
UPAs ⁶⁹ de menos de 1 Ha.	829,4
UPAs de 1 hasta menos de 2 Has.	2.971,7
UPAs de 2 hasta menos de 3 Has.	4.372,5
UPAs de 3 hasta menos de 5 Has.	9.786,8
UPAs de 5 hasta menos de 10 Has.	24.181,9
UPAs de 10 hasta menos de 20 Has.	43.287,7
UPAs de 20 hasta menos de 50 Has.	95.695,8
UPAs de 50 hasta menos de 100 Has.	80.221,9
UPAs de 100 hasta menos de 200 Has.	76.859,4
UPAs de 200 Has. y más	118.818,5

Fuente: SIISE 2008

Tabla elaborada por el equipo de investigación

⁶⁹ UPA significa “Unidad de Producción Agrícola”.

ESTRUCTURA DE DISTRIBUCION DE LA TIERRA

Por número de UPAS	# de personas
UPAs de menos de 1 Ha.	3.010,1
UPAs de 1 hasta menos de 2 Has.	2.362,8
UPAs de 2 hasta menos de 3 Has.	1.973,5
UPAs de 3 hasta menos de 5 Has.	2.703,5
UPAs de 5 hasta menos de 10 Has.	3.585,9
UPAs de 10 hasta menos de 20 Has.	3.233,1
UPAs de 20 hasta menos de 50 Has.	3.152,9
UPAs de 50 hasta menos de 100 Has.	1.191,2
UPAs de 100 hasta menos de 200 Has.	578,1
UPAs de 200 Has. y más	324,5

Fuente: SIISE 2008

Tabla elaborada por el equipo de investigación

Es posible observar que 118.818,5 hectáreas están manejadas por tan sólo 324,5 personas, mientras que 829,4 has pertenecen a 3.010,1 individuos. De este modo, las desigualdades en cuanto a distribución de tierras respecta saltan a la vista. No obstante, la inequidad aquí evidenciada no sólo está relacionada a la cantidad de propiedades, sino también a la economía general de los y las habitantes de la provincia. Sobre ello hablaremos a continuación.

4.3. Producción agrícola

La dinámica histórica de la provincia ha estado vinculada esencialmente a los diversos productos que en ella se encuentran, los cuales han marcado de manera significativa la vida económica y social de El Oro. En los comienzos de la colonia, la minería fue el motor del desarrollo económico de la provincia⁷⁰, sin embargo, con el agotamiento de las minas, la **agricultura** se constituyó como la principal actividad

⁷⁰ Sobre esta actividad económica ver el capítulo quinto relativo a la Minería.

económica en El Oro. Así lo ratifica Wilmer Encalada, planificador orense, cuando indica que “las personas de El Oro se dedican fundamentalmente a la actividad agrícola. El sector primario es el más fuerte: banano, cacao, café camarón, y en la parte alta hay ganadería” (comunicación personal, 2008).

4.3.1. El cacao

En nuestro recorrido económico, el primer producto agrícola de gran importancia fue el **cacao**, el mismo que para el año 1740 se convirtió en el principal producto de exportación de la Real Audiencia de Quito (Gobierno provincial autónomo de El Oro, n/d). Fue entonces, que con la “pepa dorada” la agroexportación empezó a consolidarse, iniciando, por así decirlo, la economía de mercado, la cual, de manera significativa, configuraría la mecánica social de la provincia, ya sea en la colonia o en el naciente país independiente. Al respecto, Moncada explica:

Los impulsos que al desarrollo de una modalidad de capitalis-

mo incipiente y de naturaleza especialmente mercantil generaron las vinculaciones de la provincia con el medio internacional, tuvieron a la vez repercusiones muy significativas en la conformación de condiciones especiales en la estructura productiva y social de la provincia y del país (Ibíd.:19).

De esta manera, inician en la provincia dos grandes acontecimientos de importancia económica y social. Por un lado, empieza a generarse una progresiva concentración de tierras por parte de grandes propietarios, las mismas que fueron destinadas al cultivo del cacao. A decir de Poma: “la estructura social de los cacaoteros estaba formada por criollos hacendados afincados en Machala, Pasaje y Santa Rosa, así como en Guayaquil” (n/d. b: 21).

Por otro lado, las plantaciones fueron la causa de una segunda gran ola migratoria⁷¹ proveniente de diversas regiones del país hacia la provincia (Moncada, 2003), ya que ellas se constituían en una nueva fuente de trabajo para hombres

⁷¹ La primera fue provocada por la minería. Sobre este tema ver el capítulo quinto, correspondiente a la Minería en la provincia de El Oro.



Foto 13. Planta de cacao. Carcabón – Arenillas.

y mujeres que a la agricultura se dedicaban. Fue entonces, que las grandes plantaciones cacaoteras se convirtieron en el hogar de miles de personas que a su cultivo se dedicaban, estructurando la vida de los y las habitantes de El Oro, sean éstos poderosos terratenientes o campesinos y campesinas que para ellos trabajaban.

Con el pasar de los años, el auge cacaotero trajo “prosperidad”: actividad en el puerto, ferrocarril y grandes réditos económicos que en términos macro se encontraban en la provincia. Sin embargo, el supuesto progreso aquí enunciado estaba orientado a satisfacer al mercado externo y no al desarrollo económico interno, por lo que a nivel micro, la gran

mayoría de población en El Oro no gozaba de los frutos de esta riqueza. Consecuentemente, la división de clase entre campesinos y terratenientes se profundizaba.

Si bien a inicios del siglo XX la crisis del cacao afectó a este producto, su cultivo se fue recuperando paulatinamente, por lo que en la actualidad ocupa el tercer puesto en orden de importancia de los cultivos sembrados.

Los cantones donde existe una mayor producción de cacao son Machala, Santa Rosa y Pasaje, sin embargo, en nuestro recorrido por la provincia, en la parroquia El Progreso (perteneciente al cantón Pasaje) encontramos una asociación de pequeños agricultores que se dedicaba a la producción y comercialización de la “pepa de oro”⁷². Allí, nos contaron que “la planta de cacao dura muchos años y lo que le hacen es ir podando, le cortan y le dejan los brotes”. Para la cosecha, se suele contratar jornaleros, pero si se trata del terreno de algún amigo o familiar, “se hace cambio de mano”, que consiste en

ayudar “gratuitamente” a quien lo necesite, a cambio de que exista reciprocidad cuando la persona que presta ayuda también requiera de mano de obra al momento de trabajar la tierra. Hay quienes que, después de cosechar al cacao, lo fermentan. Personal de la mencionada asociación explica:

Con unos días de anticipación usted tumba unas matas y las pone a fermentar. Hay unos cajones donde le fermentan al cacao, les van cambiando de cajón de acuerdo a los días, al último ya lo sacan. El cacao fermentado tiene más aroma y eso es lo que más les gusta.

Una vez fermentado el cacao está listo para ser vendido y luego ser convertido en el delicioso chocolate que a todos gusta. No obstante eso, para el caso de pequeños productores, como los de la asociación de cacaoteros de El Progreso, la comercialización de su producto suele resultar difícil y en algunos casos, perjudicial. Por este motivo, en 1995 se creó la UNOCASE (Unión de Organizaciones Cacaoteras del

⁷² Es importante agregar, que el cacao que esta pequeña asociación produce es 100% orgánico. Sobre sus procesos organizativos ver el capítulo sexto, correspondiente a Organización Social.



Foto 14. Cajones de fermentación de cacao. El Progreso – Pasaje.

Ecuador), organización de segundo grado que es una especie de “gran tienda de acopio”, la misma que ha recibido y ha comercializado alrededor de 2000 toneladas de cacao tanto a nivel nacional como internacional (MAG, n/d.).

4.3.2. El banano

La crisis cacaotera, si bien afectó la producción de la “pepa de oro”, obligó a los agricultores a diversificar sus cultivos. Por este motivo, a partir de 1930 la provincia de El Oro experimentó el auge de la siembra de banano para exportación,

pero no es sino hasta 1950 que dicha producción se incrementaría y se convertiría en el cultivo principal de exportación, dinamizando no sólo a la provincia sino al país entero (Gobierno autónomo de la provincia de El Oro, n/d).

El “boom” del banano provocó nuevos grandes cambios para la provincia. Uno de ellos fue la tercera gran oleada migratoria realizada en los años sesentas. Al respecto Larrea señala:

La población de la ciudad [de Machala], de 7.500 habitantes en 1950, pasó a 29.000 en 1962,

69.000 en 1974 y 106.000 en 1982⁷³. Esta expansión la ha convertido en la cuarta ciudad del país, y la segunda de la costa. Al interior del área bananera de la provincia han crecido también poblados menores como Santa Rosa, Pasaje y El Guabo. La importancia de las migraciones de la provincia de El Oro, cuya capital es Machala, es alta. El 60% de su población ha nacido

fuera de ella, y la provincia es una de las pocas áreas no metropolitanas que ha mantenido saldos migratorios positivos⁷⁴ hasta 1982 (1985: 16, 17).

Sin embargo, la trascendencia del banano no sólo está ligada al incremento poblacional, éste, a su vez, ha provocado que “el 70% de las actividades económicas y comerciales [de la provincia] giren entorno



Foto 15. Cultivos de banano y cacao. Pasaje.

⁷³ Para el 2001, la población en Machala bordeaba los 218 mil habitantes, mientras que en toda la provincia se registraba un total de 525.763 ha. (Moncada, 2003).

⁷⁴ Los saldos migratorios positivos consisten en que la provincia recibe más habitantes de los que salen de ella.

al negocio bananero... Esta actividad involucra a unas 380.000 personas” (Gobierno provincial Autónomo de El Oro, n/d: 35). De esta manera, observamos que no sólo jornaleros/as se dedican al banano, sino que existen otros actores que van desde choferes a comerciantes. Y es que “el 33.4% del área sembrada a nivel nacional corresponde a la provincia de El Oro y el 35% de la exportación nacional también corresponde a El Oro (Ibíd.). Consecuentemente, el mencionado boom conllevó a que la provincia de El Oro se convirtiera en la mayor productora y exportadora de bananos en el mundo (Montaño, n/d), posicionando nuevamente a la provincia en la economía de la agroexportación.

Evidentemente, la zona baja de la provincia, en especial Machala y sus alrededores, experimentaron, al igual que con el boom del cacao, la influencia de la “modernidad” y el “desarrollo. Las urbes se expandieron, se impulsó al aeropuerto y al puerto, y se instalaron nueve de los más grandes bancos que operan a nivel nacional (Moncada, 2003). No obstante, la economía continuó siendo dirigida por apenas un número

reducido de personas y empresas, las cuales direccionaban sus inversiones hacia el exterior de El Oro.

Si bien el 80% de los productores de banano son pequeños, disponiendo entre 1 a 20 hectáreas⁷⁵ (Moncada, 2003), existen grandes monopolios en cuanto a la exportación refiere. Al respecto, el autor citado, a modo de denuncia, señala que “cuatro empresas acaparan la producción de 2.600 productores bananeros de la provincia, que tradicionalmente han sido perjudicados por la política de precios ejecutada por los grandes exportadores nacionales y del exterior” (Ibíd.: 26). El precio de la caja también es una preocupación para el planificador Wilmer Encalada, indicando que “siempre hay problemas con la caja, problema que se escenifica porque impacta a nivel familiar” (comunicación personal, 2008); es decir, al pequeño productor.

Esta situación produce que la desigualdad entre las clases se acentúe y que los que menos posibilidad de comercio tienen, se vean forzados a abandonar sus tierras, ya sea para dedicarse a otros oficios, o bien para

⁷⁵ Según el planificador Wilmer Encalada (comunicación personal, 2008), la cantidad de tierras cultivadas por los pequeños productores va de 1 a 5 hectáreas.

migrar a otras ciudades del Ecuador o incluso a otros países⁷⁶. No obstante, el impacto no sólo está relacionado con los aspectos socio-económicos de los y las habitantes de El Oro, sino también con los impactos ambientales que los monocultivos como el banano producen, ya que la siembra del mismo agota los terrenos en los que éstos son cultivados. Por lo tanto, si bien la producción y exportación del banano constituyen un rubro importante en términos macro económico, a nivel micro la situación es distinta, afectando a un gran número de agricultores de la provincia.

4.3.3. El café

Otro de los productos agrícolas que surgieron de la crisis cacaotera fue el café. Este monocultivo ocupa 11.637 hectáreas en la provincia, repartidos entre los cantones de Arenillas, Atahualpa, Balsas, El Guabo, Las Lajas, Marcabelí, Piñas, Portovelo, Santa Rosa y Zaruma (Gobierno provincial autónomo de El Oro, n/d). A pesar de dicha distribución, los cultivos de café se encuentran asentados principalmente en la zona alta de la provincia, especialmente en los cantones de Zaruma, Piñas,

Balsas, Marcabelí y Las Lajas. Esto se debe, a que en esta región existen características ecológicas especiales que han permitido el desarrollo de una tradicional y legendaria caficultura (Burgos y Maldonado, 1987).

Si bien en su momento el café tuvo un auge considerable, los cultivos decayeron cuando el precio internacional bajó de manera significativa. Así nos lo expresa un viejo caficultor de Zaruma, cuando indica que “tenía hectáreas de café de muy buena calidad, pero como el precio se vino abajo ya no es negocio”. Esta situación produjo que muchos agricultores abandonaran este cultivo, “dejando pocas matas para el consumo familiar”.

Con el pasar de los años la tendencia internacional empezó a dar valor agregado a cultivos que fueran totalmente orgánicos, es decir, a los productos libres de químicos. Bajo esta dinámica, caficultores de los cantones Balsas, Marcabelí y Las Lajas retomaron el cultivo del café, pero esta vez bajo procedimientos netamente orgánicos.

Desde esta lógica, un gran número de pequeños caficultores se

⁷⁶ Sobre este fenómeno hablaremos más adelante.

han asociado para producir **café de sello verde**. En Balsas y Marcabelí por ejemplo, las y los miembros de la asociación de caficultores APECAM poseen fincas cafetaleras que van de 1 a 4 hectáreas, “los otros compañeros, cuando son grandes, tienen sus 20 o 30 hectáreas, nosotros no”. Este es el testimonio del presidente de mencionada asociación, quien además explica que uno de los requisitos para poder pertenecer a la organización, es no tener un número mayor a 4 has. De alguna manera, esta política promueve que haya una mayor equidad productiva y económica entre los miembros.

Para producir café orgánico, “cada pequeño agricultor es técnico en la producción, desde el escogimiento de semillas de las mejores plantas para formar nuestros viveros. Luego nuestros viveros los sembramos, los cultivamos y a los tres años ya empieza a producir”. Según el presidente de otra importante asociación de cafetaleros, perteneciente al cantón Las Lajas, indica que una planta de café puede tener hasta 15 años de vida, la misma que deberá ser cuidada solamente bajo normas 100% orgánicas, es decir, abono y pesticidas naturales. Por ejemplo, “utilizamos el biol, que es a base



Foto 16. Cafés producidos en la provincia de El Oro.

de estiércol de ganado, leche, plantas medicinales o leguminosas” y como insecticidas “el ají, el ajo o unos montes que se dan aquí en la montaña que son bien fuertes y dan buen resultado”.

Después de la espera respectiva, el café está listo para ser cosechado, el mismo que deberá ser despulpado para obtener su delicioso grano. Una vez obtenido el grano, éste tendrá que ser fermentado. El presidente de APECAM señala que “hemos aprendido a saber en qué tiempo se fermenta el café, en unas 8 a 10 horas máximo, eso se hace en la finca hasta las 6 o 7 horas de la noche y al amanecer el café ya está fermentado para lavarlo”.

Dado que se trata de un procedimiento 100% orgánico, para lavar el grano de café hay que usar recipientes de tabla o de cemento, “no en tanque de aluminio o de lata, también en tanques de plástico, pero no de cualquier plástico”. Además, la utilización de un recipiente adecuado es importante ya que será determinante a la hora de obtener un buen aroma para el café. Después de la lavada el siguiente paso es el secamiento. Para ello, es necesario disponer de un patio de cemento o de marquesinas “que pueden ser de

madera, o de chonta que es otra madera dura”. Las marquesinas son una especie de “cama” en donde se coloca el café para luego exponerlo al sol. El tiempo de secado varía dependiendo del clima, “cuando es bueno en una semana o menos ya sale, pero hay veces que está muy húmedo [el clima] y allí dura unas dos semanas en secarse el café”.

El proceso de secado de café es en extremo importante, ya que otro de los requisitos para que éste alcance el sello verde, es que el grano mantenga una humedad máxima de 12 grados. En el caso de APECAM, el café es vendido directamente sin ser tostado, sin embargo, otros caficultores como los pertenecientes a la “Asociación de caficultores del Cantón Lajas”, tuestan su café. En primer lugar hay que llevarlo a la piladora, que es una máquina que se encarga de sacar el pergamino (recubrimiento vegetal que envuelve al grano) del café. Posteriormente “se lo tuesta con una máquina grande que funciona a gas, es un horno que tiene un tambor giratorio. De ahí se le muele y se le envasa... también se lo vende en grano”.

Nuevamente, el principal cliente de esta clase de café es el mercado



Foto 17. Café tostado de Zaruma.

externo, ya que son europeos y norteamericanos quienes demandan y compran productos 100% orgánicos. No obstante, es posible encontrar ciertas diferencias en la producción económica en este producto. Por un lado, son los pequeños productores/as los que se encargan de su cultivo, manteniendo una distribución de tierras relativamente equitativa. De igual manera, una mejor distribución de la riqueza es propiciada, ya que por medio de las asociaciones no se da mayor posibilidad de que unos ganen más que otros. Asimismo, el hecho de estar asociados se constituye en una fortaleza al momento de

la comercialización, ya que, si bien no pueden ser exportadores directos, logran aglutinar el café en centros de acopio considerables, los cuales se encargarán de la venta.

Al respecto, es importante mencionar que los réditos económicos de la venta de este tipo de café, constituyen una fuente de ingresos considerable para quienes a esta actividad económica se dedican. No sólo se trata de adquirir ganancias gracia al valor agregado (café 100% orgánico), sino también de los resultados obtenidos al momento en que los pequeños

productores se asocian, permitiéndoles tener un mejor y mayor control tanto en su producción como en la comercialización.

4.3.4. La caña

Para el cultivo de caña se han destinado 2.667 hectáreas de terreno, las cuales están repartidas entre los cantones Atahualpa, Balsas, Marcabelí, Piñas, Portovelo, Santa Rosa y Zaruma. Sin embargo, al igual que el café, “la caña es un producto que

dinamiza básicamente la parte alta de la provincia” (Gobierno provincial autónomo de El Oro, n/d: 33).

El cultivo de caña está destinado principalmente para la elaboración de dos productos: la panela y el aguardiente⁷⁷. A diferencia de los grandes ingenios, los agricultores que se dedican a este producto lo hacen de manera un tanto artesanal. Al respecto, un agricultor de la parroquia Torata, perteneciente al cantón Santa Rosa, indica que “el sembrío se lo hace con cepas, no se hace como el



Foto 18. Cañaverales en la zona baja de la provincia. Torata - Santa Rosa

⁷⁷ Sobre ellos hablaremos más adelante en el acápite de industria, pequeña industria y artesanía.

ingenio que ahí hacen por cada año, sino que aquí simplemente se hace manual, todo es manual, inclusive la cosecha es manual”. De igual forma, un cañicultor de Zaruma comenta que “el sistema aquí es distinto al de los ingenios y de los valles de la sierra. Aquí es imposible mecanizar nada debido a la topografía”. Vemos entonces, que tanto en la parte alta como en la baja, la producción de caña es manual y artesanal.

Antes de proseguir, es importante anotar que, a pesar de que encontramos similitudes en cuanto al manejo de los cañaverales, existe una diferencia considerable entre la caña de la parte alta y de la baja, la cual es provocada principalmente por la variación climática de ambos sectores. En palabras de un experto cañicultor, “arriba es más seco y en clima seco la caña necesita tener más seco el tiempo de cosecha, aumentando el grado brix⁷⁸, aquí [en la parte baja] vuelta el grado brix no es muy bueno, porque es muy lluvioso”. Si bien la parte alta tiene esta ventaja, la baja, por las lluvias, tiene una mayor producción de cultivos.

En ambas zonas de la provincia se cultivan algunas variedades de

caña, pero es la cubana la de mayor preferencia, ya que se la considera de mejor calidad. “Es más agresiva para crecer y tiene muy buen jarabe” comenta nuestro amigo cañicultor de Zaruma. Por su parte, el agricultor de Torata concuerda con su antecesor, y añade que la caña cubana tiene mayor vida y duración que otro tipo de variedades: “10, 12 años produce excelente, inclusive, por ejemplo, cañaverales de 30 años todavía producen”.

En cuanto a su producción, “existen dos tipos de cosecha: zafra completa que arranca toda la planta, inclusive los hijos inmaduros, y resaque, cosecha selectiva de tallos idóneos” (Murillo, 2007: 120). El resaque tiene ventajas sobre la zafra completa, ya que un solo cultivo puede llegar a durar hasta 30 años (Ibíd.).

Es importante destacar que, en cantones como Atahualpa y Marcabellí (al igual que el café), se está empezando a generar procesos ecológicos en la producción de la caña, la cuál será insumo básico para la elaboración de panela orgánica, sobre la cual hablaremos más adelante.

⁷⁸ Los grados “brix” son el grado alcohólico de la bebida.

4.3.5. El tabaco

Hacia los años treinta del siglo pasado Arenillas⁷⁹, se caracterizaba por ser una zona eminentemente tabacalera, cuyo producto se comercializaba con la marca “Tabaco Santa Rosa” (Poma, 2008.a). Esta importante producción se mantuvo hasta principios de los setentas y decayó debido a dos factores. El primero estaba relacionado a la baja paga que los agricultores recibían por parte de su principal comprador, la fábrica El Progreso de Guayaquil. El segundo factor estuvo asociado a la construcción de un carretero pavimentado, el cual motivó la producción de otros productos agrícolas y su debida comercialización, lo que poco a poco produjo la debacle del tabaco.

No obstante, durante alrededor de cuarenta años, la vida de los hombres y mujeres de Arenillas giró entorno a la producción tabacalera, cuya experiencia y sabiduría aún se mantienen en la memoria de algunos de sus habitantes. Una de las personas de mayor edad de la parroquia Carcabón, perteneciente al cantón Arenillas, nos cuenta en detalle y

con cierta nostalgia acerca de su elaboración:

Hacían tres calidades de la clase del tabaco, se vendía por quintales. Había tercera, segunda y primera. Era de hoja seca. La primera costaba 312 sucres el quintal, la segunda costaba 265 y la tercera, que era el más malo, costaba 126 sucres el quintal. La calidad dependía de la elaboración del tabaco, había que arreglarlo al tabaco, elaborarlo, tratarlo bonito para digamos, sacar calidad también. El tabaco para la cosecha se sembraba, se despintaba, se desyerbaba, después se abonaba, se regaba, cuando ya estaba de cosecha se paraban lo que nosotros decíamos caballos, o sea horcones, horquetas así largas con palos, más o menos de unas 2 varas de alto y se cortaba y se iba colgando así, entonces ahí se secaba, más o menos un mes, se secaba el tabaco y de ahí se ponía a tilo. Se hacía con chante, se hacían así unos cuadros así con moños de chante así y asa. El chante es la hoja del plátano o del guineo, pero más la del

⁷⁹ Se registra que para el año 1944 Santa Rosa también era una zona importante para la producción de tabaco (Carillo, 2008).

plátano, porque la del guineo moromorea [se daña, le caen hongos] cuando está seca, el plátano no. Entonces todito lo que había colgado así, después se ponía y se guardaba, se le ponía chantes encima, se hacía uno o dos pilos, depende de la cantidad de tabaco, y de ahí se le ponía palos encima, peso, al tabaco. Entonces con ese peso venía a sudar y venía a coger color el tabaco. Después de unos 5, 6 días que estaba en tilo ahí se buscaba gente para que vaya elaborando, a sacarlo del tallo.

Ya había mujeres expertas en la materia, como se dice, porque eso también hay que saber. Tonces [entonces] ya de ahí, la mujer ya iba del tallo, que era así un palo, sacando la hoja, iba poniendo así, sacaba la que llamábamos bajera, ese era el de tercera calidad, ya lo iban poniendo así, sacaban primero sólo eso, iban amontonando; sacaban un buen poco de eso, sacaban, lo amañaban y ya estaba, hecho moño y ahí se pegaban por el resto vuelta y vuelta ahí lo calificaban, ya de ahí propiamente sale calificado de la mano de la persona, de la mujer ya salsa. Era

la mujer, porque era un trabajo suave, sentadas, ellas sentaditas, cuando se sacaba ese tabaco ya de tilo, se le hacía una covacha, entonces estaba bajo sombra, porque el sol venía y tostaba ya no se podía trabajar a la hoja y la mujer ahí sentada, se buscaban 3, 4, 5 mujeres, conversando, ahí pasaban divertidas; en cambio el hombre ya estaba en otras cosas vuelta haciendo.

Del testimonio hasta aquí descrito, vemos claramente como los procesos productivos, a más de tener una relación directa con el aspecto económico, llevan dentro de sí toda una lógica organizacional, en donde existe un basto conocimiento del producto y de la forma de procesarlo. De igual modo, es posible observar la división de género en la elaboración del mismo, siendo los hombres los que se dedican al trabajo “brusco” y las mujeres al “refinamiento”. Finalmente, ocurre también un proceso interesante de socialización, en el que hombres y mujeres a más de dedicarse al ámbito laboral, tienen la oportunidad de reafirmar lazos de amistad y de comunidad.

Continuando con el interesante mundo de la elaboración del tabaco, nuestro amigo relata:

Había que seguir regando, desyerbando, porque después del primer corte, brotaba vuelta el que llamábamos el retoño soca, ese vuelta [en cambio] retoñaba y era otra cosecha, pero no todo, a veces cuando se cortaba en luna tierna a veces se moría también el tronco y no brotaba, así salteado nomás. Entonces ese vuelta había que dejarle unos dos o tres hijitos, porque siquiera botaba unos 6, 7 hijos el tronco. Tonces [entonces] eso había que sacarle y dejarle así abierto, se le dejaba 2 hasta 3 hijitos, nada más, el resto botarle. Entonces esos venían y desarrollaban pero no igual que el principal pero era otra cosecha vuelta. Mermaba un poco porque ya no le tira la hoja bien, pero cuando la tierra es buena, digamos que le da otra cosecha, y eso era digamos la utilidad de nosotros que trabajábamos en eso, porque ya teníamos lo que decimos caballos, ya hechitos. Teníamos por acá tilos, teníamos la covacha, teníamos todo. En la primera cosecha sí había que hacer todos esos trabajos.

De ahí se sacaba ese tabaco, se amontonaba y de ahí se traía y se hacían unas barrederas

para ventearlo bajo sombra, el moño, ya molitos ahí. Desde ahí también ya venía calificado, en la lona que se traía, uno tendía, lo que era primera, segunda, y tercera calidad. Tenía unos 4, 5 días para que se ventile porque salía un poco medio húmedo de lo que estaba sudado. Tonces [entonces] secaba, y de ahí, se hacía un jurón que llamábamos, se hacía con chante, ese sí era ya cuadrado, de tres, de tres lados y solamente un lado se le dejaba y ese ya era bien cubierto con más chante y todo y de ahí sí se iba acomodando, se iba poniendo capas. Cuando uno recogía, ya de lo que estaba venteado, entonces el tabaco se iba poniendo al pie del jurón y otro alcanzaba y ya los entreveraba [mezclaba], ahí se iban poniendo por capas y cuando terminaba, supongamos la tercera, se le ponía un moño a lo largo, ahí ya se sabía que hasta ahí llegaba esa calidad de tabaco. Se ponía supongamos el otro vuelta y así, en esa forma.

Vemos que los cultivadores de tabaco, a más de disponer de un basto conocimiento en relación a los procesos agrícolas, también tienen dentro de su bagaje cultural una sabiduría

ancestral, basada en la experiencia y en la tradición oral, donde la enseñanza de técnicas de corte, o de los procesos climáticos (relacionados con la luna por ejemplo) son fundamentales y se constituyen como herramientas básicas dentro de la experticia del agricultor.

Para cuando era de enlonarlo, porque ahí había que empacarlo, había una prensa de madera, que lo hacía así cuadraditos como ser cajetilla de cigarrillos, se prensaba, quedaban cuadraditos. Ahí se le ponía, depende, nosotros le poníamos 130, 150 libras, porque ahí ahorrábamos el flete del carro, el flete del barco, porque cobraban por pacas, nosotros metíamos hasta 7 arrobas en una paca de estas. Para cuando uno ya lo iba enlonar para prensarlo, ya para llevarlo a Guayaquil, ahí le hacíamos una composición. Se iba sacando del jurón, se iba poniendo en la lona, ya enlonado primero, de ahí poníamos nosotros agua hervida, se ponía a hervir agua. Se buscaba esa naranja agria, se buscaba la fruta del algarroba y se le ponía panela. Eso se hacía para darle una elasticidad al tabaco y un olor.

Entonces se tendía en la lona que se iba a empacar, entonces con una panguita (¿?) bien finita se metía en un recipiente que se preparaba eso, pero agua hervida, agua cruda moromorea [daña], agua hervida no. Entonces se cogía y se le espolvoreaba así finito, una capa, ponía otra y vuelta así mismo, iba a la prensa. Entonces salía, cuando ya lo llevábamos a la fábrica, salía una elasticidad de tabaco, o sea un olor que le daba propiamente como fermentación. Y ya pues, ahí ya llevaba y ya iba la calificación en la fábrica. Como ser, salíamos hoy día, antes era en barco, que se llevaba. Se embarcaba en Santa Rosa, en Puerto Jelí y se embarcaba y se iba a Guayaquil. Como ser, salíamos hoy, mañana se entregaba el tabaco, de mañana se llevaba el tabaco a la fábrica, se entregaba, lo recibían, veía la calificación, el peso no lo veían, lo pesaban ya; y al otro día nos daban un cheque para ir a cobrarlo al banco y veníamos vuelta al otro día.

En la actualidad la siembra de tabaco ha desaparecido por completo y con ella, toda la organización laboral y económica que la población de

Arenillas desarrolló a lo largo de décadas. Por el momento, no hay visos de que esta actividad sea nuevamente tomada en cuenta, ni por autoridades de la provincia ni por sus habitantes. Tendremos entonces, solamente el recuerdo y las palabras de ancianos que cuando jóvenes vieron en el tabaco una alternativa de vida.

4.3.6. Otros cultivos

Aunque en menor cantidad, la producción de los monocultivos de arroz y maíz también se constituyen en productos importantes dentro de la

provincia de El Oro. Lo mismo sucede con alimentos de ciclo corto como son los tubérculos, las leguminosas y los frutales; los cuales son destinados a satisfacer la demanda nacional. No obstante, a diferencia de la mayoría de los grandes monocultivos anteriormente mencionados (banano, cacao y camarón), la siembra y cosecha de estos cultivos está manejada por las y los pequeños productores quienes, además de venderlos, los utilizan para el consumo interno, es decir, que alternan la economía de mercado con una economía de subsistencia.



Foto 19. Pequeña finca del Sitio Roma - Zaruma.

Por lo tanto, es precisamente en este tipo de actividad agrícola en la que la economía popular se encuentra presente. Al no estar adscrita a las grandes plantaciones, la agricultura a pequeña escala, en cierto modo promueve un tipo de economía de características comunitarias, donde el trabajo asalariado es reducido, las relaciones de clase están menos acentuadas y la vida en comunidad es mayor. Incluso, como veremos más adelante, cuando hablemos de la comercialización de productos, el trueque se manifestaba dentro de la economía popular, denotando otras lógicas

tanto en la producción como en la comercialización.

4.4. Ganadería y avicultura

Si bien El Oro es eminentemente agrícola, la ganadería también se constituye como un referente económico importante, siendo la producción de leche y carne una fuente de ingresos considerable. “En la provincia existen 6.733 UPA’s (Unidades Productivas Agrícolas) que se ocupan de la actividad ganadera, y un total de 162.467 cabezas de ganado vacuno” (Gobierno



Foto 20. Vacas del cantón Chilla.

provincial de autónomo de El Oro, n/d: 36).

La presencia de ganado vacuno se ubica principalmente en la zona alta de la provincia, especialmente en los cantones Atahualpa, Zaruma, Piñas y Las Lajas. No obstante, Santa Rosa (asentada en la parte baja) también registra actividad ganadera considerable (Ibíd.). Pero sin duda alguna, para Atahualpa “la ganadería es el principal rubro de la economía” (Murillo, 2007). Su clima de altura y la constante llovizna, hacen que el pasto de esta región se convierta en excelente alimento para los toros y vacas que allí pastan⁸⁰.

La cría de ganado porcino también es una actividad que se encuentra en El Oro, existiendo un total de 39.958 cabezas (Ibíd.) No obstante, es la cría de aves la que ocupa un lugar preponderante, ya que esta actividad es practicada en todos los cantones (Gobierno provincia autónomo de El Oro, n/d). Pero al igual que el ganado vacuno es para

Atahualpa, la avicultura lo es para el cantón Balsas. Para Murillo:

Balsas ha ejercido una forma de liderazgo empresarial, al multiplicar su modelo de producción avícola en todas sus parcialidades, en cada espacio donde hay una fuente de agua y un terreno para levantar un galpón. Los planteles para la crianza de aves se multiplican en todo el territorio del cantón, a lo largo de las carreteras y caminos, en los cerros y en las pampas; unos más grandes y complejos, otros modestos, todos apuntando a fomentar el bienestar que antes les fue esquivo (2007: 33)⁸¹.

Un importante avicultor de Balsas comenta que la cría de aves inició hace aproximadamente 30 años, y que poco a poco fue tomando las dimensiones que hoy en día tiene. La producción es tal, que no sólo está direccionada al cantón o a El Oro, sino a 6 provincias de todo el país, “de aquí se va para Loja,

⁸⁰ Como veremos más adelante, la elaboración de quesos como producto derivado de la leche, también es un referente importante dentro de la economía de este cantón.

⁸¹ Es fundamental destacar que gracias a la actividad avícola, Balsas integraba la lista de los 10 cantones ecuatorianos con mejor ingreso per cápita, lo cual demuestra la importancia de esta actividad para este cantón (Murillo, 2007).

Azuay, Cañar, Guayas, Santa Elena [la nueva provincia] y a Zamora”. No obstante, es importante destacar que el tipo de avicultura que en Balsas se practica no es de características industriales. Lo mismo sucede con su comercialización ya que la mayoría de avicultores “vendemos directamente, tenemos nuestros puestos de venta”.

El proceso para la cría es el siguiente. Inicia con la compra de pollos bebés, aunque hay quienes ya disponen de gallinas ponedoras –reproductoras. Sin embargo, la mayoría de personas prefiere comprar los pequeños pollitos para criarlos. Un hábil criador de este animalito cuenta que “ese pollo bebe llega a la granja donde cada granjita tiene su galponero, es atendido por él, cuidado, como se cuida a un bebé, dándole abrigo, alimentación, agua”. En esta primera etapa de galpón, el pollo deberá permanecer un máximo de siete semanas, momento en el cual es “cosechado” para su venta.

En su mayoría a los pollos se los vende vivos, pero existen también camales artesanales en los que se los faena. “Estamos trabajando para tener un pollo ya con una marca, con registro sanitario, con una presentación [pero] en el camal artesanal se lo

hace manualmente, con una peladora artesanal y se utiliza una gran cantidad de personal para el proceso”. Los costos varían de acuerdo a la ley de mercado, “actualmente [refiriéndose al año 2009] la libra está a 0,70 y ya faenado a 0,90”.

Continuando con la lógica en que los productos marcan de manera significativa la vida de las personas en la provincia de El Oro, vemos que el ganado para el caso de Atahualpa o el pollo para Balsas no es la excepción, ya que la mayoría de los habitantes de estos cantones se dedican a estas importantes actividades. Lo mismo sucede con la pesca, otra forma de producción que influye de manera determinante a quienes a ella se dedican. Sobre este tema hablaremos a continuación.

4.5. Acuicultura: Las camaroneras

Junto con el boom bananero, en la provincia de El Oro otro producto se instauró como elemento clave para su economía. Hablamos del cultivo de camarón blanco y vannamei, el cual se inició en el año de 1968. Los cantones en los que se encuentran las camaroneras son Arenillas, El Guabo, Huaquillas, Machala y

Santa Rosa, destinándose un total de 44.432 hectáreas para su siembra (Gobierno provincial autónomo de El Oro, n/d).

Al igual que la minería, el cacao y el banano; el cultivo de camarón nuevamente estuvo vinculado a satisfacer la demanda internacional, reafirmando una vez más a la provincia en su calidad de agroexportadora. No obstante, la dinámica económica del camarón no sólo fue para El Oro, sino para el país entero, ya que rápidamente se convirtió en una de los principales rubros de ingreso

para el Ecuador. En este sentido, la presencia de camaronerías es tal, que “aproximadamente la tercera parte de la producción nacional de camarón corresponde a la provincia de El Oro” (Ibíd.: 34).

Sin embargo, es triste e indignante escribir que la historia se repite. Las camaronerías, al estar orientadas a satisfacer al mercado externo, volvieron a descuidar el desarrollo interno de la provincia y nuevamente fueron pocas las personas y empresas las que gozaron de sus beneficios económicos. A



Foto 21. Camaronera ubicada en los manglares de la isla Jambelí.

ello se suma el impacto ambiental que éstas provocan, ya que “la tala de manglares para la instalación de camarónicas es un grave problema que afecta al ecosistema costero. Asimismo, la salinización de las tierras agrícolas por efectos de la difusión de camarónicas es otro grave problema⁸²” (Burgos y Maldonado, 1987: 96).

Resulta extraño y contradictorio, que la riqueza generada en El Oro -cuyo nombre hace honor a su gran capacidad productiva-, no haya sido revertida ni redistribuida a la mayoría de sus habitantes. Podemos ver que la concentración de tierras es impresionante. En la parte baja de la provincia, el 42% de las explotaciones agrícolas son menores de 5has y controlan solamente 3,4% de la superficie cultivable. Por su parte, en la zona alta, el 60,1% de la explotación agrícola tiene una superficie menor a 5has y apenas controla el 6% de la superficie total de la tierra (Moncada, 2003). Lo mismo sucede con la concentración de la riqueza:

Nada menos que el 79.1% de la población económicamente ac-

tiva estimada, insistimos, en 200 mil personas de 12 años y más, está compuesta por empleados o asalariados, trabajadores por cuenta propia y familiares sin remuneración, mientras que los patronos o socios activos no llegan a 19 mil, aproximadamente el 10% del PEA de la provincia (Ibíd.: 29).

Pero es aún más alarmante observar que el **76%** de la población provincial se encuentra en estado de pobreza (Ibíd.). Es aquí donde nos reafirmamos en que el principal problema de la provincia y del país no se encuentra en la falta de recursos, sino en la mala redistribución de los mismos. “Es que, a pesar de la enorme cantidad de excedentes que tradicionalmente genera la provincia, el monto de estos que quedaba para impulsar el desarrollo provincial ha sido sin duda pequeño, débil e insuficiente (Ibíd.: 27).

La falta de inversión también se refleja a nivel de servicios e infraestructura. “En las principales ciudades oreñenses sectores importantes se encuentran desprovistos de agua potable y alcantarillado... La propia

⁸² Sobre el impacto de las camarónicas en la pesca artesanal remitirse al acápite de pesca en este mismo capítulo

capital de la provincia, no dispone de una red adecuada de alcantarillado” (Ibíd.: 21). Resulta entonces paradójico, que el panorama descrito no concuerde en absoluto con la riqueza productiva enunciada líneas atrás. Por lo tanto, insistimos que la solución a los problemas socio-económicos de la gran mayoría de los y las habitantes de la provincia, estaría asociada, no a la creación de nuevas modalidades de producción, sino a una redistribución equitativa de los réditos ya existentes.

4.6. La pesca y la recolección

“Nosotros lo que tenemos es amor,
amor a la pesca,
claro que es sufrido pero es amor”
(Joven pescador de la isla de Jambelí)

A nivel industrial la pesca no ocupa una actividad de mayor importancia para El Oro, ya que en su mayoría las grandes compañías se han dedicado al cultivo de camarón, sobre el que ya hablamos en líneas

anteriores. No obstante, la pesca artesanal sí constituye una fuente económica significativa para los habitantes de la provincia que a ella se dedican. A diferencia del resto de la región costera del país, la zona de influencia pesquera en El Oro en su mayoría está circunscrita al archipiélago de Jambelí, es decir, en esteros y manglares⁸³. “Esta área se caracteriza por la variedad y abundancia de crustáceos, mariscos y por la existencia en la parte oceánica del Estero, de bancos permanentes de peces blancos muy apetecidos” (Burgos y Maldonado, 1987: 83). La pesca artesanal está ligada esencialmente a una economía de subsistencia y su comercialización es de menor escala, siendo sus principales clientes los restaurantes y los turistas que estos sectores visitan⁸⁴.

Podríamos decir que existen tres formas en las que la pesca artesanal se hace presente. La primera tiene que ver con la recolección de moluscos existentes en el manglar,

⁸³ Aunque hay muchos quienes también se lanzan al mar para realizar sus actividades de pesca.

⁸⁴ Es importante indicar que la tradición culinaria desarrollada en los pequeños puertos que sobre el estero del archipiélago se localizan, han alcanzado fama a nivel nacional debido a la riqueza y variedad de mariscos que en ellos encontramos. Sobre los platos que allí se preparan, ver el capítulo duodécimo, correspondiente a Cocina Popular.



Foto 22. Pequeño puerto de pesca artesanal. Puerto Hualtaco - Huaquillas.

siendo la concha, el cangrejo, el ostión y el mejillón los de mayor presencia. La segunda también está relacionada a la zona de manglar, pero está vinculada a la pesca blanca de peces como la cachema, la corvina o el robalo. Finalmente, la tercera “modalidad” de pesca es aquella realizada en alta mar. Todas estas actividades están interrelacionadas y son intercaladas dependiendo de la temporada. Así nos lo explica un pescador de la isla Jambelí, cuando indica que “hay días que se va uno a la concha, por ejemplo trabaja toda esta semana en concha, la otra semana es cangrejo, pero ya deja su espacio, la una semana vamos acá, la otra más y así, no sólo es en un

solo sitio”. Es importante destacar que cada una de estas actividades tiene su sabiduría particular. Para el caso de la recolección, un experto nos explica lo siguiente:

Para conchar uno tiene que ponerse unos guantes para no hincarse los dedos en medio de la raíz [del mangle]. La concha está en unos huequitos bien chiquitos, entonces uno mete la mano así por debajo, en medio del manglar y en el lodo. Y el cangrejo por lo consiguiente, ve el hueco y manda el brazo, hasta que lo coja y sino lo alcanzó, hay unos ganchos largos con fierro, entonces le mete así

y le comienza alzar apenas y el man [el cangrejo] apenas lo topa y va para arriba y sale. No muerde... Esto se trabaja con la marea, por ejemplo el estero comienza a bajar ahora y uno calcula, si ahorita son las 10, uno ya está regresando 3 de la tarde o 12 del día, porque es cuestión de la marea, se coge 150, 200 conchas. El cogedor bueno se coge 200, 300, uno medio malo unas 100, 150. Igual con los cangrejos, a veces uno le encuentra encima y se coge dos, tres atados y cuando están bien hondos, entonces hay que sacarlo con la varilla que le digo y se saca dos atados, un atado... Para evitar los moscos se pone detán [repelente] y diesel, lo entrevera con el detán un poquito y ahí si se pone, o sino se embarra del lodo o se quemá palo santo.

Cuando el pescador decide dejar la recolección y lanzarse a los esteros del manglar en sus embarcaciones, su principal herramienta de trabajo será el trasmayo, que es una larga red que cruza de orilla a orilla el estero. Se le instalan boyas en la parte

superior y pesas en la inferior⁸⁵. En la parroquia Tendales, perteneciente al cantón El Guabo, uno de sus pescadores indica acerca de su uso y de la importancia que éste tiene para la pesca. “El trasmayo se lo estira y se lo lanza y con eso se pesca con la marea...se lo bota al contrario de lo que va la marea...se le deja a las 12 del día y hay que recogerlo a las 4 o 5 de la tarde”.

El uso de la atarraya también es necesario en la pesca artesanal, especialmente en lugares de poca profundidad. Su sistema hace que esta red de forma circular se abra al momento de lanzarla, pero por las pesas que tiene en los bordes, se cierre al momento de caer al agua, convirtiéndose en una eficaz trampa de camarones y pequeños peces⁸⁶.

A pesar de que la pesca y la recolección en zona de manglar implican conocimiento y dedicación, sin duda alguna la pesca en altamar es la que mayor pericia y esfuerzo requiere. Al respecto, un viejo pescador oriundo de Puerto Jelí en Pasaje, comenta que “el ser pescador es un trabajo bien fuerte, el que no lo conoce bueno, no sabe,

⁸⁵ Sobre su elaboración remitirse al capítulo séptimo, relativo a las Artesanías.

⁸⁶ Sobre su elaboración remitirse al capítulo séptimo, relativo a las Artesanías.



Foto 23. Pescadores recogiendo la atarraya. Tendales – El Guabo

pero es un trabajo fuerte, agotador. Yo de aquí salía a la pesca tres de la tarde, venía al otro día a las 10 de la mañana... Trabajábamos toda la noche”. De igual manera piensa un joven pescador de la isla Jambelí cuando comenta lo siguiente:

La vida de un pescador es dura, difícil, difícil la vida del pescador. Por ejemplo uno sale a alta mar, corre altos riesgos, por ejemplo tira su malla, esperamos que la malla corra una media hora y comienza a jalar, y el sol es tremendo y el agua

salada quema, entonces allá es difícil. También tenemos que andar once [atentos] a los piratas, a todo, porque hay piratas, usted tiene un motorcito nuevo entonces el pirata anda dándose vueltas tras! Entonces tiene que andar bien despejada la mente allá afuera observando todo.

Justamente por la intensidad que la pesca en alta mar demanda, es necesario que el pescador disponga de gran habilidad, ya sea para atrapar el ansiado alimento o para guiarse y navegar sobre las aguas. En este sentido, “cuando estamos en el mar

nos orientamos sobre las olas, por ejemplo usted va rumbo, por ejemplo para acá, se va sobre las olas, que la proa vaya sobre las olas, ese rumbo y carga una brújula”. Asimismo, es importante conocer cuáles son los mejores tiempos para “lanzarse al ruedo”, siendo las noches de luna las más propicias “y en menguante y noche oscura no se puede, porque en el agua hay mucha candelilla, el pescado ve la malla, de noche mucho brilla. Entonces la luna llena es claridad, entonces la malla corre sin ningún problema”.

Amás del clima y la temporada, es imprescindible desarrollar cierta habilidad para encontrar e identificar a los peces que se quiera atrapar. Hay quienes se orientan por medio del sonido, “nosotros mandamos el remo hacia abajo y escuchamos, y cuando hacen trac, trac, trac, ahí están las corvinas, están las cachemas, entonces así nosotros vamos pescando y ahí tiramos la malla”. Otros, ya saben de antemano donde es lo que los peces se encuentran, siendo las peñas uno de sus lugares predilectos. Pero hay quienes consideran que un buen pescador es aquel que “a 20 metros de un pescado ya sabe que pescado es, en el agua, bajo el agua, se lo ve”.

Sin embargo, las destrezas que un pescador debe disponer van más allá de ser un buen “cazador de peces” o de ser un buen navegante, también debe saber cocinar. “Cuando estamos medio lejos se lleva su hornillita con carboncito, a comerse lo que la pesca mismo da”. De igual modo, existen una serie de “estrategias” que permitirán que el pescador no se maree y tenga una jornada de trabajo más tranquila. Sobre estos conocimientos, uno de los pescadores con los que conversamos nos cuenta:

Dicen que [para no marearse] tiene que morder el ancla o tiene que tomarse un vaso de agua salada, tres tragos, o tiene que llevarse una pastilla que se llama Mareol, se la toma y pasa feliz, pero cuando se la termina la pastilla comienza ya. Depende también porque usted tiene que bailar sobre las olas, si está parqueado el bote usted tiene que bailar sobre las olas, suave nomás. Usted tiene que asumir que no se marea, hacerse el valiente, así no sea, a distraer, a llamar conversa; entonces usted está activo... Se lo tira al agua también, para que se le quite el miedo, está descuidado y pum se lo tira al

agua, teniendo la precaución de que sepa nadar jaja.

Pero si hasta aquí la vida del pescador parece complicada, qué decir de los gualingos, antiguos pescadores del archipiélago de Jambelí que se lanzaban a alta mar sin las facilidades que hoy en día la tecnología ofrece, solamente a remo y a vela, y en las pesadas embarcaciones de madera que ellos mismos fabricaban. A más de la pesca, “esos eran buenísimos para cazar pescados en la mar, cazándolos, cazándolos, se los cogía con arpón, puro arpón.”. Imaginemos entonces la fortaleza y la destreza que un gualingo debía de poseer para navegar bajo aquellas condiciones:

Cuando salía con mi abuelo, a vela, a remo, una vez que salíamos al mar, afuera, teníamos que estar siempre donde se veía el manglar, las costas, las entradas y de noche se veían los reflejos de los pueblos, por ejemplo se veía Huaquillas y decíamos, allá es Huaquillas, Machala, Santa Rosa, a base de eso nos guiábamos. Cuando llovía, ahí si era duro, ahí no se veía nada, ahí si ya sabíamos que ya iba a llover teníamos que meternos rápido al manglar, a las costas,

eso era duro, ahí no se ve, no se ve nada, es peligroso, usted puede chocar, porque no ve, no ve a 10 metros, el mar se pone picado.

En la actualidad “hay muy pocos gualingos. Aquí [en Puerto Jelí] hay un señor que tiene 94 años y está bien duro todavía pero ya se vino a vivir aquí, él era de allá de Las Casitas, cerca de Las Huacas, en la isla Jambelí”. La modernidad y la comodidad tecnológica han hecho que los antiguos gualingos dejen de lado sus antiguas destrezas para dar paso a nuevos conocimientos, los cuales si bien facilitaron en algo la vida del pescador, su actividad aún sigue siendo dura pero interesante, tal como lo vimos párrafos atrás.

Antes de terminar con este apartado, es preciso indicar que la actividad pesquera en la provincia de El Oro, en especial en la zona de manglar, se encuentra amenazada por la depredación existente de este rico ecosistema, propiciado principalmente por las camaroneras, las cuales talan el mangle para expandir sus piscinas de cultivo. Al respecto, el planificador Wilmer Encalada indica que “se están quedando sin trabajo los concheros” (comunicación personal, 2008), lo cual es ratificado

por lo pescadores cuando dicen que en un pasado “se cogía sus 200, 100 conchas porque las conchas estaban afuerita de los huecos, hartísimas, usted se metía al mangle ya agarraba la concha full, ahorita ya no”. Otro conchero de Jambelí, a más de denunciar la disminución de los alimentos del manglar, señala que “las camaroneras al pescador no le benefician en nada, nos perjudican. No nos dejan coger, allí, en el lado donde ellos están. Tienen hasta 30 perros, ¡qué se va a meter usted ahí! Y si no son los perros, son los guardianes”.

Es alentador observar, que en los últimos años las autoridades se han dado cuenta de la importancia que el ecosistema de manglar tiene para el medio ambiente y para las personas que de él subsisten. Por esta razón, “desde hace unos cinco años el gobierno les dio [a los concheros] cerca de 500 hectáreas de concesión del manglar. Ellos siembran la concha, la cuidan y están reforestando ellos mismos⁸⁷” (Ibíd.). Esperemos, que políticas públicas como la aquí enunciada,

se mantengan y se repliquen, no sólo por el bienestar de quienes viven de este ecosistema, sino de la naturaleza en sí.

4.7. Industria, pequeña industria y artesanía

A nivel macro, “la industria y la manufactura presenta un escaso desarrollo y aporta solamente con el 5% del valor bruto total de la producción” (Gobierno provincial autónomo de El Oro, n/d: 39). Sin embargo, a nivel micro existen un sin número de iniciativas que apuntan al desarrollo económico de pequeñas cooperativas o asociaciones de base que en la provincia encontramos⁸⁸. Es importante mencionar que la mayoría de estas iniciativas, están relacionadas esencialmente al entorno agrícola en el que las y los pobladores de El Oro se desenvuelven. Por este motivo, la elaboración de quesos, de panela granulada o de aguardiente por ejemplo, son algunos de los productos procesados de la materia prima existente.

⁸⁷ Sobre la organización de pescadores y concheros/as consúltese el capítulo sexto, referente a Organización Social.

⁸⁸ Sobre el proceso organizativo de la provincia remitirse al capítulo sexto, sobre la Organización Social.

4.7.1. Elaboración de aguardiente

En el acápite correspondiente a “producción agrícola”, vimos que los cultivos de caña, tanto para la parte alta como para la baja de la provincia, constituyen un producto agrícola sustancial para la economía de muchas familias que a éste se dedican. No obstante, es interesante observar, que muchas de estas familias le dan un valor agregado a dicho sembrío, convirtiéndolo en aguardiente.

Varios son los cantones que se dedican a esta labor, siendo Atahualpa, Zaruma, Piñas, Portovelo y Santa Rosa los más significativos. Por ejemplo cantones como Zaruma o parroquias como Moromoro (perteneciente al cantón Piñas), son famosos por la elaboración de licores como el “mayorca”, o el “reposado”⁸⁹. Por su parte, algunas de las parroquias de Portovelo como Lourdes, Curtíncapac o Salatí, también son conocidas por las moliendas que en sus fincas se encuentran. Lo propio ocurre con Marcabelí, cuyo ingenio “ha recibido la certi-

ficación de la firma internacional Biolatina por sus procedimientos no contaminadores” (Murillo, 2007: 120).

Para elaborar el aguardiente, es necesario que cada finca disponga de un trapiche en el que la caña cortada deberá ser molida. En otros tiempos, el sistema de molienda dependía de la fuerza de un burro o mula que se encargaba de hacer girar la rudimentaria máquina, hoy en día este animal ha sido reemplazado por potentes motores que optimizan el trabajo y que liberan al cuadrúpedo mencionado de una de sus tantas y arduas labores.

De la caña molida saldrá un jugo que deberá ser depositado en unos tanques de fermentación, los cuales pueden ser de madera, cemento o plástico. Por su parte, el bagazo, que es el resto de la caña que ha sido molida, será utilizado como combustible para avivar el caldero que posteriormente se encargará de la destilación. Pero antes, el jugo de la caña deberá permanecer alrededor de cuatro días en fermentación, el cual, según un cañicultor de la parroquia Torata en Santa Rosa, “es un

⁸⁹ Para saber sobre la preparación de estos licores remitirse al capítulo duodécimo, correspondiente a Cocina Popular.



Foto 24. Antiguo trapiche todavía en uso. Morales - Portovelo.

proceso por bacterias, parecido al yogurt. Nosotros aquí utilizamos la levadura de pan, con ellas hacemos las cepas para la fermentación y eso da la fermentación”. Una vez culminado este proceso, el jugo de la caña pasa a los alambiques. Sobre esta nueva etapa nuestro amigo experto en la fabricación de aguardiente nos cuenta:

Primero pasa a un tanquecito que se llama calentador, es como casi como media, después pasa a la olla ya en sí donde se cocina. Entonces acá abajo hierve el

guarapo y sale por esa columna grande sale el vapor y ese vapor entra ya al calentador y le hace un precalentamiento para cuando ya deba de pasar acá abajo ya pase con su temperatura. En ese tanque de cemento ahí, hay una serpentina o la famosa culebra que le llaman, entonces la serpentina que es con agua corrida, entonces como entra en vapor que está caliente y al contacto con las paredes frías y el agua fría, se hace líquido, entonces cae a ese depósito pequeño que está ahí, ahí cae



Foto 25. Quema del bagazo. Torata – Santa Rosa.

el aguardiente⁹⁰ y de ahí pasa a unos depósitos subterráneos que hay aquí adentro, siempre hay unos depósitos subterráneos.

Una vez que el aguardiente se ha obtenido, éste es comercializado

a las principales licorerías del país como por ejemplo “Cristal” o a “Portoviejo donde hacen Caña Manabita”. El licor se vende por litros y es transportado por medio de tanqueros que ofrecen este servicio a varios cañicultores de la provincia.

⁹⁰ El grado alcohólico con el que se saca el licor depende del productor, sin embargo, para ser catalogado como “aguardiente” deberá tener al menos 50 grados, menos de eso es considerado como un “vinillo”.

Finalmente, es importante resaltar que la mayoría de cañicultores que se dedican a este negocio, se constituyen como empresas familiares, es decir pequeñas industrias que se convierten en una alternativa económica para los que en ella incursionan.

4.7.2. Elaboración de panela de bloque y granulada

Otro de los productos que de la caña se elabora es la panela, ya sea en bloque o granulada. La producción de estos también se encuentra en los cantones que al aguardiente se dedican, ya que la caña es uno de los sembríos principales de estos poblados. De igual forma, esta actividad es desarrollada por grupos familiares o por organizaciones de base que vieron en la panela una oportunidad de crecimiento económico.

Tal es el caso de la “Asociación de panela granulada del cantón Atahualpa”⁹¹, en la que las familias cañicultoras se organizaron para darle un valor agregado a la caña de

azúcar y a la panela en sí. Además, es importante indicar que a más del valor agregado propio de la elaboración del producto, hay que sumarle el hecho de que se trata de un producto con certificado orgánico, otorgado por la empresa alemana BCS-OC⁹².

El procedimiento para la obtención de este producto orgánico se inicia con el cultivo de la caña, el cual deberá ser trabajado con las normas ecológicas del caso. Posteriormente, cada socio cañicultor deberá cortar y llevar la caña a la fábrica “comunitaria” donde será procesada. Al igual que para la fabricación de licor, la caña tiene que ser molida en el trapiche, no obstante, el proceso se diferencia en el destino del jugo, el cual en vez de convertirse en aguardiente se lo transforma en miel, la que a su vez tomará forma de panela. Uno de los miembros de la asociación de paneleros explica en detalle el procedimiento:

El jugo, al caer por aquí por este tubo, viene hasta aquí y de ahí pasa por un tubo a las evapora-

⁹¹ Sobre esta asociación ver el capítulo sexto, correspondiente a Organización Social.

⁹² Este tipo de empresas se encargan de certificar que los productos agrícolas cumplan con normas internacionales relacionadas con la producción orgánica.

doras y de aquí va calentándose hasta dar el punto (tomar la consistencia adecuada)... Hasta que coja punto el jugo tiene que estar una hora y media... Una vez que está la miel de punto se abre esta compuerta y con un canal de acero inoxidable cae la miel y abajo se elabora ya la panela. Este es el departamento de cocción... La miel una vez que cae,

la bate, la bate, manualmente y se va enfriando, una vez que está batida, seca, se la enfría un poco y pasa a esa cernidora, ahí se cierne, sale el fino por acá, el grueso por acá y el grueso se lo vuelve a poner el molino y el molino la muele y ya no se desperdicia nada. Una vez que la panela está fría, procesada, se lo lleva al departamento de



Foto 26. Fábrica de elaboración de panela

empaquetado. Se hacen fundas de 500 gramos.

Generalmente la panela se la muele bajo pedido, y son los comisariatos de Quito, Guayaquil, Cuenca y Machala los principales clientes. Sin embargo, otro cliente importante es la empresa agroexportadora Arte-Agrícola, quienes compran la panela granulada para revenderla y exportarla a Europa. El costo por fundita es de 45 centavos y de la caja 18 dólares. La razón por la que no exportan directamente nos la da uno de los miembros de la asociación:

Es difícil que exportemos directamente porque primero tenemos que tener contactos en el exterior, una empresa, una persona que nos coja el producto y lo venda una vez que lo venda que nos mande el dinero, eso por una parte. Por otra parte tenemos que tener volumen, para exportar se necesita bastante. Hay contenedores de 20, 30, 40 mil kilos y el flete en barco desde Puerto Bolívar hasta Guayaquil y al exterior es un flete altísimo, se necesita mucho dinero. Tenemos que pagar impuesto al banco central, otra serie de impuestos, de papeleos, entonces se necesita pagar gente, tener un agente

exportador, un agente aduanero, pagarles, eso conlleva mucho dinero y necesita tener gente allá, nuestra, para que haga el embarque y todo. Lo que sería magnífico sería asociarnos con otras empresas para ahí sí poder exportar.

Si bien probablemente falta mucho camino que recorrer para que la asociación logre exportar de forma directa, existen múltiples ventajas para los cañicultores que se encuentran asociados, ya que, por un lado, poco a poco van obteniendo ganancias significativas de la fábrica de panela granulada, y por otro, siempre tienen asegurada la venta de sus cultivos dado que es la misma fábrica la que les compra.

Por su parte, la fabricación de panela de bloque conlleva el mismo procedimiento que para la granulada, solamente que en vez de molerla se le da forma de ladrillo. Para ello, se utilizan moldes de madera cuadrículados en los que se vierte el jugo de la caña que luego se secará para obtener la forma de un “ladrillo”.

Este tipo de panela tiene mayor acogida a nivel local, siendo los pequeños paneleros de las parroquias los que a ella se dedican, negocios

familiares que complementan sus actividades agrícolas con la elaboración y venta de este producto.

4.7.3. Elaboración de chocolates

Del cacao surge uno de los manjares de mayor apetencia por los seres humanos, nos referimos al delicioso chocolate que en algunas zonas cacaoteras de la provincia de El Oro se elabora. Su procedimiento es totalmente artesanal e inicia con el recogimiento del cacao, “se coge el cacao de la planta, usted lo abre, le saca la pepa y le pone en un cajón con hojas de plátano a fermentar por ocho días”. La información hasta aquí dada corresponde a una señora de la parroquia Carcabón que se dedica a la producción de chocolates, quien será nuestra guía durante todo el proceso.

Después de fermentado hay que secar, tostar y pelar al cacao, “y de ahí se comienza a moler a moler hasta que esté finito, finito”. Al cacao molido se le agrega un poco de agua y se lo pone a cocinar a fuego lento, “hasta que se vaya lo ácido, y así hasta que ya esté, apaga la candela y le saca”.

Posteriormente, la pasta líquida que se ha formado hay que mecerla durante treinta minutos. Cuando “ha cogido punto” se le añade leche, azúcar y si se quiere un poco de maní, “y le bate con la batidora y sigue batiendo, batiendo, ya le bate a todo y va a la paila otra vez hasta que quede durito y ahí sí está el chocolate listo para comerse. Todo se hace con cuchara de palo y en paila”.

Así como la señora de Carcabón, muchas otras personas se dedican a la elaboración de chocolates de manera artesanal, vendiéndolo solamente a las y los vecinos y amigos del pueblo en el que se encuentran. No obstante, en la parroquia El Progreso perteneciente a Pasaje, existe el “Grupo de mujeres de El Progreso”, quienes a pesar de seguir empleando técnicas artesanales, se han organizado para obtener mayores ganancias en la producción del chocolate, tratando de fabricarlo y venderlo a mayor escala⁹³.

4.7.4. Elaboración de quesos

La elaboración de quesos está circunscrita principalmente al cantón

⁹³ Sobre el proceso organizativo de este grupo ver el capítulo sexto, referente a la Organización Social.

Atahualpa, cuyos habitantes ven en la ganadería su principal fuente de ingresos. Consecuentemente, el aprovechamiento de la leche como materia prima ha sido una de las características de su gente. Existen pequeñas empresas privadas que a este negocio se dedican, también hay los negocios familiares y la asociaciones de base. No obstante, el proceso es similar en cada una de ellas y uno de nuestros entrevistados lo describe a continuación:

Primero hay que ponerle la pastilla en la leche, hay que tener un buen rato ahí, eso la corta un rato, unos 20 minutos, eso le corta bien, bien, de ahí sale el suero y se le bota, de ahí se le deja la cuajada un buen chance, que no esté ni dura ni suave, de ahí se hace el queso, sea en una olla como licuadora, o sea se la muele en molino, hay vuelta personas que la baten con la mano, y ese queso sale medio aguado. El queso que se muele en el molino o sea en la olla eléctrica sale mejor, hay que poner sal también. No hay que batir mucho porque sale malo el queso, ahí uno ya le ve, que

salga medio arenosito. Después se le pone en el molde y de ahí ya sale el suero, o sea de tarde al otro día. Y ya sale el queso ya amoldado. Se llama queso de corte. Eso se vende aquí, a Machala, a Piñas, a Portovelo, Huaquillas. Se venden a un dólar cuarenta los quesos.

Dentro de una lógica relacionada con lo que aquí hemos denominado como “economía popular”, es interesante indicar que la dinámica de la producción “capitalista” en la elaboración de quesos, se encuentra atravesada por un bagaje cultural económico que de algún modo se contraponen al sistema dominante. Nos referimos a la Cofradía San Jacinto de Ayapamba, perteneciente al cantón Atahualpa, institución, que si bien fue creada para brindar una alternativa económica a sus miembros, su principal objetivo es la de honrar a su Santo Patrono -San Jacinto- por medio del trabajo y las ganancias obtenidas del mismo. Vemos entonces, que ambas formas económicas conviven y dan paso a ricas manifestaciones de Cultura Popular⁹⁴.

⁹⁴ Sobre ellas, remitirse al capítulo sexto de Organización Social, al octavo relativo a la Religiosidad Popular y al noveno, referente a las Fiestas Populares.

4.8. Explotación de madera y elaboración de carbón

Antaño, la tala de madera se constituía como una actividad considerable dentro de la dinámica económica de El Oro, en la que bosques de roble, guachapelí, bálsamo, sedar de María, guarango, piñuela, pechiche, azafrán, laurel negro, caoba, ébano, cascol, guayacán, colorado, guayabo, mangle, balsa y canelo, eran explotados y comercializados dentro y fuera de la provincia; incluso muchos de los astilleros que en Guayaquil se construían, fueron elaborados con madera de El Oro (Poma, n/d. b).

En la actualidad, la explotación maderera se ha reducido considerablemente, debido, principalmente, a la gran disminución de árboles que la tala indiscriminada produjo. No obstante, en época de verano⁹⁵, esta actividad aún se mantiene en el cantón Arenillas⁹⁶, la misma que sirve para la producción de carbón

vegetal, trabajo que se complementa con las actividades agrícolas del sector.

Para elaborar el carbón en primer lugar hay que cortar la madera, siendo el guayacán y el algarrobo las de mejor calidad. Al respecto, un viejo carbonero de la parroquia Carcabón señala que “antes cortaban con hacha”, sin embargo la esposa de un importante carbonero del barrio Santa Marianita en Arenillas, comenta que hoy en día todos quienes a este “negocio” se dedican utilizan motosierras. Sea cual sea la herramienta utilizada, ésta deberá ser lo suficientemente filosa para tumar los árboles requeridos y hacer la leña que luego será convertida en carbón.

Esta leña es amontonada de tal manera que se edifica una especie de horno⁹⁷, el cual es recubierto con paja, sea de arroz o de hierba y posteriormente con tierra, “y ahí sí le mandan la candela”. Para ello,

⁹⁵ Se la realiza en época de verano ya que la elaboración de carbón se convierte en una alternativa económica de las actividades agrícolas, las mismas que no pueden ser desarrolladas en verano por falta de agua.

⁹⁶ A pesar de ello, esta actividad está prohibida por el Ministerio del Ambiente.

⁹⁷ Los tamaños varían dependiendo de la cantidad de carbón que desee obtener.

le dejan un palito largo a modo de mechero, el cual, junto con un trapo encenderán al horno hecho de leña. Así nos lo explica la esposa e hija de un carbonero, cuando dice que “el palo sirve como guía, como mecha, porque ese justo va a dar a la cocina”. La “cocina” es una especie de horno pequeño o “casita” que es armado con palos cortos y astillas, y que se encuentra al interior del horno grande, el cual hace que se propague la quema de toda la madera.

Una vez que el horno se ha encendido “hay que cuidarlo por los días que se quema. Cuando da poco andar, hay hornillas que demoran 10, 12 días, porque cuando le queman muy pronto el carbón sale muy pequeño, entonces es mejor que queme despacio y no quede mucho palo crudo”. Por ello, según las personas con las que conversamos sobre este proceso, la mayor dificultad no se encuentra en la edificación del horno, sino en el adecuado control que de él se tiene, “porque hay gente que prende los hornos y los deja ahí y no regresan hasta el otro día, entonces ahí es el problema, porque si se rompe el horno, ¿quién tapa la hornilla? Entonces ese carbón se quema y se hace de mala calidad”. Por ello es indispensable estar pendiente de

que la hornilla no se rompa y de que si eso sucede, estar presente para que puedan dar los correctivos del caso.

A pesar de que la elaboración de carbón está ahora prohibida, su comercialización es de mediana escala, ya que se lo vende no sólo a personas del mismo cantón o provincia, sino a ciudades como Quito, Cuenca o Loja. “En Machala por ejemplo, a los asaderos, los que asan pollos,...más antes también se vendía al Perú”. Si bien en términos ambientales la producción de carbón vegetal representa un problema, es importante mencionar que “aquí bastante gente se dedica a hacer carbón, porque aquí no hay otra fuente de trabajo, la gente no tiene más de que vivir”. Por lo tanto, a pesar de los inconvenientes mencionados, ésta se constituye en una actividad representativa para la zona.

4.9. Comercio

Tal como hemos visto a lo largo de este capítulo, la actividad comercial, derivada principalmente de la producción agrícola, ha estado direccionada a satisfacer la demanda internacional de diversos productos como el



Foto 27. Sacos de carbón. Santa Marianita - Arenillas.

banano⁹⁸, el cacao, el camarón o el café. A partir de 1980, “la provincia experimenta una expansión del sistema comercial, exportador y financiero, que lamentablemente se ve muy afectado con el derrumbe financiero nacional acaecido en 1999 (Gobierno provincial autónomo de El Oro, n/d: 22). No obstante, en la actualidad ha habido una revalorización de este sector económico, aportando con el 27% del valor bruto de la producción (Ibíd.).

Uno de los factores dinamizadores del comercio en El Oro fue sin duda alguna Puerto Bolívar. En la actualidad es la principal puerta de salida para los productos que desde la provincia se exportan, sin embargo, la importancia de este puerto se remonta a 1898, año en el que se lo inaugura como el nuevo puerto de Machala y la provincia (Ibíd.).

Uno de los motivos de su apertura fue la transcendencia que en ese

⁹⁸ Por ejemplo, “el negocio bananero significó para la provincia de El Oro, en el 2002, un movimiento de más de 340 millones de dólares; y, en el 2003, más de 400 millones de dólares” (Gobierno de la provincia autónoma de El Oro, n/d.: 35).

entonces el cacao revestía para la economía de El Oro y del país. Por ello, la creación del puerto estuvo acompañada del ferrocarril, el mismo que se inaugura un año después con “el tendido de la línea férrea que unía Puerto Bolívar-Machala; Machala-Pasaje; Machala-Santa Rosa y Machala-El Guabo⁹⁹ (Ibíd.: 48). Este sistema de transporte cobró tal importancia, que poco a poco fue incorporando a otros poblados Piedras y Arenillas, e incluso fue aprovechado para la transportación y comercialización de productos a nivel interno.

Lo que el ferrocarril fue para la comercialización a gran escala, los arrieros fueron para la economía popular en El Oro y las provincias vecinas, siendo los caminos de herradura las principales rutas de comercio en aquellas épocas donde las carreteras no existían y el ferrocarril no llegaba. Uno de los últimos arrieros zarumeños que en la provincia aún se mantienen con vida, nos habla de uno de los recorridos que ellos realizaban para llegar a sus destinos:

El camino de herradura para ir a la parte alta de la provincia era

por Sambotambo, un camino de herradura de morirse, moría mucha gente por lo escabroso. Había que caminar por Santa Rosa, de ahí se llegaba hasta Ayapamba, allí había una parte en plena montaña que se llamaba El Portón, ahí se hacía tambo [parada] hasta llegar a las playas de Machay, de allí a Zaruma. Se pasaba por el famoso puente del Aritaca, del río Calera. De allí se iba hasta La Toma y de allí hasta la provincia de Loja. El tiempo de recorrido era de un mes, haciendo tambos. En estos viajes la gente se hospedaba donde les tocaba, al aire libre. El arriero buscaba donde había pasto, caña o hierba para las mulas.

Dada la magnitud de estos viajes, los arrieros nunca viajaban solos, sino entre amigos o parientes que a esta actividad también se dedicaban. La experticia de un arriero era clave en sus recorridos, no sólo porque tenía que conocer muy bien los caminos, sino también porque bajo su comando estaban un sin número de mulas que llevaban la carga, a las que tenía que direccionar y cuidar. A todos estos conocimientos se sumaba

⁹⁹ Poblaciones que tradicionalmente se dedicaban al cultivo del cacao.



Foto 28. Hoy en día para algunas personas del campo el burrito aún sigue siendo un medio de transporte. Cutucpano - Portovelo.

el arte de la cocina y la salud, ya que en medio de la montaña necesitaba preparar sus alimentos y además, de haber alguna eventualidad, debía saber acerca del uso de montes que allí se encontraban.

Los productos que se comercializaban eran variados y diversos, “sal, kerosene, medicina, cerveza metidas en un carapacho de paja”, pero para la parte alta era el licor y la

panela los que más se transportaban, dada la producción que en esta zona se generaba. Lo mismo ocurría con las herramientas y objetos que se necesitaban en las minas de Portovelo. Productos de primera necesidad también eran transportados, así nos lo recuerda un viejito de Balsas que en tiempo de arrieros vivió: “De Balsas a Piñas se salía más o menos a las siete y se llegaba a las dos de la tarde¹⁰⁰ y ese mismo día se

¹⁰⁰ Hoy en día, el uso de auto y carretera hace que el tiempo de Balsas a Piñas sea de entre 45 minutos a una hora aproximadamente.

regresaba. Allí se iba a comprar o a vender. De aquí se llevaba el café, el arroz, el maíz”.

Y es que en los pueblos de antaño la feria en la que se vendían los productos que arrieros y demás comerciantes traían, era una de los principales momentos para el poblado, no sólo porque tenían la oportunidad de adquirir productos que necesitaban, sino porque ese se constituía en tiempo de socialización y recreación. En El Oro, las ferias se registran desde la época de la colonia. Sobre una de ellas nos habla Carillo (2008), la cual era celebrada junto a las festividades de Santa Rosa de Lima en el cantón Santa Rosa. Al respecto, indica que “produjo lazos de consanguinidad familiar con los pueblos pertenecientes de aquel entonces a la parte noroccidental del Corregimiento de Loja y la zona más austral de la Gobernación de Guayaquil” (Ibíd.: 18).

A decir de Salcedo (1998), en las ferias “se trató de exponer mercaderías de determinados productos en ciertos días de la semana” (Ibíd.:9),

constituyéndose en un importante espacio comercial. Por ello, la feria fue tomando vital importancia, especialmente en la época del boom bananero, ya que en el año de 1964 “el esfuerzo de los productores, unidos a los propósitos del Honorable Consejo Provincial y todos los entes de la ciudad y la provincia, dio como resultado la organización del evento que a la postre viene a ser el único a nivel nacional cual es LA FERIA MUNDIAL DEL BANANO” (Ibíd.: 11), manteniendo la misma lógica comercial y de socialización de las pequeñas ferias pero a gran escala, en donde todas y todos esperan con ansia el momento de este gran evento, ya sea para comprar o para salir con amigos y en familia a recrearse y salir de la cotidianidad¹⁰¹.

Finalmente, es importante mencionar que el comercio no siempre implicó una transacción monetaria. A más de los datos históricos en los que se revela el intercambio como una forma de transacción en las poblaciones aborígenes, hasta mediados del siglo pasado muchas personas utilizaban el trueque como

¹⁰¹ Existen otras ferias que, aunque no tan grandes, poseen características similares. Nos referimos a la feria del rey cacao en El Progreso, la del rey langostino en Santa Rosa, la feria de la Virgen de los Remedios en Güizhagüiña. Sobre estas ferias ver el capítulo noveno sobre las Fiestas Populares.

forma de intercambio. Al respecto, la historiadora Martha Romero indica que “había un intercambio entre las zonas, porque inclusive a nivel contemporáneo se registraban actividades de trueque en las fiestas de la Virgen de El Cisne. Se llevaba panela, arroz y se traía de allí granos maduros secos” (Comunicación personal, 2009).

4.10. Migración

Podríamos decir que El Oro es una provincia que ha sido formada y forjada por migrantes. Tal como hemos mencionado, la mayoría de la población de estos territorios ha provenido de diversas partes del país, cuya movilidad ha estado influenciada por los múltiples auges económicos que tanto la parte alta como la parte baja de la provincia han registrado a lo largo de su historia¹⁰².

Otro factor que acrecienta la migración (especialmente serrana) hacia la provincia fue la promulgación de la Reforma Agraria, en julio de 1964. Como nos contó un habitante del pueblo de Torata, cantón Santa Rosa: “El IERAC [Instituto

Ecuatoriano de Reforma Agraria] te autorizaba hasta cincuenta hectáreas, pero aquí ya no hubo para que coja [...] Ya unos cogieron cinco, diez hectáreas, una, ya no alcanzaba”. Los pobladores, de la provincia o no, se dedicaron entonces a construir sus casas y sembrar sus huertas en donde tuvieron posibilidad de hacerlo.

En este contexto, la provincia vecina de Loja pasaba por una dura sequía (finales de la década de 1960), que incrementó aún más el proceso de migraciones hacia El Oro. Sin embargo, la provincia estaba todavía en una etapa de reconstrucción que por fin podía ser efectuada, por lo que la llegada de los “foráneos lojanos”, que imponía mayor demanda de servicios urbanos, no fue bien vista en la época. A Huaquillas también llegaron, aunque a ocupar puestos en el comercio. Se dedicaron entonces, a traer productos de Quito, Ambato, Riobamba y Guayaquil, para ponerlos a la venta en la frontera, en donde los peruanos eran sus mejores compradores. Todo este flujo migratorio, además de poblar la provincia, le permitió apropiarse de una serie de rasgos, que la enriquecieron culturalmente.

¹⁰² Sobre estos procesos remitirse a los primeros acápites de este capítulo y al capítulo tercero relativo a la Historia, respectivamente.

No obstante, El Oro no es solamente una provincia receptora de personas, también es emisora de migrantes, lo cual, si bien en ocasiones conlleva implicaciones sociales negativas (desintegración familiar, desvinculación social, cultural, etc.), también se ha constituido como una fuente más de ingresos para los y las habitantes de la provincia. En primer lugar se produjeron migraciones internas hacia las otras ciudades del país, como son Quito, Guayaquil, Cuenca y Loja¹⁰³, y luego, a partir de fines de los noventa, la crisis económica ecuatoriana¹⁰⁴ provocó el éxodo de miles de personas hacia el extranjero, cuyos principales destinos fueron España, Italia y Estados Unidos. Por este motivo, en la mayoría (sino en todos) de los cantones y parroquias de la provincia se registran flujos migratorios fuera del país.

En Güizhagüiña por ejemplo, cuentan que “desde hace más de diez años la gente del pueblo comenzó a irse a España”. Experiencias si-

milares tenemos en Arenillas, en donde “quienes más migran son las mujeres...para dedicarse a labores domésticas”. Para el caso de El Progreso, aseguran que “de aquí han salido bastante, las mujeres iban primero y luego iban llevando al marido y a los hijos”. Estos testimonios reflejan tan sólo una parte de la gran calamidad producida por la crisis económica, en la que El Oro no fue la excepción.

En la actualidad existe nuevamente una inmigración a la provincia, realizada principalmente por “migrantes de Manabí y Esmeraldas, y también migración peruana, pero fundamentalmente en el campo, y en las ciudades [trabajan en calidad] de [empleadas] “domésticas” (Wilmer Encalada, comunicación personal, 2008). Por lo tanto, vemos que la movilidad humana ha sido y sigue siendo una de las características en El Oro, la misma que de una u otra manera ha influenciado sobremanera la economía de este rincón del país.

¹⁰³ Por ejemplo, en la ciudad de Quito existe una importante colonia de Zarumeños y Piñasienses que migraron a esta ciudad por situaciones laborales o de estudio.

¹⁰⁴ La misma que, unida a la gran inestabilidad política nacional, dio origen a la más grande ola migratoria internacional que hasta la fecha haya conocido el Ecuador. Hasta antes de esta época, la emigración internacional se concentraba en algunas provincias del austro (Azuay, Cañar y Loja) y de la costa, como Manabí. No obstante, esta última ola emigratoria golpea a todo el país y presenta patrones migratorios nuevos en cuanto a destinos, a orígenes, a protagonistas, etc.

4.11. Turismo

Otro de los rubros que empiezan a cobrar importancia dentro de la provincia es aquel que corresponde al turismo. “Según el inventario de recursos naturales y culturales...en la provincia existen 102 atractivos potenciales. Los más importantes son: Archipiélago de Jambelí, Ciudad de Zaruma y Bosque Petrificado de Puyango” (Gobierno provincial autónomo de El Oro, n/d: 31). De estos lugares, se desprende toda una lógica turística, basada en los diversos

entornos naturales y culturales circundantes.

Consecuentemente, en El Oro es posible encontrar varias clases de turismo. Uno de ellos, es el turismo comercial, asentado principalmente en la isla de Jambelí, donde miles de viajeros provenientes de los diversos rincones de la patria, acuden a las paradisíacas playas que allí se asientan. Zaruma por su parte, representa al turismo cultural de la provincia, visitada principalmente por la hermosa arquitectura que esta ciudad ha



Foto 29. Turismo y playa en Jambelí.

conservado¹⁰⁵. Es preciso indicar, que la importancia del tipo de arquitectura que aquí encontramos, ha hecho que Zaruma sea declarada como Ciudad Patrimonio en el Ecuador, la misma ciudad se encuentra haciendo los trámites encaminados para ser declarada como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO.

En este mismo cantón y en el de la ciudad vecina de Portovelo, se está iniciando una especie de “turismo minero”, en el que por la importancia histórica que la minería tuvo en la región, algunas personas están ofreciendo viajes y recorridos a antiguas minas en las que se explica acerca de la trascendencia de las mismas y del proceso de extracción.

De igual forma tenemos al turismo ecológico, cuyos principales representantes son el Bosque Petrificado de Puyango (cantón Las Lajas) y la Reserva Ecológica de Jocotoco (cantón Piñas). La primera es un bosque en el que se encuentran árboles de piedra y animales prehistóricos que han sido petrificados por los procesos eruptivos acontecidos hace miles de años atrás. El segundo, es una reserva de bosque nublado en el que es posible observar un sin número

de flora y fauna propia y única del lugar. Los principales destinatarios de estos sitios, son turistas extranjeros y científicos que atraídos por la belleza natural del país y de la provincia los visitan.

Finalmente, es importante mencionar que además de los sitios ya enunciados, existe una considerable afluencia turística a nivel local, siendo los ríos y balnearios los lugares más visitados por los oreenses en épocas de feriados.

Del recorrido económico que hemos realizado en estas páginas, podemos concluir que a lo largo de su historia, El Oro ha desarrollado una variada gama de actividades económicas, que no sólo benefician a la provincia sino al país entero. No obstante, también observamos que dichos réditos, si bien en términos macro representan un rubro importante, en términos micro, la población mayoritaria de la provincia no siente los beneficios de los diversos auges productivos. Por ello, es importante que existan políticas redistributivas, que permitan un mayor y verdadero desarrollo económico, el mismo que se refleje en la mayoría de las y los habitantes de la provincia.

¹⁰⁵ Sobre la arquitectura de Zaruma y de la provincia, ver el capítulo décimo quinto, correspondiente a Arquitectura Popular.

V. MINERÍA

5.1. Aspectos generales

Tal como vimos en el capítulo anterior, la economía de la provincia de El Oro se destaca por haber tenido “booms” o auges de diversos productos que se convirtieron en verdaderos hitos económicos, no sólo de este rincón del Ecuador sino del país entero. Por ello, “El Oro” hace honor a su nombre cuando nos referimos al cacao como al “oro café” o “pepa de oro”, o al guineo como “oro verde”, alimentos que marcan la vida económica de la provincia. No obstante, otra de las “piedras preciosas” que en estos territorios encontramos es *el oro* (y demás metales de valor), producto que sin duda alguna se constituye en una marca más de la actividad económica de la provincia.

Dada la trascendencia que este material conlleva para El Oro,

hemos decidido abrir un espacio que solamente hable acerca de la dinámica socio-cultural y socio-económica que giran alrededor del mismo, siendo la **minería** unos de los aspectos de mayor trascendencia para la provincia, tanto como motor económico de ella, como también demarcadora social de quienes estuvieron y siguen estando bajo su influencia, siendo varios los territorios donde esta actividad se lleva a cabo. Según Burgos y Maldonado:

La provincia de El Oro se ha caracterizado por ser rica en minerales auríferos obedeciendo a ella su nombre. La explotación del oro se ha dado principalmente, en la faja de Zaruma y Portovelo; y en la actualidad se ha extendido a otras zonas

de la provincia como el cantón Santa Rosa (zona de Birón-Valle Hermoso) y el cantón Guabo (zona de San Miguel del Brasil). También se explota mineral en las zonas de los cantones Atahualpa (Ayapamba) y el cantón Piñas (1987: 16).

Estos autores muestran claramente el mapa aurífero de El Oro, ubicando a estos yacimientos en varios cantones de la provincia, tanto en la zona alta como en la zona baja. Sin embargo, es en Zaruma y Portovelo donde la presencia minera cobra mayor importancia, dado que la extracción de metales en esta región es por demás antigua y trascendente. Según el historiador Vicente Poma, de este sector se extrajo oro para ofrendar la coronación del Inca Huayna Capac, y años más tarde, indica que de Zaruma se llevó oro que ayudó a pagar el rescate de Atahualpa en Cajamarca cuando éste fue tomado prisionero por los españoles (Poma, 2008). No obstante, es importante mencionar que para los indígenas de la época, “el producto de la mina tenía un destino ceremonial y ornamental” (Martha Romero, comunicación personal, 2008) y no uno de carácter comercial.

Vemos entonces, que la presencia minera en la provincia tiene sus

orígenes incluso antes de la llegada de los españoles a estas tierras, la misma que continuó en la colonia, se consolidó en la república y con altos y caídas se mantiene hasta el día de hoy, influyendo de manera considerable en la vida de, no sólo quienes se dedican a esta actividad, sino de todos aquellos que de una u otra manera estuvieron involucrados en la dinámica de la minería.

Por ello, a continuación pasaremos revista de los diversos aspectos que la minería produjo y sigue produciendo, en las y los habitantes de la provincia de El Oro, tomando en cuenta la importancia que ésta tuvo para los españoles en la época colonial, para las autoridades nacionales a inicios de la república, e incluso para compañías extranjeras y transnacionales que pusieron sus ojos, su tecnología y su ambición sobre esta actividad. Finalmente, sobre hombres y mujeres que dedicados a la minería, hablan acerca de ella y de la importancia que para ellos reviste hoy en día.

5.2. Minería en la época colonial

Cuando Cristóbal Colón llegó por accidente al “Nuevo Mundo”,

jamás se imaginó que la riqueza que en estos territorios hallaría, se constituiría en la fuente principal del poderío imperial español de aquellas épocas, y que la tan ansiada ruta comercial de la seda, se quedaría pequeña, si la comparamos a los constantes traslados de materiales preciosos que de América se realizaban hacia la vieja Europa.

Para el caso específico de lo que hoy es territorio de la provincia de El Oro en Ecuador, Poma indica que desde los “primeros adelantos de la conquista... los capitanes de Pizarro desde su paso por Puná y Tumbes ya tienen noticias del oro de las minas del río de Zaruma o también llamado río amarillo” (Poma, n/d: 17a). Tal fue la importancia de dichas minas, que la dinámica económica de aquellas épocas, en este sector, estuvo fuertemente marcada por la explotación de los materiales que allí se encontraban. Al respecto, una investigación llevada a cabo por el Gobierno Provincial de la Provincia de El Oro señala:

la costa Sur ecuatoriana entre los siglos 15 y 18 estuvo ligado al desarrollo minero, siendo

las Salinas de Puná y las minas auríferas de Zaruma las explotaciones existentes. Las minas de Zaruma se convirtieron en el principal centro de extracción de riqueza para la colonia (Gobierno Provincial Autónomo de El Oro, n/d: 20).

La actividad minera en esta zona tuvo una trascendencia incalculable. A decir de Mora y Rodríguez, “la producción minera de Zaruma fue considerada como la más rica a nivel nacional, similar o mayor a las minas de Potosí, en la actual Bolivia (antes Perú), que producía principalmente plata” (Mora y Rodríguez, 2008: 11). Dada la importancia mencionada, incluso fue necesaria la construcción de una ciudad que albergara a todas y todos quienes estaban relacionados a dicha actividad. No obstante, la minería no sólo generó desarrollo local, ya que para el traslado del material precioso extraído era imprescindible la construcción de puertos adecuados para que cumplieran con la tarea de acopio, embarque y transporte de la nueva riqueza que Europa extraía de América. Es así que surgen los puertos coloniales de Jambelí y Machala (Poma, n/d: 80b)¹⁰⁶.

¹⁰⁶ Sobre los procesos históricos de la construcción de la ciudad de Zaruma y, de los puertos arriba mencionados, ver el capítulo tercero, correspondiente a la Historia de la provincia.

Sin embargo, al igual que el resto de los procesos ideológicos, económicos y políticos de la colonia, la minería estuvo marcada por los embates de la conquista de España por sobre los pueblos amerindios, por lo que “las minas de Portovelo y Zaruma fueron el escenario más cruel de las encomiendas, las mitas y las reducciones en los primeros años de la conquista” (Poma, n/d: 15a).

La necesidad extractiva de los españoles no sólo sometió a los “indios”, los “negros” también sufrieron las consecuencias de semejante ambición. Sobre este bárbaro hecho, Poma revela que a finales del XVI e inicios del XVII, el valle de Portovelo se convirtió en un enclave de distribución de esclavos negros venidos del África, “utilizados” para el trabajo en las minas del sector (Ibíd.).

No es difícil imaginar la crueldad que el escenario minero de aquellas épocas presentaba, así como también las más terribles condiciones “laborales” por las que indios y negros pasaban, donde el ambiente insano, la falta de ventilación y la ausencia de medios de seguridad adecuados, eran la característica. A todo ello se suma “la falta de viviendas adecuadas, de salubridad, de suficiente alimentación, la falta de

atención médica, etc., [que] hacían insoportable la vida de los indios [y negros] que morían en cantidades” (Mora y Rodríguez, 2008: 14).

En la lógica del conquistador, las condiciones arriba descritas eran la menor de sus preocupaciones, a no ser que la “mano de obra” empezara a faltar por motivos de dicha mortalidad. Cuando esto sucedía, resultaba imprescindible adoptar el sistema Inca de los “mitimaes”, que consistía en el traslado forzado de indios de otros lugares, principalmente de Cuenca y Loja, para que trabajasen en las minas de Zaruma, “que siempre trataron de proteger, por considerarse las más ricas, que aportaban al Rey con sus impuestos del ‘quinto’ (una quinta parte de la producción)” (Ibíd.: 15). Una historia similar acontecía con la “importación” de esclavos negros, quienes, junto a los indios, constituían solamente una herramienta más de trabajo y explotación.

Por lo tanto, se puede observar que, desde un inicio, la explotación minera estuvo determinada por una “explotación servil” y esclavista que evidenciaba el dominio de unos sobre otros. La minería entonces, si bien fue el motor económico de una región y de un imperio, estuvo

marcada por sangre, y por toda una serie de abusos que lastimosamente no concluyeron al momento de la fundación de la República. Sobre este y otros acontecimientos relacionados a la minería en este período, hablaremos a continuación.

5.3. Minería en la época republicana

Una vez que el estado ecuatoriano estuvo consolidado, las autoridades nacionales, al igual que los españoles a su tiempo, se dieron cuenta de la importancia que las minas de Zaruma y Portovelo revestían para la economía del país. Por esta razón, el gobierno contrató al geólogo Teodoro Wolf para que en 1875 visitase las minas de Zaruma y así, encontrar inversión extranjera para su explotación, “ya que esta zona, a decir del científico, representaba para el Ecuador de aquel entonces, la riqueza aurífera más grande e inexplorada” (Poma, 2008: 25).

La “fiebre del oro” se extendió rápidamente, por lo que sorprendentemente aparecieron en escena varias compañías mineras interesadas en la

explotación de la zona. En primer lugar se formó una compañía minera nacional, a cargo de unos hermanos cuencanos de apellido Muñoz, que lamentablemente fracasó. Posteriormente entró en juego una empresa chilena, la que tampoco tuvo mayores éxitos (Cortazar, 2005). Incluso el mismo Wolf, al darse cuenta de la importancia de estas minas, formó su propia compañía, llamada “La Quebrada”. No obstante, serían los ingleses quienes ganarían el acceso y privilegio de explotación (Poma, 2008).

En el lapso comprendido entre 1879 hasta 1896, “la explotación minera en Portovelo estuvo a cargo -bajo concesiones- de la compañía inglesa Zaruma Golden Mining Limited” (Ibíd.: 49), dándose inicio a la era de las compañías transnacionales en el Ecuador. Si bien desde la época de la colonia el entorno ya había tenido un tinte minero, éste empieza a cambiar, debido a la llegada de la “modernidad” y al desarrollo tecnológico que venían con la compañía¹⁰⁷.

Uno de los nuevos rostros que bajo esta lógica se “presentó” fue el

¹⁰⁷ En el capítulo décimo quinto, relativo a la Arquitectura Popular en la provincia de El Oro, se tratará sobre este tema.

ferrocarril, sinónimo de progreso que empezó a ser construido, bajo el auspicio del gobierno ecuatoriano¹⁰⁸, por la Zaruma Golden Mining, para conectar el puerto de Santa Rosa con Zaruma, “con el fin de abastecer más fluidamente los materiales para instalar el campamento minero con la tecnología y maquinaria pesada que aquel entonces era de vanguardia” (Ibíd.: 36). Lastimosamente para la compañía, y el país en general, el tren nunca llegó a funcionar. Las malas condiciones climáticas, geológicas y topográficas, se constituyeron en factores que obstaculizaron la culminación del proyecto (Ibíd.).

A partir de 1896, la compañía inglesa, por una serie de razones tanto económicas como de estrategia productiva, deja la zona y la concesión se traspaasa a “Las Águilas del Oeste”, compañía que mejoró el campamento minero en Portovelo y que hizo de la zona un enclave de trabajo en minería para todos los mestizos del austro, quienes empiezan a abandonar su actividad agrícola para dedicarse a la extracción de metales (Ibíd.),

hecho que, como era de esperarse, tendrá una serie de consecuencias negativas en el contexto productivo provincial.

Tal fue la trascendencia de las minas en la parta alta de El Oro, que las compañías no fueron las únicas en disputarse tan rico territorio. Previo a la creación de la provincia, tanto azuayos como lojanos disputaban el control político de la zona. Por el lado de Loja, estaba el grupo hegemónico de los Eguiguren, mientras que por el Azuay estaban los Arízaga.

Los Eguiguren de Loja pretenden consolidar sus intereses mineros cuando José Javier Eguiguren formó parte del triunvirato del Gobierno Nacional de aquel entonces formado por Francisco León y Rafael Pólit; por otro lado, los azuayos representados en los Arízaga en el gobierno subsiguiente de Borrero, tratan también de reivindicar sus posiciones mineras cuando Ignacio de Veintimilla toma el poder, pero nuevamente los Eguiguren están al acecho,

¹⁰⁸ “...el advenimiento del ferrocarril se da con García Moreno en su segundo gobierno (1861), cuando propone el ferrocarril Santa Rosa – Zaruma, fecha en la que comenzó una serie de intentos de llevar el ferrocarril al río Amarillo” (Poma, 2008: 5).

ejercen fuerza de ley contra los mineros locales y las pretensiones de Wolf (Ibíd.: 30).

Es interesante anotar, que es a partir de esta disputa que la provincia de El Oro es creada, ya que “los grupos hegemónicos de la Provincia del Azuay aprovechando la guerra civil contra Veintimilla postulan de hecho una nueva provincia con capital en Zaruma y llamada ‘El Oro’” (Ibíd.: 31), con la finalidad de restar fuerza a la hegemonía lojana y así disponer de mayor control sobre la zona¹⁰⁹.

Por lo tanto, la “fiebre del oro” revela la íntima e intrínseca relación entre economía y política, donde los intereses de unos pocos, se superponen por sobre los de la mayoría. Vemos también, que para la época, la minería ya no sólo está vinculada a una extracción de metales a “pico y pala”, sino que la actividad se va adecuando, de acuerdo al tiempo en la que ésta se va desarrollando. Además, se observa que la extracción de metales empieza a ser una labor atractiva no solo para las personas de la provincia, sino para otros moradores del austro ecuatoriano,

quienes comienzan a transformar su típico *modus vivendi* de trabajadores agrícolas o ganaderos, a baja escala, por la explotación minera. Todos los procesos anteriormente descritos fueron importantes, pero es, sin duda alguna, la llegada de la compañía SADCO (South American Development Company Incorporated), la que cambiaría de manera radical la vida de quienes a la minería estaban dedicados, así como el entorno físico en donde se realizaron las operaciones, desde el momento que tomaron posesión de las minas.

5.4. La SADCO

Con la llegada del nuevo siglo (XX), el “desarrollo”, la tecnología y la modernidad empezaron a instalarse en varios rincones del planeta. En la provincia de El Oro, el rostro de la modernidad venía bajo el nombre de “South American Development Company Incorporated”, más conocida por sus siglas como SADCO. Y es que desde 1900 a 1908, la SADCO, empresa estadounidense, realizó la inversión de mayor envergadura que el país había visto, superando incluso a cualquier obra civil de Quito o Gua-

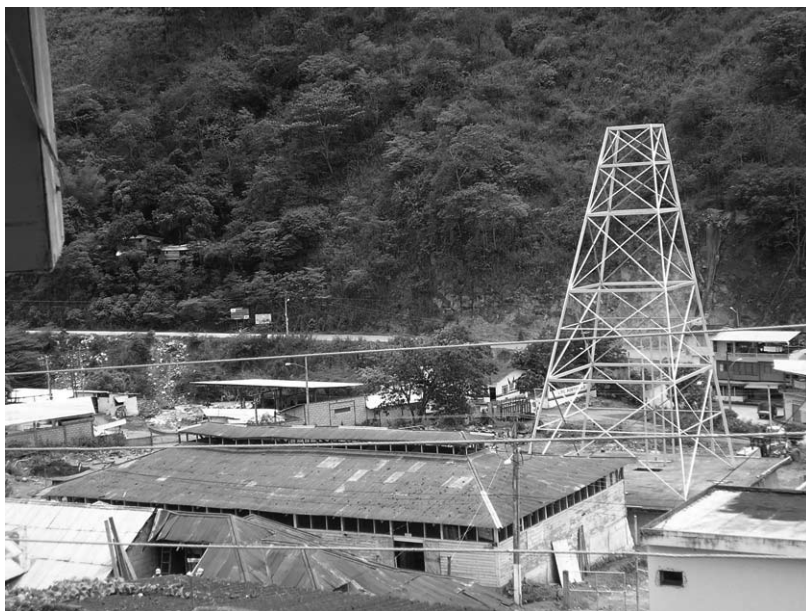
¹⁰⁹ Sobre la creación, ver capítulo tercero correspondiente a la Historia provincial.

yaquil¹¹⁰ Tal fue la infraestructura en cuanto a industria minera respecta, que “Portovelo se convirtió en el centro industrial aurífero de mayor tecnología en el mundo en esa época” (Ibíd: 12).

El auge minero propiciado por la SADCO produjo que centenares de personas se movilizan desde diversos rincones del país y del extranjero, hacia Portovelo, seducidos por el trabajo en las minas y los materiales

preciosos que de ellas se extraían. La actividad económica en torno a esta labor se intensificó, y la minería se convirtió en el principal empleo de los habitantes de la zona alta de la provincia.

No obstante, la modernidad capitalista también trajo consigo una fuerte división y estratificación social, por lo que la dificultad en la actividad minera, estaba marcada según los cargos que se ocupaban.



*Foto 30. “La Torre”. Antigua infraestructura instalada por la SADCO.
Portovelo*

¹¹⁰ El monto de la inversión realizada demuestra la enormes expectativas **reales** que tuvo la compañía, caso contrario no se hubiera dado tal hecho.

Los cargos más altos, como era de esperarse, estaban detentados por estadounidenses, a quienes se les denominaba con el nombre genérico de “capitán” y se los distinguía, a partir de las funciones que cumplían. Por ejemplo, había el capitán de molino, el capitán de superficie, el capitán de metalurgia, el capitán de máquinas y así, sucesivamente (Ibíd.).

Había ocasiones en que algún ecuatoriano pudo llegar a ser capitán. Al respecto, una de las más antiguas sobrevivientes de aquella época cuenta: “mi esposo pasó a mejores posiciones hasta que el fin fue capitán de la mina. Se hizo tan experto que había venido un geólogo graduado de los Estados Unidos y le dijeron a mi esposo que era él quien le iba a ordenar (al geólogo)”. No obstante, la mayoría de ecuatorianos eran verdaderos mineros¹¹¹ que se adentraban cientos de metros al interior de la mina para extraer el oro y demás materiales. La misma señora del testimonio anterior, recuerda que “los trabajadores entraban a las

siete a la mina y había que mandarles el almuerzo a las once y media. Volvían a entrar a la una y salían a las cuatro”.

Dentro de la mina, el pico y la pala eran una extensión más del cuerpo cansado y sudoroso del minero, que a poca luz ingresaba en aquellos túneles a modo de laberinto, en busca de los apreciados metales. Al hallarlos, el golpe y el resonar del impacto de la piedra contra el metal eran los acompañantes del minero al interior de la mina, para así, extraer en bruto la roca que albergaba a la codiciada “pepita de oro”, la misma que en ocasiones, a penas media unos pocos milímetros, pero que en otras, alcanzaba tamaños considerables. Una vez extraída la roca, ésta era llevada a los molinos, donde, tal como indica la memoria de quien vivió en la época, “molían el material que sacaban de la mina y después tenían el oro macizo, en esa época recuperaba mínimo cuatro onzas de oro por tonelada (de piedra)”, mientras que hoy en día

¹¹¹ El trabajo en las minas siempre fue realizado por hombres, no obstante, con el pasar del tiempo las mujeres trabajaban en puestos de oficina. Así nos lo cuenta una vieja trabajadora de la SADC, quien dice que “las mujeres no trabajaban en la mina porque la compañía era muy estricta, pero venían mujeres empleadas de allá, de los Estados Unidos. Posteriormente ya se aceptaron a mujeres ecuatorianas, a quienes habían ido a estudiar a Quito. Todas ellas solamente podía realizar trabajo de oficina.



Foto 31. Lámpara antigua usada por mineros. Zaruma.

a duras penas se consigue medio gramo”.

Es importante anotar, que la presencia de la SADCO no sólo influyó en el ámbito económico, sino también en otros aspectos sociales

de la vida misma, convirtiendo a Portovelo y a sus habitantes, en un poblado donde se escuchaba y se bailaba la polca, se jugaba tenis, basket y polo, y se contaba con la primera sala de cine del país¹¹². Jorge Espinosa, investigador local, cuenta

¹¹² Sobre la música que se escuchaba y bailaba en aquella época, remitirse al capítulo décimo primero correspondiente a Música. Acerca de los juegos que allí se jugaban, remitirse al capítulo décimo tercero de Actividades Lúdicas; y sobre la

que “se trajo el cine por primera vez a la parte alta, habiendo funciones los jueves, viernes, sábados y domingos, y que en ese tiempo había que traer las películas a lomo de mula desde la estación del ferrocarril de piedras” (comunicación personal, 2008).

La vida en Portovelo fue tan a la “americana” y tan descontextualizada del resto del país, que incluso se disponía de una moneda propia y particular llamada el **patterson**, la misma que circulaba dentro de la ciudad, y que servía para pagar tanto a los empleados de la SADCO, como para hacer las compras respectivas de víveres y demás productos. El **patterson** era una moneda hecha de un “papel moneda de hilo, firmado por el capitán de minas Patterson y por uno de los subdirectores de la contabilidad de la South American, moneda que llegó a tener circulante en la provincia de Loja y Azuay... y que circuló desde inicios de los años 20” (Poma, n/d a). Apenas en el año 1938, el estado ecuatoriano sancionó a la compañía SADCO con una multa de 50.000 sucres por tener en circulación al **patterson** (Ibíd.).

No obstante, a pesar de la ilusión de la modernidad, “todo el oro que

producía (la SADCO) se lo llevaban a Estados Unidos, y aquí no quedaba nada de nada”. Replicando lo que la mayoría de transnacionales hacen, la SADCO creó una pantalla de desarrollo local mientras alimentaba sus arcas en el extranjero. A pesar de esta compañía tuvo que negociar con más de treinta gobiernos durante su estancia en el país (dada la inestabilidad política de la primera mitad del siglo XX), la mayoría de ellos le brindaron total apertura y apoyo, y de ninguna manera demandaron las regalías correspondientes para el Estado. No fue sino hasta el gobierno del General Alberto Enríquez Gallo, en 1937, que se logró aumentar las regalías e impuestos a favor del gobierno, fijándose en un 12% sobre la producción bruta hasta el año de 1942 (Cortazar, 2005).

A pesar de estos “avances” para la soberanía nacional, poco se hizo con respecto a las **precarias condiciones** en las que la SADCO mantenía a sus empleados, generando problemas sociales de alimentación, salud y espacio habitacional. Esta situación provocó que a partir de 1915 se establezca “una lucha social por las mejoras de aquellas condiciones, luchas que fueron

vida en general de aquellos tiempos, ver el capítulo tercero relativo a la Historia.

atizadas por la naciente izquierda ecuatoriana (1925-1935), izquierdas que tomaron como bandera la lucha de la organización de sindicatos obreros” (Ibíd.: 18). Bajo esta perspectiva, en Portovelo se formó el “sindicato obrero de mineros de Portovelo”, cuyo referente de lucha fue la sindicalista Rosa Vivar¹¹³.

La era “dorada” de la SADCO en el país duró hasta la década de 1950. Probablemente hubiera continuado de no ser por una seria crisis que experimentó el sector minero en aquel entonces (Gobierno Provincial Autónomo de El Oro, n/d). Cuando la compañía empezó su retirada, una vieja testigo de aquellos acontecimientos cuenta que “hubo un despoblamiento de Zaruma en esa época, muchas casas quedaron botadas. Los americanos decían que esa era la ‘ley’ de las mineras, se acaba el trabajo y todo el mundo va botando todo, que eso sucede siempre. Todo quedó desolado”.

Gran parte de este desplazamiento poblacional estuvo direccionado hacia Venezuela, donde un gran número de trabajadores decidió dejar de lado la explotación

del oro amarillo, para dedicarse a la nueva riqueza que en ese entonces surgía: el oro negro. Un antiguo arriero de Zaruma, cuenta que “allí (en Venezuela) necesitaban mano de obra calificada, por lo que los obreros se fueron con sus familias para allá”. Los que aquí se quedaron, se adscribieron a la nueva compañía nacional de minería, denominada Compañía Industrial Minera Asociada (CIMA), creada por el entonces presidente Galo Plaza. La CIMA estuvo conformada del siguiente modo:

por el Municipio de Zaruma, quien compró, sin licitación y a plazos, el 35% de acciones; una Junta de Promotores integrada por ex empleados nacionales de la SADCO., llamada Compañía Anónima Minera Industrial Nacional Ecuatoriana, CAMINE, que adquirió, en igualdad de condiciones, el 35% de acciones, y por lo ex empleados y obreros, que se agruparon en la Corporación de Accionistas de Portovelo, que recibieron en donación el 30% restante (Cortazar, 2005: 24).

¹¹³ Sobre la formación del sindicato y su lucha remitirse al capítulo sexto correspondiente a Organización Social.



Foto 32. Vestigios de la presencia de la SADCO. Portovelo.

La gran infraestructura industrial dejada por la SADCO a la nueva CIMA, compensó los compromisos económicos pendientes que la primera compañía mantenía con el Estado en cuanto a pago de impuestos respecta, así como también en relación a salarios e indemnizaciones de algunos de sus trabajadores. No obstante, la falta de dirección técnica y de capitales, al igual que la heterogeneidad de intereses de quienes conformaban CIMA, produjo la quiebra y desintegración de la misma (Ibíd.) Dicha empresa minera se liquidó en el año de 1977.

A partir de esta fecha disminuyó, en forma alarmante, la actividad minera, que constituía la principal fuente de trabajo de los cantones de Zaruma y Portovelo, con el consiguiente impacto en los cantones vecinos en la provincia de El Oro. Solamente seguían subsistiendo los pequeños mineros, llamados ‘petroleros’, que siempre han estado dedicados a esta actividad, en pequeña escala y de forma furtiva, en minas abandonadas. Poco tiempo después de la liquidación de CIMA,

vuelve a renacer la actividad minera de explotación aurífera, en la mayor parte de las minas abandonadas, pero en escala creciente, tanto que vuelve a constituirse la principal fuente de trabajo de estos cantones (Mora y Rodríguez, 2008: 93).

Tal como indican Mora y Rodríguez, si bien la minería a gran escala prácticamente ha finalizado, en la actualidad la pequeña y mediana minería (conocidas como “minería artesanal”) representan una actividad importante dentro de la zona alta de la provincia, por lo que en el siguiente acápite hablaremos acerca de ella.

5.5. Minería en la época actual

Hoy en día, si bien la explotación aurífera continúa en los cantones de Zaruma y Portovelo, la actividad minera se ha extendido a los cantones de Piñas y Atahualpa en

la zona alta, y de Santa Rosa, Pasaje y El Guabo en la zona baja¹¹⁴. Lo mismo ha sucedido con la variedad de materiales extraídos, ya que en El Oro existen también yacimientos de cobre, plata, antimonio, bentonita, yeso, arcillas cerámicas y talco (Gobierno Provincial Autónomo de El Oro, n/d).

Dicha variedad en cuanto a yacimientos y a materiales, hace que “en la actualidad, la producción minera en la provincia se estima en 6 toneladas por año (según información de cámara de minería). Esto representa el 60% de la producción nacional” (Ibíd.: 39).

Según estas cifras, es fácil dilucidar que, a pesar de que grandes compañías como la SADCO han desaparecido del escenario minero de la provincia¹¹⁵, la minería aún constituye una actividad económica importante para sus habitantes, especialmente para aquellos que se dedican a la llamada “minería artesanal”, cuya principal característica

¹¹⁴ Según Murillo (2007), también existe una leve producción minera en los cantones de Chilla y Marcabelí.

¹¹⁵ A pesar de ello, aún existen compañías privadas que se dedican a la explotación minera en la provincia, las mismas que, si bien contratan como jornaleros a los mineros de la zona, reproducen en gran medida los problemas sociales, ambientales y de salud que la SADCO también produjo a su tiempo.

es “trabajar en un túnel angosto y bajito”, según uno de los mineros con los que conversamos; a lo que habría que agregar el uso de herramientas básicas y no tecnificadas, así como también técnicas y procesos de explotación sencillas y rudimentarias.

Temprano en la mañana, decenas de mineros¹¹⁶ salen de sus hogares y se dirigen hacia las minas que previamente han cavado, para iniciar sus tareas dentro de las mismas. El viaje comienza en la boca del túnel, la cual invita al minero a entrar en las mismas entrañas de la tierra. A decir de uno de ellos, perteneciente a la parroquia Arcapamba, en el cantón Zaruma, “dentro de la mina con [herramientas] combo y cuña, dinamita muy de repente, trabajamos a pulso, sacados el aire [con mucho esfuerzo]”. Y es que las jornadas al interior de la montaña empiezan a eso de las 7:30 de la mañana y culminan cerca de las 4 de la tarde, con una hora intermedia de almuerzo.

A oscuras, con poco oxígeno, con calor sofocante, con el ruido abrumador del golpe del metal contra la piedra y, con un esfuerzo físico

extenuante, el trabajo en minería se constituye en uno de los que mayor demanda física y de conocimientos requiere, ya que tal como nos comenta otra de las personas que en Zaruma se dedica a esta actividad, “para sacar oro se necesita saber lo indispensable”. Sin embargo, tales condiciones hacen que “el trabajo en la mina pueda ser peligrosísimo”. Por ello, parte del conocimiento de un minero no sólo está relacionado con la extracción del oro, sino también con los cuidados que al interior de la mina se debe tener. Desde Zaruma, uno de los mineros recomienda que no se debe fumar dentro, y que se deben usar todos los implementos de protección como son la mascarilla, botas y casco. Además, es indispensable mantener una buena alimentación que ayude a resistir las arduas jornadas que la minería implica, pero sobre todo, “cuando uno entre con la lámpara y el fuego se apaga, es que el oxígeno se acaba y uno tiene que salir soplado”.

Mientras más adentro se llegue, más duro es el trabajo, ya que “a veces se trabaja gateando sólo con el saquillo a la espalda. Así es en la minería artesanal, no se tiene dinero

¹¹⁶ Al igual que en épocas anteriores, en la actualidad solamente es el hombre quien se dedica a esta labor.

para hacer un camino amplio”. Lastimosamente no siempre se encuentra lo que se busca, y “a veces se trabaja 200 o 300 metros y no se saca nada”. No obstante, los mineros reconocen que la habilidad y la experticia no son suficientes, ya que “hay muchas personas que sí saben pero que no gozan de suerte y no pueden sacar oro”. Por ello, no es para nada extraño que los hombres antes de iniciar sus actividades mineras, se persiguen y pidan a Dios, o al santo o a la advocación mariana de su preferencia, para que les de suerte en la jornada, ya sea a nivel de cuidados, o también para que el arduo trabajo valga la pena y logren encontrar el material precioso¹¹⁷.

En el trabajo de la mina no todos se dedican a una misma actividad, por lo que alrededor de ella se distinguen “oficios” especializados. Sobre ellos, un viejo minero comenta que el peor de todos estos oficios es el de **cargador**, “por cuanto en varias minas hay que subir muchas escaleras”. Continúa explicando, que

También hay los **llenadores de cuarzo**, ese es su trabajo. Los **perforadores** ya ganan más,

es trabajo más prestigioso, aunque a veces es muy difícil por cuanto tienen que realizar la tarea acostados [al interior de la mina] apoyando la máquina y recibiendo el chorro de agua en la cara. En algunas minas artesanales se perfora de modo manual, con combo y un barreno, lo cual es muy pesado. Con la máquina perforadora ese mismo trabajo que ha durado horas se lo puede hacer en dos o tres minutos.

Cuando la minería es un poco “mayor” a la artesanal, “ya se tiene el carro”, dispositivo que se convierte en ayuda fundamental para los cargadores. Sin embargo, “en la artesanal, artesanal, todo es al hombro”. Por lo tanto, se observa claramente que el trabajo en minería es sin lugar a dudas una de las actividades económicas de la provincia que mayor experticia y esfuerzo físico demanda.

A pesar de que el minero es quien realiza la principal labor de extracción, otros personajes entran en escena, quienes también son indispensables para la obtención del material deseado. Una vez que las

¹¹⁷ Sobre las manifestaciones religiosas en torno a la minería ver el capítulo octavo correspondiente a Religiosidad Popular.



*Foto 33. Piedras listas para ser “chancadas” en la chancadora.
Sitio Roma - Zaruma.*

rocas han sido desprendidas de la montaña, éstas tendrán que ser transportadas hacia las **chancadoras**, allí se los muele con la ayuda de un motor eléctrico o a diesel, hasta convertirlos en partículas muy pequeñas. Con el impulso de gruesos chorros de agua se desaloja ese material del molino el cual, a través de unos orificios, sale a unos canales de unos 8 metros de largo. Sobre dichos canales con antelación se han ubicado una especie de mantas elaboradas con tela de yute. La idea es que en los corrugados de esas telas se queden corpúsculos de oro—se aprovecha la

fuerza de gravedad—ya que ellos (los corpúsculos) son más pesados que el agua y por lo tanto se precipitan al fondo. Una vez que el torrente del lodo ha llegado al fin de esos canales, nuevamente es recogido y depositado en una especie de piedras de lavar. A continuación se retiran las mantas y con un proceso de electroimán se recuperará, si es que han salido, los corpúsculos de oro para seguir con el proceso de refinación. El lodo que fue depositado en esa especie de piedras de lavar se lo somete a la acción química del mercurio y/o cianuro para recuperar lo que haya

quedado de oro allí. Sin embargo, dado que se trata de procedimientos artesanales, la cantidad de material precioso obtenido a través de este procedimiento es muy baja.

Vale la pena destacar, que para la obtención de otros metales el procedimiento no es el mismo, así como tampoco lo es el uso de químicos. “Para separar los metales hay vuelta otro tratamiento, se lo ataca con ácido nítrico, el ácido nítrico lo hierve entonces de ahí se lo va vaciando en una vasija y va saliendo la plata, cobre, zinc, todo ya, pero uno lo que recupera es la plata”.

El proceso de chancar piedras también se distingue entre el artesanal y el industrial. En el primero, de todas las rocas se extrae alrededor de un 50% de oro, mientras que en la segunda, “una compañía recupera todo, porque ellos ya tienen más sofisticado”. Además, muchos de quienes se dedican a esta actividad, también son mineros, y pasan jornadas en uno u otro trabajo, dependiendo de la cantidad de piedras disponibles para chancar, ellos podrán comprarlas, o extraerlas por su propia cuenta.

Una vez extraído el material precioso, la **comercialización** del



Foto 34. Lavado artesanal de oro. Muluncay – Zaruma.

mismo forma la parte final de todo lo que la actividad minera representa. Al respecto, un minero con el que conversamos nos comentó que generalmente “el producto de la minería artesanal se lo vende a compradores de oro. Existen puestos de compra y venta. Se llega con la bola, lo pesan y el precio se cotiza en base al precio internacional”. Si se logra un acuerdo con el comprador, el oro será vendido y a cambio el minero recibirá los dólares que éste necesita (al igual que todos) para el diario sustento de él y su familia.

En un principio mencionamos que la minería constituye uno de los motores económicos de la provincia, sin embargo, a lo largo del presente capítulo pudimos observar, que si bien ésta reviste importancia a nivel macro-económico, es a nivel micro donde encontramos serios problemas. La riqueza nunca fue repartida y nunca fue invertida en el lugar de donde fue extraída. Tanto en la época colonial, como en la republicana y en la actual, la minería siempre estuvo al servicio de los “de arriba”, llámense estos “conquistadores” o “empresarios”.

Si bien en cierto modo esta actividad representa un *modus vivendi* laboral para un gran número de ha-

bitantes de El Oro, en modo alguno se constituye como una verdadera alternativa económica de subsistencia, ya que como mencionan algunos de los mineros entrevistados, “no hay otra alternativa que hacer, no hay fuentes de trabajo, entonces no queda más que la mina”. No obstante, la tradición minera en la provincia es importante, por lo que, si a este trabajo se le diera una connotación más segura y digna, la gran mayoría de la población orense que a esto se dedica, viera en realidad esta labor como una verdadera alternativa de desarrollo económico.

A pesar de ello, a más de la problemática social que la minería encierra, es importante señalar que a ella se suma otra de igual importancia, nos referimos a los problemas ambientales que la extracción de metales produce sobre la naturaleza, “es una industria que ha contaminado y sigue contaminando” comenta a modo de reclamo el Sr. Wilmer Encalada, reconocido planificador de la provincia (comunicación personal, 2007).

Por lo tanto, resulta siempre necesario matizar entre la macro economía y la micro economía. La primera, si bien suele señalar generosas cifras estadísticas, oculta tras



Foto 35. Daño ambiental causado al ambiente por la minería, sitio Roma – Zaruma.

de sí toda una realidad que afecta siempre “a los de abajo”. La segunda, en ocasiones revela las realidades económicas en la que las personas están inmersas, obligando siempre a

contrastar entre el supuesto desarrollo económico de una provincia o de un país en su conjunto, y de quienes desde la base hacen la economía del diario vivir.

VI. ORGANIZACIÓN SOCIAL

Aspectos generales

Es una realidad incuestionable que el ser humano es eminentemente un sujeto social; esta característica ha hecho que desde los albores de su existencia haya buscado vivir en colectividad, formar comunidades, en definitiva, construir sociedad. Ahora bien, para poder garantizar una convivencia colectiva, que respete la dinámica del grupo a la vez que el desarrollo individual, ha debido también crear formas de organización tanto a nivel social, como económico, político y familiar, por mencionar algunos aspectos, en tal sentido, dicho proceso de estructuración social se constituye en un hecho universal y en la base a partir de la cual cada conglomerado asegurará su reproducción en el más amplio sentido de la palabra.

Sin embargo, cabe puntualizar que toda sociedad desarrolla formas particulares y diferentes de organización social, las mismas que responden a factores históricos, sociales, políticos, económicos y culturales específicos. En otras palabras, en este proceso de estructuración social, las sociedades –en una relación dialéctica y dinámica entre lo individual y colectivo, lo cultural y lo personal– han ido desarrollando a lo largo del tiempo, una serie de normas y regulaciones orientadas a moldear una vida social particular, acorde a su cosmovisión y cultura, a sus intereses, así como a sus diversas necesidades; trátase tanto de las más básicas (comer, vestir, etc.) como de aquellas más trascendentales y vinculadas con el mundo espiritual, afectivo y simbólico, que son las que

van creando identidad y sentido de pertenencia. Merino (2007a:17) lo explica de la siguiente manera:

Es la existencia de interacción, y sobre todo la complejidad de estas interacciones, lo que genera un nexo que está en la base de toda sociedad... los individuos, por pocos que sean, tienen que construir un sistema de interacciones que les asegure la supervivencia... Las interacciones complejas tienen dos dimensiones, la material y la simbólica. Los intercambios materiales han sido y son la base de la cohesión social, y aseguran la supervivencia del grupo. Estos intercambios van desde la crianza materna hasta las formas más desarrolladas de comercio. La dimensión simbólica es la que hace referencia a la comunicación y a los elementos identitarios de los individuos. Sin un lenguaje común y sin un significado compartido de los significantes utilizados no es posible la interacción...

Se trata, entonces, de sistemas de organización social, a partir de los cuales se marcan las pautas de

comportamiento y las reglas de interacción a nivel individual y entre el sujeto y la colectividad, estableciéndose los límites de aquello que está permitido y/o prohibido dentro de cada sociedad; pero también son sistemas a partir de los cuales se determina la posición que los grupos específicos (definidos por cuestiones étnicas, de género, etáreas, etc.) ocuparán dentro de la dinámica y estructura social de dicha colectividad. El fin último de estos procesos particulares y diversos de organización, emprendidos por las distintas sociedades, es asegurar su reproducción social, cultural, económica, política, etc., así como mantener su cohesión como colectivo.

Estos procesos también encierran en sí conflictividad. Puesto que son el resultado de construcciones socio-históricas, ellos no solo son cambiantes a lo largo del tiempo, sino que en su conformación entran en juego una diversidad de intereses individuales, grupales y sectoriales. Por eso, y tal como veremos en las siguientes páginas, al referirnos al caso concreto de la provincia de El Oro, aquello que para los “mayores”¹¹⁸ era, en su momento dado, el deber ser, el ideal de con-

¹¹⁸ “Los mayores” es la forma que, en gran parte del territorio ecuatoriano, se

ducta y de interacción familiar y social, en la actualidad ya no lo es; muchos de los valores y de las reglas, antaño fundamentales para guiar y sancionar la vida social, con el pasar del tiempo van perdiendo vigencia, unos cuantos se van haciendo menos rígidos, mientras otros simplemente desaparecen, dando paso a nuevos valores, normativas, regulaciones y modelos de convivencia, de producción, de reproducción, en definitiva de organización social.

Como bien señala Merino (Ibíd.:27), “lo que funciona para una generación deja de tener sentido para otra”; así vemos cómo con el paso del tiempo, por un lado, los modelos de familia, aquellos de feminidad y masculinidad, así como los relacionados con la adultez, la juventud y la infancia; y, por el otro, las formas de organización política, de producción, de vida comunitaria, que en un determinado momento guiaron parte de la vida y del devenir de una sociedad determinada, se modifican, se recrean, y/o generan nuevas y distintas formas de interacción. Se trata de procesos de cambio y transformación que no son fáciles y que acarrearán conflicto, rupturas y desconciertos pues se confrontan

viejos y nuevos códigos sociales que irán determinando los parámetros del “deber ser” social e individual, así como la nueva institucionalidad formal y no formal, acordes al paso del tiempo.

Con estos planteamientos generales en mente, en los siguientes acápite nos detendremos en las múltiples formas de organización social que se han desarrollado en la provincia de El Oro y que constituyen uno de los principales marcos referenciales para entender la dinámica de la Cultura Popular local. Se trata de procesos de organización que van desde el ámbito familiar y comunitario, hasta aquellos de corte más político (sindicatos, de defensa de derechos, comités barriales), socio-productivo (asociaciones de pequeños y medianos productores/as) u otras orientadas al esparcimiento y cohesión social (grupos deportivos, clubes sociales, etc.). Son formas de organización que han surgido y se han recreado a lo largo de los años en un contexto marcado por los diversos factores históricos, políticos, económicos y culturales vividos por el territorio oreño y que han sido analizados a profundidad en capítulos anteriores.

utiliza para referirse a generaciones y épocas pasadas.

No es de extrañarse, entonces, que a momentos encontremos importantes diferencias entre la dinámica organizativa de la zona baja y aquella de la región “serrana” de esta provincia, pues se trata de particularidades que responden a los procesos específicos experimentados en cada caso.

Estas particularidades las analizaremos con más detalle durante el desarrollo de este capítulo, el mismo que lo hemos organizado en torno a dos ejes centrales, a saber: “individuo, familia y comunidad” y “dinámica político-organizativa y socio-productiva”.

6.2. Individuo, familia y comunidad

6.2.1 La familia¹¹⁹

Todo proceso de organización social implica un complejo entrama-

do institucional, tanto a nivel macro como micro social; dentro de este último, la familia, en sus diferentes tipos y formas de estructuración, es una de las principales. Al interior de cada sociedad, ella se constituye en la primera instancia de socialización de las y los nuevos miembros, y, por tanto, en agente de reproducción y recreación de la dinámica socio-cultural, a la vez que en mediadora central de creación de identidades¹²⁰ y, por consiguiente, de desarrollo de los vínculos entre el individuo, su grupo más inmediato de pertenencia y su colectividad en general.

Por medio de la transmisión de valores, códigos, saberes y normas sociales propias, la familia define no sólo los comportamientos y actitudes permitidos y/o prohibidos según se es hombre o mujer, joven, niño/a o persona adulta; sino que también delimita los roles de cada uno, así como las relaciones que entre ellos

¹¹⁹ Al utilizar el vocablo “familia”, en singular, en modo alguno pretendemos defender la existencia de una sola forma de estructuración familiar. Usamos ese término más bien de forma genérica para referirnos a las familias, es decir, a los diferentes y variados tipos de organización de las unidades familiares que existen a lo largo y ancho del mundo, los mismos que responden a las particularidades y pautas culturales de cada sociedad, así como a los diversos momentos históricos.

¹²⁰ Las identidades sociales son múltiples, están interrelacionadas y su construcción responde a los diversos sistemas de estructuración social que interactúan dentro de cada colectividad; a saber, los sistemas de género, aquellos de clase, etnia, edad, y otros.

se establecerán, tanto al interior de la unidad familiar cuanto dentro de la sociedad en su conjunto.

Dentro de esta reflexión, empero, debemos puntualizar dos aspectos nodales: primero, que la familia no puede ser entendida de forma aisla-

da, sino que el acercamiento a ella debe hacerse tomando en cuenta el contexto en la que ésta se desarrolla (Naranjo, 2007); y, segundo, que este proceso de inserción del individuo a su comunidad se da dentro de un “juego entre la acción individual y las condicionantes del entorno”¹²¹, que



Foto 36. Para compartir y jugar no hay edad. La Victoria - Las Lajas.

¹²¹ En efecto, es importante considerar dentro de los procesos de socialización de los sujetos sociales no solo a la familia, sino también a otras instituciones sociales,

es, en definitiva, como funciona el proceso de socialización” (Merino, 2007b:50).

Consideramos que hay dos aspectos a tener en cuenta al acercarnos al caso concreto que aquí nos ocupa, es decir, a la provincia de El Oro. En este territorio, marcado por dinámicas históricas, económicas, culturales y políticas particulares y que han sido analizadas en capítulos anteriores, el principal tipo de familia que se ha estructurado a lo largo de los años es la **familia nuclear**¹²²; ésta se ha constituido en uno de los ejes centrales de la organización social orense, sobre todo en las áreas urbanas. Sin embargo, junto a ella, la **familia ampliada** siempre fue trascendental y jugó un rol fundamental en la reproducción social, cultural y material de sus miembros, tanto en el campo como en la ciudad. Murillo, refiriéndose a la zona alta, expresa esta situación de la siguiente manera:

Después de asegurar la continuidad de la familia nuclear,

empezaba a funcionar la familia ampliada, incluyendo abuelos, tíos primos, parientes políticos y compadres. Todos ellos intervenían en las decisiones trascendentales y pusieron valiosas cuotas de tiempo, preocupación y dinero en los proyectos familiares y principalmente en la educación de niños y jóvenes” (Murillo, 2003:46).

Se trata de una realidad que se repite también en el litoral orense, particularmente en el área rural, en donde la familia ampliada y de corte patriarcal jugaba un rol esencial tanto en el proceso de educación y endoculturación de niños, niñas y jóvenes, así como en la reproducción social, material y simbólica de las unidades familiares y de la comunidad en su conjunto. En ciertos lugares de la provincia, como en lo que hoy constituye el cantón Balsas (zona alta), esta trascendencia de la familia ampliada se explicaría, entre otros factores, por el proceso de colonización¹²³ que se experimentó

formales o no, como la escuela, los medios de comunicación, la iglesia, los grupos de pares, por mencionar algunas.

¹²² La familia nuclear es aquella que está compuesta solamente por padre, madre e hijos/as.

¹²³ A la zona llegó, principalmente, población lojana, como se analizó en el capítulo IV. Varias familias de Loja abandonaron sus lugares de origen ante la sequía

en esas tierras y la práctica endogámica desarrollada por los grupos recién llegados, como estrategia de supervivencia y continuidad en un entorno ajeno y, para entonces, agreste y aislado. Quienes llegaron a estos parajes, provenientes de provincias y/o lugares vecinos "... hicieron florecer la tierra y parir a los animales; levantaron sus casas rústicas... se casaron [entre sí], tuvieron más hijos y aparecieron los primeros nietos de los colonizadores" (Murillo, 2007:42), poblando y consolidando, así, estos nuevos asentamientos humanos. Esta práctica, al parecer, fue una constante en buena parte del territorio orense, en particular en la zona alta¹²⁴ y en ciertos lugares de la zona baja (como Arenillas, Las Lajas) que constituyeron importantes sitios de asentamiento colono; es el caso, por ejemplo, de Ayapamba (cantón Atahualpa) en donde, como manifiesta una de las más antiguas y tradicionales parejas del lugar:

El refrán de que todos los de aquí somos de la familia. Todos somos aquí de la familia Pontón, somos la familia más grande que hay. Por ejemplo, mis hijos son Pontón-Pontón;... Mi hijo se casó con una prima Pontón, entonces también los muchachos son Pontón-Pontón...

Por la trascendencia social, cultural y económica que antaño tenía la familia (nuclear y ampliada) en la provincia de El Oro, tejer los **lazos y redes familiares**, reforzarlos y reactualizarlos constantemente no solo que era una obligación y un ritual casi diario, sino una estrategia de reproducción familiar y de la colectividad. Por ello no se escatimaban esfuerzos en esta dirección y su población desarrolló un sinnúmero de prácticas y mecanismos sociales con este fin. Mujeres y hombres mayores con quienes conversamos durante nuestros recorridos de campo, recuerdan los frecuentes encuentros familiares ya sea para

y bajísimos niveles de productividad, y se aventuraron a trabajar y asentarse en tierras lejanas y que estaban improductivas.

¹²⁴ Aunque para la zona baja no tenemos información específica sobre el tema, consideramos, a manera de hipótesis, que en la región insular de la provincia, por su aislamiento respecto del resto del territorio, las uniones endogámicas también pudieron haber sido importantes en la reproducción social, material y cultural de los grupos allí asentados.

festejar los santos de alguno de sus miembros, o para celebrar los carnavales, como nos comentaba una habitante de Balsas, o cualquier otra ocasión que lo ameritara como los aniversarios de boda. Hay quienes también rememoran las famosas serenatas que los hijos, sobrinos y ahijados ofrecían para homenajear a la madre o al padre en su día; ésta fue, según la información de campo, una práctica muy extendida sobre todo en la zona alta, como bien lo anotó un importante músico de Zaruma, integrante del Trío Los Caminantes: “antes se acostumbraba las serenatas, no se ha perdido del todo. A nosotros nos contrataban los enamorados o en el mes de la madre o del padre, para dedicar a los seres queridos”; o, como nos relató un mayor del poblado de Ayapamba (cantón Atahualpa), recordando su juventud:

... el primer radio que hubo en Ayapamba fue uno que traje yo... había una radio en Zaruma, radio Trébol, entonces allá contrataban las piezas, entonces dábamos serenos con eso, íbamos con la radio. Había el Ramírez y él quería ir a felicitar a su mamacita que vivía en una parte que se llama Loma Larga que es de aquí a unas seis

horas a mula, y me contrató... y me fui con mi radio... [él] ya había venido contratando tres piezas, el sereno había que darle a las nueve de la noche, y faltando cuarto para las nueve ya llamaban [anunciaban por la misma radio] que ya estaba listo para el sereno... ya salió la mamacita, ya era viejita ella, en lugar de saludarnos con gusto, ella lloraba... era el día de la madre.

Si bien hoy en día la familia ampliada, a lo largo de la provincia de El Oro, va perdiendo paulatinamente el grado de significancia que antaño tuvo, no es menos cierto que ésta, aún conserva algún espacio importante en la dinámica social, en particular en el cantón y en la ciudad de Zaruma, pese a ser un área de alta emigración de población joven desde hace mucho tiempo atrás. En efecto, allí aún se acostumbra, entre las y los residentes en el lugar, compartir “los domingos en la casa de los abuelos”, o festejar en familia el onomástico y/o santo, en especial, de las personas mayores.

Pero también se acostumbra, cada dos o tres años y entre las familias más antiguas de Zaruma, celebrar un gran encuentro familiar

que reúne a varias generaciones¹²⁵; es un evento que se programa con mucho tiempo de anticipación, que convoca a “chicos y grandes” y que logra congregar a los distintos miembros de la rama familiar, sus parejas y descendientes, que se encuentran diseminados “por el mundo”. Se organizan paseos a lugares tradicionales de la zona, juegos y encuentros deportivos que conjugan prácticas nuevas y de antaño, almuerzos en los que se preparan los mejores manjares propios del sitio, así como un “gran baile familiar” animado con música de todos los tiempos y en el cual, claro está, no pueden faltar los reconocidos músicos locales, como el “Chazo Jara”, ni el tradicional “himno a Zaruma”¹²⁶, para cerrar así con broche de oro este importante encuentro. De tal manera, dichas familias renuevan y amplían los lazos, actualizan las relaciones intrafamiliares, posibilitan el conocimiento e integración al seno familiar de las y los recién llegados (propios y políticos), pero sobre todo, aprovechan para transmitir y

compartir prácticas y valores culturales orientados a construir identidad, sentido de pertenencia y continuidad entre los nuevos miembros.

Entre las diversas conmemoraciones, orientadas a renovar los lazos y vínculos familiares, no podía faltar la celebración de las misas, en especial en la zona alta. Esto responde al **carácter** tradicionalmente **muy católico y conservador** de estas familias y de la población local, en general, como lo refieren varias personas con quienes dialogamos, de allí que no fuera raro encontrar antiguos hogares con un gran número de descendientes, ya que se acostumbraba a tener “los hijos que Dios de”¹²⁷. Como veremos más adelante, esta situación ha cambiado con el pasar del tiempo y motivada por diversos factores, por ello hoy en día las familias en la provincia de El Oro tienden a ser menos numerosas, tanto en el área urbana como rural.

Lo que no ha cambiado del todo, a decir de varias personas

¹²⁵ Se ha dado el caso de una familia que en el último de estos encuentros, realizado apenas el año pasado, estuvieron presentes ya cinco generaciones.

¹²⁶ En el capítulo undécimo, correspondiente a Música, nos referiremos en detalle a este tema.

¹²⁷ En distintos lugares de la provincia tuvimos referencia de familias con más de diez y hasta de quince hijos e hijas.

conocedoras de la dinámica social de la provincia, es el perfil conservador y patriarcal de la estructura familiar, el mismo que ha ido marcando los **roles y relaciones al interior de las familias oreenses**.

En lo que respecta a los roles o **división sexual del trabajo** a nivel familiar, Martha Romero y Rocío Rueda (2002:88), refiriéndose a Zaruma, señalan que:

El hombre, como jefe de la casa, se encargaba no solo de sus negocios o trabajo para el sustento del hogar, sino de hacer las compras en el mercado los días domingos¹²⁸; mientras el rol, siempre subordinado de la mujer se concentraba en las labores domésticas, en la transmisión de valores culturales, en las prácticas religiosas y, de vez en cuando, en asistir a las veladas estudiantiles y en ‘pagar visita’ a sus amigas o comadres.

Son roles de género que aún están bastante marcados en la localidad, aunque en ciertos aspectos se hayan flexibilizado. Así lo reportan varias informantes, quienes manifiestan que aunque ahora muchas mujeres también trabajen fuera del hogar, ellas siguen siendo las responsables directas del cuidado de los hijos, de la reproducción de la unidad doméstica y, en general, de todo el trabajo “dentro de la casa”, porque “el hombre no lava el plato ni hace los quehaceres de la casa”; él se encarga, fundamentalmente, de asegurar la manutención del hogar y, aunque ahora en menor medida, también de “hacer las compras para la comida”.

La reflexión que hacen las autoras antes citadas, para el caso de Zaruma, así como diversas personas del lugar a quienes entrevistamos, bien puede hacerse extensiva al resto del territorio oreense. Trátese de la zona alta o de la baja, los hombres eran quienes “se dedicaban a la chacra”, “trabajaban con los animalitos en

¹²⁸ Un hombre mayor, oriundo de Zaruma pero actualmente viviendo en Quito, nos relata que cuando él era chico “mi papá compraba para la semana, para tantos, porque las familias eran numerosas, se compraba por saquillos, por alforjas. Mi papá nos hacía cargar a toditos [los hijos varones]... Éramos muy conservadores, nos topábamos solo entre hombres, rara vez iba una mujer...”. Esta es una práctica muy extendida a lo largo del litoral ecuatoriano y que está estrechamente relacionada con el control masculino de los recursos.



Foto 37. Guardando la tradición de panelero. Moromoro - Piñas.

el campo durante el día”, “iban a la pesca”, “se emplean en las bananeras”, o “van a las minas”; es decir, se desenvolvían y lo siguen haciendo, casi de forma exclusiva, en la esfera pública y en el mundo denominado “productivo”. Muchas veces, y sobre todo en época de crisis, se han visto obligados a migrar temporalmente a

provincias o lugares vecinos, para emplearse en la albañilería, o, como ha sucedido en los últimos años, a emigrar definitivamente a destinos más lejanos para asegurar los ingresos familiares. En cambio, el espacio “tradicional” de las mujeres ha sido y sigue siendo la casa¹²⁹, aunque hoy en día combinen este trabajo con

¹²⁹ Así lo recuerda una de las descendientes de las primeras familias colonas del cantón Balsas: “Mientras mi papá se dedicaba a la chacra, mi mamá se dedicaba a cuidar de la carga de muchachos chiquitos, ella no podía trabajar aparte [léase fuera del hogar]. Además tenía que dar de comer a los peones que trabajaban con mi papá; tenía además que traer la leña de lejos para cocinar... la mujer trabajaba todito el día... haciendo las cosas de la casa, lavando en el río, cocinando, y en la noche seguía trabajando, nunca descansaba porque antes había hasta que hilar y tejer...”

otras faenas en calidad de jornaleras asalariadas en el área rural, ya sea en la agricultura o ganadería (región “serrana” de la provincia), o, en las plantaciones bananeras, donde suelen ser reclutadas sobre todo “para el enfundado” de la fruta, o en las camaroneras como “descabezadoras o empacadoras del camarón” (zona baja); y, en el área urbana de la provincia, en áreas de servicios, educación, oficinas públicas o negocios/oficinas propias.

En este sentido, si bien la paulatina flexibilización de ciertos roles femeninos, que se está experimentando en la provincia, “coadyuva a una mayor participación de la mujer en el espacio público, no puede dejar de mencionarse, sin embargo, que [esto le] demanda también un doble esfuerzo” (Naranjo, 2002:100); pues los hombres aún no se involucran activamente en el trabajo doméstico ni en las faenas reproductivas, pese a los importantes flujos emigratorios de población femenina que ha experimentado esta provincia en la última década¹³⁰. Ante esta situación, “ahora quien se encarga de los niños es la abuela... ellas prácticamente no trabajan sino como niñeras de los

nietos... [porque], por lo general, los esposos no se quedan a cargo de sus hijos... el hombre nunca se queda al cien por ciento responsable de sus hijos”, nos explican dos personas oriundas de Santa Rosa.

Ahora bien, así como la estructura familiar sustentada en una lógica patriarcal, vigente en la provincia que aquí nos ocupa, ha marcado y valorado, de forma diferenciada, los roles específicos de hombres y mujeres, también ha determinado las **relaciones entre sus integrantes**. Éstas estaban fuertemente mediadas por las concepciones tradicionales de género, así como por la noción adultocéntrica en que se apoya este tipo de familia.

De esta manera, recuerdan la mayoría de informantes adultos y mayores cómo antiguamente la relación entre “padres e hijos era muy severa”; el padre era quien se encargaba de disciplinar a su prole, y si para ello era necesario recurrir al castigo físico, no había vacilación y “uno tenía que aguantar porque era el papá”. En el caso de las hijas mujeres, si bien este tipo de castigo era menos frecuente, padre y madre

¹³⁰ Para más detalles sobre el tema remitirse al capítulo quinto, relativo a Minería.

velaban, de forma estricta, sus comportamientos, sus desplazamientos y sus amistades. La obediencia y respeto a sus mayores, el cultivo de la fe cristiana, la observancia a las normas morales, y el aprendizaje, desde temprana edad, del deber ser masculino y femenino, eran elementos centrales en la formación de las y los menores. Las madres eran quienes se encargaban de guiar a sus hijas por todos estos “senderos”, así como de los comportamientos y de la formación religiosa de los varones; mientras que los padres eran quienes introducían a los jovencitos en su futuro rol de proveedores. Múltiples fueron los testimonios recogidos a este respecto a lo largo y ancho de la provincia, a continuación reproducimos, a manera de ejemplo, solo unos pocos:

Los papás eran bien duros. Ahí no podíamos hacer lo que nos daba la gana... mi papá tenía en cada esquina un palo de leña... A las [hijas] nunca las topaba, la mamá era la que les guiaba a las hijas, ellas les daba las buenas

costumbres morales, como por la mañana ir a la iglesia. Todos, hombres y mujeres íbamos... pero mientras más católica era, parecía que era mejor la chica; era garantizada... todavía queda buena gente de la antigua (cantón Zaruma).

... la chica hasta cierta edad seguía con la sogá, seguía con los juegos de criatura, pero ya cuando entraba a la adolescencia, la madre... la máxima preocupación era de que aprenda a cocinar, a lavar y a planchar... esas eran las tres cosas, una trilogía imperdonable para las mujeres. Y el hombre, que si ya sabe trabajar, ya sabe rozar... mi padre nos llevaba chicos con un machetillo a rozar, a aprender... (cantón Santa Rosa).

Sin embargo, la mayoría de informantes señalan, también, que desde hace un par de décadas se experimentan **cambios** significativos tanto en los comportamientos, como en las concepciones y relaciones al

¹³¹ Hecho que se ha suscitado por múltiples razones, a decir de su gente: Por la migración de la población joven, que sale a otras ciudades del país (Guayaquil, Quito, Cuenca, etc.) o del extranjero, a estudiar y/o a trabajar; por la influencia inevitable y cada vez mayor del turista; por los medios masivos de comunicación, y “porque los tiempos cambian”

interior de las familias. Algunos de éstos son considerados, por buena parte de la población oreense, como modificaciones poco positivas, pues ha habido “una relajación de las conductas” entre las y los jóvenes, una asimilación de costumbres e ideas ajenas¹³¹, cierta pérdida en la cohesión familiar y en la importancia de la familia ampliada, por mencionar algunos. Pero otros cambios que se están suscitando son valorados como buenos; entre éstos hacen referencia a ciertos aspectos relacionados con la vida de las mujeres y las relaciones de género. En este sentido, dentro del proceso participativo de planificación del desarrollo provincial, se analiza que uno de los cambios más significativos en la vida de las mujeres “... tiene que ver con el número de hijos que tienen... Hoy las mujeres oreenses tienen cerca de la mitad de los embarazos e hijos que hace 50 años...” (Gobierno Provincial de El Oro, 2005: 60). Sin duda, las mayores oportunidades de educación que fueron adquiriendo explica esta situación; en las últimas décadas los niveles de escolaridad de la población femenina local se ha incrementado, lo cual es visto también como otro aspecto positi-

vo. Es así que una informante de avanzada edad de Portovelo señala que en la zona

... se fundó el primer colegio el año de 1936, las señoras y señoritas se quedaban en casa, [pero] en Zaruma después ya había familias que mandaban a sus hijas a Quito, a estudiar. Allí se prepararon [y] después de fundado el colegio, ya habían bastantes señoritas que trabajaban en distintas oficinas

Por otro lado, si bien persiste la violencia en contra de las mujeres dentro de la relación de pareja¹³², ésta es una situación que poco a poco es puesta en cuestión entre la población local; así lo expresa un informante del cantón Santa Rosa:

... de lo que yo he podido ver en la ciudadanía, el maltrato ya se rechaza. Yo tengo 55 años; imagínese que antes, cuando tenía 25, se oían cosas como ‘bien hecho que le haya pegado’; se creía que el hombre era quien mandaba en la casa y punto. Ahora ya no; ahora existe un poco más de respaldo

¹³² Según el Gobierno Provincial Autónomo de la Provincia de El Oro (n/d), el 23.2% de las mujeres oreenses denuncian maltratos por parte de su pareja.

a la mujer para asumir una defensa. Ahora ya se critica al hombre que pega a la mujer o que la ofende.

Esto también es considerado como un cambio importante que se está dando dentro de la provincia y un aspecto positivo para las mujeres, pues como señala una moradora de avanzada edad del cantón Balsas, “antes... había que seguir la ley de Dios, y aunque fueran bravos [los maridos] había siempre que estar a su lado...”. Sin embargo y pese a estos reconocimientos, hay que anotar que en ciertas ocasiones todos estos cambios generan algún tipo de resistencia.

Como decíamos al inicio de este capítulo, los cambios que, constantemente, se experimentan en toda sociedad causan temor, incertidumbre y también conflictos, pues implican reacomodos sociales, procesos de confrontación y negociación entre sus individuos, así como la capacidad y voluntad de la población en su conjunto de hacer nuevos aprendizajes y lograr consensos que viabilicen la interacción social y la consecución del proyecto colectivo y el modelo de vida que cada sociedad se va trazando.

6.2.2. Ritos de paso y parentesco simbólico

Un aspecto importante que marca la dinámica familiar y social son los ritos que se celebran en relación con las etapas básicas del ciclo de vida de los individuos, y, junto a ellos, el establecimiento de nuevos vínculos familiares mediados por el parentesco simbólico. Nos estamos refiriendo a los ritos de paso que marcan la transición de unos a otros momentos “clave” en la existencia de las personas; así como al compadrazgo y otros lazos de parentela ritual (padrino/madrina) que se genera entre diferentes individuos de una sociedad y que encierran en sí derechos y obligaciones.

En la provincia de El Oro, los **ritos de paso** están asociados, de manera prioritaria, a cuatro fases de la experiencia vital de la persona: el nacimiento, el crecimiento, el emparejamiento y la muerte; a la vez que su celebración está estrechamente marcada por la religión católica. Es así que, en este contexto, los principales ritos de transición son el bautizo, el matrimonio y la “despedida”, siendo los dos primeros los momentos en que se consolida el parentesco simbólico en el que

están implicados, de manera directa, el “iniciado” o persona que está pasando de un ciclo a otro de su vida; el padre y madre del iniciado/a, y, el padrino y/o madrina de aquel (Naranjo, 2007), creándose

... tres diferentes tipos de relaciones... la **primera** relación vincula a los padres con el iniciado/a, la **segunda** al iniciado/a con el padrino [y/o madrina] y la **tercera** a los padres del iniciado con el padrino o madrina (Mintz y Wolf, 1997 en Ibíd.:260).

En el segundo tipo de relación se establece el vínculo entre madrina/padrino y ahijado/a; y, en la tercera el de compadrazgo. A continuación nos referiremos con más detalle a estos aspectos.

6.2.2.1. El bautizo

Uno de los principales momentos en la vida de los niños es el bautizo, tanto entre las familias católicas practicantes, como lo son la mayoría en la provincia de El Oro, como entre quienes lo realizan “por costumbre”. Es mediante su celebración que la criatura será iniciada en la fe cristiana e incorporada en la

comunidad religiosa, aspectos muy importantes para las y los creyentes; pero, además, será introducida en la sociedad, así como en una red más amplia de relaciones familiares, mediante el parentesco ficticio entre “padrino/madrina – ahijado/a”, que le asegurarán “una fuente de eventuales servicios y la reserva de recursos estratégicos” (Murillo, 2000:157) en caso de ausencia de sus progenitores.

Por estas razones, la realización del bautizo demandaba, antes más que ahora, preparación en diversos aspectos, pues “era todo un acontecimiento”, como lo señala un morador de Zaruma. En este sentido, la **elección del padrino o madrina** es uno de los primeros pasos a dar; entre las principales consideraciones que se tiene en cuenta para escogerlos, según nos manifestaron en diversos lugares de la provincia, es que sean personas de respeto, honradas, responsables y de consideración; pero también personas a quienes se las conozca y con quienes se mantenga una buena relación, como puntualizó un señor de Carcabón (cantón Arenillas): “... cuando yo buscaba para que lo amarquen a mis hijos en el bautismo, yo buscaba la persona que yo veía que había ese apego, esa amistad, ese aprecio...”.

Sin embargo, esto está cambiando, pues ahora se dan ciertos casos en que se observa solo las posibilidades económicas de la persona para elegirle padrino o madrina, “así le conozcan una semana”, señaló de manera crítica una habitante de Santa Rosa.

Luego, padres y padrinos de la criatura deben asistir a unas **charlas** dictadas por el párroco del lugar. Se trata de unos cursos preparatorios, en los que el sacerdote orienta a las y los participantes en relación al sacramento del bautismo y a las obligaciones que tienen, como parientes consanguíneos y ficticios, en relación a la vida de la niña o niño. Solo entonces llega el día de la **celebración**, la misma que inicia con la ceremonia religiosa en la que el sacerdote oficia una misa y luego echa agua bendita en la cabeza de la criatura como símbolo de purificación y eliminación del “pecado original”; mientras esto sucede son “los padrinos quienes amarcan al guagua”, sellando, de esta manera, los nuevos lazos de parentesco y asumiendo los derechos y obligaciones que social y culturalmente se les otorga en

relación a su ahijado/a y a su comadre y comadre.

Hasta aquí la liturgia propia del mundo católico; a ella se suman otros actos que forman parte de la celebración en general y que son importantes manifestaciones de la cultura popular de la provincia de El Oro¹³³. Se trata, por ejemplo, de “**la botada de capillos**” [monedas de baja denominación] que hace el padrino a la salida de la Iglesia, para que las y los muchachos de la familia y de la comunidad los recojan; es una forma, a nuestro modo de ver, de anunciar a la colectividad el “paso importante” que se le ha hecho dar a la criatura, a la vez que hacer extensiva la alegría por “el deber cumplido” que siente la familia. Es una práctica que aún se mantiene en varios lugares de la provincia, de ella tuvimos referencias sobre todo en la zona alta. Acto seguido, y si las condiciones económicas lo permiten, “los papás organizan una **fiesta o una merienda**, dependiendo, que la persona que tiene hace fiestita de bautizo y la que no, simplemente se invita a los compadres a la merienda en la noche y eso es todo”, nos dice una señora de Balsas.

¹³³ Y también una manifestación de la Cultura Popular de gran parte del territorio ecuatoriano.

Con la fiesta o merienda concluye la celebración del bautizo y se confirma el establecimiento de los nuevos lazos de parentesco que, como señaláramos párrafos más arriba, encierran un conjunto de **derechos y obligaciones**, de los padrinos/madrinas para con sus ahijados/as y viceversa, así como entre compadres¹³⁴. Tal como nos comentaron en la cabecera cantonal de Balsas (zona alta):

La obligación del padrino es como ser otros padres, tienen la responsabilidad de que si la ven a la niña, ayudarle económicamente y [con] consejos... lo que la gente acostumbra es que hasta los 5 años tiene la costumbre de darle un regalito en Navidad y si está enfermo también si ayudan. También tienen obligación en caso de que uno se muriera, ellos tienen la responsabilidad de ayudar al ahijado como los segundos padres.

En este sentido, hay padrinos que, ante la ausencia de la madre y el padre de su ahijado/a, ellos los adoptan, cumpliendo de esta manera su compromiso y obligación, y, asumiendo de lleno, su

responsabilidad como “segundo padre”; tal como nos explicaron en Ayapamba (cantón Atahualpa) y en otros lugares como el sitio Guerras, en donde un artesano nos relató su experiencia:

Yo tengo el ahijado que quedó huérfano de padre y madre, entonces como padrino responsable me tocaba adoptarlo [adoptarlo] enseguida al niño, porque quedé de segundo grado de la escuela, entonces [entonces] lo llevé a mi casa, ya bajo mi responsabilidad y le dije ‘termina la primaria’ y [a] la vez ya ... ayudándome a trabajar. Entonces cuando ya terminó su primaria, ya se formó más hombrecito, él ya sabía trabajar. Ahoritas [ahora] él trabaja ciertas cosas más que yo todavía, ya me está superando.

En Tendales, cantón El Guabo (zona baja) comparten esta noción de que “el padrino es el segundo padre, la madrina una segunda madre”; lo propio sucede en Huaquillas en donde también nos manifestaron que “era obligación como ser padre” y que aún se acostumbra a que “en

¹³⁴ Sobre la relación entre compadres hablaremos más adelante.

tiempo de fiesta, un cumpleaños, los regalos para los ahijados”. Sin embargo, hay que señalar que a estas obligaciones se suman también ciertos **derechos** que tienen padrinos y madrinas, como es reprender en caso de mala conducta de su ahijado/a, orientarles, brindarles consejo, etc.; y, junto a todo ello, recibir cariño, respeto, consideración y obediencia por parte de sus ahijados/as, que son las principales obligaciones de estos últimos para con aquellos.

Son prácticas culturales que, en términos generales, se mantienen, aunque como señalan varias per-

sonas, “ya no es como antes, ahora son [padrinos] solo el momento, el acto [del bautismo], ya después de poco tiempo se va desvaneciendo ese amor, ese cariño” de unos hacia otros¹³⁵.

6.2.2.2. El matrimonio¹³⁶

El matrimonio constituye, dentro de la provincia de El Oro así como en la mayoría de lugares del Ecuador, otra de las etapas trascendentales en la vida de los individuos; esta unión de dos personas, que en la mayoría del territorio oreense es formalizada “ante la Ley

¹³⁵ La costumbre de escoger padrino y/o madrina se repite, en el territorio oreense, para la celebración de la Primera Comunión y la Confirmación, que son otros ritos católicos de paso. Aquí únicamente los mencionamos, pues la población local, al consultar sobre ellos, no les dio importancia. Por otro lado, debemos mencionar también, otros rituales menores de transición, nada formales y propios de la Cultura Popular local que hoy han desaparecido. Se trata de los códigos utilizados para marcar el paso del niño y de la niña a la pubertad. En el primer caso éste estaba dado por el cambio de vestimenta, en específico, por el cambio en el tipo de pantalón, como nos explica un informante mayor de Zaruma: “Nosotros usábamos pantalón alto con medias largas, ... y mi papá ya nos compró pantalón largo par el colegio... ya pasábamos de la edad de la escuela... ya éramos señores”. En el caso de las niñas esto se evidenciaba, entre otras cosas, por el cambio de medias que utilizaban; así lo recuerda el mismo informante: “ellas iban con calcetines... después la media [nylon] enroscada y después vino la media pantalón...”

¹³⁶ Dentro de la provincia de El Oro, el matrimonio ha sido y sigue siendo una práctica extendida entre su población, en general. Sin embargo, hay que puntualizar que en la zona del litoral oreense el emparejamiento no necesariamente implica, ni antes ni ahora, una unión formalizada por medio de ceremonia civil y religiosa; sino

y ante Dios”¹³⁷, marca el paso hacia un estado distinto de los sujetos y el inicio de una “nueva vida”, un “nuevo núcleo familiar”, “nuevas responsabilidades”, “nuevos desafíos”, “nuevas experiencias...”

Por la trascendencia que encierra, este paso ha estado configurado por una serie de rituales tanto “profanos” como “sagrados” en la dinámica social del territorio orense, como se desprende el siguiente testimonio, dado por un señor de avanzada edad, oriundo de Huaquillas:

más antes la unión matrimonial no lo hacían de un momento a otro, sino que lo hacían con la experiencia de muchos años, porque se enamoraban, daban su confianza, se aceptaban, aceptaban los padres, iban... con el tiempo... uno por ejemplo se enamoraba de una señorita, pero con mucho respeto, se conversaba... y de esa forma

hasta que se llegaban a conocer bien y se casaban .

De estas palabras se colige que uno de los ritos “profanos” estrechamente vinculados al matrimonio, y, en la gran mayoría de casos, previo al mismo, es la **conquista amorosa o enamoramiento**, para lo cual hombres y mujeres, en cada tiempo, han debido sortear diversos obstáculos y desarrollar sus propias estrategias.

Por ejemplo, con picardía y algo de nostalgia, una pareja de abuelitos de Zaruma recuerda que en su época de juventud “las conquistas amorosas no se hacían personalmente” sino por medio de **cartas, mensajes, o recados** enviados por intermedio de terceras personas, “cuando era posible”, o utilizando cualquier otra estrategia, ya que los padres eran muy estrictos y celosos de sus hijas. Una de las formas utilizadas, según nos explicó una moradora de Barbones (cantón el Guabo), era

que se trata de un “compromiso” asumido por las dos personas que se unen, ante sí mismas y ante la colectividad. En la actualidad este tipo de relación está reconocida por la legislación ecuatoriana, y se la denomina “unión libre” o “unión de hecho”, aunque para gozar de todos los derechos y deberes que establece el matrimonio, es necesario realizar un trámite ante las autoridades competentes. En este trabajo nos centraremos, básicamente, en el rito del matrimonio, por ser, como ya dijimos, el más extendido en la provincia que aquí nos ocupa.

¹³⁷ Nótese aquí, nuevamente, la gran influencia de la religión católica en las prácticas culturales del lugar y del país entero.

dejar el mensaje “debajo de una piedra, entonces ella cuando salía, sacaba la cartita debajo de la piedra, la leía y cuando ella salía otra vez a comprar la dejaba la respuesta debajo de la piedra”; así fue, nos dice esta informante, cómo se enamoraron y se casaron sus tías. Pero estas misivas también podían llegar a su destinataria “por casualidad”, como con la pareja de abuelitos de Zaruma, ya que él, aprovechando que enviaba sus ternos a planchar donde quien sería su futura esposa, metió una carta en el bolsillo del saco; ella se percató del hecho y allí comenzó el romance. O, como sucedió en el caso de una señora mayorcita de Marcabelí, quién se ideó para poder comunicarse con su pretendiente, burlando los celos de su madre; con “chispas en los ojos” nos cuenta:

Mi mamita era muy celosa y si veía que algún comensal a mi me gustaba, ella le hacía que compre una vianda para que no se quede en el salón. Como yo ya no podía salir de la casa, le ponía en el primer plato de la vianda la sopa, en el siguiente el segundo plato y en la tercera la carta, y él también me mandaba la respuesta en la vianda

Eran mensajes llenos de poesía, cartas muy románticas que “había que leerlas calladito, que no vean los papás”. Más, los esfuerzos del muchacho no terminaban allí, pues para lograr conquistar a la “chica que le quitaba el sueño” y recibir una respuesta positiva de su parte pasaba bastante tiempo, lapso durante el cuál él debía demostrarle, por todos los medios, su verdadero amor y sus “buenas intenciones”. Las **serenatas amorosas** eran, hasta hace no mucho tiempo atrás, uno de los mejores aliados para este fin.

Por lo general eran serenos ofrecidos los fines de semana, en la noche o madrugada, o con ocasión del santo de la amada; el pretendiente iba en compañía de primos y amigos, quienes oficiaban de “celestinos” y “ayudaban a cantar” al son de la guitarra; o si era necesario, también se contrataba a algún músico local, pues para la conquista no se escatimaban esfuerzos; se interpretaban canciones románticas, pasillos, valeses o boleros eran los preferidos tanto en la zona alta como en la zona baja de la provincia, pues, al parecer, no había un solo rincón de este territorio en donde la serenata no haya estado presente para enamorar¹³⁸.

¹³⁸ En algunos lugares, como en Carcabón (cantón Arenillas), a falta de algún hábil guitarrista, se utilizaba, incluso, la “vitrola”.

Recuerdan las señoras mayores con quienes dialogamos que cuando les daban serenatas y si el chico era de su agrado, ellas se asomaban a la ventana y se enamoraban más. Pero realmente se entusiasmaban cuando sus padres daban muestras de aprobación y aceptación del pretendiente, pues como nos relata una informante del cantón Atahualpa, “... cuando el enamorado le iba a dar el sereno a la enamorada y [los padres] tenían gusto y eso, ellos bajaban con su botellita de licor a darles, como para agradecer el sereno”. Pero esto, por infortunio, no siempre sucedía y los

chicos eran rechazados de diferentes maneras. En Arenillas, por ejemplo, nos cuenta un mayorcito, que cuando iban a dar las serenatas a las hijas de “... un señor Feijoo... les mandaba a bala, pero al aire, era bravísimo, a él no le gustaba”; o, en Huaquillas, otro señor rememora cómo le tiraron una “bacinilla de urines [orines]”, con lo cual “se acabó el sereno”.

Ya cuando los tiempos se “relajaron” un poco más, los espacios públicos, los bailes populares y cualquier otro espacio y momento, se convirtieron también en buenas



*Foto 38. Don Jorge Arturo y Teresa Espinosa con su última hija.
Cutucpano - Portovelo.*

oportunidades para conquistar y enamorar. En Zaruma, por ejemplo, se aprovechaba del paseo en el parque o de las infaltables fiestas religiosas que eran muy concurridas por la gente del lugar y durante las cuales, en el ir y venir de las familias, los muchachos “daban vueltas” y las chicas lanzaban “una miradita bien coquetona” si es que el pretendiente era correspondido, caso contrario, dice un señor del lugar, recordando viejos tiempos, “si no le caían bien a uno le viraban los ojos”. Esto también sucedía en otros muchos lugares de la zona alta y baja, como es el caso del cantón Arenillas; allí un experto jugador de gallos, en compañía de sus hijos, afirmaba que

La Iglesia era una alcahueta de todo esto, porque aquí lo más hermoso de ver tantas mujeres lindas era a las siete de la noche los domingos en la misa. A las ocho salían ellas a pasear, los galanes veían a las chicas, a las nueve, nueve y media se daban tres vueltas en el parque y se acababa el galanteo, las miradas

Ahora, a decir de una pareja de Portovelo, “el celular es el alcahuete”; es a través de estos aparatos que se envían los mensajes, que las y los

jóvenes se enamoran. Como vemos, las estrategias y los medios para conquistar cambian y se adecúan a los nuevos tiempos, como también se modifican los códigos y comportamientos de los sujetos sociales, como es propio de la dinámica de toda sociedad y cultura. Sin embargo, junto a estas transformaciones también hay muchas otras prácticas que de una u otra manera continúan, nos estamos refiriendo, por ejemplo, al pedido de mano.

La petición o pedido de mano constituye, al igual que el enamoramiento, otro de los eventos menores dentro del rito del matrimonio; y, antaño, acto indispensable para sellar el compromiso. A través de este acto, el novio, buscaba obtener el consentimiento del padre y de la madre de la chica para efectuar el matrimonio, y, de ese modo dar el paso “con todas las bendiciones”. Por lo general la petición no la hacía el novio, sino alguna persona adulta que iba a la casa de los padres de la muchacha en representación de aquel; podían ser los padres del interesado, cuando éstos estaban de acuerdo en la unión: caso contrario, el chico solicitaba el apoyo de algún pariente o amigo cercano que sea conocido y respetado por los futuros suegros, para que dialoguen con ellos y “para

que le recomienden” al novio; esto garantizaría, de alguna manera, una respuesta positiva.

Era costumbre llevar alguna bebida para brindar a los anfitriones, pero esto también se constituía en una “estrategia” para congraciarse con el padre de la novia y para bajar las tensiones; este proceso inicial estaba a cargo del acompañante del novio, como nos relataron en varias partes de la provincia, solo después intervenía el novio, “ya cuando estaba el terreno abonando”. En Ayampamba un informante nos explicó, entre risas, que antaño, en casos extremos, “el novio ni iba donde la novia... él mandaba nomás a los representantes, porque o sino sería negado. Él lo que quedaba era rezando...”. Tampoco la novia estaba presente en esos momentos, “ellas no salían hasta ver el resultado”, pues el pedido de la mano constituía un hecho muy formal, que debía ser conversado y acordado “entre mayores”. Solo cuando ya se había obtenido el consentimiento buscado, entonces se llamaba a la novia para saber su opinión, luego de lo cual se pasaba

a definir la fecha del matrimonio. De acuerdo a la información de primera mano, después de la petición no había un tiempo determinado para llevar a cabo la unión; esto era un tema que se acordaba entre las partes, podía ser “a veces un mes, a veces un año”.

Es importante en este momento, anotar que, en la actualidad, el pedido de mano se sigue efectuando aunque con menos formalismos y tensiones, pues padres y madres de lado y lado suelen conocer el noviazgo de los chicos/as. En tal sentido, en la reunión para la petición están presentes también los jóvenes para discutir sobre los preparativos y demás detalles.

Y llegado el “**gran día**” tiene lugar la **ceremonia eclesiástica**¹³⁹ que, antes y ahora, se realiza bajo los códigos católicos, ello exige, entonces, que días antes novios y novias deban confesarse para llegar “limpios de pecado”. Es tradicional que la novia vista de blanco entero en señal de “pureza”. Antiguamente, en ciertos poblados pequeños de la provincia de El Oro, “no había

¹³⁹ Antes de ésta, sin embargo y según las leyes ecuatorianas, se realizará el matrimonio civil. No lo detallamos aquí pues, de acuerdo a la información recogida en campo, la población oreña no le da tanta importancia como a la ceremonia religiosa.

un cura permanente, pero avisaba cuando iba a venir”, allí era cuando la gente aprovechaba para confesarse y también para casarse por la Iglesia. Una vez efectuado el culto religioso, era común que los padres de la novia ofrezcan una **fiesta** en su casa. En Atahualpa, por ejemplo

La fiesta del matrimonio era una fiesta grande, una comilona, baile toda la noche... Lo que sí, en ese tiempo no era como ahora que por ejemplo se casan y dejan a los visitantes y se van a pasar la luna de miel. Antes los novios se quedaban con los invitados, no había que se van.

Así nos explica una pareja de Atahualpa que lleva casada alrededor de cuarenta años. Y esta situación se repetía en muchos otros lugares de la provincia, pues el matrimonio se debía festejar “a lo grande” y con todos. Por ello en Huaquillas:

... se invitaba a toda la familia, a los vivientes de pueblo y estaba ahí y era una sola familia. Hasta el otro día, comiendo, bebiendo. La comida era una cosa que ya, más que el trago había comida. El chivo, la gallina, el chancho, ahí se mataba; ... un matrimonio a veces duraba

dos, tres días, [así] se celebraba, usted tenía comida en casa para todos... hasta llenarse y cuando un matrimonio [la celebración] duraba tres, cuatro días, era un matrimonio feliz, un buen festejo.

Y, claro, para festejarlo con alegría no podía faltar la buena música; por lo general en la zona alta se contrataba orquesta para que amenice la fiesta o las fiestas, según sea el caso, pues como nos relatan en Balsas, “se juntaban las familias de parte y parte, hacían la fiesta... primero en la casa del novio y después en la casa de la novia, había dos fiestas”. Habitualmente era la familia de la novia quien corría con la mayoría de gastos.

Al igual que en el bautizo, previa a la boda, se debía elegir al **padrino** y a la **madrina**; por lo general esto lo hacían los novios, aunque siempre en consulta con sus progenitores; tanto la chica como el chico debían tener y escoger a sus padrinos. En ellos/as se buscaban, en general, las mismas características que las expuestas en el caso del bautismo, pues se sabía y/o intuía de la importancia que estos nuevos lazos de parentesco podrían tener para “guiar por buen camino” a la nueva pareja.

Del mismo modo, las relaciones que se establecían entre padrino/madrina y ahijados/as eran muy similares a las que describiéramos páginas más arriba, y, como señalaba una señora de Balsas “los padrinos tenían que andar ‘de rabo atrás’...” de la pareja, velando porque se lleven bien y, de ser el caso, mediando en la relación para re-establecerla.

Si bien la celebración de la boda y el festejo posterior eran la norma, en la zona alta también se daba, y no con poca frecuencia, que la joven **huyera** con el novio. Esto sucedía cuando “no se llegaba a un acuerdo”, es decir, cuando los padres de la novia no daban su consentimiento para el casamiento, entonces, “de la noche a la mañana la noticia era que ya se salió la chica con el tal fulano”. La pareja de novios contaba, para esto, con el apoyo clandestino de algunas personas que ayudaban haciendo los arreglos para que el chico “le saque por la noche a la enamorada” y la lleve a otro lugar, donde permanecían por algún tiempo; se las llevaban al campo o a otros sitios, mas, a la larga regresaban, generalmente cuando ella estaba embarazada, pedían perdón a los suegros/as, quienes solían aceptar las disculpas y, entonces, se celebraba el matrimonio, con fiesta incluida.

Como decía una pareja de mayores “el matrimonio era el matrimonio, [ahora] a veces algunos hacen, pasan unos diez, cuatro o cinco años y después se ponen de acuerdo y se separan; antes se morían de viejos...”

6.2.2.3. La despedida

Al iniciar la reflexión sobre los ritos de paso señalábamos que éstos son parte esencial en la organización y dinámica de toda sociedad, pues ellos marcan los momentos “clave” de la vida de las y los individuos y su transición de un estado a otro a lo largo de su ciclo vital, incluida la muerte. En este sentido, la **despedida** del o la difunta es también, dentro de la provincia, uno de los ritos de transición de significativa importancia, sobre todo en tiempos anteriores.

De ellos nos refirieron, básicamente, en los cantones de Piñas, Balsas y Chilla, zona alta de la provincia; allí, manteniendo la fuerte tradición católica que caracteriza a la población orense, para despedir a la persona que ha fallecido, primeramente, se la **vela**; es decir, se acompaña al cadáver por uno o dos días antes de enterrarlo, “escoltán-

dolo” así durante “su último viaje”. Antiguamente, familiares, amistades y comunidad en general asistían de forma masiva al velatorio, allí rezaban y lloraban al difunto/a y le brindaban una misa antes de llevarlo a su última morada, “cargado por los amigos”¹⁴⁰.

Luego del entierro se acostumbraba, y ello continúa aún en Piñas y Balsas, a hacer una **novena** como una manera de solidarizarse con las y los deudos. Durante nueve noches amigos/as y vecinos/as acompañan a la familia del difunto/a, rezan la “novena de las almas”, y, por turnos, llevan noche tras noche cualquier bocado que se ha de brindar, compartiendo así lo poco o lo mucho que se tenga; la novena noche serán los deudos quienes brinden a las y los acompañantes una comida más fuerte a manera de agradecimiento y retribución por todo el apoyo recibido. En el caso de Chilla, una de las costumbres es también ofrecer comida a toda persona que acuda a acompañar al difunto/a y sus deudos; en este caso se lo hace durante la noche del velorio y al día siguien-

te; si las posibilidades económicas de las y los deudos les impidiera hacer tal cosa, amigos/as, vecinos/as y familiares se harán cargo del asunto¹⁴¹.

Esta circulación de bienes y favores tiene un profundo significado social y se produce “por la triple obligación profundamente impresa en el espíritu humano de dar, recibir y devolver” (Mauss, 1954 en Harris, n/d: 421), a partir de lo cual se refuerzan y consolidan las relaciones de solidaridad y reciprocidad entre las y los individuos y al interior de la colectividad (Ibíd.).

6.2.3. Individuo y comunidad

Al acercarnos a las relaciones interpersonales más allá del ámbito familiar, y, adentrarnos en la dinámica intracomunitaria de la provincia de El Oro, vemos que en varios lugares, aún prevalecen valores y principios antaño muy extendidos en este territorio, tales como la solidaridad, como se ha visto en acápite anteriores; éstos se constituyen, para

¹⁴⁰ “Ahora ya no es así”, puntualizan una señora y su esposo, dos personas mayores de Moromoro; “ahora se les da misa y los propios hijos son quienes le llevan”

¹⁴¹ Más detalles sobre las prácticas y costumbres en torno al culto a los muertos, consúltese el capítulo octavo que trata sobre Religiosidad Popular.

varias de dichas comunidades, en un “motor” de la producción, reproducción y cohesión social.

Sin embargo, esta situación hoy en día no es ni homogénea ni generalizada a nivel provincial, en tanto a su interior se han experimentado profundos cambios, según manifiesta gran parte de la población local adulta y de la tercera edad. Se trata, sin duda, de modificaciones propias y constantes que vive toda sociedad y cultura, por el dinamismo y capacidad creativa que las caracteriza; estas transformaciones ocurren por influjos externos, pero también por la acción de las y los propios sujetos sociales, quienes van imprimiendo, individual y colectivamente, de nuevos significados, prácticas y concepciones a sus vidas, y, con ello erigiendo nuevos mecanismos o estructuras de organización comunitaria.

Empero, debemos señalar que estos procesos, así como toda creación y acción colectiva, a la vez que proyectan nuevas situaciones y generan ciertas rupturas, también encierran en sí y se sustentan en manifestaciones y prácticas culturales del pasado, conviven con ellas, en ocasiones las reactualizan, en otras las resignifican. De cualquier modo,

los cambios y/o constantes que se vive a lo largo y ancho de esta provincia dependen de cada contexto local y las distintas influencias que ha recibido. Así, mientras hay zonas donde el individualismo empieza a primar, en especial en las ciudades más grandes y más impactadas por los modelos o patrones del desarrollo económico, como es el caso de Machala, por ejemplo, también hay regiones o lugares en donde prevalece una importante “**vida en comunidad**”.

Esto sucede, sobre todo, en el área rural, pero también a nivel urbano, en pequeñas ciudades y poblados. Así, por ejemplo en Balsas o en parroquias de Santa Rosa, como Torata, o en la zona de Zaruma, y en muchos otros sitios, el **sentido de solidaridad** entre vecinos/as está muy presente en su cotidianidad. Una señora de Balsas resaltó este aspecto como parte importante de la vida local, ya que:

Aquí se enferma alguien, hay un grupo que se llama Damas Solidarias, en la cancha donde juegan vóley organizan y se hace carpas y venden comida, póngase aquí yo hago un seco de pollo y un arroz, eso es lo que yo colaboro. La otra hace

alverjitas, y la una hace carne asada o pollo asado y así, cada cual entregan el dinero para la persona que está enferma. Aquí todo mundo es muy solidario. Desde la gente de antes mismo ha sido solidaria, porque yo digo mis padres ya me han enseñado a ser así, y aquí todo el mundo yo veo que es así...

Algo muy similar ocurre en comunidades rurales de Santa Rosa (zona baja), en donde una señora mayor y su esposo explican que "... si hay un enfermo, ¡uy Dios mío!, enseguidita hay que hacer tamales, las unas tienen que llevar, las otras tienen que moler el maíz, la otra tiene que buscar el queso... Entonces se pone..., se hace, [se vende], se junta la platita y lo que queda se entrega". Pero no solo se recurre a la preparación colectiva y venta de comida para conseguir recursos y apoyar a quién lo esté necesitando. También se organizan serenatas "sociales" para recoger fondos y apoyar cualquier causa; esto ocurre en varios lugares de la zona alta, como Piñas, en donde "pasan tarjetitas diciendo que a tal hora va a haber serenata, entonces uno pasa por la casa y las personas abren las ventanas y a botar el sobrecito [con la colaboración], el que quiere..."

Y, aunque en otros lugares la gente sienta que se está perdiendo este tipo de valores, no falta quienes aún se esfuercen en enseñar a sus descendientes a ser solidarios/as, a compartir lo que tienen, a velar por los demás, recordándoles que antes, por más pobre que fuese la gente "la alegría mayor era compartir, si se hacía un pan corre a dejar a la comadre; si se mataba el chancho, enseguidita a invitar a los vecinos, a la familia, o sino se preparaban las porciones para irles a entregar".

Otra de las cosas que en el pasado reforzaba la vida colectiva y el sentido de comunidad dentro de la provincia de El Oro, era **el valor de la palabra** que reemplazaba a cualquier documento, contrato o acuerdo por escrito, pues la gente la cumplía a raja tabla, y quien, por alguna razón, la rompía era muy mal visto y poco considerado por la colectividad. En este acto de "dar mi palabra" se sintetizaban valores como la confianza, la honestidad, la seriedad y el respeto por los demás, en todos los ámbitos de la vida y en todo tipo de relaciones interpersonales, entre los mayores, en el trabajo, con las amistades y vecinos/as, en el trato que se daba a las chicas, con parientes y visitantes, en fin, en toda tipo de interacción social.

El antropólogo Rodrigo Murillo, en uno de sus estudios sobre la zona de Zaruma, se refiere ampliamente a la importancia de todos estos principios, y valores hasta aquí analizados, que regían antiguamente la vida en aquella geografía y que marcaron la dinámica local. Hablando, específicamente, de Portovelo, dice:

La hospitalidad... en Portovelo adquirió dimensiones sobresalientes. Pese a evidentes limitaciones económicas y materiales, la generosidad vertida a los visitantes nunca disminuyó. Siempre se exigió y practicó la cortesía, el respeto y consideración a superiores y semejantes. La amenaza de sanciones sociales a los infractores volvía infranqueables las reglas; el temor a la vergüenza. El ámbito social está articulado, si no por vínculos consanguíneos¹⁴², al menos, por parentesco ficticio (compadrazgo) y por el círculo de amistades; relaciones que asignan sólida cohesión al grupo y por tanto

consideración mutua... (Murillo, 2000:149).

Son reflexiones que bien se pueden hacer extensivas al modo de vida que primaba en el resto del territorio oreense, aunque con sus particularidades en cada zona.

Dentro de este conjunto de prácticas y valores culturales orientados a reforzar un fuerte sentido de comunidad, y que algunos de ellos aún están presentes en distintas partes de este territorio, no podemos dejar de referirnos al **compadrazgo**, una de las instituciones sociales no formales que, como lo anota Murillo (Ibid) tuvo un rol protagónico para garantizar la unión y articulación de la colectividad.

Como analizáramos en acápites anteriores al revisar los ritos de paso, en la provincia de El Oro, la ampliación de las redes familiares a través del parentesco simbólico o ficticio ha sido de suma importancia, no solo para la vida de las o los “iniciados”, por la relación que se establecía entre

¹⁴² Recordemos que Portovelo fue una zona de alta inmigración provincial, nacional y extranjera. Como se analizó en los capítulos quinto y sexto, población, sobre todo masculina, se desplazó al lugar para trabajar en la minería, muchos de estos trabajadores se establecieron allí de manera permanente (La nota al pie de página es nuestra).

ellos/as y sus padrinos y/o madrinas, sino que lo ha sido también para las mismas familias de uno y otro lado, ya que, recordemos, entre los padres de la persona iniciada y el padrino o madrina se generaban también lazos de parentesco ritual, convirtiéndolos en **compadres y comadres**.

Las relaciones entre ellos/as, al igual que cualquier otra relación de parentesco, están reguladas culturalmente e implican una serie de obligaciones, responsabilidades y comportamientos basados en el mutuo respeto; exigencias y expectativas de carácter social que deben ser asumidos y cumplidos con mucho celo. Varios son los testimonios expuestos por las y los oreñenses y que dan cuenta de lo dicho; compartimos aquí unos pocos a manera de ejemplo:

La relación entre compadres es de respeto, consideración, [al nombrarse solo] ‘compadre – compadre’, todo eso es muy respetuoso, se invitan a una casa de uno a otro, su comida, su baile, lo que sea, muy respetuosamente (Huaquillas).

Un aprecio, un respeto, cuando nos encontramos ‘buenos días’, ‘cómo está, cómo ha pasado’. A veces está enferma [la co-

madre], bueno [se le ofrece] yo tengo tal remedio... pero el respeto y... mucho aprecio (Torata, Santa Rosa).

Los compadres tienen que tener respeto mutuo y, de repente, cuando hay alguna calamidad doméstica, en ese hogar donde hay ese compadrazgo le ayudan,... aquí hay bastantes las ayudas (Tendales, El Guabo).

Por estos fuertes e importantes lazos que se establecen por medio del parentesco ritual, la elección de compadres y comadres constituía una tarea muy delicada, más aún porque había que tener cuidado de no provocar resentimientos entre las y los “no elegidos” (Murillo, 2000). Igual de importante era, luego de establecido el vínculo, mantenerlo y cultivarlo, era parte de las obligaciones que se creaban entre compadres y comadres, a la vez que constituía una forma de reproducir y consolidar la comunidad, pues, como hemos visto, mediante el compadrazgo se teje una importante red de deberes y favores al interior de la colectividad (Naranjo, 2007).

Es menester señalar también que, en tanto el compadrazgo emparenta a las personas involucradas, la

sociedad estableció además ciertas prohibiciones, haciendo extensivo el tabú del incesto hasta este tipo de parentesco. Era una norma a ser acatada de forma rígida por las comadres y los compadres; y, la colectividad, en su conjunto, estaba atenta a su fiel cumplimiento, o, de ser necesario, lista para ejercer sanción social por cualquier medio, incluyendo la utilización de mitos y leyendas orientadas a atemorizar y regular el comportamiento, como es el caso del mito de “los gagones”¹⁴³.

Se trata de una prohibición que ha ido perdiendo alguna vigencia, al igual que el significado social del compadrazgo, ya que en la actualidad, si bien esta institución aún tiene presencia, entre las nuevas generaciones ya no genera los mismos compromisos y responsabilidades de antaño.

Finalmente, reflexionar sobre la dinámica comunitaria de la provincia, sin referirnos a la **influencia** que en ella tuvieron **las empresas mineras extranjeras**, en específico

en la zona alta, sería un craso error. De este aspecto nos ocuparemos en las siguientes líneas.

Ya en capítulos anteriores nos referimos ampliamente a la actividad minera presente desde tiempos remotos, en lo que hoy conforman los cantones de Zaruma y Portovelo, zona alta del territorio oreense. Desde la colonia, varias empresas extranjeras, dedicadas a la explotación del oro, hicieron presencia en dicha región, siendo la SADCO¹⁴⁴ la de más larga permanencia y la que generó cambios profundos en la zona, creando una forma de vida muy particular en relación a la que se llevaba en el resto de la provincia.

En términos generales, la población local que vivió o tuvo referencias directas de aquella época, así como estudiosos/as de esa realidad, coinciden en señalar que con la llegada de la SADCO muchas cosas cambiaron tanto en la organización productiva, como en la estructura social y en el tipo de relaciones intracomunitarias. La

¹⁴³ En el capítulo décimo, correspondiente a Tradición Oral veremos con detalle este mito.

¹⁴⁴ Empresa norteamericana, cuyo nombre completo fue: South American Development Company, la misma que, logrando concesiones del Estado Ecuatoriano, por más de cincuenta años, explotó estas minas durante las primeras cinco décadas del siglo XX (Cortázar, 2005).

población local, hasta entonces, dedicada principalmente a la actividad agrícola, experimentó un cambio muy importante en sus lógicas productivas, con la inserción de sus miembros varones en la compañía, en calidad de obreros asalariados, que supuso, entre otras cosas, una tensa convivencia de “dos visiones totalmente opuestas: reciprocidad y/o competencia; individualismo y/o solidaridad” (Assadurian, 1980 y Bonilla, 1974, citados en Murillo, 2000:152-153).

Así mismo, fue testigo de la construcción de un “mundo” ajeno al suyo, en sus propias tierras, que trajo consigo un drástico proceso de jerarquización, explotación y exclusión social, a la vez que nuevas oportunidades de trabajo, de educación, de esparcimiento, de salud, etc., muchas de las cuales fueron conquistas de las familias locales luego de años de lucha. A fin de dar cuenta más en detalle, de estos aspectos, quiénes mejor que las mujeres y hombres que vivieron aquella realidad, les “dejamos” con sus relatos y experiencias:

Los gringos tenían su campamento, ellos no estaban reunidos con nosotros, era prohibido entrar a su campamento, había un cartelón: ‘prohibido pisar’... No había ningún acceso al campamento de los gringos, ellos tenían jardín de legumbres, piscinas...

Tenían casas propias con jardín, bien sembrado el pasto, caballos, muy elegante. Eso era hacia la parte de arriba de Portovelo. Era maravilloso entrar al campamento americano pero era para los gringos. Todo el mundo tenía sus casas, los trabajadores también, pero fuera de la zona americana... Había una “fonda americana” que era el comedor para los trabajadores, se comía con fichas, una ficha valía 20 centavos [de sucre], allí comían unos 1500 trabajadores... Aquí hubo en ese tiempo el primer comisariato del país, todo era americano, ropa, víveres, enlatados¹⁴⁵...

¹⁴⁵ Cortázar (2005) señala que en éste se expendía todo tipo de artículos y a él podían acudir tanto los norteamericanos como los trabajadores y obreros nacionales. Aunque también había otra dependencia que vendía productos de consumo masivo.

La mayoría de gringos no eran católicos, eran protestantes y tenían otra iglesia en el ‘faique’, a donde ellos iban. Solo los católicos iban a nuestra iglesia.

El trato hacia los ecuatorianos no era igual, muchas personas se quejaban de maltrato, por ejemplo, a una hermana mía la señora [americana, donde trabajaba como empleada doméstica] le había dicho que lave muy bien la corteza de las papas, porque con la comida se hacía el caldo para ellos y con la corteza para los empleados...

Nosotros éramos prohibidos de muchas cosas... No teníamos cosas principales como el agua, el sueldo [de los obreros] era muy bajo, dos sucres... trabajaban con vela, descalzo, trabajaba con su ropa, con sombrero, no tenía medicina...

Luego de una década de vivir toda esta situación, los obreros empezaron, ya en 1912, sus luchas demandando mejores salarios y condiciones laborales que tuvieron

muy poco eco dentro de la compañía. Pese a una huelga, que por primera vez, protagonizaron los trabajadores en 1919, persistieron las inadecuadas condiciones técnicas en las que laboraban (Cortázar, 2005), así como las malas condiciones de vida y carencia de servicios básicos que enfrentaban ellos, sus familias y la población en su conjunto. Esto provocó mayores tensiones entre la compañía y los trabajadores, que desembocó en la gran huelga obrera del 10 de noviembre de 1935, situación que puso en vilo a los americanos y a toda la localidad¹⁴⁶, pero que redundó en importantes cambios, aunque nunca en una relación de convivencia más horizontal entre la población norteamericana y nacional. Como señala una señora de más 90 años que participó de esta gran protesta:

Después de la huelga y cuando se tranquilizaron las cosas, el comportamiento de los gringos cambió, pusieron muchas facilidades para los trabajadores y también mejoraron los sueldos. La vida cambió.

En efecto, la compañía construyó en Portovelo un hospital para los

¹⁴⁶ Cuando analicemos, más adelante, la organización política ampliaremos un poco más este tema.

obreros y sus familias; regentó dos escuelas para niñas y niños de la zona (pagaba a los profesores/as, dotaba de uniformes y útiles escolares al estudiantado); construyó canchas deportivas y fomentó la práctica de distintos deportes como el baseball, tenis, polo, box y basket¹⁴⁷. También conformó un club social para los trabajadores y obreros, llamado club La Unión y que contaba con su propia sede. Allí “había buenos bailes, con vestido largo, todo era bueno... todos los bailes eran con orquesta propia de Portovelo”, nos cuenta otra señora recordando su época de juventud; estas orquestas fueron también impulsadas por la compañía y las dotó de todos los instrumentos. De igual modo, la SADC organizaba todos los años un paseo para los trabajadores, obreros y sus familias, a quienes enviaba, con todos los gastos pagados, a pasara un día de esparcimiento en balnearios cercanos. Portovelo también gozó del primer cine, con orgullo dice un portovelense ya mayor, “se trajo el cine por primera vez a la parte alta. Los adultos pagaban 50 centavos [de sucre], los niños 25... En ese tiempo había que traer las películas

a lomo de mula desde la estación de ferrocarril de Piedras”.

Ahora bien, hay que puntualizar que las marcadas jerarquías y exclusión social no mermaron; pues “donde estaban los gringos no había ecuatorianos; había clubes separados”; las piscinas existentes eran exclusivas para las familias norteamericanas, luego construyeron otra para “el resto” de gente; no había interacción deportiva con ellos; ni ningún tipo de interacción social, pues aquellos tenían lugares exclusivos para su esparcimiento y diversión. Como es lógico de suponer, luego de revisar los relatos, tampoco hubo matrimonios de los “gringos... con las mujeres del lugar; lo que si tuvieron fueron hijos con las personas de servicio”. En otras palabras, imprimieron su propia ley en todo sentido y controlaron todo lo que sucedía en Portovelo, al punto que hasta introdujeron una moneda propia, llamada el “paterson”¹⁴⁸.

Claro está, después de esta breve revisión, como la SADC impuso en Portovelo y sus alrededores, un estilo de vida muy diferente y ajeno

¹⁴⁷ Para más referencias sobre estos deportes remitirse al capítulo décimo cuarto relativo a las Actividades Lúdicas.

¹⁴⁸ Sobre este tema consúltese capítulo cuarto, sobre Economía.

a todo lo que pasaba en el resto de la provincia, e incluso del Ecuador entero. Al parecer era como vivir en otro país sin haber emigrado, y ser extranjero en su propia tierra. No cabe duda de la incidencia que todo ello tuvo en la gente, en sus expectativas, y en las distintas manifestaciones de la Cultura Popular en el lugar. Varias de las personas mayores aún sienten nostalgia de aquella época; a momentos se enfrentan con sentimientos contradictorios pues no pueden dejar de lado el recuerdo de las injusticias, pero tampoco pueden ni quieren olvidar el auge de aquella época. Como dijo un informante “Portovelo hasta el año 1950 era muy lindo... había harta plata... Después que salió la compañía no hubo una administración con responsabilidad, porque si así hubiera sido hubiera ido adelante porque la compañía les dejó bastante capital¹⁴⁹... Por ello Portovelo cayó mucho”.

Como hemos revisado hasta aquí, varias han sido las estrategias y procesos puestos en marcha por la población oreña para establecer y garantizar la interacción y formas de relacionamiento a nivel familiar e intracomunitario, a fin de asegurar

su reproducción y la consecución del proyecto de vida que se han trazado como colectivo. Tales mecanismos no han sido, necesariamente, ni homogéneos ni comunes a toda la provincia, éstos se han desarrollado acorde a las particularidades de cada zona, tanto por acción directa de sus individuos como por influjo externo. Del mismo modo, dichas estrategias tampoco han permanecido estáticas; a lo largo de los años han ido variando, han experimentado cambios, resignificaciones; en algunos casos han perdido vigencia, a la vez que han surgido nuevos dispositivos de “hacer comunidad”.

Continuando con esta revisión, en los siguientes apartados nos detendremos en otras formas de organización social, más institucionalizadas, que también forman parte de la dinámica socio-organizativa de la provincia que aquí nos ocupa.

6.3. Otras formas de organización

La acción colectiva ha sido una de las formas a la que toda sociedad ha recurrido en pos de satisfacer las

¹⁴⁹ Que con toda seguridad no llegaba, ni de lejos, a compensar todo el oro nacional que se llevaron

necesidades e intereses del grupo, en las diferentes áreas de la vida; para ello, las sociedades han desarrollado modos organizativos de muy variada índole, cada una de acuerdo a su propia cosmovisión, perspectivas, oportunidades y limitaciones. La provincia de El Oro no es la excepción, en ella encontramos principalmente organizaciones creadas por la sociedad civil, tanto de corte productivo, como político y social; aunque también existen otras que están en la línea más institucional, que giran alrededor del Estado.

Es menester señalar, empero, que el tejido organizativo de este territorio varía significativamente, según se trate del área urbana o rural, como veremos en las siguientes páginas, el contexto citadino ha posibilitado el surgimiento de cierto tipo de asociación vinculada a la demanda de mejoras de las condiciones de vida de sus habitantes, o a la defensa de los derechos de ciertos sectores sociales que han sido vulnerados, pero, no ha sucedido lo mismo con organizaciones de corte más pro-

ductivo. Al parecer, estas últimas han encontrado el terreno abonado más bien en la zona rural, en donde han emergido nuevas asociaciones de este estilo, principalmente en la última década.

6.3.1 Organizaciones socio - productivas

Dentro de la provincia de El Oro, los procesos de organización socio-productiva de los últimos años han adquirido significativa fuerza, tanto en la zona baja como en la alta, y, han reavivado, bajo nuevas lógicas, la acción colectiva en la que antaño las familias pequeño y mediano productoras se apoyaban para asegurar su reproducción material, social y cultural como individuos, como unidades domésticas y como comunidad en general.

La minga y el presta manos¹⁵⁰, por ejemplo, constituyeron décadas atrás, quizás, las principales formas de trabajo comunitario, en especial en la zona alta, éstas, sin embargo,

¹⁵⁰ La minga y el presta manos son sistemas tradicionales de organización y cooperación de origen indígena, pero que en el Ecuador se han extendido tanto hacia la población mestiza y afrodescendiente, sobre todo en el área rural. Ambas formas de organización se basaron en una lógica de intercambio de bienes y servicios no mediados por el dinero; en este sentido, se recurría al trabajo colectivo no remun-

poco a poco fueron perdiendo espacio y siendo desplazadas por la introducción de nuevas lógicas de trabajo y producción, debido, entre otros factores, a los procesos de modernización del agro y demás cambios socio-económicos que ha vivido la provincia. Como veremos a continuación, hoy en día, las asociaciones, cooperativas y/o grupos productivos a nivel comunitario¹⁵¹, y, en algunos casos, la conformación de federaciones o agrupaciones mayores¹⁵², caracterizan el “perfil” organizativo de corte socio-productivo del territorio orense; con especificidades para la zona baja y alta.

6.3.1.1 Zona baja

En la región del “litoral” orense encontramos tres principales tipos de organización de corte productivo; se trata de las **cooperativas de pescadores y “concheros/as”**, con

presencia en el archipiélago como en el continente; las **asociaciones de cacaoteros**, impulsadas por pequeños y medianos productores/as tradicionalmente dedicados al cultivo de este producto; y, las **asociaciones de montubios**, que son bastante más recientes que las anteriores y que han surgido tanto en el campo como en la ciudad.

- **Cooperativas de pescadores y concheros/as:**

En lo que respecta a estas cooperativas, habría que señalar que en su conformación, éstas han tenido un importante apoyo por parte del Gobierno Provincial, el mismo que desde hace algo más de cinco años impulsó, junto con la población del archipiélago y de los cantones de la zona baja, un proyecto orientado a la recuperación y cuidado del manglar, de los esteros y de los ríos, que

rado tanto para faenas agrícolas, como para realizar cualquier tipo de construcción o mejora para la comunidad. En la actualidad aún se recurre a la minga en ciertas regiones de la provincia, mas hoy en día en ella media “la paga” en efectivo.

¹⁵¹ Conocidos también como “Organizaciones territoriales de base” u “organizaciones de primer grado”

¹⁵² Organizaciones de “Segundo Grado” (se trata de agrupaciones con incidencia cantonal, conformadas por la unión de varias organizaciones de base) y/o de “Tercer Grado” (con un marco de acción a nivel provincial y/o regional, conformada por la unión de varias organizaciones de segundo grado).

han constituido, históricamente, la principal fuente de supervivencia de muchas de las familias de la zona. De esta manera, durante ese tiempo se han ido conformando diversas cooperativas en los distintos cantones, con el objetivo de defender la pesca artesanal, así como a los trabajadores de ese nicho ecológico, a la vez que impulsar otras alternativas productivas como actividades complementarias para mejorar las condiciones y calidad de vida de sus asociados/as.

Entre éstas encontramos, por ejemplo, a la **cooperativa de pesca Vikingos del mar**, ubicada en Jambelí. Se trata de una cooperativa nueva en términos legales, pues fue reconocida jurídicamente en marzo del 2008, aunque varios de sus socios han trabajado juntos por algún tiempo atrás ya que “aquí siempre nos hemos apoyado”, dice uno de los asociados. Al inicio aglutinó a treinta y cinco personas, todas ellas dedicadas a la pesca y/o a “conchar¹⁵³”, aunque en la actualidad están activamente participando veinte y siete socios/as, entre los cuales también hay quienes tienen pequeños restau-

rantes en la localidad. Su meta, es alcanzar la custodia del manglar de Jambelí, “... desde el área de afuera hasta acá adentro” para así garantizar la reproducción social, económica y cultural de esta población; la idea es proteger el manglar, así como ríos y esteros del alrededor, para que la pesca artesanal no muera, ni el trabajo dentro de esta área desaparezca, que es el riesgo al que se enfrentan las familias pescadoras y concheras, ante la llegada de las camaroneras y de concheros de otros lugares. Como señala el presidente de esta cooperativa, “el problema es que hay bastante conchero, no sólo nosotros, que viene de otro lado, y, nosotros como vivimos aquí tenemos que cuidar esto”, pues de ello han vivido siempre.

Pero también se plantean impulsar, a futuro, algún proyecto turístico aprovechando de las riquezas de la isla, sus paisajes, su ecosistema, su gastronomía, etc. Se trataría, dicen, de una actividad complementaria que aprovecharía los flujos turísticos de temporada alta, porque “... el turismo no es de siempre, sólo es de temporada... y cuando no de acá

¹⁵³ “Conchar” es un término utilizado localmente para referirse al trabajo que se hace en el manglar y que implica tanto la recolección de la concha, como del cangrejo y otros moluscos.

(turismo), tener de acá (pesca, recolección) porque más seguro estamos de acá, ese [pesca y recolección] es todo el año...”. De estas últimas palabras, expresadas por el presidente de la cooperativa, la apuesta es, entonces, reforzar la actividad tradicional y forma de vida propia de la población isleña, basada en la pesca y la recolección, y teniendo al mar, ríos, esteros y mangles, como sus principales aliados; por ello, una de las principales acciones realizadas por sus socios/as ha sido una primera reforestación del manglar, en coordinación con el Ministerio del Ambiente. Destacan algunos de sus miembros la importancia de que la cooperativa esté vinculada a al FENECOPEN¹⁵⁴, pues a través de estas instancias mayores es posible viabilizar alianzas y ciertos apoyos, como por ejemplo, los créditos que han recibido desde el Gobierno Nacional¹⁵⁵, para la adquisición de algunos implementos de trabajo: boyas, mallas para pescar, plomos, motores, etc.

La organización interna de esta cooperativa, al igual que en la mayoría de este tipo de agrupaciones, se

rige por un reglamento interno, a la vez que tiene como instancia central, a la directiva, elegida anualmente, y conformada según los siguientes cargos: presidencia, gerencia, secretaría, vocalías y presidencia de vigilancia, esta última, encargada de coordinar las acciones de custodia del manglar. La máxima autoridad es la asamblea de socios/as, dentro de la cual se toman las decisiones en relación al tipo de acciones y proyectos a realizar, así como respecto de la admisión de nuevos socios/as, sanciones, etc. Entre las obligaciones de sus miembros está un aporte mensual de ocho dólares, fondo que se complementa con el pago de doscientos cincuenta dólares que deben hacer los nuevos socios; con este dinero se solventan los gastos corrientes de funcionamiento de la cooperativa, a la vez que se utiliza para “apoyarse mutuamente” en caso de necesidad de alguno/a de sus integrantes. La solidaridad es, en este sentido, uno de los principios en los que se basan este tipo de organizaciones; como señala un informante: “si a algún socio le pasó algo se le ayuda..., la cooperativa es especial, póngase si

¹⁵⁴ Federación Nacional de Pescadores

¹⁵⁵ Hay que señalar que en el área rural de esta provincia, entre pescadores/as, agricultores/as, avicultores/as, existe un fuerte reconocimiento hacia el actual Gobierno Nacional, pues según manifiestan muchos de ellos, “este gobierno da apoyo”.

usted está enfermo, aportamos [los socios/as], hacemos un bingo, le ayudamos”.

Si bien están conscientes de los nocivos impactos de las camaroneras en el entorno, han preferido, como estrategia, buscar un acercamiento con ellas en lugar de una confrontación. El objetivo es negociar y conciliar ciertos acuerdos “porque no queremos tener conflicto, más bien queremos tener un apoyo de ellos para poder proteger el medio ambiente, el manglar... porque usted sabe que en conjunto se puede hacer algo, solo no”, señala un integrante de esta cooperativa.

Ojalá esta aspiración y búsqueda de un esfuerzo conjunto y coordinado por parte de las familias de pescadores y concheros se cumpla, y que los intereses privados de las camaroneras dejen, al menos, una “rendija” abierta para aportar en algo al bien común y trabajar en proyección hacia el futuro, superando su racionalidad extractivista, inmediatista y de acumulación sin medida. A lo mejor, la consolidación que la organización comunitaria está teniendo en la provincia logre incidir en esta dirección, como explica un reconocido planificador onense:

..en la provincia hay una buena organización de pescadores, ‘la Asociación de pescadores de El Oro’... ha funcionado muy bien; tienen un comité permanente en donde están las cámaras de la producción, ... la universidad, están los trabajadores agrícolas, el Prefectos, los Alcaldes y se formó un comité permanente de desarrollo que funciona bien, a tal punto que antes del último fenómeno del Niño en El Oro no pasó absolutamente nada (Wilmer Encalada, comunicación personal, 2008).

Estos procesos organizativos a nivel comunitario y de instancias de tercer grado, inicia en la provincia, como dijéramos antes, aproximadamente hace cinco años; se trata de una estrategia impulsada por el Gobierno Autónomo de El Oro para hacer frente a los impactos y deterioro ambiental que está generando la expansión de las camaroneras en la zona, así como la deforestación intensiva de los manglares, por propios y ajenos. En este sentido, la Prefectura lanzó un proyecto para la concesión de 500 hectáreas de manglar para que sean trabajadas de forma cooperada por la población local, para ello, han conseguido apoyos de gobiernos

extranjeros, europeos, principalmente (Ibíd.).

- Asociación de Cacaoteros

El cultivo del cacao ha sido tradicional en la provincia de El Oro, no solo para la exportación¹⁵⁶, sino dentro de la producción campesina, en cuyas fincas las matas de cacao conviven con otros productos locales destinados al autoconsumo y/o al mercado del lugar, pues como bien señala una informante de la parroquia El Progreso, “la mayor parte de la parroquia vive del cacao, zona cacaotera es, siempre ha sido así”.

En efecto, el cantón Pasaje en general, entre otros de la zona baja, ha sido uno de los sitios privilegiados para este cultivo y se ha constituido también en cuna del surgimiento de una de las mayores agrupaciones de cacaoteros de la provincia, se trata de la Asociación de Cacaoteros de El Progreso, la misma que nace en 1985, con la participación de un pequeño

grupo de familias productoras, con el fin de apoyar la producción y la comercialización directa del cacao orgánico. Para su conformación tuvieron un apoyo decidido del Ministerio de Agricultura y Ganadería de aquella época, a través del programa nacional del cacao.

En la actualidad, cuentan con un centro de acopio en el cual entregan su producción tanto las y los miembros activos, como los socios/as comerciales, que son las dos categorías de membresía que maneja esta agrupación¹⁵⁷. Según nos explica su gerenta, “...el [socio] activo es el que tiene todo el derecho dentro de la institución, él tiene que aportar con cuotas, tiene que asistir a reuniones, todo lo que sea aquí dentro... El comercial viene con su producto a vender”. Los primeros son todos/as de la Parroquia de El Progreso, mientras que los segundos son productores/as de Pasaje, Río Negro, Palenque y otras parroquias del cantón Pasaje; se trata, en todos los casos, de pequeños agricultores/

¹⁵⁶ Como se expuso en el capítulo cuarto referente a “Economía”, esta provincia ha sido desde siglos pasados una de las principales productoras de cacao, al punto que constituyó el centro agroexportador de este producto, que tuvo su máxima expresión con el “boom” cacaotero que experimenta el Ecuador en 1860.

¹⁵⁷ En total son casi 180 socios/as: 34 activos y 145 socios/as comerciales.

as¹⁵⁸ que producen cacao nacional cien por ciento orgánico, y que para ser miembros de la asociación deben pasar primero, por un proceso de certificación¹⁵⁹.

La forma de funcionamiento es la siguiente: cuentan con una directiva central, conformada por los y las socias activas quienes ejercen los cargos de presidencia, vicepresidencia, gerencia, secretaría, tesorería y vocalías; “esa directiva es la que está al frente de todo... se cambia cada año, puede ser reelecta”. De igual modo, existe la máxima instancia que es la asamblea general de socios, la misma que se convoca anualmente y, de ser necesario, en cualquier otro momento. Es la

directiva la que coordina todo el proceso: desde la compra del cacao verde o “en baba” que se hace directo al “productor natural”, quien vende su producto en el centro de acopio y recibe de inmediato y al contado su paga, pasando por la fermentación y el secado del cacao, que se realiza en el mismo centro en donde se cuenta con la maquinaria necesaria y el personal capacitado (los mismos socios/as activos), y, finalmente, la entrega de dicho producto, en pepa, a la UNOCASE¹⁶⁰, quien se encarga de la comercialización. Con ello, dicen las personas entrevistadas, “nos libramos del intermediario” y las familias productoras reciben “un mejor precio”.

¹⁵⁸ Se trata de familias que tienen fincas entre dos y diez hectáreas dedicadas al policultivo, en las que se combina la producción del cacao con árboles frutales, maderables, y otros.

¹⁵⁹ Para ello, la asociación cuenta con un inspector interno que es el encargado de “vigilar las huertas que no tengan nada de químicos, nada de contaminación”. Están más de cinco años con el cacao orgánico, y con la certificación de ECOSER. Así mismo, la asociación lleva un registro detallado de cada agricultor/a: una carpeta por socio en donde se registra un croquis de la finca, su hectareage, el compromiso de ellos de producir orgánicamente, así como las recomendaciones hechas por el inspector, a fin de mejorar el producto. El cacao que producen debe ser solo cacao nacional, cultivado orgánicamente; no se debe mezclar esta especie con otras como el CCN 51 o el Ramiche, que también existen en la zona, pues se trata de variedades que no tienen aroma.

¹⁶⁰ La Unión de Organizaciones Campesinas Cacaoteras del Ecuador tiene su sede en Milagro; compra el cacao exclusivamente producido por pequeños y medianos productores/as, y exporta el producto directamente a Francia, que es su principal mercado.

La Asociación le apuesta a la producción del cacao nacional, que es el que mejor aroma tiene, según los entendidos. Se trata de una variedad resistente y con una larga productividad, así dice un informante que en la zona “hay huertas que están sobre 50 años y siguen produciendo”. Es objetivo de la Asociación ampliar sus líneas de producción hacia la elaboración de pasta de cacao, pues consideran que tendría una buena acogida en el mercado internacional ya que éste es uno de los más valorados a nivel mundial “porque el Ecuador es el que mejor cacao tiene en aroma”.

Vinculada a la producción caoetera, surge también desde hace un año el **Grupo de Mujeres de El Progreso** dedicado a la elaboración de chocolate orgánico. Sus socias, que pertenecen también a las familias productoras de cacao orgánico, trabajan de manera individual (en sus casas) en la fabricación del chocolate, pero comercializan su producto de manera colectiva, y, por lo general a nivel local, bajo pedido, o en ferias que se organizan en la parroquia o en lugares vecinos. Una de las limitaciones que enfrentan actualmente, es la necesidad de mayor capacitación, sobre todo en relación a la conservación del producto, y,

a la comercialización del mismo. Señalan igualmente que trabajan en muy pocas cantidades, por las limitaciones antes señaladas, pero también porque no siempre cuentan con la materia prima, ya que, por lo general, toda la producción familiar se entrega a la Asociación de El Progreso. Es un grupo nuevo que, sin embargo, bien podría ser potenciado a nivel local, aprovechando de la importante experiencia organizativa que en la zona ha adquirido su población.

- Asociaciones de Montubios

En la zona baja, como se explicó en el capítulo introductorio, uno de los principales grupos poblacionales es la de los “montubios”, a quienes se les asigna una cosmovisión y cultura propia, así como formas particulares de organización social que con el tiempo han ido desapareciendo.

Desde hace unos siete años atrás, aproximadamente, en la zona baja de la Provincia de El Oro, empiezan a conformarse nuevas asociaciones denominadas de “Montubios”, con el fin de impulsar micro proyectos productivos, para “salir adelante, sacar adelante a la gente, [y] obtener una ganancia para vivir

económicamente mejor”. Algunas de las ya existentes, y con asentamiento en los cantones de Pasaje y El Guabo, principalmente, cuentan ya con personería jurídica, que por lo general se constituye en el primer objetivo de toda naciente organización, pues su reconocimiento legal es un requisito necesario para gestionar cualquier tipo de apoyo, tanto desde el gobierno nacional y/o seccional, como desde agencias internacionales u organizaciones no gubernamentales.

En términos generales, todas estas asociaciones cuentan, para su funcionamiento, con una directiva central encargada de coordinar las acciones que impulsan como colectivo, deciden el ingreso de nuevos socios/as, siendo uno de los requisitos básicos el de “ser montubio... o sea, que sus ancestros sean montubios...”, ya que se trata de agrupaciones que se han conformado tanto en el área urbana como rural.

Dichas organizaciones, en la zona baja, aún no han logrado “cuajar”, como si lo han hecho otras formas asociativas, tal como expusiéramos líneas más arriba, quizás

esto se deba a que no han logrado encontrar un “detonador común que los identifique” más allá del deseo válido, pero general y abstracto, de “mejorar nuestras vidas”. En el caso de las asociaciones que analizáramos anteriormente, se evidencia que el trabajar en torno a un aspecto concreto y que ha constituido parte de la vida cotidiana de sus asociados/as, es lo que está facilitando la acción colectiva y la consolidación del grupo. Encontrar este elemento desencadenador, para cada caso, quizás sea uno de los retos más inmediatos de estas asociaciones denominadas “Montubias” y ubicadas en la zona baja, en donde “la conciencia de la organización social está muy poco desarrollada”, entre otras razones, por “el individualismo capitalista [que] tuvo gran asidero aquí”, como señala el director del Departamento de Cultura del Municipio de Machala.

Es una realidad que difiere de lo ocurrido en la zona alta, en donde la organización comunitaria ha sido de más larga data, pero en donde también están surgiendo nuevas formas de agrupación. Curiosamente, una de éstas es la Asociación de Montubios de Paccha (cantón Atahualpa)¹⁶¹,

¹⁶¹ Atahualpa está en la región serrana de la provincia, y constituye una de las antiguas zonas de asentamiento indígena, por lo que nos resulta curioso el que

cuyo proceso organizativo tiene ya siete años y recoge algo que ha sido propio de este pueblo y es que la gente siempre “se juntaba a servir a los pobres...”, dice su presidente. Nacen como Asociación de hecho en febrero de 2002 y es reconocida jurídicamente en diciembre del mismo año; años más tarde (2006) se afilia a la CODEMOP¹⁶². Al igual que hemos anotado en casos anteriores, pertenecer a este tipo de organizaciones “mayores” abre muchas posibilidades a las asociaciones de base, como el acceso al crédito, la capacitación técnica para la producción especializada de ciertos productos, como es el caso de la agrupación de Paccha cuyos socios/as han recibido talleres para producir café orgánico; así como para insertarse en procesos de comercialización sin intermediarios a nivel nacional, que es uno de los apoyos más reconocidos que la Asociación de Montubios de Paccha hace de la CODMEOP.

Es importante anotar que todo este tipo de organizaciones de base

surge, generalmente, buscando mejorar las condiciones de vida de sus miembros y localidades, o centradas, como diría Fracer (1998), en demandas reivindicativas¹⁶³, la Asociación de Montubios de Paccha no ha sido la excepción, ésta nace y trabaja en torno al cultivo y comercialización de café orgánico de altura (actividad tradicional en la zona entre las familias campesinas), sin embargo, y aquí la diferencia con aquellas de la zona baja, esta asociación busca, a decir de su presidente:

coger todas las ideas antiguas en música, en todo que tenemos que rescatar, porque eso es de origen, del Ecuador, todo, entonces a eso vamos, comer orgánico, ... la música nacional, el baile nacional, los cuentitos, todo recuperar porque todo hemos botado por estar nosotros cogiendo costumbres de donde no es legal [léase, costumbres ajenas]...

De estas palabras se desprende la emergencia de un objetivo más

exista una asociación de montubios allí. Pese a que esta Asociación de Paccha está ubicada en la zona alta, la abordaremos dentro del acápite “zona baja”, por tratarse de una organización de “Montubios”.

¹⁶² Organización a nivel nacional que aglutina a las diversas Asociaciones de Montubios del Ecuador.

¹⁶³ Acceso y distribución de recursos (tierra, agua, producción, etc.)

allá de la lucha reivindicativa; al parecer estaría naciendo una importante semilla para impulsar no solo la seguridad alimentaria de la gente local, sino también un proceso de desarrollo propio, con identidad.

Algo similar parece estar sucediendo con otras organizaciones socio-productivas existentes en la zona alta, en las cuales nos detendremos a continuación.

6.3.1.2. Zona alta

Los mayores niveles de consolidación que experimentó esta zona desde épocas antiguas fue, sin duda, terreno fértil para la aparición de formas organizativas como la minga o el presta manos que, como ya dijimos, en su época garantizaron la supervivencia y reproducción material de las comunidades locales, a la vez que se constituyeron en importantes espacios de transmisión de saberes, valores y prácticas culturales. Éstas, empero, con el paso de los años casi han desaparecido o se han adecuado a las nuevas realidades, lo que, a decir de la población de la zona, ha hecho que se debilite ese sentido de solidaridad y de trabajo comunitario.

Seguramente esto ha sucedido, sin embargo cabe señalar que en esta zona, los actuales procesos organizativos siguen sustentados en la lógica de “trabajar unidos para salir adelante todos”, aunque su dinámica, formas internas de funcionamiento, recursos, etc., sean distintos a los anteriores. Así, entre las principales organizaciones socio-productivas hoy presentes en la serranía de El Oro están las **asociaciones de caficultores** y aquellas de **productores/as avícolas**.

Las **Asociaciones de caficultores** se las encuentran, de modo prioritario, en los cantones de Marcabelí, Balsas, Piñas, Zaruma y Las Lajas, los mismos que son áreas privilegiadas para el cultivo de café de altura. Un aspecto interesante de estas organizaciones de base es que han logrado, en algunos casos, conformar agrupaciones de segundo grado que aglutinan no solo a asociaciones comunitarias de El Oro sino también de provincias vecinas; es el caso de la **APECAM**, Asociación de Pequeños Caficultores de Café Especial de Marcabelí y Balsas, y, de la **ACOLL**, Asociación de Caficultores Orgánicos de Las Lajas, con diez y cinco años de

existencia, respectivamente, y legalmente reconocidas¹⁶⁴.

Ambas, cada una con sus particularidades, agrupa solo a pequeños/as productores; surgen ante las dificultades que enfrentaban las familias campesinas para colocar su producto en el mercado local y nacional, lo que las hacía “presa fácil” de los intermediarios quienes, según reflexiona el presidente de la APECAM, “se han enriquecido a través de nuestro esfuerzo”. En efecto, ratifica quien está a la cabeza de la ACOLL, los precios que pagaban a los productores/as eran tan bajos que “había gente que lo dejaba al café que se desperdicia y no lo cosechaba porque los costos de producción eran muy altos...”. Esto llevó a algunos campesinos/as dedicados al cultivo del café a organizarse tanto para la producción, el procesamiento y la comercialización del producto.

Los inicios no fueron fáciles para ninguna de las dos asociaciones,

pues si bien lograron convocar a un grupo considerable de productores/as de sus respectivos cantones (en promedio 80, cada una), en el camino hubo deserciones, sobre todo una vez que se requería aportes en efectivo para iniciar las inversiones. Esto sucedió, en especial, en la ACOLL en cuyos inicios solo contó con el aporte de sus socios/as, provenientes de los 32 recintos del cantón; por lo cual tuvieron que hipotecar una finca al Banco Nacional de Fomento, a fin de conseguir un préstamo, con lo cual “compramos la maquinaria, hicimos la funda [empaque para el café]...” y se capacitaron en temas relacionados con el procesamiento del café. En la actualidad esta asociación está conformada por 23 socios/as, pero al haber conseguido ya un proyecto con la OIC, están apoyando a 80 familias caficultoras del cantón para que se incorporen a la asociación. En el caso de la APECAM, les facilitó el hecho de haber contado, desde sus inicios, con el apoyo de una organización extranjera quien

¹⁶⁴ La APECAM nace en 1999 con el apoyo de COPIBO, una organización europea de apoyo al desarrollo rural, y está adscrita al Ministerio de Comercio, Integración y Pesca (MICIP). La ACOLL, por su parte, nace en el 2004, por iniciativa de unos cuantos pequeños y medianos productores del cantón Las Lajas, actualmente es miembro de la Organización Internacional del Café (OIC), organismo a nivel mundial que apoya a productores directos en temas de comercialización, capacitación, certificación, créditos, etc.

inyectó ciertos recursos, además de otros apoyos en formación técnica y organizativa; hoy en día la APECAM cuenta con 340 socios/as pertenecientes a los cantones de Marcabelí, Balsas y Piñas, en lo que respecta a la provincia de El Oro, y, a los cantones de Chaguarpamba y Paltas, de la provincia de Loja.

Los objetivos que persiguen estas agrupaciones coinciden, en términos generales; ambas apuntan hacia la producción, procesamiento y comercialización de café orgánico de altura, y le apuestan a la exportación directa hacia mercados de Norteamérica y Europa. La APECAM ya tiene abierta esta posibilidad a través de una Federación que aglutina a organizaciones de segundo grado de Loja (PROCAP y PROCAFEC), de la provincia oriental de Zamora, y a la misma APECAM; se trata de la FAPECAFES, federación de asociaciones de pequeños caficultores del sur. En lo que respecta a la ACOLL, que también forma parte de una agrupación mayor (COFENAC) con incidencia a nivel nacional, por lo pronto su producto lo está colocando en el mercado nacional, principalmente en las ciudades de Quito, Guayaquil y Huaquillas; sin embargo, están adelantando contactos y negociaciones para tratar de

colocar su café en el Perú, y, esperan, más adelante, hacerlo también en Estados Unidos y en países europeos. Tienen expectativas de lograrlo pues, como señala su presidente:

...hemos tenido muy buena experiencia en lo que es café tostado, hemos participado en ferias internacionales hemos tenido reconocimientos a nivel provincial, internacional... [han participado] con el café en el concurso ‘Taza Dorada 2008’, que es un evento internacional donde participan todos los cafecitos [cafés] del Ecuador. Participaron 40 muestras de todo el país..., son analizados por jueces internacionales, jueces catadores, y clasifiqué, quedé entre los 6 mejores cafés del Ecuador...

Junto al objetivo de la producción y la comercialización, impulsan también el cuidado medio ambiental, a través del cultivo orgánico del café y de la reconversión de fincas cafetaleras en unidades familiares autosostenibles, que es uno de los proyectos que está llevando a cabo la ACOLL, con el objetivo de que las familias socias diversifiquen la producción y “no se dedique solo al café, que siembre café pero tenga

alternativas” y así evitar la migración, como sucedía antaño que “... siempre sembrábamos café, estaba el precio malo, dejábamos... y nos íbamos a las ciudades a trabajar”.

En cuanto al funcionamiento interno, cada una tiene su propia dinámica, aunque, al igual que la mayoría de asociaciones, ambas cuentan con una directiva central (o directorio) encargada del manejo y gerencia de la agrupación; y, su máxima autoridad es la asamblea general de socios/as. Tienen también un técnico de planta (la ACOLL), promotores o inspectores comunitarios que se encargan de hacer seguimiento a nivel de finca (ambas), y, de vez en cuando, cuentan con el apoyo de voluntarios internacionales (en Las Lajas). En el caso de la APECAM tienen, además, un equipo administrativo encargado del “desarrollo de nuestra organización”; se conforma por la contadora, los promotores y un director local de cada agrupación miembro. Esta última asociación tiene, además, una metodología descentralizada de trabajo; en este sentido, cuando de algún sector manifiestan interés en participar en su proyecto, conforman en el lugar lo que ellos llaman “grupos de interés”, es decir, pequeñas agrupaciones que, en definitiva, son las bases de la APECAM. Cada

grupo de interés cuenta con su propia directiva que coordina todas las acciones del proyecto en su localidad; sus presidentes y tesoreros forman el Comité Café, que se reúne cada dos meses junto con el Comité Central de la APECAM; en definitiva, este comité café es “el contacto para la comunicación” entre las bases y la directiva central.

Tanto en la ACOLL como en la APECAM los productores/as venden su producto directamente a la asociación a la que pertenecen; ésta se encarga del procesamiento y de la comercialización del mismo. Por ejemplo, en el caso de la ACOLL, sus socios entregan el café por “cupos”, es decir, cada socio vende cierta cantidad del producto a la asociación, las ganancias son para el productor, pero un porcentaje entrega a la ACOLL para su funcionamiento, además de pagar “el derecho de tostada, por quintal” y de hacer un aporte fijo mensual.

Los beneficios de trabajar asociadamente son múltiples, dicen algunos de los miembros de ambas agrupaciones, pues sus socios/as tienen asegurada la venta del café, a precios justos y estables, sin estar sometidos a las extorciones de los intermediarios. Así mismo, cuentan con apoyos para adquirir alguna

maquinaria menor para su trabajo en el campo, se trata de préstamos con facilidades de pago; también tienen cierta asesoría técnica para mejorar su producción, a la vez que incentivos mediante el concurso anual del mejor café, que entrega como premio al ganador/a, “alguna máquina o herramienta que necesite”.

Bajo la misma lógica, en la zona alta, encontramos también las **Organizaciones de Avicultores**, las mismas que se encuentran, básicamente, en los cantones de Balsas y Marcabellí, lugares en que la cría y venta de pollos se ha convertido desde hace algún tiempo atrás en una de las principales fuentes de ingresos de muchas familias. Dichas organizaciones territoriales de base han conformado una asociación a nivel provincial, se trata de la **Asociación de Avicultores de la Provincia de El Oro**. Tiene su sede en el cantón Balsas “porque de toda la avicultura que se hace en la provincia de El Oro¹⁶⁵, el 70%... está ubicada en Balsas”, explica uno de sus miembros.

Esta asociación está conformada por 33 empresas familiares pequeñas, que representan más o

menos el 60% de los pequeños y medianos productores/as existentes en el cantón. El objetivo, dicen, es lograr “agrupar a toda la gente”. Al igual que el resto de asociaciones que hemos analizado en páginas anteriores, ésta tiene como máxima autoridad a la Asamblea General, seguida de un directorio elegido en asamblea para un periodo de dos años, es el encargado del manejo, administración y funcionamiento de la asociación. También cuenta con varias comisiones (de vigilancia, de materias primas, de precios, del camal), cuya responsabilidad es coordinar las acciones específicas a su área. Cada empresa socia entrega a la Asociación una pequeña cuota para gastos de mantenimiento de la oficina, gastos de representación, movilización, gestiones, etc.; de la producción se encargan directamente las empresas familiares, quienes entregan el producto a la organización de segundo grado, para la comercialización. Las ganancias son para las y los productores.

Pese a los infaltables problemas, ésta es una asociación con un buen nivel de funcionamiento, según exponen algunos miembros de la directiva,

¹⁶⁵ Según información de primera mano existen alrededor de 240 granjas en todo el territorio oreense.

al punto que están pensando, en un futuro no muy lejano, impulsar otro tipo de proyectos vinculados a la actividad avícola, como por ejemplo, montar una propia planta productora de balanceado, aprovechando de los conocimientos y experiencia que tienen todas sus organizaciones de base, en cuanto a la producción artesanal de la comida para pollos. No descuidan los procesos de capacitación y desarrollo de destrezas técnicas tanto en el área productiva como organizacional.

Una vez más, se destaca la importancia y ventajas de trabajar

en forma asociativa, tanto por el abaratamiento de costos para la producción, las opciones de capacitación y asistencia técnica que se tienen como socios/as, vinculación con otras organizaciones de la sociedad civil, así como con instituciones del Estado, para viabilizar ciertas acciones y/o proyectos, entre los principales.

Para concluir este acápite sobre organizaciones socio-productivas, no podemos dejar de mencionar la existencia de la **Asociación de Cañicultores Autónomos de Marcabelí** y la de Atahualpa, con una



Foto 39. La organización da buenos frutos. Cantón Atahualpa.

estructura más o menos similar a las ya expuestas; así como los **grupos de mujeres**, tanto en la zona baja como en la alta. Estos últimos son pequeñas organizaciones de base orientadas a garantizar la seguridad alimentaria de sus familias, así como a generar nuevos ingresos económicos para el hogar, mediante el procesamiento de productos tradicionales, como la producción de chocolate orgánico (en la parroquia El Progreso), mediante el impulso de iniciativas productivos de forma asociada, como la cría y venta de chanchos y a futuro la cría y venta de ganado vacuno (cantón Las Lajas).

También encontramos grupos de mujeres que han conformado cajas de ahorro a nivel comunitario, como es el caso de la organización **Unión por el Progreso** (cantón Las Lajas) que tiene reconocimiento jurídico desde hace seis años. Aglutina a 20 socias fundadoras, a más de las y los 15 socios ahorristas; y cuentan, actualmente, con un capital de “trece mil y pico de dólares... solo dando cinco dólares mensuales y se ha incrementado por el interés” nos dice su presidenta. Esta caja de ahorro además apoya a sus socias/os con préstamos pequeños a un interés del 2% para las fundadoras y del 3% para las y los ahorristas. Su proyección

es constituirse en cooperativa de ahorro y crédito, por lo que están motivando la inclusión de nuevas socias en calidad de fundadoras, pues quieren mantenerla como una agrupación de mujeres, aunque como ahorristas pueden ingresar hombres también.

Las mujeres que conforman estos distintos grupos han visto en el trabajo organizado una de sus principales estrategias, tanto para la reproducción material de sus familias y comunidades, cuanto para posicionarse como actoras que guían sus propios proyectos de vida, como actoras con capacidad propositiva y de negociación, es decir como sujetos sociales activos. Estos últimos aspectos son muy importantes, en un medio en donde han tenido, tradicionalmente, pocas oportunidades de proyectarse más allá de la esfera doméstica, como hemos visto en acápites iniciales de este capítulo.

6.3.2. Organizaciones socio-políticas

Como en todas las provincias del país, entre las organizaciones de corte político existentes en el territorio orense están aquellas relacionadas con los tradicionales

partidos políticos, los mismos que han tenido una marcada influencia clientelar en la región, con todos los problemas y frenos que ello acarrea para lograr verdaderos procesos de desarrollo integral y que garantice el bien común.

A más de éstos, en la provincia casi no se encuentran agrupaciones o movimientos sociales representativos y que se hayan erigido como importantes actores políticos a nivel local y/o nacional, como ha ocurrido en otras regiones del país. En este sentido, quizás los más destacados por no decir los únicos- procesos organizativos socio-políticos en El Oro sean, el ya desaparecido movimiento obrero, con representaciones en varios cantones de la provincia, mediante asociaciones sindicales obreras, siendo la más representativa **la organización sindical de trabajadores mineros de Portovelo**, que tuvo una presencia altamente significativa hasta mediados de los años 1900; y, en la actualidad, **el Movimiento de Mujeres de El**

Oro, de los cuales nos ocuparemos enseguida.

- Organización sindical de trabajadores mineros de Portovelo

El movimiento obrero en el Ecuador, cuyos orígenes se registra a finales del siglo XIX, ha constituido uno de los principales actores sociales y políticos del país, ya desde la segunda década del siglo XX (1910 en adelante), época en que inician significativos movimientos reivindicativos en diferentes latitudes del país y empiezan a formarse “las primeras organizaciones propiamente obreras” (Ycaza, 1984:120), que liderarán, en 1919 y a nivel nacional, una de las más importantes movilizaciones de esa década (Ibíd.). Estas marchas de protesta son la antesala del fortalecimiento que experimenta la clase trabajadora organizada en la década de 1920¹⁶⁶, cuando el movimiento obrero ecuatoriano va asumiendo

¹⁶⁶ Época de pos guerra que acarreó devastadoras consecuencias sociales y económicas a nivel mundial, y que en el Ecuador es la época en que se profundizaron las desigualdades y brechas sociales, entre otras razones, por las medidas económicas y políticas que se tomaron ante la crisis y que recayeron en los hombros de la clase trabajadora, favoreciendo y protegiendo a los sectores agroexportadores y dominantes del país (Ycaza, 1984.)

una posición partidista¹⁶⁷, desarrolla las concepciones organizativas del sindicalismo obrero y campesino y encabeza los primeros grandes enfrentamientos clasistas con el Estado capitalista, el clero y el oficialismo, marcando con ello, su clara identidad de clase¹⁶⁸ (Ibíd.). Su rol como importante actor en la arena social y política del Ecuador continúa durante varias décadas más, mediante sus permanentes luchas que se concretan en importantes reivindicaciones y avances en la legislación laboral y social, según lo expone Ycaza (Ibíd.).

En este contexto general se ubica el proceso organizativo de la clase trabajadora de la provincia de nuestro interés, dentro del cual se destaca por su importancia e inci-

dencia a nivel local y nacional, la organización sindical de los obreros de las minas auríferas de Portovelo, cuyo nacimiento, evolución y fortalecimiento está marcado y transita de forma paralela a la dinámica que experimenta el movimiento obrero a nivel nacional. En este sentido, desde los tempranos años de 1900, los trabajadores de las minas de Portovelo empiezan a protagonizar movilizaciones de protesta ante la explotación de la que eran objeto por parte de la compañía SADCO, así como ante las pésimas condiciones laborales y de vida, en general, suya y de sus familias. Cada intento de protesta era fuertemente reprimido por la compañía, recurriendo al despido de los trabajadores, y, al seguimiento de los “alborotadores”, para lo cual instituyeron todo un sistema de

¹⁶⁷ Estrecha vinculación, al inicio, con el partido socialista que nace en 1926, y cuyas bases surgen con la conformación del Núcleo Central Socialista de Quito, dirigido por Ricardo Paredes, y de otros Núcleos que se organizan en distintas provincias del país. Posteriormente, el movimiento obrero tiene un fuerte acercamiento con el partido comunista, que surge en 1931 de la escisión que experimenta el anterior. Ricardo Paredes sería uno de los principales militantes del PC, siendo uno de los candidatos presidenciales de dicho partido.

¹⁶⁸ En 1922 se organiza el Segundo Congreso Obrero a nivel nacional, en el que, a más de las reivindicaciones sociales y laborales que se levantan, se “reclaman con mayor precisión la organización sindical y propugnan resueltamente la lucha independiente del proletariado” (Ycaza, 1984:132). Con este posicionamiento más claro y definido del movimiento obrero ecuatoriano se agudizan las demandas y enfrentamientos, proceso que desembocó en la gran huelga y masacre del 15 de noviembre de 1922, en la ciudad de Guayaquil

“información”, contando para ello con una red de “soplones” que podía ser cualquier vecino, compañero de trabajo, etc. (Poma, n/d).

Este proceso de lucha y de demandas reivindicativas llegó a su máxima expresión en 1919, año en el que:

... los mineros del yacimiento aurífero de Portovelo controlado por la empresa norteamericana South American Development Co. que desde finales de siglo había adquirido los derechos de la Zaruma Gold Mining Company Lt. y empleaba a más de 1.000 obreros declaran una huelga... Los mineros, sujetos a un *proverbial despotismo de los yanquis de la compañía*—que no solo se manifestó en la absorción total que ejercía sobre las actividades del campamento: moneda propia, policía interna, delación y espionaje para detectar el menor indicio de organización sindical, castigos corporales, asesinatos obreros, sino en el predominio de sus decisiones frente a los gobiernos civiles y militares—, se toman por la fuerza las instalaciones de la SODCO [SADCO], desarman a la policía del campamento,

suspenden las comunicaciones telegráficas y obligan al gerente a firmar ante un escribano público sus requerimientos: cumplimiento de la jornada de 8 horas diarias, pago de indemnizaciones por accidentes de trabajo, *mejoramiento del trato*, asistencia médica eficaz, puesto que las enfermedades profesionales les diezaban al punto que podían ser considerados *sobrevivientes*... aquellos obreros que habían trabajado un tiempo mayor de 10 años (Ycaza, 1984:123-124).

En efecto, de estas pésimas condiciones laborales y de vida que soportaban en aquel entonces los trabajadores de la SADCO, y sus familias, en claro contraste con la opulencia en que vivían los “gringos”, dan cuenta algunas personas mayores que fueron testigos de esta situación en su infancia y/o su juventud, como fuera señalado en acápite anteriores.

Después de esta primera huelga general, la compañía exigió del Gobierno Nacional resguardo permanente, requerimiento que fuera inmediatamente solventado con la presencia de tropas encargadas de proteger el campamento y las

instalaciones de la SADCO. Con ello, escribe el líder izquierdista Ricardo Paredes (citado en Poma, n/d: 30), la compañía "... se sintió de nuevo soberana en el Campamento y procedió a la expulsión violenta de todos los más activos elementos que participaron en la huelga y de los obreros enfermos; violando así escandalosamente su compromiso adquirido durante la huelga", y, aparentemente poniendo fin a la lucha obrera.

Nada más lejos que eso, durante los años 1920 e inicios de los 30 se van conformando las primeras células comunistas en la zona, con el apoyo de Ricardo Paredes y Humberto Permañer, entre otros, y que desembocará en la estructuración, en 1934, de la Asociación Sindical Obrera de Portovelo (ASO), en la primera presidencia nacional de Velasco Ibarra. Son años en que, de manera casi clandestina, se va fortaleciendo la organización obrera en Portovelo y en algunos otros sectores

de la provincia¹⁶⁹, proceso en el cual estuvieron involucrados, aunque soterradamente, algunos de los trabajadores que lideraron la huelga de 1919 y que fueron perseguidos por la SADCO, como Manuel Ortega, y nuevos trabajadores como Víctor Ortega, ambos hermanos de Rosa Vivar, considerada por ciertos sectores como una importante defensora de la causa obrera a nivel local¹⁷⁰ (Poma, n/d) y una de las que encabezara la segunda huelga general suscitada entre noviembre de 1935 y enero de 1936, y sostenida por los trabajadores de la compañía norteamericana, para entonces ya agrupados en la ASO. Una señora de avanzada edad (casi 96 años), cercana a la ASO, nos relata que:

... cuando se formó el sindicato se llamaba a los obreros a la sesión para que atiendan los pedidos que íbamos a hacer. Entre todos se acordaba lo que se iba a pedir, ... se trataba de hacer un acuerdo... la huelga

¹⁶⁹ Romero y Rueda (2002) señalan que en esta provincia habían surgido varias organizaciones gremiales con muy poco contacto y coordinación entre ellas, hasta que en 1930, la Federación de Obreros de Machala convoca al Primer Congreso Obrero y Campesino de El Oro, "con asistencia de delegados de las asociaciones obreras de cada cantón" (Ibíd.:80)

¹⁷⁰ En el capítulo décimo, Tradición Oral, desarrollaremos un poco más sobre este personaje.

fue motivada por Rosita Vivar, junto con un señor Aguilar y otras personas... [un señor] que era comunista venido de Quito¹⁷¹... como esta compañía trataba tan mal a la gente, había dicho, aquí hay que formar un sindicato. Pero quién nos informó [también] de formar un sindicato fue el Dr. Velasco Ibarra¹⁷²... Entonces decidimos formar el sindicato y fue aprobado, ya teníamos los estatutos y el pliego de peticiones a la compañía americana... Yo era aún soltera, entré [a la ASO] a los 19 años...

Varios historiadores/as locales (Romero y Rueda, 2002; Murillo, 2000; Poma, n/d) y otros autores a nivel nacional (Ycaza, 1984) dan cuenta de este hecho. Fue una huelga con carácter de indefinida que se inició en los primeros días del mes de noviembre de 1935 ante el rechazo de la compañía frente al pliego de peticiones

presentado por la ASO¹⁷³ y que culminó el 18 de enero de 1936 con una represión violenta de las tropas militares enviadas por el Gobierno del General Federico Páez¹⁷⁴, que dejó como saldo una gran masacre en donde perdieron la vida algunos obreros y otros resultaron heridos (Ibíd.). “Era pleno invierno, allí comenzó un aguacero y ellos [los huelguistas] no sentían el aguacero sino que los militares daban bala y bala”, recuerda la misma viejita, a quién su esposo, en aquel entonces, envió a refugiarse a un pequeño poblado de la provincia de Loja, en donde permaneció oculta por unos cuatro meses, ya que “a los sindicalistas les iban cogiendo presos y les seguían metiendo presos, al un lado los hombres y al otro las mujeres, después les llevaban a Guayaquil, de allí les mandaban desterrados pero ‘firmados’¹⁷⁵...”.

¹⁷¹ Al parecer, se refiere a Ricardo Paredes

¹⁷² Con quien la dirigencia de la ASO tuvo contacto, aprovechando de una visita suya a Portovelo.

¹⁷³ Que para entonces aglutinaba a 800 obreros, según lo reporta Ycaza (1984).

¹⁷⁴ Quién sube al poder en septiembre de 1935, tras un golpe de Estado que derrocó a Velasco Ibarra)

¹⁷⁵ Según nos explica esta vieja luchadora, los militares al parecer hacían firmar a los sindicalistas un acuerdo en el que se comprometían a no regresar nunca más

A decir de las y los testigos presenciales y de los historiadores/ as locales, luego de esta gran huelga, las condiciones laborales y de vida de los trabajadores y de la población en general cambiaron en algo, aunque ello en modo alguno significó que la SADCO perdiera sus privilegios y siguiera imponiendo sus reglas en tierra ajena, hasta 1950 cuando abandona el país.

En años posteriores el sindicalismo obrero en Portovelo decae, aunque no desaparece, pues desde 1951 hasta los años 1970 se estructuró un nuevo sindicato, esta vez con los trabajadores de la CIMA, compañía nacional creada con el auspicio del entonces presidente Galo Plaza y conformada por algunos antiguos trabajadores de la SADCO, como se expuso en el capítulo IV.

Hoy en día, el sindicato obrero dentro de la provincia de El Oro casi ha desaparecido, al menos en cuanto a su importante presencia social y política y como instancia clave en la defensa de los derechos de los trabajadores. Pero así como la centralidad de algunos actores sociales ha decaído, han surgido

otros, vinculados también a la lucha social, pero, en este caso, en relación a los derechos de las mujeres; nos referimos al Movimiento de Mujeres de El Oro.

- El Movimiento de Mujeres de El Oro

Se trata de una instancia organizativa que ha emergido en los últimos diez años; está estrechamente vinculado al Movimiento de Mujeres del Ecuador, que es una de las instancias que ha liderado, a nivel nacional, importantes luchas en defensa de los derechos de la población femenina, en los más diversos ámbitos de la vida.

El accionar del Movimiento de Mujeres de El Oro ha ido en esa misma dirección, a nivel local, de allí que ha incidido significativamente en los cambios jurídicos y acción institucional, abriendo espacio a la participación política de las mujeres; muestra de ello es que, por ejemplo, “el 20% del total de concejales de la provincia son mujeres en el año 2000” (Gobierno Provincial Autónomo de El Oro, n/d: 60). Este

a Portovelo. Dice ella que hubo compañeros de lucha (un cuñado suyo) que incluso fue desterrado y enviado a Venezuela.

Movimiento tiene sus bases a nivel cantonal, a través de los Frentes de Mujeres, como es el caso del Frente de Mujeres Santaroseñas; se trata de agrupaciones que “asumen la defensa de la mujer en contra del maltrato, dan asesoría, prestan ayuda...”, expone un habitante de Santa Rosa, a más de impulsar la participación política de la población femenina local. Este se formó en junio del año 2006.

Como sucede a lo largo y ancho de nuestro país, la presencia del Movimiento de Mujeres en la provincia de El Oro genera resistencia en gran parte de los sectores poblacionales, pues le ven como una amenaza en tanto pone en cuestión los valores y sistemas tradicionales de género sobre los que se ha organizado la sociedad orense, según analizamos en acápite anteriores, temor que se resume muy bien en el siguiente testimonio de un informante local:

El Frente de Mujeres Santaroseñas le interesa mucho la política,... se reúnen para hacer análisis de corte político, no se reúnen para hacer acciones solidarias, o lo hacen muy poco, lo hacen si algún momento se les presenta la oportunidad, no como las otras mujeres que buscan las oportunidades...

Este Movimiento, con sus Frentes Cantonales afiliados, es la única organización de mujeres que trabaja en pos de los derechos de la población femenina a nivel de la provincia, generando una ruptura respecto de la lógica asociativa de las mujeres, que ha primado en dicho territorio, y que ha estado fuertemente inclinada hacia el trabajo de beneficencia y voluntariado social.

6.3.3. Agrupaciones sociales

En la mayoría de cantones de esta provincia encontramos, tanto durante el trabajo de campo como en fuentes secundarias, la existencia de un sinnúmero de organizaciones sociales de diverso tipo; por lo general son asociaciones asistencialistas, comités barriales y clubes deportivos que se han conformado desde varios años atrás y que, a diferencia de las organizaciones socio-políticas, éstas no tienen algún tipo de incidencia en cuanto a la defensa de los derechos de la población en general o de grupos específicos.

En esta línea se ubican los diversos **Grupos y Asociaciones de damas** que funcionan a nivel parroquial y cantonal, y cuya labor se orienta específicamente al trabajo

social. En este sentido, se trata de asociaciones benéfico-solidarias que brindan protección y cuidado a niños/as y de personas de la tercera edad, desde una visión asistencialista. Son altamente reconocidas en la zona, por sus “acciones altruistas”. Se trata de agrupaciones “herederas” de algunas organizaciones de apoyo social existentes ya en los años veinte del siglo pasado; en el cantón Santa Rosa, en aquella época, existían, por ejemplo, la Sociedad Unión Obrera, el Club Tarqui, el Club Laborista de la Sociedad González Suárez, ésta última levantaba fondos para solventar la educación de niños pobres, así como para apoyar a una instancia llamada “Gota de Leche” que brindaba alimento a la población necesitada.

Otra de las formas organizativas de corte puramente social, son los **Comités pro-mejoras**, los mismos que se han conformado a nivel barrial o de las ciudadelas; en este sentido son agrupaciones presentes en el área urbana de la provincia y que constituyen mecanismos más actuales para impulsar la cohesión de la comunidad. En relación a ellos, Murillo manifiesta que se trata de espacios en donde “... las resoluciones en beneficio del lugar son tomadas de manera democrática, en asamblea, de

manera que el apoyo requerido para sus ejecuciones se presta de manera inmediata...” (Murillo, 2007:11). Para la ejecución de sus obras, hacen convenios con las instituciones del Estado, y, por lo general, “comparten el trabajo y el gasto” (Ibíd.), para lo cual suelen recurrir a la minga, forma organizativa que ha sido refuncionalizada por los gobiernos seccionales, argumentando que de tal manera fomentan la participación de la ciudadanía y su involucramiento en el desarrollo local.

Están los **Clubes y Ligas deportivas** impulsados a nivel parroquial y cantonal, ya sea por la población en su conjunto, o por sectores específicos como es el caso del Club Social y Deportivo SUCRE, con sede en Santa Rosa, y cuya conformación fue motivada por la Sociedad de choferes de dicho cantón (Carrillo, 2008). Se trata de organizaciones que fomentan el esparcimiento y la recreación; por lo general las ligas deportivas están vinculadas a los deportes masivos tales como el fútbol y el vóley.

Finalmente, consideramos oportuno hacer mención a las **asociaciones de Zarumeños y Piñasienses residentes** en otras ciudades del país, como Quito y Guayaquil, por ejemplo. Son agrupaciones que

fomentan actividades deportivas, encuentros sociales y otros eventos recreativos, con el objetivo de fomentar la cohesión entre las familias coterráneas en su nuevo espacio de residencia, reproduciendo, de esta manera, los lazos comunitarios y de parentesco. Como dicen el Presidente de la Asociación de Piñasienses en Quito, así como la fundadora de esta agrupación, "... el objetivo es unir a la gente de Piñas acá, hacerla sentir que está más cerca de Piñas... entonces casi [es] como estar en Piñas..." Son espacios que, de alguna manera, viabilizan también ciertos vínculos identitarios y reproducen prácticas culturales de sus lugares de origen¹⁷⁶, mediante los cuales se refuerzan las relaciones con su pueblo y con su gente. Además, suelen hacer también ciertos actos de beneficencia, en especial en época de Navidad y Fin de Año, cuando recolectan ropa, juguetes, víveres, caramelos, etc., para entregar, a nombre de la asociación, en ciertos poblados y comunidades de su cantón.

Este tipo de organizaciones

nos hablan, de alguna manera, de la importancia que para la gente de la zona alta de El Oro aún tiene la vida en comunidad; a través de estas agrupaciones tejen importantes redes de relacionamiento, establecen estrategias colectivas de inclusión y adaptación a nuevos entornos, en definitiva, "construyen" y mantienen una vida bastante comunitaria en contextos cada vez más individualistas, como ocurre en las urbes más grandes.

6.3.4. Instituciones estatales

El Estado es un actor que se hace presente a nivel provincial a través de los gobiernos seccionales y las autoridades locales; en la actualidad está representado por los Consejos provinciales, los Municipios y las Juntas Parroquiales, los mismos que poco a poco han ido ganando terreno y haciendo presencia como facilitadores del desarrollo local, superando su rol tradicional que "ha estado restringido a la administración y gestión de ciertos servicios (...) y a

¹⁷⁶ Por ejemplo, la asociación de Piñasienses en Quito suele organizar una gran fiesta en esta ciudad para celebrar la cantonización de Piñas. Así mismo, hacen encuentros en donde preparan los platos más típicos de su tierra, que la acompañan con el infaltable "Mayorca", un licor local elaborado a base de caña de azúcar, como veremos en capítulos posteriores.

la provisión de obra pública, principalmente, para los sectores urbanos” (Hernández, 2005:142).

Este cambio de funciones y de concepción del quehacer de las instituciones del gobierno local, se ha hecho extensivo también a la provincia de El Oro, y ha sido impulsada tanto desde el **Gobierno Autónomo Provincial**, como desde algunas Municipalidades. Es así que desde el año 2004, el Consejo Provincial emprende y pone en marcha un proceso participativo de planificación estratégica del desarrollo local, al que fueran convocadas las distintas organizaciones de la sociedad civil, de la iglesia y del estado. Como resultado de ello, la provincia cuenta con un documento que, de alguna manera, se constituye en la “brújula” de la acción institucional a mediano plazo, y una guía para los proyectos, programas y políticas que se requieren impulsar para lograr el bien común, más allá de los intereses partidistas y de las relaciones clientelares que han caracterizado a estas instituciones y a la sociedad en general. En esta misma dirección han caminado varios **municipios**, como el de Santa Rosa, por mencionar algún ejemplo.

Otra instancia importante que

ha surgido es la **Mancomunidad de los gobiernos provinciales**, que tiene por objetivo trabajar de forma coordinada por la integración del austro ecuatoriano. En ésta

... no solo está involucrada la cuenca del Jubones, sino que va mucho más allá. La idea de estructurar una mancomunidad fue por el tema de la integración, la vialidad ha estado siempre abandonada aunque este gobierno verdaderamente si está apoyando la vialidad. Hay un proyecto Jubones que ‘estuvo dormido’ por mucho tiempo en el cual INECEL hizo estudios para generar energía hidroeléctrica, pero como se creyó que con Paute era suficiente se abandonó el proyecto. Ahora los dos gobiernos regionales [El Oro y Azuay] se unieron y con sus recursos han pagado los estudios y ahora han formado una empresa y ya se licitará la construcción (Wilmer Encalada, comunicación personal, 2008).

Otro de los proyectos que está impulsando esta mancomunidad, en convenio con universidades de la zona, es el de “las cuentas provinciales”, que persigue determinar los

niveles de producción de la provincia orense y el monto de intercambio que se tiene con el Azuay, a fin de establecer alianzas estratégicas de intercambio comercial según las potencialidades y necesidades de cada provincia. También se está dando los primeros pasos en un proyecto para “resucitar el tren” que uniría a varias provincias del sur del país, no tanto con miras turísticas, cuanto vinculada a la existencia de yacimientos de cobre y su posible aprovechamiento; hasta el momento han concretado una sociedad entre el gobierno de Zamora, el de Loja y el de El Oro, a la vez que estudios preliminares de la vía férrea.

Se trata de un espacio que integra no solo a los gobiernos seccionales de las provincias del austro, sino también a distintos actores sociales (universidades, corporaciones de desarrollo, etc.). El riesgo, dice Wilmer Encalada (Ibíd.) es que este espacio se politice, y con ello se desvíe de los objetivos para los cuales fue conformada, cual es, el impulso del desarrollo regional.

Como hemos visto en este recorrido, dentro de la Provincia de El Oro se ha gestado desde tiempo atrás varios procesos organizativos de distinto orden, tanto a nivel familiar – comunitario, cuanto en relación a agrupaciones más vinculadas a la acción colectiva con fines socio-productivos, de defensa de los derechos de la población local, y, de ayuda social. Se trata de formas agrupaciones que conviven y, en cierto modo, coordinan con las instituciones del Estado, presentes en la zona, mediante los gobiernos seccionales existentes a nivel parroquial, cantonal y provincial. Un aspecto interesante a resaltar es la existencia de las Cofradías, formas organizativas vinculadas a la Iglesia Católica con más de ochenta años de existencia¹⁷⁷; lo que nos deja ver la gran importancia que ha tenido y sigue teniendo la religión católica en el territorio orense.

Es, justamente, dentro de este contexto familiar, comunitario y organizativo en donde han tenido lugar y se han desarrollado las diversas manifestaciones de la Cultura

¹⁷⁷ Por su naturaleza, hablaremos de ellas con detalle en el capítulo VIII, sobre Religiosidad Popular, y en el IX, que trata sobre Fiestas.

Popular, propia de la provincia de El Oro. Éstas constituyen un singular testimonio, como veremos en los capítulos siguientes, no solo de la gran capacidad creativa de sus pobladores, a lo largo del tiempo, sino también de sus formas de vida,

en el más amplio sentido de la palabra. A través de sus creaciones materiales, de sus festividades, de su memoria colectiva, etc., nos permiten acercarnos a su mundo y hacer un breve, pero interesante, recorrido por él.

VII. ARTESANÍAS

“Las manos son mis principales herramientas,
las manos son las que perfeccionan todo”¹⁷⁸

7.1. Aspectos generales

El Ecuador, al igual que muchas otras naciones de América Latina, se ha caracterizado, como hemos dicho en capítulos iniciales, por ser un país diverso en el más amplio sentido de la palabra; una diversidad que lo constituye aún en un territorio muy rico ecológica, social y culturalmente hablando, dentro del actual contexto de la globalización¹⁷⁹ y pese a los históricos procesos de homogeneización que se han impulsado desde el Estado hasta hace apenas dos décadas atrás.

Muestra de lo dicho es, entre

otros aspectos, la variada y rica producción artesanal que existe, desde tiempos pretéritos, a lo largo y ancho de su geografía y que nos remite, de forma inmediata, a la riqueza de la Cultura Popular ecuatoriana, mucha de la cual, sin duda, aún nos queda por conocer. Por ello, y sin temor a equivocarnos, podemos decir que no existe provincia dentro del territorio ecuatoriano en donde no encontremos a hábiles artesanas y artesanos que, con sus manos y poseedores de un vasto conocimiento, sigan dando forma a múltiples objetos, aprovechando cuanta materia prima

¹⁷⁸ Palabras de don Ludovico Aguilar, artesano del cantón Zaruma, trabaja en bronce. Entrevista personal, 2009.

¹⁷⁹ Es importante señalar que si bien el proyecto homogeneizador (económica y cultural) que encierra el proceso de globalización está impactando fuertemente a los países latinoamericanos y demás naciones llamadas “del tercer mundo”, también está

les ofrece la naturaleza y su entorno, y reivindicando así, la producción artesanal, a pesar de las dificultades cotidianas que deben enfrentar.

La provincia de El Oro no es la excepción. Aunque a “primera vista” parezca que su gente, en el campo y en la ciudad, se ha entregado por completo a la actividad agrícola, pesquera, ganadera, comercial, industrial y/o minera, al adentrarnos en sus tierras nos encontramos aún con algunas mujeres y hombres dedicados a la producción artesanal, una actividad que sigue siendo¹⁸⁰ parte importante en la vida y economía de esas familias oreenses, y por consiguiente, en la dinámica de la cultura popular local, como veremos a lo largo de estas páginas.

En una breve caracterización, diremos que en la provincia de El Oro se encuentran tres tipos principales de artesanía: la utilitaria, la decorativa y la festiva¹⁸¹, varias de ellas presentes tanto en las zonas alta como baja. Entre la artesanía utilitaria, denominadas así pues constituyen objetos elaborados básicamente para cubrir ciertas necesidades productivas y de autoabastecimiento (Naranjo, 2002), están algunas elaboradas en fibras, como las alforjas y jergas propias de la zona alta de la provincia (Portovelo, Zaruma); o la artesanía de pesca como redes y embarcaciones de madera muy utilizadas en varios cantones de la zona baja (Santa Rosa, Machala, El Guabo, etc.); también se ubican en esta categoría algunas piezas hechas

generando –como efecto no esperado, y menos aún deseado– todo un resurgimiento de las luchas identitarias y de reivindicación cultural, desde un enfoque más político y liderado por aquellos colectivos que han sido históricamente discriminados, excluidos y, en ciertos casos, hasta negados, tanto por razones socio-económicas, como étnico-culturales, entre otras.

¹⁸⁰ De acuerdo a la información histórica y arqueológica disponible, se tiene referencias sobre la importante producción artesanal que desarrollaron las y los antiguos pobladores que habitaron en tierras que hoy constituyen la provincia de El Oro.

¹⁸¹ Es importante señalar que esta división se trata más de un recurso expositivo, que de una realidad en sí misma, pues un mismo objeto artesanal bien puede condensar en sí las tres características expuestas. O, en su defecto, una artesanía elaborada, por la o el artesano desde una perspectiva funcional, de utilidad para algo concreto, bien puede constituirse, para quien la adquiere, en un objeto decorativo (ejemplo: las ollas de barro).

en cuero, como las árquinas¹⁸², que sirven para transportar todo tipo de productos (leña, víveres, etc.) y que aún se las encuentra en la comunidad de Cutucpano, cantón Portovelo, así como los estuches o “fundas” para machetes y las correas, elaboradas por un artesano en Palmeritas, cantón Marcabelí (zona baja). Igualmente, están las ollas y otros objetos de barro, una artesanía muy tradicional y propia de la zona alta (Piñas, Balsas, Zaruma, Atahualpa), o los objetos elaborados en bronce, como las pailas y las campanas, y que los encontramos en la parroquia Mulan-cay, cantón Zaruma, entre otros.

En lo que respecta a la artesanía decorativa, es decir a aquellas piezas valoradas¹⁸³ más por su estética que por su funcionalidad, encontramos, por ejemplo, la artesanía relacionada con la actividad minera que para su elaboración utiliza diversos materiales (piedra, madera, cobre, etc.), o las reproducciones en miniatura de las fachadas de la arquitectura tradicional de Zaruma, o las muñecas de “Guanasán”, todas ellas elaboradas en el cantón Zaruma, perteneciente a la zona alta de la provincia. Por lo

general, se trata de una producción artesanal más bien nueva dentro del territorio orense, y que se ha desarrollado, en las últimas dos décadas, fuertemente vinculada a la actividad turística. La joyería en oro y plata es también una artesanía nueva que la encontramos en Portovelo y a la que se dedican contados artesanos/as, pese a que en dicho cantón la producción minera ha sido la principal actividad productiva desde la época colonial; las razones de este hecho las analizaremos cuando abordemos de manera más detallada este tema. En cuanto a la artesanía que aquí la hemos denominado festiva, pues se la elabora y utiliza de manera exclusiva en época de fiestas sean religiosas o de otra índole, podemos nombrar, entre otras: La pirotecnia (castillos, globos, vacas locas, “pólvora” o voladores) propia de los cantones de Zaruma (parroquia Güizhagüña) y Balsas (sitio Guerras), los años viejos de aserrín, los monigotes elaborados con material mixto (cartón, madera y papel), y sus respectivas caretas; estas artesanías se las encuentra más difundidas en la zona baja, de manera prioritaria en los cantones de Machala, Santa Rosa y Pasaje.

¹⁸² El nombre castizo de este objeto es árquenas. Localmente lo llaman árquinas. En este documento utilizaremos indistintamente ambos vocablos.

¹⁸³ Nos referimos, más bien, a su valor simbólico que económico.

Ahora bien, luego de esta breve ubicación del tipo de artesanía existente en la provincia de El Oro¹⁸⁴, creemos necesario hacer algunas puntualizaciones que nos permitirán entender mejor el desarrollo de la actividad artesanal en este territorio.

En primer lugar, si partimos del hecho de que toda obra artesanal condensa en sí formas de representación, valores simbólico-culturales, y, una serie de relaciones sociales (García Canclini, 1974, citado en Naranjo, 2002; Dupey, 2006), es factible señalar, entonces, que en el proceso de “circulación social” de dichos objetos¹⁸⁵, así como en los sujetos implicados en el mismo, confluyen una serie de factores de orden cultural, histórico, social, económico y político “... que definen no solo la naturaleza y función de las artesanías, sino el contexto en el cual éstas se desenvuelven” (Naranjo, 2002:117). En otras palabras, las artesanías (los objetos artesanales)

deben ser vistas como hechos culturales dinámicos, inmersos en procesos sociales, históricos, políticos, económicos (Ibid; Chamorro, 2007) que irán perfilando su producción, reproducción, desaparición, recreación o el surgimiento de nuevas creaciones.

Este es un aspecto muy importante a tener en cuenta para el caso que aquí nos ocupa (provincia de El Oro). Si bien en El Oro existe una significativa producción artesanal, ésta no se compara ni en magnitud, ni en variedad, ni en niveles de difusión con lo que en este respecto sucede en otras provincias del Ecuador, tanto de la sierra (la mayoría) como de la costa (Manabí y Esmeraldas, principalmente), lugares en donde la actividad artesanal constituye uno de los pilares más representativos de la dinámica cultural y, en muchos casos, económica de tales territorios. ¿A qué responde esta situación? Sin pretender agotar las posibles razones

¹⁸⁴ Las artesanías nombradas en esta introducción, solo a manera de ejemplo, en modo alguno agotan toda la producción artesanal existente en la provincia, pues en este territorio encontramos también artesanía en hueso, objetos elaborados en corteza de banano, herrería y otras.

¹⁸⁵ La “circulación social” de los objetos artesanales, como lo denomina Dupey (2006:22), trasciende la instancia de la producción e involucra también el hecho del consumo de dichos objetos; entendiendo el consumo como una instancia de “comunicación cultural de significados” (Ibid: 22), más que desde su perspectiva de valor y hecho comercial.

que han incidido en ello, consideramos que esto se debe, en gran medida, a los procesos históricos, políticos y económicos particulares que se ha vivido en lo que hoy constituye la provincia de El Oro, y que han sido ampliamente referidos en capítulos anteriores. Entre tales procesos resaltamos al menos cuatro: el temprano ingreso del capitalismo en el agro oreense, sobre todo en la zona baja de la provincia, y su posterior consolidación; la histórica presencia de la producción minera (extracción de oro) en la zona alta; y, el fuerte proceso inmigratorio que experimentó la provincia como resultado de la actividad agroexportadora y minera, principalmente. El diferenciado proceso de consolidación territorial de la zona baja y alta, resultante de los diversos intereses, influjos y presiones ejercidos por provincias vecinas en una y otra región del territorio oreense, marcando la dinámica económica, productiva y cultural de cada zona. La ocupación del ejército peruano en tierras oreenses por más de un año, lo que tuvo profundos efectos en términos sociales, económicos y culturales¹⁸⁶. Y, el hecho de que El Oro sea una provincia fronteriza, lo que, con seguridad, ha incidido para

que en ella se haya desarrollado una importante actividad comercial en áreas rurales y urbanas.

Todos los aspectos hasta aquí referidos han sido, sin duda, fuerzas que han actuado e influenciado en los complejos y diversos procesos identitarios de la población oreense, tanto entre las zonas alta y baja, como al interior de las mismas (como se señaló en el capítulo introductorio), y, junto a ellos, en los procesos y manifestaciones de la cultura popular local, como es el caso de la producción artesanal. En este sentido, se explica porqué la artesanía no constituye ni forma parte de las principales y más extendidas actividades productivas dentro de esta provincia, como lo manifestaron varias personas entrevistadas y como se constató durante el proceso investigativo. Ésta es desarrollada solo por algunas personas y/o unidades familiares de ambas zonas, aunque siempre como una actividad complementaria a otras labores productivas, como la ganadería, la pesca, la agricultura, las actividades domésticas, etc., por lo que no siempre representan la principal fuente de ingresos familiares. De igual modo, no es extraño

¹⁸⁶ Para más detalles al respecto consúltese capítulos primero, tercero y cuarto de este mismo libro.

que existan diferencias relevantes en cuanto a la actividad artesanal entre las zonas baja y alta, y que sea en esta última en donde podamos encontrar una mayor diversidad de artesanías, no solo en cuanto al tipo de objetos, sino también en relación a las materias primas utilizadas, a lugares donde se las elabora, etc. Es indudable la influencia que en ello han tenido los flujos migratorios de la sierra y la cercanía y vinculación histórica de esta región orense con las provincias del Azuay y de Loja. En palabras del Director del Departamento de Cultura del Municipio de Machala:

En cuanto a las artesanías hay muy poca acá, generalmente vienen de la parte alta de la provincia y de los cantones... que están en el entorno [léase influencia] de la ciudad [de] Cuenca. Aquí [Machala y zona baja] la gente se ha dedicado a trabajar netamente la agricultura o en la camaronera. No han tenido visión o perspectiva artesanal... la artesanía auténtica no tenemos mucho aquí. En la parte alta de la provincia si, hay algo de alfarería, como en San Roque, a un lado de Piñas, también a un lado de Zaruma que son lugares tradicionales donde

se ha conservado la alfarería... En Machala la única artesanía que se podría decir que algo se ha desarrollado es la artesanía relativa a las actividades del mar: redes de pesca... (Sr. Oswaldo Borja, comunicación personal, 2008)

Como se señala en la cita anterior, otro elemento relevante en cuanto a la producción artesanal de ambas zonas de la provincia, es que en la parte alta conviven con mayor dinamismo una artesanía de corte más tradicional, o que es parte de un acervo cultural local (como la alfarería, el tejido en fibras, la pirotecnia), con creaciones más recientes y adaptadas, sobre todo, a la actividad turística; mientras que en la zona baja, lo que predomina es la artesanía de pesca, aunque también se encuentra la nueva artesanía, así mismo vinculada al tema turístico (llaveros en madera, tejidos en corteza de banano, objetos elaborados en concha, bambú, etc.) o a eventos festivos (monigotes para fiesta de año viejo).

Consideramos que estas particularidades entre una y otra zona se debe a los diferentes procesos históricos, económicos y políticos vividos por cada una de ellas, los

mismos que marcaron también una dinámica diferenciada en cuanto a su respectiva consolidación territorial, poblacional y socio-productiva; siendo la región “serrana” la de más temprano poblamiento y de asentamientos y desarrollo urbano, en comparación con lo acaecido en la zona baja o región litoral, según las referencias históricas disponibles. Este es un criterio compartido por un profesional local, quien señala que “Hay poca artesanía acá, pero en la parte alta sí. [Allí] hacen las ollas [de barro], algo de tejidos... Es que aquí [zona baja] no hay parcialidades indígenas. Aquí no ha quedado nada de la tradición de los indios” (Sr. Wilmer Encalada, comunicación personal, 2008).

Sea como fuere, queda claro que la producción artesanal es un hecho social y cultural dinámico, como dinámica es la cultura, y que su producción y consumo, lejos de constituir un hecho aislado y ensimismado, están estrechamente relacionados con diversas dinámicas (económicas, políticas, históricas, etc.) y con contextos más amplios (regionales, nacionales e incluso internacionales) que, como dijimos al inicio, irán influenciando y matizando la reproducción de ciertas artesanías, la recreación de otras, su

desaparición o el surgimiento de nuevas creaciones. De hecho, no hay que perder de vista que con los cambios en los modelos económicos y en las formas de vida, muchos objetos artesanales, antes producidos para cubrir necesidades materiales diarias de los pueblos (Rivas de Benito, 1991), hoy son reemplazados por objetos producidos industrial y masivamente, por lo que el trabajo artesanal no solo que ha sido desplazado, sino que enfrenta un reto muy importante para garantizar su supervivencia, cual es encontrar un equilibrio entre su carácter identitario, simbólico y cultural, y sus posibilidades de responder a los nuevos hábitos sociales y prácticas de consumo, adaptándose a las nuevas lógicas y aprovechando también otros “nichos” de oportunidades, como está sucediendo en la provincia en relación a las artesanías orientadas al turismo. Como bien señala Dupey (2006:40) “... los sentidos y prácticas vinculados con los objetos... artesanales se hallan en un constante flujo social de intercambios enmarcados en un mundo cultural y económicamente constituido”.

Luego de estas reflexiones generales, invitamos a las y los lectores a un recorrido más detallado de la producción artesanal dentro

de la provincia de El Oro¹⁸⁷. Para ello hemos organizado su revisión en categorías referidas, más bien, al tipo de materia prima utilizada para su elaboración (tejidos en fibra, alfarería, artesanía en cuero, etc.), categorización dentro de la cual iremos analizando los procesos productivos, las relaciones sociales, la comercialización y otros aspectos relevantes.

7.2. Tejidos en fibra

7.2.1. Alforjas, jergas y otros tejidos en hilo de algodón y lana de borrego

El tejido en fibra de algodón y lana, al parecer, fue una actividad muy tradicional en varios cantones de la zona alta de la provincia de El Oro, destacándose, entre ellos, Zaruma, Portovelo, Balsas y Piñas, según los contados reportes levantados por

investigadores/as locales como la historiadora Martha Romero quien afirma que “... el tejido de las alforjas y de las jergas era muy tradicional en esta zona, para el transporte de los mulares. La alforja es una prenda que nos identifica porque es el hombre quien salía con su alforja a comprar la comida y todavía sale...” (comunicación personal, 2009).

En páginas anteriores habíamos referido sobre la estrecha relación que históricamente ha tenido la zona alta del territorio oreense con las provincias del Azuay y Loja, región que ha constituido uno de los destinos preferidos de la población migrante de aquellas provincias, población que acabó echando raíces en El Oro. Este temprano vínculo se hace evidente hasta nuestros días de múltiples maneras, ejemplos claros de ello son la gastronomía local, las manifestaciones de religiosidad popular, así como la producción de

¹⁸⁷ Consideramos que el recorrido y análisis que presentaremos a continuación será un aporte muy importante para profundizar en el conocimiento de la Cultura Popular de la provincia de El Oro, en general, y, particularmente, en cuanto a su dinámica artesanal, de la cual poco conocimiento se tiene hasta la fecha. Así se expone la situación, en relación a este tema, dentro del Plan Estratégico de Desarrollo de la Provincia de El Oro 2005-2016: “Existe escasa información respecto a este sector, por lo que se ha propuesto realizar el levantamiento de información de artesanos calificados en el MICIP y complementar la información que permitirá elaborar el Mapa Artesanal...” (Gobierno Provincial Autónomo de El Oro, s/f:40)

ciertas artesanías, como es el caso de las alforjas y jergas; obras artesanales bastante difundidas en tales provincias, y de manera particular en Loja.

Lamentablemente, esta importante actividad artesanal de antaño dentro de la zona “serrana” de El Oro, poco a poco ha ido desapareciendo, al punto que hoy en día, y de lo que se tiene conocimiento, solo en Portovelo, en ciertas comunidades de Balsas (sitio La Esperanza) y en

la parroquia de Guanazán (cantón Zaruma), aún contadas personas se dedican a este oficio. Es el caso de una artesana oriunda del área rural de Piñas, hoy radicada en Portovelo y dedicada a esta actividad por más de 80 años¹⁸⁸. Según nos relató, ella aprendió

... a tejer a la edad de 8 años, desde esa edad ya trabajaba en el telar. Me enseñó una abuelita por parte de mi mamita. Yo hilaba el hilo con la rueca. De



Foto 40. Doña Victoria Aguilar, una de las últimas tejedoras, nos comparte su sabiduría en el arte del tejido. Portovelo.

¹⁸⁸ Se trata de la última artesana que en Portovelo se dedica a esta actividad. Su nombre es doña Victoria Aguilar.

allí sale la piola lista... lo que se hilaba era el algodón [silvestre], la lana de borrego...[materia prima básica para la labor textil].

Se trata de una actividad fundamentalmente femenina, y en cuya elaboración intervienen, como “actores” principales, a más de las hábiles artesanas, su conocimiento transmitido por sus antepasados y su propia creatividad, el **telar** con sus distintas **herramientas complementarias**¹⁸⁹; y, las **fibras** (hilo o lana), antaño preparadas por las mismas mujeres, y sus hijas, valiéndose de la rueca y el huso.

En efecto, según diversos testimonios recogidos durante el trabajo de campo, antiguamente era común ver en la zona alta a niñas y mujeres hilando el algodón y también la lana de borrego; el primero utilizado principalmente para tejer alforjas,

jergas y fajas, y la lana para elaborar cobijas, alfombras, aunque hay quienes también usaban para hacer las jergas. Recalca esta artesana que se hila “con la manito”, y recuerda que cuando ella era chiquita “... hilaba dos o tres libras” o la cantidad que fuera necesaria para iniciar la labor. Una vez que tenían lista la fibra en crudo¹⁹⁰, entonces se la teñía de acuerdo al gusto de la artesana, siguiendo los siguientes pasos:

Para teñir se compraba la anilina del color que se quería. Se compraba la naranja agria y esa naranja agria la exprimía en una tina y allí se mojaba las madejas. Lo que era necesario para tejer [por ejemplo] una cobija. se teñía en el color que uno quería, amarillo, rojo, azul... Había que remojar en naranja agria para que coja la anilina, de lo contrario no cogía. Había que mojarla bien mojadito. Se

¹⁸⁹ El telar está hecho de madera, al igual que sus implementos; estos últimos por lo general son de madera de chonta o de huayuro, que son consideradas “buenas maderas” por su duración.

¹⁹⁰ Que demanda de un proceso largo de preparación, pues luego del trasquilado o compra de la lana, por ejemplo, había que lavarla en agua caliente con un poco de detergente para que saliera toda la suciedad y la grasa acumulada. Luego de ello había que dejarla secar, para posteriormente, escarmenar la lana (es decir, separar o distender la lana que en un inicio está muy compacta), y solo entonces, proceder con el hilado de la misma (Naranjo, 2007. La Cultura Popular en la provincia de Pichincha, Tomo XIV).

le ponía en una tina y allí se exprimía las naranjas. De allí se le ponía a la tina en el fogón, con el agrio de la naranja y se le ponía sal. Eso era eterno, no se salía con nada. El agua salía bien clarita porque se coge todo el color la lana...

El teñido del hilo de algodón era más sencillo, para ello utilizaban solo sal y un “pedacito de jabón azul marino o rojo”. Más, ahora, ya no se tiñen las fibras, pues se las puede adquirir en el mercado listas para iniciar el tejido de cualquier pieza. Para ello hacen uso de un pequeño telar, llamado “telar de cintura”, pues una de sus principales piezas es la trapercha (especie de faja de cuero que va por detrás de la cintura de la artesana y que sirve para tensar el telar); está elaborada, por lo general, en cuero de vaca, aunque ahora esta artesana de Portovelo, por consejo de un talabartero, tiene una faja elaborada en suela, la cual es “... no solo buena sino fuertísimo. No duele los riñones ni nada”. Se trata de un telar más bien pequeño cuya estructura básica está compuesta por la trapercha, dos palos o postes de

madera no muy grandes sujetos verticalmente al piso (Ibid), las trancas y los palos tejedores.

El proceso de tejido de alforjas, jergas o cualquier otra pieza se compone, básicamente, de dos fases que consisten en: la elaboración de la urdimbre, para lo cual los principales implementos son las estacas, las trancas y el chagüarquero; y la elaboración de la trama, que demanda de la utilización de la caulla¹⁹¹ y la illagua. La urdimbre consiste en emplazar los hilos en el telar en sentido longitudinal, mientras que la trama es la disposición en sentido horizontal de la fibra (Romero, 2008). Una vez “armado” el telar, se inicia a tejer; el procedimiento básico implica, como expone Romero:

... pasar los hilos de la urdimbre alternadamente por encima y por debajo de los hilos de la trama. Concluida la urdimbre, la recoge con mucho cuidado y la pasa a los palos tejedores; coloca la caulla junto a la tranca arrancadora [que es un palo cilíndrico ubicado horizontalmente y a la cual están sujetos los hilos de

¹⁹¹ En otros lugares de la serranía ecuatoriana, la callúa es conocida como callúa, término de donde proviene también el nombre “tradicional” de este tipo de telar, denominado en aquellos sitios como Callúa.

la urdimbre]. Para dar paso a la tranca, la tejedora se acomoda la trapercha... alrededor de la cintura y se la ata a un madero cilíndrico... el ancho del tejido coincide con la longitud de la caulla... (Ibíd.:14-16)

Para el tejido, las artesanas se valen también de otras herramientas básicas como la varita, que es una pequeña pieza de madera utilizada para “ir sujetando y que no merme [disminuya] en nada la anchura” del tejido; también está la illagua, que es una varilla auxiliar de madera en donde “está cogido el hilo” y que sirve para ir “bajando la cruz”, y, el mine que, como nos explica la tejedora de Portovelo, no es sino “un palito que tiene el hilo enrollado... [ese palito] pasa por debajo y encima [de la urdimbre]... es como la aguja, allí se amarra el hilo y se va pasando el mine de un lado a otro. El mine es el que teje, es el que le va poniendo al hilo...”.

El tejido en este tipo de telar es “paciencioso”, demanda mucho esfuerzo pues quién teje debe estar sentada en el suelo o en un banquito sumamente bajo, su cuerpo constituye casi “parte integrante” del telar, ya que la cintura es uno de los principales puntos de apoyo para

tensarlo, y, todo el proceso del tejido demanda, a más de mucha precisión, un juego permanente de espalda y brazos. En palabras de la artesana radicada en Portovelo, esto significa que “... cuando está bajando el tejido está recta”, aludiendo a la posición corporal de la tejedora; y, “cuando está alzando la illagua, para poder tejer, se agacha”. Para bajar el tejido se utiliza la caulla, que es una tabla de madera pesada “... que es para dar el golpe y que aprete el hilo”; es decir, luego de haber pasado por un par de veces el hilo horizontalmente de un lado a otro, y alternadamente por encima y por debajo de la urdimbre, con el apoyo del mine o aguja, la artesana que está sentada frente al telar, deberá tirar con fuerza y hacia su cuerpo este último entretejido de hilos, para lo cual utiliza la caulla; este movimiento sirve para apretar la trama del tejido (Ibíd.). Todo lo que se va tejiendo se lo recoge o envuelve en el payayaco, mientras se continúa con el proceso.

Las alforjas son hechas de una sola pieza, y con base a un solo punto; es una pieza rectangular, con un orificio en el centro a manera de un poncho, y en sus dos extremos doblada la pieza a fin de formar una especie de bolsa a cada lado, en donde se guardarán, para trans-



Foto 41. Tejiendo alforjas, recuerdos y esperanzas. Portovelo.

portar, cualquier clase de objetos. En Zaruma y Portovelo se los usa aún para transportar las compras del mercado. Su tamaño puede ser variado¹⁹² y de ello dependerá el ancho y el largo del tejido de la pieza o trama. Así, una vez terminada de elaborar toda la trama, del ancho y largo requerido, y “dejando unos dos deditos destejidos” se retira la illagua. Donde culmina el tejido se le llama “el acabe”, y es cuando la alforja está lista para su terminación;

que consiste, por un lado, en formar las dos bolsas a los extremos de la pieza, para luego proceder con la hechura del cairel, que es una costura dispuesta en los bordes de la prenda y que sirve tanto para rematar el tejido como para darle un efecto decorativo y realzar así la calidad de la obra.

Como dice la experimentada artesana, una buena alforja es cuando “salen igualitos los lados, todo, todo” y cuando no se sabe “donde

¹⁹² La artesana con quien conversamos nos comenta que ella hace las “de tamaño regular”, que es como del porte de un bolso mediano; pero también una “chiquitas para poner en los carros, los taxistas me piden”.

es el acabe”, pues por lo bien hecho éste debe ser invisible. Los diseños y colores de las alforjas van cambiando “de acuerdo al gusto de una”; es decir, en la elaboración de éstos y otros tejidos están implicados no sólo el conocimiento técnico de la persona artesana, un saber transmitido de generación en generación y perfeccionado con la práctica, sino también su capacidad creativa. En sus piezas se conjugan la creatividad,

la belleza y la utilidad, pues a la vez que se cuida el valor utilitario de la pieza, se vela también el factor estético.

Por lo general, y de acuerdo a la experiencia de esta artesana, en una semana se logra hacer unas tres alforjas medianas y algunas pequeñas; eso supone jornadas de al menos ocho horas diarias de trabajo. Es un producto que tiene “buena salida”



Foto 42. La alforja, pieza clave para ir al mercado. Portovelo.

en la ciudad de Piñas, sobre todo en días de feria (fines de semana); allí la gente aún adquiere estas piezas, las medianas tienen un costo aproximado de veinte dólares, mientras que las pequeñas se las vende por cinco dólares. Estas últimas son preferidas por los taxistas, quienes usan para adornar su vehículo a la vez que aprovechan para guardar en ella pequeños objetos.

Según la información de campo, en la zona alta también se solía tejer las jergas, ya sea en lana de borrego o en hilo; se trata de un tejido de una sola pieza, mediana y tipo “tapiz”, que se las usaba para poner sobre el colchón; cuando son de hilo son “fresquitas para dormir”, a más de que el hilo es garantizado por su durabilidad; pero cuando son hechas en lana de borrego, éstas son muy calientes, por lo que no siempre eran del agrado de la gente, tomando en cuenta, además que la lana corre el riesgo de que le caiga la polilla, ante lo cual no hay nada que hacer, por lo que es un material menos durable.

Otras piezas elaboradas en hilo de algodón eran las fajas, que servían para envolver a los “guaguas” o recién nacidos; antaño era costumbre envolverlos desde las piernas, que

debían estar bien juntas, hasta debajo de las axilas, dejando libres los brazos; esto hacía que las criaturas permanezcan “tiecitas” y de esta manera se les endurecen los huesos. A decir de algunas personas “esas fajas hacen a los niños bien duros de piernas. Los [niños/as] de ahora que no han usado son bien cailonas [se caen mucho]...”. Según nos manifiesta la artesana de Portovelo, ella aún teje estas fajas, pero solo lo hace bajo pedido, por lo general es la gente de Piñas quienes aún demandan este producto.

7.2.2. Nuevas artesanías en tejido de fibras

Así como unas artesanías poco a poco se han ido perdiendo en la provincia de El Oro, otras van apareciendo, ya sea impulsadas por la actividad turística o por influencia de pequeños proyectos públicos o privados de desarrollo rural. De esta manera vemos que en las zonas alta y baja de esta provincia, en los últimos años, se ha empezado a confeccionar muñecas de tela, rellenas con plumón; y, en la zona baja, particularmente en la cabecera parroquial de Carcabón, cantón Arenillas, hace un par de años se ha conformado un pequeño grupo de mujeres dedicadas

a la elaboración de artesanías en corteza de banano.

7.2.2.1. Muñecas de Tela

Durante nuestro recorrido por el territorio Orense, encontramos dos lugares y solo dos personas dedicadas a elaborar este tipo de muñecos. En la ciudad de Zaruma, una señora mayor, oriunda del lugar, es la artífice de hacer unas muñecas conocidas como muñecas de Guanazán¹⁹³; éstas representan, según señala la artesana, a las “longas” (campesinas) de aquel lugar. Son confeccionadas totalmente a mano, y los materiales que se utilizan son alambre, para hacer el armazón del cuerpo; plumón para el relleno, pañolencia y olán para los vestidos, y lana para los bordados de los trajes.

El proceso inicia haciendo la estructura o armazón del cuerpo, que es en alambre grueso, material al cual se le va dando forma con la ayuda de un playo; se trata de un trabajo “obroso” (difícil) y que demanda tiempo. Luego se recorta y cose una tela, dándole la forma del cuerpo humano (extremidades, tronco, cabeza) que, al rellenarla

con plumón, recubrirá el armazón de alambre. Una vez que se han realizado estos pasos, se procede con la confección de la ropa; ésta se hace utilizando pañolencia para las faldas y los ponchos, olán blanco para las blusas; estas piezas serán bordadas con lana, a la usanza e imitando, en lo posible, los decorados de las vestimentas utilizadas por las campesinas de Guanazán o de otro lugar que se haya querido representar. La artesana que confecciona estas muñecas nos explica que primero realiza el bordado de las faldas, para continuar con el de las blusas, pues dicho bordado demanda más paciencia ya que son piezas “más chiquitas, tonces [entonces] demora un poquito más”. En algunas ocasiones las muñecas llevan chalinas en lugar de ponchos, aquellas son tejidas a crochet por la propia artesana.

Del mismo modo, se requiere bordar la cara, que también es de tela, para dar forma a los ojos, la nariz y los labios. El pelo se hace aparte, son unas trencitas tejidas en lana que, posteriormente, serán pegadas o cosidas a la cabeza. Como toque final se le coloca unos sombreritos de paja que se compra en Zaruma, al igual que el resto de materiales requeridos.

¹⁹³ Guanazán es una parroquia del cantón Zaruma, zona alta.



Foto 43. Muñeca que emula la belleza de las mujeres de Guanaxán. Zaruma.

La elaboración total de una de estas muñecas demanda entre tres días y una semana, depende de los detalles complementarios que consisten en “zigzajes, millón cintas, cosas para ir adornando” las prendas. Esta artesana solo las fabrica bajo pedido, porque, como ella dice:

... si se hace así nomás para poner a la venta, hay veces que

no se vende o a veces no dan el precio que es, entonces requiere de gasto y todo está caro... uno sale perdiendo. Por barato vendo en veinte y cinco [dólares] cada muñequita, sale casi ahí [la ganancia es mínima]... pero es como un complemento para ayudarme porque yo tengo un sueldo [una pensión] bien bajo...

Bajo una lógica similar en cuanto al proceso de confección de las muñecas de Guanazán (aunque sin la estructura de alambre), en la ciudad de Huaquillas una artesana empezó hace pocos años atrás a elaborar un muñeco que lo bautizó como “El Huaquillito”. Lo realizó a propósito de unas fiestas de cantonización, con la idea de que éste se constituya en un personaje símbolo de identidad y unidad local, emulando a los personajes de Don Evaristo, muy tradicional y característico de Quito, y a Juan Pueblo, aparecido no hace mucho tiempo en Guayaquil.

La acogida que tuvo esta artesanía, por parte de la población local y visitante, fue bastante significativa, más el Huaquillito “aparece” solo a propósito de aquellas fiestas; durante el resto del año no se lo encuentra en el mercado local.

7.2.2.2. Artesanías en corteza de banano

Desde hace un año atrás, un grupo de seis mujeres de Carcabón, parroquia del cantón Arenillas, re-

cibieron capacitación, por parte de una institución gubernamental¹⁹⁴, en uso y manejo de la corteza de banano para la elaboración de diferentes piezas artesanales: carteras, canastas, basureros, bolsos, figuritas de diversos motivos y/o de animales, portacubiertos, cepos o alcancías, etc.; aprovechando que en la zona existen importantes extensiones de cultivos de esta fruta y que, por consiguiente, tienen la materia prima “a la mano” y sin costo alguno.

Se trata de una artesanía que aprovecha los tallos que quedan de las plantas de banano una vez que el fruto ha sido cultivado. “Son las sobras de lo que queda de la plantación, eso es basura [para quienes cultivan este producto]... eso es lo que usamos, el tallo, todo el tronco”, nos relata doña Nieves, una de las señoras del lugar que más se ha dedicado a elaborar estos objetos.

El proceso para la elaboración de este tipo de artesanía contempla los siguientes pasos:

Primero se procede a cortar el tallo o tronco, para sacarle la

¹⁹⁴ No supieron especificar de qué institución se trataba, ni a qué proyecto o programa respondía. Aunque, al parecer, se trata de una iniciativa que incorpora o incorporó a mujeres de distintos cantones, pues según nos refirieron en Carcabón:

“cáscara” o corteza. A ésta se la “destaza, como ser cuero”; es decir, se separa las tres capas que tienen estas cortezas, con la ayuda de una cuchilla; producto de ello se obtienen cuatro tipos de fibras: La “dura”, que sale de la capa exterior del tronco; es una fibra fuerte. La “malla”, ubicada inmediatamente después de la primera; se la llama así pues su textura es como una malla, y se puede ver claramente la trama de esta fibra, es más delgada que la anterior. La suave, que es la

parte más interna del tronco, tiene una consistencia como de cebolla, es muy fina y “suavita”. Y, el hilo que se saca de la fibra dura luego de un proceso de “peinado”, valiéndose de una pequeña herramienta que lleva el nombre de peinilla.

Una vez que se han separado todas las capas y se tienen los distintos tipos de fibras, se las pone a secar al sol durante unos dos o tres días, o el tiempo que se necesite, asegurándose que todo esté bien



Foto 44. Fibras de la pasalla durante el proceso de secado. Carcabón-Arenillas.

“... las mujeres [que participaron] viven en Machala, en Piñas, somos 41 entre varios cantones”.

seco, para evitar así que las fibras se “mormoreen”¹⁹⁵.

Cuando las fibras han secado por completo, entonces, se inicia el tejido de las piezas deseadas. En todos los casos se debe comenzar tejiendo desde la base del objeto; para ello se entrecruzan, alternadamente, por arriba y por abajo las tiras que constituirían la urdimbre con aquellas de la trama. El tamaño y grosor de estas tiras dependerá del diseño y dimensiones que deberá tener la pieza al estar terminada. En términos generales, nos dicen las artesanas de Carcabón, el procedimiento es el mismo sea que se teja con la fibra dura, la malla o la suave.

Terminado el tejido se procede con la costura o unión de las diferentes partes del objeto elaborado; esto se hace con hilo nylon, ya que “hay que tratar de que no se note”. Sin embargo, algunas obras son de una sola pieza, como los bolsos; se los hace así “para que el bolso quede seguro... Porque tenemos que hacer algo seguro... que no se rompa”. Para darle los toques finales o acabados se cubre la pieza, por su parte externa, con una capa de un preparado hecho en base a cola

blanca y alcohol, con el fin de que la obra quede “más enlucido” (acabado más fino y suave al tacto); se coloca algunos adornos (flores hechas con la misma fibra, mullos, etc.), según el gusto de la artesana; cuando son bolsos o carteras se suele forrar el interior de los mismos con algún tipo de tela; finalmente, y si se desea, se pone barniz o formol en su cara exterior; eso ayudará a impermeabilizar la pieza. Algunas artesanas suelen también tinturar parte de las fibras antes de empezar los trabajos; la pintura (anilinas) las compran en cualquier farmacia, la diluyen en agua y en ese preparado introducen las fibras hasta que tomen el color deseado. Luego las dejan secar unos cuatro días, todo dependerá del clima y del sol; por lo general, dicen, la fibra conocida como “malla” seca siempre más rápido que la “dura”.

El tipo de artículos, sus diseños, formas, colores, etc. son creación de cada artesana; nos relatan que se suelen apoyar, en algunos casos, mirando ciertos modelos de bolsos, carteras, cestas que tienen en casa o que han visto en algún lugar. Señalan que las piezas las venden por lo general cuando el grupo se organiza

¹⁹⁵ Mormorear, término local para referirse al moho que aparece en las cosas, producto de la humedad.

y sale una o dos representantes a exposiciones o ferias artesanales organizadas en el propio cantón o en cantones vecinos, lo cual, a veces, si les reporta una pequeña ganancia, como puntualiza una de las artesanas: “de uno de esos troncos salen productos por unos 18 dólares. Antes la gente no sabía, todo esto se desperdiciaba... ahora [esas artesanías] si ayudan a cubrir muchas necesidades que hay en el hogar”.

Para concluir este acápite, es importante señalar que también tenemos referencias de tejidos ela-

borados con otras fibras en la zona alta de la provincia, por ejemplo piezas elaboradas con paja toquilla como los sombreros de toquilla y los aventadores (que también se hacían de ramos) y que se utilizaban “para aventar el café” en la Parroquia de Salatí, cantón Portovelo, según lo reporta el presidente de la Junta Parroquial. O aquellos tejidos en cabuya, como son los costales que se hacían en algunas comunidades del cantón Balsas. Lamentablemente, durante nuestros recorridos de campo, no pudimos encontrar personas que aún se dedicaran a



Foto 45. Habilidad y conocimientos se conjugan en las creaciones de Doña Nieves. Carcabón-Arenillas.

manufacturar estos objetos; se trata de una artesanía que ha desaparecido o que está en vías de hacerlo. Como señalaban algunos habitantes de la región, las personas jóvenes ya no se interesan por estos oficios, ya sea porque han tenido la oportunidad de estudiar y obtener una carrera a la cual dedican todo su tiempo, ya sea porque prefieren otras alternativas laborales, pues “la artesanía paga poco” a más de que socialmente está bastante desvalorizada.

7.3. Cerámica

“... millones de hombres y mujeres de América Latina [están] vinculados por la vitalidad de sus manos a la tierra y al fuego; a la pasión y a la creación y a sus necesidades de sobrevivencia” (Entrevista a Rafael Rivas de Benito.

En CIDAP, 1991:152)

La alfarería o trabajo en cerámica ha sido quizás uno de los oficios y artes más antiguos de la geografía latinoamericana, como también de lo que actualmente constituye el Ecuador. La enorme gama y riqueza de los vestigios arqueológicos existentes a lo largo y ancho del país nos informan de la sabiduría, de los aspectos simbólicos y del desarrollo tecnológico de esta rama entre los diversos Pueblos y Culturas pre-incásicos, así como entre los Incas, y

que ha sido uno de los tantos legados culturales que nos han dejado y que sobrevive, no sin dificultades, hasta la actualidad.

En el territorio que hoy conforma la provincia de El Oro, en efecto, existen importantes restos arqueológicos, entre los cuales se ha encontrado ciertas cerámicas. El director del Departamento de Cultural del Municipio de Machala, señor Oswaldo Boja, nos refiere que “... un ejemplo típico sería la población de Hualtaco cerca de Huaquillas, donde la acumulación de conchas es inmensa, y, junto a la concha se ha encontrado alfarería incásica y pre-incásica en donde está [estuvo] la Cultura Jambelí...” (Comunicación personal, 2008).

En la actualidad, sin embargo, la alfarería no forma parte de la producción artesanal de la zona baja provincial; en ninguno de los cantones que conforman esta región pudimos encontrar referencias al respecto, a diferencia de lo ocurrido en la parte de la “serranía” orense, de manera particular en los cantones de Piñas y Balsas, lugares en los que el “trabajo en barro” fue significativo y complemento importante para los ingresos familiares.



Foto 46. Antiguo horno de leña para quema de objetos de cerámica. Balsas.

Si bien hoy en día la producción alfarera en Piñas no conserva el mismo dinamismo que antes, y, en Balsas casi ha desaparecido, es posible aún encontrar a algunas mujeres dedicadas a esta actividad, con el apoyo de otros miembros de la familia. En efecto, en las parroquias piñasenses de Moromoro (sector Palo Solo) y de San Roque, algunas familias mantienen vivo este oficio y, para su elaboración, recurren a los conocimientos que les fueran transmitidos por sus madres, suegras o cualquier otra persona mayor. Hacen uso de herramientas básicas, que por lo general provienen de la misma naturaleza, y su particularidad es que todo, absolutamente todo, es

hecho a mano (nadie utiliza el torno) y con recursos locales; cumpliendo lo que, acertadamente señala Giordano (1991), respecto de que la producción artesanal (como la alfarería) implica una destreza manual especializada en materiales de la región.

El proceso de elaboración de cualquier pieza de cerámica comprende cinco pasos básicos, en todos los cuales las mujeres artesanas están directamente involucradas, en tanto, en esta región, son las principales responsables de este oficio; ellas cuentan con el apoyo de otros miembros de la familia en momentos específicos, como es la preparación de la tierra, que constituye el primer



*Foto 47 Herramientas y materia prima básica para la creación alfarera.
Sitio Palo Solo-Piñas.*

eslabón del proceso; o durante la pulida de las piezas y la quema de las mismas.

- **Preparando la tierra:** En épocas pasadas la faena iniciaba con la búsqueda de la tierra¹⁹⁶, lo que, en algunas ocasiones, demandaba largos desplazamientos ya que, como coinciden en señalar unas artesanas de Balsas y de Palo Solo, “no es cualquier tierra”, “es escogida”, “se dice tierra de hacer ollas”, y,

como anota una antigua alfarera de Balsas, “solo viéndole ya se sabe cuál es buena”. Existen de diversos colores, negras, rojas y otras “más claritas”, que se las puede utilizar de manera independiente, o también mezclándolas entre sí, con lo cual se consigue una tierra de mejor calidad, a decir de las entendidas.

Cuando ya se tenía a disposición la tierra, entonces se la dejaba secar, para, acto seguido, molerla

¹⁹⁶ Hoy, por lo general, hacen pedidos de este tipo de tierras a proveedores particulares.

o “chancarla” con la ayuda de una piedra grande de moler y su complemento “el tun-tun¹⁹⁷”, o valiéndose del “porrón¹⁹⁸”. A medida que se machacan los trozos de tierra, procurando dejarla lo más fina posible, se va también cerniendo en una cernidora grande de madera y malla muy delgada de alambre. Esta tarea toma su tiempo, pues se prepara por lo menos dos saquillos llenos de polvo de tierra. Uno o dos días antes de iniciar la confección de las piezas, se remoja esta tierra pulverizada, en las cantidades requeridas, y se la mezcla bien hasta “que quede en un término de poder trabajar. El término es cuando ya se le puede maniobrar, como con la harina para hacer pan, [hay que] revolver bien revueltita”, nos explica la alfarera de Palo Solo. Una vez conseguida la contextura necesaria, esta “masa de tierra” se envuelve en plástico para que conserve su humedad, con lo cual ya se tiene el material listo para trabajar.

- **El moldeado** de cualquier objeto se lo hace a la mano, no hay utilización de torno, porque es más

caro, por ello solo con la mano “se le dan las formas”. Cuando se trata de artículos pequeños (ollas, vasijas, etc.) se va moldeando primero desde la base, todo es hecho de una sola pieza, aunque el “labio” o “cantito” (borde) de la olla se elabora por separado, para luego pegarlo. Para ayudarse a dar la forma a las ollas, vasijas, macetitas, etc., se utiliza también una especie de paletas de madera, con ellas se “paletea” (dar golpecitos) el objeto, y, un cuchillo que sirve para “rebajar” su grosor. En el caso de piezas más grandes se utiliza la técnica del “acordelado” que consiste en elaborar una especie de tubitos o hilos gruesos de tierra, que serán colocados unos encima de otros hasta lograr la forma y el tamaño deseado.

Al terminar de moldear se deja “orear” (airear) las piezas para posteriormente pulirlas, porque “así nomás quedan feas, ‘shoras’...”. Se las pule, primero, con un pedacito de suela (de zapatos), hasta “perder las uniones” del acordelado (piezas grandes) y eliminar cualquier bulto o grumo que haya quedado en los objetos (grandes

¹⁹⁷ Piedra más pequeña que la piedra base, y con la cual se golpeaba los molones de tierra hasta desmenuzarlos lo más finamente posible.

¹⁹⁸ Es una especie de mortero bien grande, elaborado en madera, en troncos de árboles, como se detallará más adelante (punto 6.5)



Foto 48. Proceso de moldeado. Sitio Palo Solo- Piñas.

y chicos). Se deja endurecer las piezas y nuevamente se las pule por dentro y por fuera, esta vez “con una piedrita”. Se hacen tres pasadas de la piedra” con el fin de que cada objeto quede absolutamente liso. Las piedras de pulir son especiales, en el sentido de que tienen una forma apropiada que facilita el pulido; se debe usar un “juego de piedras”, chicas, medianas, más filas, etc. para poder llegar a todas las partes de la pieza que se está elaborando. Si se desea, éste es también el momento de hacer cualquier tipo de decoración o grabado en las obras; ello se hace utilizando la misma suela para pulir.

- Después se pasa al **secado**; se deja secar todas las piezas hasta que estén bien duras, para ello se las dispone ordenadamente en el suelo, y, en el caso de las ollas, se las coloca sobre una base redonda (tipo corona) llamada “rosca” y elaborada con hojas de guineo. El proceso de secado no tiene un lapso de tiempo determinado pues depende del clima y la temperatura ambiental, de allí que la artesana nativa de Balsas, apunte que “... no le puedo decir cuánto tiempo porque a veces hacía sol, pero yo no controlo el tiempo”;



Foto 49. Doña Yolanda puliendo una olla de barro. Sitio Palo Solo-Piñas.

el asunto es que las obras estén secas totalmente antes de introducirlas al horno.

- **La quemada de las piezas** demanda, al igual que todo el proceso, de mucho conocimiento y precisión. Luego de que ya se tiene

una buena cantidad de piezas secas, dependiendo de la capacidad de carga del horno, se procede al quemado, para lo cual se las deja en el horno durante todo el día, hasta que “sale la llama y ya cubre arriba” del horno, es decir, hasta cuando la candela se aviva y se torna de color azul¹⁹⁹;

¹⁹⁹ Cuando recién se comienza a quemar los objetos, la llama es roja y no muy intensa pues al inicio es necesario calentar primero a las piezas para que no se



Foto 50. Proceso de secado, piezas de barro. Sitio Palo Solo-Piñas

esto anuncia que las piezas están listas. Como explica la artesana de Palo Solo, “las piezas que se están horneando se ponen coloradas; ‘ya mismo sale la llama’ se dice”; entonces se apaga el fuego y se deja los objetos en el horno hasta el otro día para que se enfríen naturalmente.

Las piezas están listas para usar y/o vender. Recuerda una artesana de Balsas que, cuando ella elaboraba las ollas de barro, éstas “salían pintaditas, bonitas del horno, salían rojitas [o] un azul color morado, de la tierra de aquí salen más bonito, más rosaditas”. El combustible que

rompan, por lo menos durante un medio día. Solo entonces se “mete candela”, es decir se intensifica la llamarada.

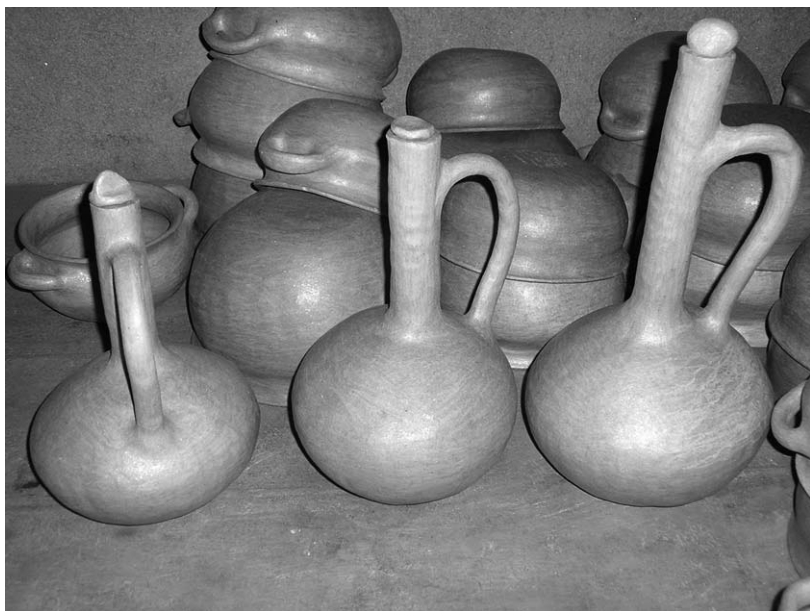


Foto 51. Horno para la quema de piezas de cerámica. Palo Solo-Piñas.

se utiliza es la leña “que no se afloja”, que es fuerte, como por ejemplo, la leña del pacayo, una especie propia de la zona.

Todo el proceso descrito, desde la obtención de la tierra hasta que las piezas estén listas, tarda más o menos un mes y medio, dependiendo de la cantidad de objetos que se elaboren. Sin embargo, explica una de las artesanas que lo más demorado es el preparado de la tierra; el modelado en sí mismo no lo es tanto según manifiestan, así al día pueden hacer entre 25 y 30 piezas, si se dedican solo a ello; o, alrededor de 12 si requieren alternar esta actividad con otros trabajos.

Los tipos de objetos que se elaboran más comúnmente son ollas, vasijas o “cántaros” para agua, jarrones o tinajas, que son altas y “con la boquita abierta para poder sacar el agua”. La artesana de Palo Solo hace también alcancías, maceteros, “pequeños hornitos para que jueguen las niñas”, pailitas, piezas en forma de botella que tienen el cuerpo redondeado y el cuello largo. El “cuello” se moldea aparte, usando un palo como molde; cuando ya está listo se lo “planta” (adhiera) al cuerpo de la pieza y se lo recorta según el tamaño que se quiera. La alfarera de Palo Solo vende su producto en su propia casa, a donde llegan los compradores provenientes de diversas partes de El



ojo

Foto 18. Piezas listas para la venta. Sitio Palo Solo-Piñas.

Oro y de otras provincias, “las llevan a Quito, a Guayaquil, al Oriente”, dice. Los precios varían, pero en general, son sumamente módicos; por ejemplo una pieza grande tipo botellón cuesta entre tres y cuatro dólares²⁰⁰.

Ella entrega el producto en color “natural” (tal como salen del horno) y quienes las adquieren, algunas veces las decoran o las pintan y las vuelven a vender como adornos. Otras aún las usan para cocinar; aunque esto era más común en épocas pasadas,

... antes la gente solo usaba eso, como no había otra cosa... ahora hay ollas de todo [material]... A mi me duraban bastante [las ollas de barro], dos años... pero no tampoco sólo una, sino que uno tenía bastantes... ya para hacer una carne se cocinaba en una, para el arroz en otra, para la sopa en otra, entonces no era una sola... [Pero] al dulce si no le quiere la tierra, se rompe rápido, no se porqué, pero no duraban como cocinando solo

²⁰⁰ En Balsas, antes de la dolarización, un cántaro mediano salía a cinco sucres.

la comida... [entonces, para el dulce se usaba] la paila de bronce; la pailita manualita ahí sabíamos hacer manjar... el manjar de leche...

Por último, cabe puntualizar que en la parroquia de Salati (cantón Portovelo), antes era muy popular la construcción de hornos de pan, que se elaboraban en barro, con una especie de “ladrillito, pero pequeño para irle dando forma”. Estos ladrillitos se los unía con barro batido, al que se le añadía caña picada para que la mezcla sea más consistente y no se cuartee. Una vez dada la forma del horno se le ponía, por el exterior, una capa del mismo barro a manera de recubrimiento. Era tradicional encontrar estos hornos en la mayoría de casas; pero “eso también ya se está perdiendo”, puntualizan en el lugar.

7.4. Artesanía en cuero

Pocos son los objetos artesanales elaborados en cuero que se pueden encontrar en la provincia de El Oro. Solamente en la comunidad de Cutucpano (parroquia Morales, Portovelo) y en el sitio Palmeritas (cantón Marcabelí) se produce este tipo de artesanía, más bien de corte

utilitario y estrechamente relacionada con la actividad agrícola; se trata de las “árguinias” (árguenas), de las hormas para recolectar café, ambas confeccionadas en Cutucpano; y, de pequeñas piezas de marroquinería (estuches de machete, correas, riendas de caballo) hechas en Palmeritas.

7.4.1. “Árguinias” y hormas

Ambas artesanías son elaboradas en cuero de res, siguiendo el mismo proceso de confección en cada una de ellas. Su forma y el uso que se les da es, en términos generales, muy similar a la de las alforjas tejidas en hilo; aunque los tamaños son diferentes.

Las **árguinias** son grandes, se las suele colocar en el lomo de los mulares y sirven para “jactear” o acarrear leña, productos agrícolas o cualquier otra cosa. Para su confección se utiliza todo el “vestido de la vaca” (el cuero completo). De acuerdo a lo que nos manifiesta uno de los últimos artesanos de Cutucpano dedicado a confeccionarlas, es necesario primero dejar secar muy bien el cuero, luego de haberle retirado del animal; se lo seca al sol, estirándolo bien en el suelo y templándolo con unas

estacas. Cuando esto se ha logrado y para iniciar con la elaboración de las árguenas, se pone el cuero a remojar para que suavice un poco, se lo estira en un lugar plano y se procede a cortarlo siguiendo “la sierra del lomo” (columna); es decir, de un borde al otro, a lo largo de todo el cuero. Ya que se tiene esta pieza lista, se dobla cada extremo hacia fuera, formando en ellos una especie de bolsillo o saquillo de las mismas dimensiones en ambos lados; en la mitad de la pieza y separando uno y otro extremo se dejará un espacio más o menos grande; ésta será la parte que se apoye en el lomo de las acémilas, mientras los saquillos colgarán a los

costados. Con los cortes y dobleces listos se pasa a la costura del “árguina”; para ello primero se “huequea” (hacer orificios) con una cuchilla todo el largo de la pieza, a uno y otro lado. Luego, con un alambre que “le llamamos aguja” y con correas o vetas largas elaboradas del mismo cuero de la res, se cose para formar los saquillos, asegurar las esquinas y rematar todos los bordes.

Una vez que está todo cosido, y la pieza aún conserva algo de humedad, se rellena cada uno de los saquillos con tierra, esto se hace para que se vayan amoldando y tomen bien la forma deseada. Para que



*Foto 53. Benito orgulloso con su árguina listo para acarrear leña.
Sitio Cutucpano-Portovelo.*

queden bien amoldadas las árguinas “hay que sacarlas todos los días al sol, hasta cuando estén bien secas y bien tostadas”, dice el artesano; solo entonces se retirará la tierra y estarán listas para ser usadas. Desde el secado inicial del cuero hasta que el árguena esté lista se requiere de unos cuatro a cinco días; siempre y cuando sea verano y haga buen sol; lo que más demora es el proceso

de secado, pues la elaboración de la pieza tarda apenas un día. No es muy aconsejable confeccionarlas en invierno pues se requerirá de mucho tiempo para el secado, además “se vienen a hacer hediondas”, por lo que se trabaja casi con exclusividad en época de verano.

En lo que respecta a las **hormas para recoger café**, la forma de las



*Foto 54. Hormas para café con muchos años de uso.
Parroquia Morales-Portovelo.*

piezas y el proceso de elaboración de las mismas son similares al de las árguenas, como hemos dicho antes; la única diferencia es que las hormas son bastante más pequeñas de tamaño y se las usa únicamente para recoger café; quienes recolectan este producto “se ponen como poncho” las hormas mientras van recogiendo. Son muy utilizadas en las zonas cafetaleras de la provincia.

El artesano de Cutucpano trabaja las árguinas y las hormas solo bajo pedido; nos dice que aprendió a elaborarlas “viendo lo que hacían los mayores... y eso se

va quedando”. Contadas personas de la parroquia de Morales y de Curtincápac (Portovelo) saben hacer estos objetos.

7.4.2. Estuches para machetes, correas y riendas de caballo

La materia prima para elaborar los estuches es la suela, que se adquiere por libras. En un pedazo de suela se dibuja, por el revés, el molde del estuche de acuerdo al tamaño del machete, aunque a cada lado se dejará “una ventajita de veinte centímetros, por ahí por lo que...



Foto 55. Don Encalada recortando la suela. Sitio Palmeritas-Marcabelí.

cuando se seca se recoge [encoge]” el material. Con una sierrilla se corta la suela de acuerdo al modelo, luego se le moja solo con un poco de agua para que suavice la suela, entonces se hacen unos pequeños huecos en todo el contorno de la pieza y, acto seguido, se empieza a coser a la mano con hilo de plástico y una aguja gruesa; esto se debe hacer mientras el material está mojado.

También se coloca una presilla, hecha de la misma suela, y que sirve para colgar el estuche a la correa de

la persona. Una vez que se acaba de coser, y que la pieza se ha secado un poco, se ponen unos remaches a gusto del artesano y, se adorna el estuche con unas “labores” o figuritas valiéndose de pequeñas puntas de metal o cualquier otro instrumento producto del ingenio de la persona. Estos adornos se hace cuando el estuche o vaina²⁰¹ esté “ni seco ni mojado, sino una cosa regular”; después se los cuelga para que terminen de secarse y así evitar que la vaina se dañe y se haga mohosa. Si se quiere se puede pintar la pieza usando tinta de



Foto 56. Exibiendo los productos terminados. Sitio Palmeritas-Marcabellí.

²⁰¹ Así lo llaman en el lugar.

zapatos; aunque don Juan, artesano de Palmeritas, prefiere solo ponerle vacerola de color natural, con el fin de darle los toques finales.

Este artesano elabora también correas y cinturones, así como riendas para caballos; éstas las hace a medida de la cabeza del animal, y las vende listas solo para colocar el frenillo o gramadilla.

La confección de objetos en cuero, para la faena agrícola y ganadera, ha sido parte de la vida campesina en varios lugares de la provincia. Así, por ejemplo, algunas personas mayores del cantón Piñas recuerdan que en Moromoro, hace mucho tiempo atrás, se elaboraban monturas y aperos; hoy en día ya nadie las hace.

7.5. Artesanías en madera y ebanistería

En la zona alta (cantones de Piñas, Zaruma y Balsas) es donde básicamente se encuentra artesanía en madera. Las más tradicionales y de corte utilitario son: las bateas y los pilones. Las **bateas** están elaboradas

en cedro; para hacerlas, con la ayuda de una azuela, se va cavando una pieza grande de esta madera hasta que vaya tomando forma; en épocas anteriores eran muy utilizadas para hacer pan o lavar ropa, hoy las siguen usando sobre todo en el campo. **Los pilones**, por su parte, son de madera dura, como por ejemplo el naranjo, chiche o guayacán; aunque a veces también se los hacía de cedro. Su elemento complementario es el porrón, hecho de un madero cilíndrico más o menos largo, sus dos extremos son más anchos que la parte central, con ellos se golpeará el producto que se ha depositado dentro del pilón²⁰². En estos artefactos se pilaba el café y el arroz, por lo que todas las casas en el campo tenían uno.

En la última década, en el cantón Zaruma, ha surgido una nueva artesanía, más bien decorativa; se trata de **réplicas de los exteriores de las casas tradicionales** de su ciudad (Zaruma) y del tallado de **molin**os, **casitas** y otro tipo de construcciones (Parroquia de Mulancay Grande). Su elaboración se concentra únicamente en dos personas, un artesano de Zaruma, artífice de las fachadas desde hace más o menos catorce

²⁰² Podría decirse que el pilón y el porrón son como un mortero, pero con dimensiones mucho más grandes.



*Foto 57. Pilón y Porrón esperando por el café o el arroz para pilarlos.
Parroquia Morales-Portovelo.*

años; y, otro nativo de Mulancay quien ha venido ensayando por unos cuantos años la producción de pequeños molinos, casitas y otras piezas con material mixto de madera y piedras.

El artesano de Zaruma, quien tenía conocimientos básicos del arte de trabajar en madera, decide reali-

zar las réplicas a escala de las casas tradicionales de Zaruma porque

... prácticamente aquí la gente no aprecia lo que hemos tenido, entonces comenzaron a desbaratar... las casas y hacerlas de hormigón. Algunas se han perdido... no han admirado el valor artístico que tienen, entonces ese

fue mi propósito de comenzar a hacer esas casitas en miniatura para que vean cómo han sido y cómo deben estar, bien conservadas... Me acuerdo que esa [la casa de al frente de la suya] fue la primera que hice...

El proceso es largo y laborioso; hacer una casa en promedio le demanda un mes o mes y medio, pues su trabajo constituye una réplica exacta, a escala y considerando absolutamente todos los detalles exteriores. Para iniciar, en primer lugar dibuja a escala, sobre papel, los exteriores de la casa que ha decidido reproducir; con esta base arranca el trabajo en madera, recortando según las medidas correspondientes las piezas que formarán las paredes y el piso, comienza siempre por el respaldo o parte posterior de la casa; es un momento clave en la confección del “esqueleto” de la casa pues aquí es cuando se logra dar la profundidad de la construcción. Esta parte trabaja, hoy en día, con una madera conocida como drupán²⁰³, que facilita la manipulación; antes lo hacía con “madera común y corriente” que se encontraba en la zona.

Con las piezas de paredes y piso listas (recortadas y pintadas con pintura de agua y siguiendo en estricto sentido los colores de las construcciones originales), se procede a su armado o ensamblado, para ello utiliza, básicamente, cola blanca o cola de carpintero. Luego viene la elaboración y colocación de los detalles, como son puertas, ventanas, calado de cenefas de ventanas y otros, torneado de balaustres de los balcones, columnas, canalones, bajantes de agua, etc. A todas estas piezas las prepara aparte, una vez que están listas las va colocando, una a una, en la estructura de la casa, de acuerdo al modelo. También el techo hace por separado y con madera, sobre esta base irá colocando las tejas previamente elaboradas; cuando éste ha sido terminado, lo ensambla a la estructura general. Finalizado el proceso de armado y “vestido” de la fachada y demás paredes exteriores, se da a toda la obra unas “dos manitas de laca mate, para protegerle, para que no se ensucie”; con ello se termina la elaboración de la artesanía.

²⁰³ A decir del informante, el drupán es una madera que existe en nuestro país, aunque también se la importa desde Chile; según él la que viene del exterior es mejor.

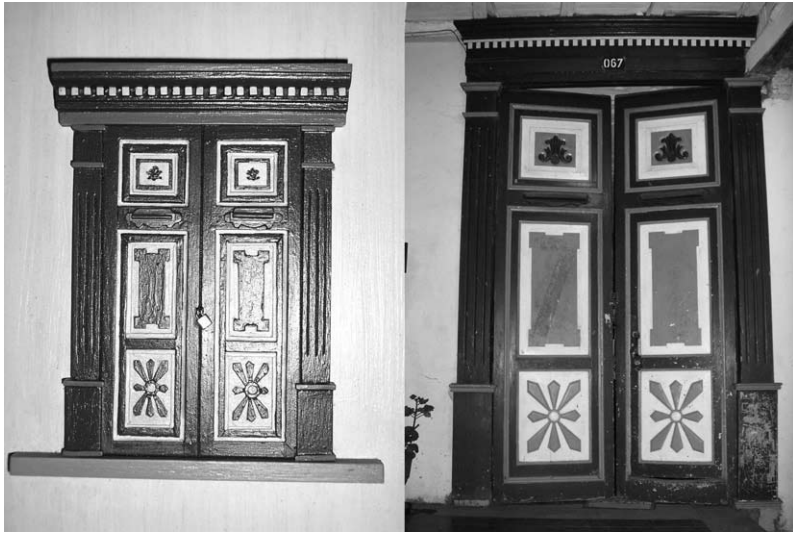


Foto.58. Dos obras de arte. A la derecha puerta antigua de una casa de Zaruma, a la izquierda, réplica en miniatura. Zaruma.

Las **puertas y ventanas** se las trabaja con cedro, aunque el artesano considera que también es posible hacerlo con otra clase de maderas. Explica que la base de aquellas las hace de cartón, a éste primero lo pinta y, posteriormente, procede a pegar sobre él todas las piezas que contienen las ventanas y puertas (marcos, adornos, calados, etc.), de acuerdo al modelo original. Los calados o cenefas son de madera de guayuro; es propia de la zona y se trata de una madera flexible; es la más apropiada para elaborar estas piezas

pues así se evita que se rompan; para hacer estos calados el artesano utiliza sierra de joyero, que es muy finita. Las cenefas, que adornan la parte superior de las ventanas y/o todo el contorno exterior de la casa por debajo del techo, son muy típicas de las construcciones tradicionales de Zaruma; sus diseños son variados y constituyen en sí mismos una obra de arte²⁰⁴.

El material más idóneo para el tallado de **columnas** frontales y de **balcones** es también el guayuro, u

²⁰⁴ En el capítulo décimo quinto, correspondiente a Arquitectura Popular se desarrollará con más detalle este tema.

otra madera conocida como naranjo que guarda la misma característica de flexibilidad que la primera; no es recomendable usar guayacán o amarillo, que son “maderas buenas” (duras), porque las piecitas se rompen con facilidad durante el proceso de elaboración.

Entre los detalles, el artesano no pierde de vista tampoco las bisagras, aldabas, candados, bajantes de agua, canalones que, en la réplica, son piezas minúsculas. Para elaborar estas piecitas, sobre todo **candados y bisagras**, utiliza remaches de aluminio en cuyo interior tienen una especie de clavo; se saca ese clavo y “entonces queda un tubito” al cual se lo “machaca con un martillo... le hace una media luna” que es la forma que tienen los candados antiguos; una vez lograda la forma se prensa bien esa piecita, después se la recorta y se la pule con una lima; el candado está listo. Las **aldabas**, en cambio, las hace con alambres muy finos, generalmente aprovecha de los aretes viejos, en específico de la pieza que se usa para asegurar el arete a la oreja de la persona.

El **techo**, como decíamos antes, se arma sobre una base de madera, en la cual se irán colocando, una a una, las **tejas** que han sido previa-

mente recortadas. Estas tejas hoy se las hace de los tubos utilizados para pasar los cables eléctricos; se trata de tubos delgados de PVC. A éste se lo parte por la mitad, y de cada una de ellas se va recortando las tejas según el tamaño requerido; antes todo este trabajo lo hacía a mano, hoy este artesano se ha “inventado” una maquinita para recortarlas, con ello ahorra tiempo y logra que todas “salgan igualitas”. Luego se las pega una a una sobre la base de madera; a veces, dice el artesano, “en una casita se van más de doscientas [tejas]. Otras se van cuatrocientas, quinientas ¿Se imagina el trabajo que es para hacer una casa de estas?...”. Claro que nos cuesta imaginarnos; es evidente que se trata de un trabajo que requiere de conocimientos y destrezas muy finas, no solo en cuanto a la manipulación de los materiales y herramientas, sino también en relación a las propiedades de las materias primas que se utilizará, en dibujo y perspectiva, en estética, y en muchos otros más aspectos; combinados con ciertos ingredientes fundamentales, como la paciencia y la pasión por el oficio.

Cabe señalar que este hábil artesano de Zaruma ha hecho réplicas también de las antiguas casas de bahareque; pero además aprovecha su

arte con la madera para hacer réplicas solo de puertas o ventanas, o para elaborar pilones en miniatura, con sus respectivos porrones; o de los antiguos fogones, y muchísimas cosas más, utilizando distintos materiales, como metales, alambres, piezas de relojes viejos, etc., que los recicla; así como raíces de troncos, o calabazas u otros objetos de la naturaleza, para hacer unas originales lámparas, colgadores de ropa y cuanto objeto se imagine... Estas pequeñas artesanías se llevan, principalmente, los turistas nacionales y extranjeros, cosa que no sucede tanto con las réplicas de las casas; estas últimas son demandadas por personas oriundas de Zaruma que han dejado su tierra natal; por lo general trabaja estas obras bajo pedido.

Para su trabajo se vale de herramientas básicas como sierras manuales de distintos tamaños, aunque ahora cuenta ya con una pequeña sierra eléctrica circular; un cepillo manual, gubias de diversas dimensiones, un torno pequeñito, y martillos.

En párrafos iniciales decíamos que en la parroquia de Mulancay Grande (cantón Zaruma) también existe una persona que desde hace unos cuantos años atrás, complementa su trabajo agrícola con la elaboración de piezas artesanales en madera: **molinos**²⁰⁵, **casas, pequeños castillos**. Se trata de una artesanía un poco menos elaborada que la anteriormente descrita, pero no por ello menos importante; un toque de originalidad de estas piezas es que, en su elaboración, el artesano utiliza dos materiales básicos: madera de distinto tipo y piedras de la mina²⁰⁶. Para su trabajo se vale de las mismas herramientas que las ya expuestas.

Las **casas** y **castillos** hace con pequeños pedazos de madera de pino, emulando ser ladrillos o adobes; a éstas las va juntando hasta lograr “construir” la edificación deseada; los techos son también entejados, las tejitas las fabrica también con pedacitos de madera. Para dar color a estas casitas utiliza “la técnica de la pintura o el arte de la quemada”,

²⁰⁵ De los molinos hablaremos más adelante, en el acápite de “artesanías relativas a la minería”.

²⁰⁶ En toda la zona de Portovelo y Zaruma existen varias minas artesanales, en las cuales la mayoría de población masculina labora o ha laborado, como se analizó en el capítulo sobre “Minería”.

arte que es bastante difícil pues se hace utilizando una especie de lijadora eléctrica. Complementa estas obras con pequeños ambientes laterales, simulando áreas rocosas para lo cual usa piedras de diversos tamaños, en general pequeños; a todas las piedras de mina en la zona las llaman “piedra de cuarzo”, pero aclara este artesano de Mulancay que “nosotros les llamamos cuarzo, pero no es el cuarzo; el cuarzo es la piedra blanca... estas [las piedras que usa] son, así, de una roca...”. También

simula jardines o cascadas utilizando aserrín bien fino o la viruta, que es un poco más gruesa, para hacer la hierba, los “montes” (maleza), o representar el agua de las cascadas. Al aserrín o viruta las mezcla con un poco de cola blanca y un polvo (anilina) de colores, para lograr los efectos y matices de la maleza, etc.; y, para el agua, en lugar de anilinas utiliza un poco de cemento blanco. Son inspiraciones propias o basadas en modelos de revistas, calendarios y de su entorno.



Foto 59. Casa rural y entorno minero. Mulancay Grande-Zaruma.

²⁰⁷ Ni el material escrito ni la información levantada durante las diversas visitas de campo, a lo largo de siete meses que duró el proceso investigativo, arrojan datos referentes a la elaboración de esta artesanía en otros lugares de la provincia de El Oro.

A más de estas artesanías de corte decorativo, en el cantón Arenillas (zona baja), concretamente en la cabecera cantonal, también hay un artesano dedicado a la ebanistería, de manera específica, a la elaboración de guitarras²⁰⁷. Este instrumento ha sido, en el pasado, actor y compañero central en las fiestas familiares y populares dentro del territorio Orense, pues como bien decía una informante de Portovelo, rememorando su juventud, “antes aquí solo se bailaba al son de la guitarra”.

Las guitarras se las confecciona con diferentes tipos de madera, según las partes del instrumento; por lo general se utiliza maderos locales. En todo caso, una de las claves es que sea buena y que esté completamente seca antes de iniciar la labor. Su confección arranca con el dibujo y el recorte de las tapas frontal y posterior, que son las primeras piezas que se hacen; a éstas hay que pulirlas bien, con la ayuda de lijas de madera de diferente grosor, a fin de dejarlas completamente lisas. Por “cuerda separada” se hará el brazo (mango) de la guitarra, por lo general de la misma madera usada para las tapas, y la puntezueta, parte sobre la que van las cuerdas; en el extremo superior del brazo se colocarán, posteriormente,

las clavijas que, antiguamente, eran de madera. Luego, se pegan ambas tapas al brazo de la guitarra y se prosigue con los aros laterales que requieren de mucha habilidad, pues a la madera hay que irle moldeando para darle las curvaturas necesarias. A éstos se los ensambla cubriendo los costados de las tapas frontal y posterior, armado que se hará solo de goma, al igual que con el resto de piezas. Para terminar el instrumento se lo puede lacar o barnizar, para un mejor acabado; después se le pone las clavijas y cuerdas.

En Jambelí, un artesano “viajante” y frecuente visitante de estas playas, se dedica a elaborar **llaveros de madera, letreros, nombres de personas**; utiliza una caladora pequeña para dar forma a las piezas, y, como materia prima, planchas de playwood decorativo de “tres líneas”²⁰⁸. Dada la forma de la pieza, se la lija y luego se le baña con laca para darle más brillo a la madera. Cada llavero vende a un dólar, estas artesanías tienen bastante acogida entre los turistas. Se trata de un producto artesanal nuevo en la zona.

Por último, vale puntualizar que en las parroquias de La Avanzada (Santa Rosa) y de Guanazán

²⁰⁸ Las planchas de playwood se las fabrica industrialmente.

(Zaruma), principalmente, existen hábiles “carpinteros de banco” que fabrican muebles en madera (camas, juegos de sala, comedor, etc.). Las maderas más demandadas para el efecto son laurel, guayacán, cedro, bálsamo, palo de vaca, que se las extrae de los bosques de la zona alta (Balsas, Zaruma). Esta madera debe estar bien seca antes de trabajarla, por lo que se suele utilizar hornos para el efecto (La Avanzada). En Guanazán esta actividad se desarrolla en los últimos tiempos con el apoyo y la presencia, en la parroquia, del Instituto Artesanal “Don Bosco”.

7.6. Artesanía de pesca

Una de las actividades productivas más difundidas en la zona baja es la pesca artesanal de río y de mar; a ella se dedican, de manera prioritaria, los varones, tanto en lo que respecta a la faena misma de pescar, cuanto a la elaboración y cuidado de las redes y mallas utilizadas para el efecto, que son parte de la artesanía tradicional, de corte más bien utilitario, aún encontrada en cantones como El Guabo (parroquia Tendales), Santa Rosa (cabecera cantonal, Jambelí), Machala (Puerto Bolívar), Pasaje (Puerto Jelí), entre otros. Forman parte indispensable de la pesca arte-

sanal las canoas hechas en madera, que era lo que tradicionalmente se utilizaba.

7.6.1. Tejido de redes para la pesca artesanal

Existen diversas clases de redes o mallas; esta variedad está marcada por el tipo de pesca que se realice, lo cual demandará de una determinada clase y forma de red. De acuerdo a los conocimientos que nos compartieran algunos pescadores de Tendales y de Santa Rosa, en la zona se practica la pesca con **atarraya**, a lo que se conoce localmente como atarrayar; y, la pesca de arrastre, para lo cual se utiliza otro tipo de red, denominada **trasmayo**.

El **material** con el que, actualmente, se elaboran unas y otras redes es de plástico o de hilo nylon; este último presenta ciertas ventajas (más durable, más liviano, seca más rápido) frente a la piola de algodón, utilizada en épocas pasadas, ya que ésta se hacía muy pesada al mojarse, “cogían mucho agua” nos dice un pescador; y, frente al hilo de plástico, puesto que es menos durable que el nylon, tiende a quemarse con el sol y a “arrancarse solito”. En el mercado se encuentran fardos o bultos de

malla tejida, que la conocen como “la madre” pues es la base a partir de la cual se irá elaborando cualquier tipo de red; la venden por quintales y de hilos de diferente grosor; según nos explica un experimentado pescador de Jambelí, “aquí le usamos tipo camaronero nomás, de 2 $\frac{3}{4}$ o de 2 $\frac{1}{2}$...”.

La **atarraya**, es una red en forma de copa, existen de distintos tamaños, las más grandes sirven para coger lisa, bagre, tilapia, pinchagua; las más chicas para coger camarón. Para hacer una atarraya se necesita de una malla ‘madre’ que se la recortará de acuerdo al tamaño requerido y a partir de la cual se irá tejiendo la red. Por ejemplo, para iniciar la elaboración de una atarraya más o menos grande se cuenta setecientos ‘ojos’ (cada ojo corresponde a un rombo de la malla madre), que dará el diámetro inferior de este tipo de red. El proceso siguiente consiste en ir disminuyendo proporcional y progresivamente los ojos que, partiendo de 700, llegarán, al finalizar el tejido, a ser no más de 60 ojos. Como nos expone un pescador de Santa Rosa

y uno de los tejedores de redes más conocido en el sector:

Uno compra un fardo largo y uno le recorta y va haciendo [la red]. Ud. cuenta, digamos, 700 ojos y de ahí... le va amenorando [aminorando] con una malla que uno va cogiendo... hasta que termina así chiquito hacia arriba... Sea [o sea] se le va cogiendo a la ‘madre’, entonces se va reduciendo, va reduciendo, va reduciendo hasta que termina. Como copa se le hace, arriba más chiquito y abajo más grande...

Una vez que está dada la forma, es decir, que se ha ido “entallando²⁰⁹ la malla”, se pasa al proceso de emplomado, que consiste en poner pequeños cuadrados de plomo cada cierta distancia en el extremo inferior de la red (la boca o parte más ancha), que ayudará a que la atarraya se hunda. Del mismo modo, se procederá a colocar boyas en el extremo superior (el más angosto), con el fin de que éste flote; las boyas se colocan a una vara²¹⁰ de distancia entre unas y otras.

²⁰⁹ El entallado consiste en poner un cabo tanto en la parte superior como en la inferior de la malla.

²¹⁰ Vara: unidad de medida utilizada antiguamente. En una vara hay 82 centímetros.



*Foto 60. Descanso merecido después de una larga jornada.
Atarraya. San Antonio-Santa Rosa.*

Al pescar con atarraya es necesario, primero, lanzar esta red al agua, esperar que se hunda y luego de un tiempo determinado recogerla. Al recogerla se cierra y “se hace como fundita”, en cuyo interior quedan atrapados los peces.

El trasmayo, por su parte, es la red usada para la pesca de arrastre, como dijimos antes, y se la practica tanto en mar abierto, cuanto en los ríos. Para la elaboración del trasmayo se utiliza el mismo material que para la atarraya, aunque la medida o grosor del hilo dependerá de las condiciones en donde se pesque. Por ejemplo, “como el río tiene ba-

sura que nosotros llamamos tamo, mientras más grande el ojo, mejor, porque así no se tapa mucho [la red con la basura], y entonces tiene menos presión de agua y no se rompe” nos explican dos pescadores de Tendales. Esta red “puede tener hasta 500 metros de longitud” (Naranjo, 2002:166), pues comúnmente son “para parte honda”, nos explica un pescador. Al igual que la atarraya, el trasmayo lleva boyas o flotadores en su extremo superior y pedacitos de plomo en la parte inferior, con el objetivo de que la red permanezca firme. La tirada de esta red es a contra marea,

... por eso se dice que a veces se malla con creciente [cuando sube la marea] o se malla con vaciante [cuando la marea baja]. Si es con creciente se deja [la red o malla] unas dos o tres horas... permanece allí el pescador al lado de su malla... cuando se trabaja en mar abierto, pero cuando se trabaja aquí en el río, eso es cuestión de una media

hora... o una hora, se trabaja una hora y se recoge [la red]... si se coge bueno [buena pesca] se puede recoger un quintal o un quintal y medio de corvina, robalo, bagre. Aquí siempre se pesca con la creciente, de lo que comienza a subir el agua.

Esta red tiene la forma de un bolso alargado, se la lanza al agua y

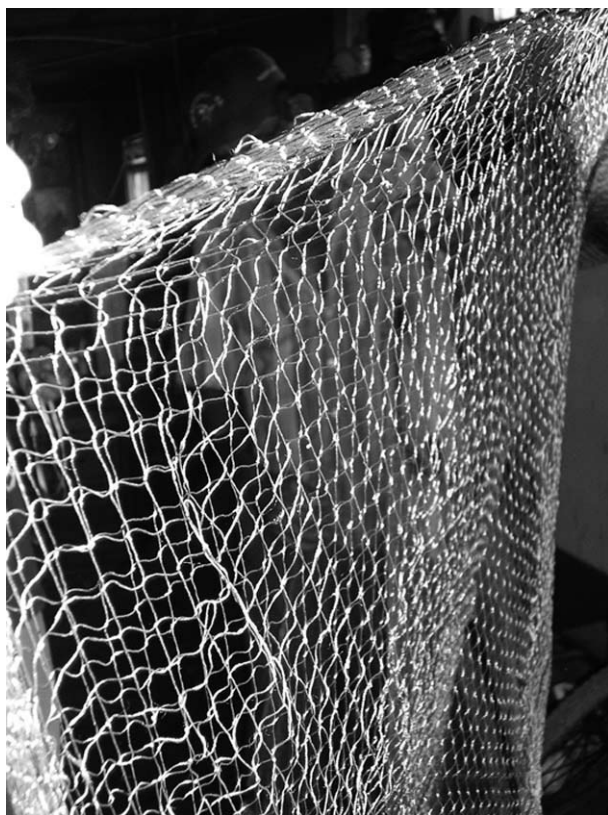


Foto 61. Reparando el trasmayo. Santa Rosa.

con el bote se va recogiendo el pescado. Son redes que pueden soportar hasta 20 o 30 libras de peso.

En cuanto al **tiempo que lleva tejer una red**, los entendidos señalan que, en la actualidad, no supera las cuatro semanas, en término medio, puesto que el material base, o lo que se conoce como ‘la madre’, a partir del cual se fabrica cualquiera de estas redes, ya viene tejido, teniendo únicamente que darle la forma requerida y los acabados del caso. Antes, puntualizan, cuando se hacía todo el proceso, es decir, cuando no se disponía de la malla ‘madre’, entonces su elaboración demoraba unas ocho semanas. Las **herramientas principales** que se requieren para dicho tejido son: agujetillas para tejer, hoy en día son de plástico y se las adquiere en el mercado, antes eran de madera, el hilo que, como hemos anotado, puede ser fino o grueso; los plomos y las boyas. Los pescadores con quienes conversamos manifiestan que, por lo general, ellos mismos confeccionan sus redes, pues mandar a hacer una “resulta carísimo”, su hechura cuesta alrededor de 150 y 180 dólares.

Por otro lado, en relación a la **duración de las mallas o redes** ésta dependerá de los cuidados que se

les de, así como de la cantidad de trabajo que se tenga. Para garantizar una mayor durabilidad, tan pronto se acaba la faena de la pesca es necesario secar la malla, pero no al sol pues éste las quema, el secado debe ser “solamente en sombrío” para no debilitar la fibra. Del mismo modo, si la red se ha roto en algún lugar, inmediatamente hay que proceder a remendarla, tarea asumida también por el propio pescador; como dice don Jaime, de Tendales, “ahí viene el arte del pescador”. Si se le da buenos cuidados, una red puede durar algunos años, más de cinco, incluso.

El arte de tejer las redes, al igual que cualquier otra artesanía, demanda de un largo proceso de aprendizaje que, por lo general, se lo inicia en la niñez y guiados por los propios padres; hay quienes ya llevan haciendo esta tarea por más de treinta o cuarenta años, por lo general para el autoabastecimiento. Mas, en algunos casos, como sucede con el pescador y artesano de Santa Rosa, el tejido de las redes se ha constituido también en una significativa fuente de ingresos familiares, que complementan a los obtenidos de la pesca. Lamentablemente, y como sucede con otras obras artesanales, los jóvenes ya no se interesan en aprender el tejido de redes, “ellos

con los estudios ya tienen otra profesión”; algunos incluso han decidido emigrar hacia el extranjero, hacia España, principalmente.

7.6.2. Construcción de las embarcaciones

Entre los pescadores artesanales de la provincia de El Oro, tradicionalmente y al igual que en otros lugares de la costa ecuatoriana, se utilizaban **canoas o botes de madera** hechas por ellos mismos o por algún artesano local. En la actualidad éstos son de material mixto: madera y fibra; así lo elaboran en Tendales, Jambelí y otros sitios. En Tendales hoy en día

solo queda un artesano que todavía sabe y se ocupa en este oficio; él aprendió este arte de su padre, quien también era oriundo del lugar.

Para construir el bote de madera se hace primero el esqueleto que consta de la cuaderna (palos que cruzan horizontalmente la nave), el talicón o costados de la nave, y la quilla, que son los maderos que cruzan transversal. Utilizan guayacán, nogal y sota que es madera buena, sobre todo para el agua salada, porque es resistente, según nos explica un carpintero naval de Puerto Bolívar. Para lo que sería el piso del bote, que lo conocen con el nombre de bao, hoy en día usan una plancha de



Foto 62. Reparándose para zarpar. Puerto Bolívar.

playwood que va incrustada y totalmente sellada, dejando una cámara vacía “adentro”, es decir entre el piso y la base de la nave, y cuya función es ayudar a que la canoa flote. Todas las piezas se las ensambla con pernos y se usa también cola marina, que es una pega especial para este tipo de trabajos; también se unta en todos los maderos un material rojo para evitar que “pegue la broma”, una especie de hongo que dañaría el bote.

Cuando se ha terminado el esqueleto se recubre de tabla delgada, material que hoy ha sido reemplazado por playwood marino. Luego se puede forrar toda la embarcación con fibra, según nos explica un pescador de Tendales; de esta manera dura más, la madera no se pudre y “se mantiene liviana la navecita” porque las que son solo de madera absorben mucho el agua, lo que las hace no solo más pesadas, sino que también las daña, las pudre. En otros casos, como en Puerto Bolívar, cuando está listo el “molde” de madera, antes de proceder a pintar el bote, se pone un “fondo”, es decir se echa unas manos de un material anticorrosivo y, luego, se pinta con pintura de esmalte, con resina o con “yelco”, que es una preparación de resina más talco chino, cobalto, una pizca de secante y otros elementos. Este preparado es muy

efectivo para impermeabilizar la nave y permitir que “pase nomás el agua por encima, pasa y no penetra... uf, tiene para largo [el bote durará mucho], pero veces cuesta plata ese trabajo”, comenta el carpintero naval de Puerto Bolívar.

Coinciden todos los pescadores con quienes conversamos que, para que una embarcación dure, se requiere de cuidados y un mantenimiento permanente (lavado por dentro y fuera, retirar el lodo con espátula, pintura cada cierto tiempo, etc.); así logrará que ésta dure al menos unos diez años. Antes, sin embargo, dice uno de los artesanos, las canoas duraban mucho más ya que se tenía mucho cuidado al momento de cortar la madera, “se hacía con la luna”; es decir:

... la luna es, cuando usted va a tumbar... el árbol... uno veía el tiempo, eso era antes, uno veía la luna que estaba en el centro y la marea seca, ahí yo ya cortaba ese árbol. Ahorita no, si usted me dice ‘maestro yo quiero un barco’, yo me meto en la montaña, meto motosierra y tumbo los palos, no estoy viendo el tiempo, antes se usaba el tiempo... para cortar un árbol, un árbol de esos grandes, [era]

a puro hacha. Cuando no corta a tiempo, [y lo hace] en tiempo malo, se apolilla el palo, pero si usted lo corta en luna llena... y la marea seca y a las doce del día, el palo aguanta todo...

Los costos de fabricación de un bote de madera de cinco metros, en la actualidad, es de unos ochocientos dólares, pero se lo vende a mil doscientos más o menos; es una nave para un motor de 35 a 40 caballos, los mismos que salen a un precio de aproximadamente cinco mil dólares, según información obtenida en Tendales. La elaboración de una nave de estas características puede tomar unos 20 días.

En Puerto Bolívar se fabrican también **botes de fibra**; en estos casos el esqueleto es también de madera, pero lo que difiere es que en lugar del piso de playwood y del forrado en tabla, se recubre todo, “las paredes y el piso”, directamente con fibra. “Eso se hace rapidito”, una vez que ya se tiene el molde o esqueleto, pero es más cara que la de madera; la de cinco metros cuesta alrededor de dos mil quinientos dólares.

Quienes saben del oficio opinan que la fibra es mejor que la madera en varios aspectos: no le entra la broma, es más liviana, se “va andando fuerte [rápido] en un río o en el mar”, pero su problema es que se rompe con más



Foto 63. Molde y bote de fibra . Astillero de Puerto Bolívar.

facilidad que la madera cuando choca contra algún tronco. En ese caso, la ventaja de las naves de madera es que son más resistentes a los golpes. En todo caso, optar por uno u otro tipo de bote dependerá, dicen los informantes, del gusto de la persona, pero sobre todo “del bolsillo”.

En fin, para tener buena pesca, sin duda, contar con buenas redes y con embarcaciones adecuadas, a más del arte del pescador, son fundamentales. Sin embargo, estos trabajadores del mar y de los ríos opinan que no está demás solicitar la ayuda de fuerzas divinas, por ello es común que, todos los días, “... antes de salir a pescar,..., uno se sale y se persigna aquí [en la casa]...” (Jambelí). También hay quienes bendicen las redes y los botes, según lo muestran algunos testimonios: “... yo si las he bendecido a las redes. Yo cojo agua bendita y le pongo, y le hago bendecir del Niño. Hasta aquí no me quejo de mi Dios...” (Puerto Jelí). Cuando se trata de embarcaciones incluso “traen al cura, hay muchas personas que le quiebran una botella de ‘whisky’...” (Puerto Bolívar).

7.7. Otras artesanías

En este último acápite pasaremos revista de varias otras artesanías que se producen en territorio Orense, con materiales de muy distinto tipo y diferentes a los tratados hasta aquí; razón por la cual las hemos agrupado bajo esta categoría general de “otras artesanías”.

7.7.1. Artesanía en hueso

Uno de los juegos populares bastante extendidos en esta provincia es la pelea de gallos; no podía faltar, entonces, algún artesano que se dedicara a elaborar las **espuelas para los gallos**, adminículo de ataque indispensable que se calza en las patas de estos pequeños “gladiadores”. En la comunidad de Palmeritas (Marcabelí) es el único sitio en donde hoy por hoy se producen estos objetos; don Juan, con la ayuda de su esposa, es quien las elabora. El **material** básico es el hueso de pescado²¹¹ con lo cual se confecciona todo el cuerpo de la espuela; y, pedazos de proyectil que sirven para hacer la rodela que se colocará en la parte superior de

²¹¹ El artesano, nos explica que también se puede hacer de tubo de avión, que es un material especial. Se trata de un tubo más bien delgado, por lo que no da mucho trabajo confeccionar la espuela con éste.

la pieza. El hueso que se utiliza es el del pez raya, o del catanudo, pero este último es muy caro, a decir del artesano, por lo que no es muy común trabajar en él.

Varias son las fases que hay que seguir en la elaboración de estos objetos: se inicia con el **corte y tallado del hueso**, tarea que realiza con la ayuda de una sierra; primeramente se recorta el hueso en varios pedazos, de acuerdo al tamaño requerido; luego se los talla dándoles la forma de la espuela, para, posteriormente, lijarlas a fin de dejarlas lisas y sin grumos. Cuando cada espuela ha pasado por este primer proceso, se la **sumerge** por completo **en un preparado de cinco aceites** que hace el mismo artesano; esto sirve para que el hueso se endurezca y se mantenga hidratado, lo que evitará que se rompa la espuela, “entonces en la batalla que hace el gallo le aguantan”. Se deja las piezas sumergidas allí por unos cuatro meses; el frasco que las contiene permanecerá bien cerrado. Transcurrido ese tiempo, se retira las espuelas de la mezcla aceitosa, se las **lava** bien usando detergente para eliminar todo el aceite y “las botamos al sol” para que se

sequen totalmente. Una vez secas, se procederá a **pegar la rodela** en el extremo superior (el más ancho) de la espuela, eso lo hace con una pasta llamada “dos toneladas”.

En seguida de esto se **vuelve a introducir las espuelas en los cinco aceites**, pero esta vez ya no se las sumerge por completo, sino que a la tapa del recipiente que contiene el preparado se le hace unos pequeños orificios, por donde introducen la espuela, cuidando que sólo la parte del hueso quede sumergida, y que la zona donde está pegada la rodela no tenga contacto alguno con el aceite. La finalidad es conseguir que las espuelas se blanqueen y, sobre todo, que no se resequen, caso contrario se romperían. De esa manera se mantiene las espuelas durante unos cuántos días, luego se las retira del aceite, se las limpia y guarda en sus respectivos estuches²¹². Las piezas permanecerán en los estuches por unos 8 a 15 días, para luego volver a introducir las en los aceites por unos tantos días más antes de pasarlos nuevamente a los estuches, y así sucesivamente hasta que se vendan los juegos. Quien las compre, para **mantener** en buen estado las espuelas, deberá seguir el

²¹² Son estuches de cuero que él mismo ha confeccionado y en los cuales venderá el juego completo de espuelas.

mismo proceso. El preparado se hace con vaselina, aceite Johnson, aceite fabril, otro que se llama polovita y el conocido como flor; las porciones de cada tipo de aceite que debe ponerse son idénticas.

La gente que le compra estos objetos son galleros de la misma provincia, de Loja, de Guayaquil y

de otras partes, el artesano las vende con garantía. El juego de cuarenta unidades o, lo que es lo mismo, de veinte pares, se vende por 500 dólares, incluido el estuche; si es del hueso más caro, el costo es de mil dólares. Se las puede comprar también por pares, cuando se trata de “espuelas buenas, buenas” el par vale ciento veinte dólares.



*Foto 64. Con estos artilugios no hay gallo que se resista.
Sitio Palmeritas-Marcabellí*

7.7.2. Artesanías en concha, chaquiras, bambú y otros materiales

Utilizando las **conchas** que se recogen en las playas de El Oro, o comprándolas a los pescadores, varios artesanos de Puerto Bolívar hacen figuras de diversas formas, por lo general representando distintos animalitos del mar como caracoles, pescados, delfines, garzas de mar, pelícanos, lobos marinos, y, por supuesto, también sirenas. Estas piezas pueden ser elaboradas solo en concha o también combinadas con semillas de pino; se hacen objetos solo de adorno, y otros más utilitarios, es el caso de los joyeros en forma de tortuga. Se trata de una actividad que ya tiene unas cuantas décadas en Puerto Bolívar, pero que se ha intensificado gracias al crecimiento turístico que experimenta hoy en día las playas de Jambelí. Con el paso del tiempo, las piezas que se elaboran han ido cambiando y adaptándose, pues como dice uno de los más antiguos artesanos del lugar, “ahora tenemos otras novedades, siempre pasamos de acuerdo a cómo está el tiempo”.

El trabajo en concha inicia con el lavado de la misma, lo hacen sumergiéndolas en una mezcla de detergente, “chelita” y un poco de

ácido para evitar que el material se raje. Se las deja allí por un día hasta que se elimine toda la arena, el fuerte olor a mar y cualquier otra suciedad. Al cabo de ese tiempo, se lava las conchas y se las pone al sol para que sequen, pero sobre todo para que “empiecen a botar otro color”, es decir, para que se blanqueen. Es el momento en que el material está listo y se puede iniciar la elaboración de las artesanías; si se quiere, antes de armar el cuerpo de las figuras se puede echar barniz, resina, laca a las conchas cuando ya están blancas, de esta manera las piezas brillarán más. Las cabezas y las patas de las figuras de los animales, así como los troncos de las palmeras, se hacen de alambre recubierto de una masa que ellos preparan, o de masilla rally; para pegar estas partes al cuerpo de la figura se usa silicona o la misma masilla; finalmente se pinta, con pintura de caucho, cuellos, patas, troncos.

Las conchas que utilizan en la zona son la “pateburra” (es grande), la caracola, la almeja, y otras más. A todas se les da el mismo tratamiento descrito.

También trabajan en **tagua**, en **bambú** y con mullos acrílicos haciendo llaveros, pulseras, binchas



Foto 65. Luciando su caparazón de concha. Puerto Bolívar.

para el cabello, aretes y otros elementos de bisutería como collares. Al día, una persona experimentada, logra hacer hasta dos docenas entre collares y pulseras; con ayuda de otros, hasta cuatro docenas. Un artesano local nos explica que estas piezas en un día cualquiera no “salen pronto” (no se venden pronto), pero que se prepara por docenas para siempre tener en stock y poder ofrecer al público una buena variedad de objetos y diseños. En las ferias o época

de turismo la demanda es fuerte, es cuando el producto se acaba rápido, “hasta nos falta manos” para seguir elaborando piezas y surtir el negocio. La mejor época es cuando llega el turismo de la sierra, esto sucede entre los meses de junio y agosto, o, durante los feriados nacionales.

Las **herramientas** que se necesitan para hacer todo este tipo de artesanías son un taladro pequeño, fresas, esmeriles; se trata de instrumentos

pequeños. En la elaboración de estos productos artesanales, por lo general, está implicada la familia entera. En el caso de don Juan, que aprendió de su madre este oficio, trabaja con él su esposa y, parcialmente, dos hijos (aunque a ellos no les gusta mucho); su madre también sigue haciendo sus propias piezas. El trabajo es “pesado” [largo y paciente] pero en algo si recompensa puesto que aún es posible “mantener a los hijos solo d’esto... se saca para la comida,... para sobrevivir”, puntualiza don Juan.

7.7.3. Años viejos, monigotes y caretas

Con ocasión de la fiesta de “Año Viejo” (31 de diciembre)²¹³, en la zona baja de El Oro, en particular en los cantones de Machala, Santa Rosa y Pasaje, las calles se llenan de pequeños y medianos negocios donde se vende, básicamente, monigotes y caretas; aunque en la ciudad de Machala también se puede encontrar uno o dos sitios de venta de los tradicionales “años viejos” elaborados

con aserrín. Se trata de artesanía que, dentro de nuestra clasificación general, la hemos denominado artesanía festiva, pues su elaboración y uso sucede exclusivamente en épocas de fiestas populares, ya sean religiosas o de otra índole.

Los antiguos “**años viejos**” eran elaborados, tradicionalmente, por cada familia pocos días antes del 31 de diciembre o el mismo día, con lo cual ya iniciaba la fiesta para “chicos y grandes”. La confección de éstos para la venta surge desde hace más o menos unos 15 o 20 años, como dice uno de los pocos artesanos que aún los fabrica, refiriéndose a la dinámica de Machala: “aquí se saca a la venta porque ahora la gente de las oficinas o de otras partes no tienen tiempo de preparar el muñeco, entonces nosotros le hacemos un favor elaborando... nadie se queda sin quemarlo al muñeco... desde el tiempo de las abuelitas se dice que quien no quema un muñeco, algo le pasa el próximo año. Si usted quema un muñeco tiene que hacerlo en todos los años, sea donde sea, más que sea en la conchinchina²¹⁴...”.

²¹³ Sobre esta fiesta hablaremos con detenimiento en el capítulo noveno, correspondiente a Fiestas Populares.

²¹⁴ Expresión coloquial ecuatoriana para referirse a lugares lejanos, remotos, desconocidos: Está en la conchinchina.

Estos “**viejos**” representan el año que se termina, y su quema, la despedida del año. Se los elabora con ropa vieja que sirve para formar el cuerpo, y con aserrín (originalmente) o papel periódico, que hoy en día es más común. Por ejemplo, para formar el cuerpo de un hombre se rellenan, por separado, un pantalón y una camisa con bolas de papel periódico, de tal manera que el muñeco quede consistente. Una vez rellenas esas vestimentas, las cosen entre sí. La cabeza del muñeco se hace rellinando una media nylon con el mismo material, cuando está lista se la coloca en el cuerpo del muñeco

y se la cose. No pintan el rostro del muñeco sino que se le pone unas caretas (máscaras) elaboradas en papel mache, que compran a otros artesanos encargados de su confección, como veremos en breve. Las manos se les hace siempre de cartulina, zapatos no se les pone nunca, ¡dónde voy a conseguir tantos!, dice uno de los informantes.

Uno de los artesanos de Machala alcanza a hacer alrededor de cinco muñecos al día; es un trabajo que ocupa mano de obra familiar, una de las características básicas de la producción artesanal²¹⁵. En este caso,



Foto 66. Atentos a la cadena nacional. Años Viejos de aserrín. Machala.

²¹⁵ A diferencia de lo que ocurre con el trabajo industrial que basa su producción

los varones se encargan de elaborar el cuerpo del muñeco, así como de la venta; mientras que las mujeres hacen los detalles finales “mi señora y mi suegra... son más hábiles para los decorados, les ponen aretes u otras cosas”. Estos muñecos, por lo general, representan a personas conocidas (políticos, deportistas, etc.) o a cualquier otra persona; hay quienes solicitan que se elabore el muñeco parecido al jefe o a la secretaria, son oficinistas que quieren jugarles una broma a sus colegas.

Su venta se realiza solo con ocasión de estas fechas; “compra todo el mundo” para sus casas, pero también hay quienes los adquieren para revenderlos, para negocio, ahí adquieren unos 20 más o menos, al por mayor el precio es más conveniente. Por unidades tienen un costo que fluctúa entre cinco y ocho dólares más o menos.

Los **monigotes** son como una versión moderna de los muñecos de año viejo; surgen básicamente en Guayaquil desde hace unas 4 décadas; éstos llegan a la provincia de El

Oro hace un poco más de veinte años atrás. El pionero de esta artesanía en Machala es don Arturo Ramos (según él mismo nos explicó); lleva confeccionándolos desde hace 26 años, aprendió a hacerlos (incluidas las caretas o máscaras) durante sus años de migrante en Guayaquil. Estos muñecos representan básicamente a personajes famosos que han aparecido en televisión en el año que está finalizando; por ejemplo, para el caso del 2008, los principales fueron “Toño Palomino” (protagonista de una novela ecuatoriana), a Hello Kitty y Dora la exploradora (dibujos animados extranjeros); aunque también se reproducen personajes tradicionales como el Chavo del Ocho (protagonista de una serie popular mexicana). De políticos se hace menos, por lo general solo cuando es bajo pedido.

Según nos explicó una de las artesanas de Machala, dedicada a elaborar estos muñecos, su confección se hace con cartón y con engrudo, que es un pegamento casero preparado con harina y agua²¹⁶. Con el cartón se da la forma a la parte del tronco,

en trabajo asalariado, en la producción artesanal la mano de obra es básicamente familiar.

²¹⁶ Se diluye harina en un poco de agua, luego se echa esta mezcla en agua que está hirviendo, se deja en la candela hasta que “coja el punto”; es decir hasta que se forme una especie de masa ni muy sólida, ni muy líquida.

así como a las extremidades; para hacer piernas y brazos se forman unos cilindros; otros artesanos hacen la parte inferior del cuerpo (de la cintura para abajo) con estructura de madera. En cualquier caso, cada parte se confecciona por separado, cuando está dada la forma se las rellena de periódico y luego se las junta para armar todo el cuerpo. Cuando éste está ensamblado se le recubre con algunas capas de pedazos de papel periódico y engrudo, para que el monigote “se haga durito

y no esté aguado”; a este paso le llaman “emplastar” al muñeco. Se lo deja secar por más o menos una hora, y se le echa una o dos capas de pintura blanca de caucho, para “blanquear” al muñeco y tener la base lista para el pintado final que simulará el atuendo del personaje escogido. Todo este proceso requiere alrededor de dos o tres horas. Las cabezas para estos muñecos también las compran a otros artesanos, las pegan y el monigote está listo para la venta.



Foto 67. Acicalándose para la quema. Monigote de cartón. Machala.

Quienes elaboran en grandes cantidades (aproximadamente cien muñecos) inician su confección con unos tres meses de anticipación; quienes producen menos comienzan a trabajarlos unos treinta días antes. El precio varía según el tamaño y el trabajo que demande cada personaje; se puede encontrar monigotes desde veinte hasta 7 dólares un pequeñito, y “con el regateo se deja a cinco”.

Las **caretas o máscaras**²¹⁷ que completarán a los años viejos y monigotes se las fabrica con papel periódico, papel blanco y engrudo. La técnica más antigua utilizaba, como molde, una “vejiga” (globo de plástico) o pelotas playeras infladas; a éstas las iban recubriendo, en varias capas, con papel periódico, a la vez que modelaban los rasgos del personaje que se quería representar. Una vez seca la pieza, se desinflaba el globo o la pelota y se las retira.

Hoy en día, la técnica es otra; se utilizan moldes de cemento fabricados por las y los propios artesanos que elaboran las máscaras. Los moldes constan de dos partes independientes, lo que constituiría

el rostro, y, la parte posterior de la cabeza. Al igual que la técnica de los “globos”, para confeccionar las caretas se irá cubriendo el molde con papel periódico y engrudo; las primeras capas serán con trozos grandes de papel, que cubran todo el molde, se pone una capa, encima se echa engrudo, luego otra capa de papel, y así sucesivamente hasta lograr el espesor deseado; luego de cada capa se deberá presionar en la parte de los ojos, nariz, boca, a fin de que el papel vaya adquiriendo la forma y los rasgos del personaje. En las últimas capas se utiliza pedazos más pequeños de papel periódico, para modelar los detalles, y, por último pedazos pequeños de papel blanco, así quedan listas para el pintado posterior. Este es el procedimiento que se sigue tanto para la parte del rostro como para el cráneo, que se confeccionan independientemente; a estas piezas se las deja secar al sol.

El siguiente paso es el ensamblado o “repegada” que le llaman; es el momento en que unen la cara y la parte posterior, formando la cabeza; hecho esto las dejan secar otra vez; el tiempo que demore dependerá del

²¹⁷ Para los muñecos de años viejos se utilizan caretas, pero para los monigotes se requiere de la cabeza en su totalidad; sin embargo las y los artesanos llaman a ambos objetos “caretas”, o “máscaras”



Foto 68. En proceso de adquirir identidad, caretas o máscaras. Machala

clima y la temperatura; “si sale buen sol, demora un día, o sino dos...; hay días que no sale el sol, entonces se demora hasta tres días”. Por último se procede a la fase de la pintada, se lo hace con pintura de esmalte para que la careta no “opague” con el tiempo y brille. A la parte del rostro se le da una base de color simulando la piel del personaje, luego se colorean los ojos, boca, cejas y demás detalles.

Como nos comenta uno de los jóvenes artesanos que hacen estos objetos, un par de meses antes de diciembre se dedican casi por completo a elaborar las máscaras, pues suelen tener pedidos al por mayor de ciertos clientes fijos; aunque también hacen unas cuantas para la venta ocasional. En término medio preparan unas cinco o seis mil caretas. Se trata, como en el caso de la mayoría



Foto 69. Buscando un cuerpo donde lucirse. Machala.

de artesanos de la provincia, de un trabajo complementario que ayuda al ingreso de la familia. Y se constituye también en una labor familiar donde intervienen adultos, jóvenes y niños, cada uno con sus tareas específicas. Uno de los informantes nos explica que en la ciudad de Machala hay unas 60 familias dedicadas a este negocio, pero que no están asociados.

7.7.4. Artesanía en bronce

El trabajo en bronce fue antaño bastante significativo en la provincia, particularmente en la zona alta, mas “... se creía oficio desaparecido en la región... pero una familia logró salvar las técnicas y la vocación para moldear el bronce. Son los Aguilares que le confeccionan al cliente una

paila o una campana de acuerdo a las exigencias—o limitaciones—del bolsillo...” (Murillo, 2007:208-209).

En efecto, en la parroquia de Mulancay (cantón Zaruma) encontramos a un descendiente de la familia Aguilar que actualmente tiene 76 años; él aprendió el oficio de su padre y es, quizás, el último artesano de El Oro dedicado a este arte. Hoy en día elabora principalmente **pailas y campanas**, aunque también hace otros objetos de bronce como las chumaceras que se utilizan en los trapiches.

Como la elaboración de estos objetos es larga, sobre todo en el caso de las campanas que demandan de al menos dos meses de trabajo, don Aguilar los hace “solo bajo pedido”. El **proceso** para hacer las **campanas** implica tres fases principales: la construcción de los moldes, el vaciado del bronce y los acabados finales. Veamos un poco más en detalle cada uno de ellos:

La **construcción** del molde, que consta de dos partes o piezas,

requiere primero de una plantilla de madera con el perfil, es decir la forma y tamaño, de la campana a elaborarse; ésta es hecha por el mismo artesano. Sirviéndose de esta plantilla, se procede a elaborar la base o estructura del molde, para lo cual se irá envolviendo una soguilla, en un eje de madera, siguiendo la forma de tal plantilla que habrá sido colocada previamente junto a dicho eje. A esta base se le unta barro que está hecho con tres calidades de arcilla (tozcón, breña y tierra), agua y “guanós” (heces) de acémila que sirve para evitar que el molde se raje²¹⁸, capa a la cual se le dará un baño de ceniza para darle grosor a la pieza; esto se deja secar por un lapso de una a dos horas; a continuación se desprende la base de soguilla y el eje de madera, obteniéndose, así, la parte del molde denominada “macho”. Para finalizar esta pieza se debe tapar su parte superior u orificio que quedó luego de retirar el eje que lo atravesaba, esto se hace con una corona de cera.

Cuando esta pieza del molde está lista, se pasa a elaborar la siguiente;

²¹⁸ En otras provincias como Imbabura y Chimborazo, donde también se trabaja en bronce, los artesanos suelen utilizar pelo humano en lugar de las heces de mulares. Detalles al respecto se encuentran en los libros de La Cultura Popular en el Ecuador. Tomo V. Imbabura y Tomo X. Chimborazo. (Naranjo, 1988 y 2004 respectivamente).

para ello se unta de aceite la parte externa del “macho” y sobre eso se echa nuevamente más arcilla, con lo que se obtendrá el molde denominado “hembra”. Mientras ésta aún está fresca, se pone sobre ella cuatro alambres y sobre éstos echa una nueva capa de barro; posteriormente y antes que seque, se la divide verticalmente por la mitad, pero para que éstas no se separen durante el secado, se coloca a su alrededor una piola de cabuya. Se pasa, entonces, al proceso de cocción del “macho” y de la “hembra”, para lo cual se coloca las piezas sobre tres ladrillos y debajo de éste se quema carbón, cuando este último está bien encendido se tapan los orificios que quedan entre los ladrillos y el suelo; se debe esperar a que el molde esté bien “asado” (toma el color de un ladrillo) para que no quede humedad alguna, luego se apaga el carbón, se espera un momento y se lo entierra para que enfríe lentamente.

Una vez desenterrados, se separa el “macho” de la “hembra”, al igual que se individualizan las dos partes en que fue dividida esta última; se procede a raspar con lija todos

los grumos o relieves que hubieran quedado luego de la quema, para, seguidamente, revestir con ceniza la capa interior del molde “hembra” y la exterior del “macho”, esto con el fin de generar una especie de aislamiento que impedirá que el metal fundido entre en contacto con el barro, facilitando así el desprendimiento de la pieza de bronce. Hecho tal revestimiento, sobre el molde “macho” se vuelve a colocar las dos partes de la “hembra”, asegurándolas bien con suficiente alambre colocado a su alrededor, esto evitará que ellas se separen y/o revienten al momento que se vierta el bronce fundido en la cámara vacía que queda entre ambos moldes. Para culminar, sobre la parte superior de la “hembra” se colocará una especie de embudo por medio del cual se verterá el líquido²¹⁹.

Se pasa, entonces, a la segunda fase que consiste en la **preparación y vaciado del bronce**. En la preparación de la aleación de bronce “intervienen una serie de materiales”, nos dice el artesano de Mulancay, éstos son estaño, cobre, metal blanco, metal amarillo, plomo, “y así se hace los componentes, los

²¹⁹ Es importante anotar que las figuras o grabados que irán en la campana, en caso de así desearlo, deberán ser plasmados en los moldes de barro, para que al momento de vaciar el metal diluido, éste vaya tomando dichas formas.

materiales, según los sonidos que se quiera dar. Uno ya sabe las medidas que hay que poner de cada cosa, uno al ojo ya pone...”. De acuerdo a otros estudios, la aleación básica contiene 70% de cobre, 20% de estaño y 10% de plomo (Naranjo, 2004). Entonces, se procede a la fundición de los materiales, esto se hace con el auxilio de un **horno de barro** que funciona “con leña y aire”; antiguamente se ventilaba manualmente, hoy en día “ya nos apoyamos con ese motorcito... para que nos de aire”; aunque recalca el artesano que, de ser necesario, el horno aún puede ser ventilado a mano. Se funde a una temperatura de 900° C, y en un tiempo aproximado de dos a cuatro horas; el metal líquido está listo para ser vaciado en el molde de arcilla.

Con el fin de evitar que el molde se rompa el momento de recibir el líquido, es necesario enterrarlo en un orificio, hasta cubrir la base del embudo. Listo esto, el artesano coge el bronce líquido, con la ayuda de unos como cucharones largos, y va vertiéndolo en el embudo hasta llenar toda la cámara vacía que quedó entre las dos partes del molde de barro. Se esperarán 24 horas, que es el tiempo que toma para que el metal líquido enfríe y fragüe, luego se desenterrará

y se retirarán los moldes de arcilla; la campana de bronce está lista para darle los toques finales. Los moldes serán desechados, pues solo sirven para una ocasión; por ello señala el artesano, y con mucha razón, que “la campana no es difícil de hacer, sino el molde [es] el que demora tanto para hacer, ..., no es cuestión de hacerlo en un día el molde, tiene que hacerlo en... semanas, hasta meses para lograrlo terminar”.

Los **acabados finales** se logran únicamente dando una buena pulida a la campana, con el fin de eliminar todas las encimas que hubieran quedado; esto se hace hoy con pulidoras eléctricas. Luego, con la ayuda de un torno, lijas y una crema especial, se da brillo a esta hermosa pieza artesanal.

La elaboración de las pailas de bronce sigue el mismo proceso descrito, tanto en lo que respecta a la elaboración de los moldes, como al vaciado del bronce y sus acabados. Al parecer es una producción artesanal que bien podría seguir desarrollándose en la zona, pues como nos explica el artesano, él ha enseñado este oficio a varias personas que han trabajado con él; más con cierta tristeza manifiesta que, el tradicional vínculo familiar con este



Foto 70 ¿Dónde está mi campanario. Mulancay Chico. Zaruma.

oficio, terminará con él pues sus hijos no se han interesado en aprender. “No les gusta este trabajo, porque [uno] pasa enlodado, sucio, no es bien visto, ya los jóvenes prefieren estudiar, hacer algo en la vida, un poco más fácil, porque este es un trabajo rudimentario, muy duro. Pero de esto he alimentado a toda

mi familia, con esto me he valido [vivido]²²⁰”

Pero no solo la producción de campanas y pailas es un arte e implica un profundo saber y experiencia, también lo es la construcción del horno para el fundido de los metales. El horno que este artesano tiene más

²²⁰ A él le hacen pedidos de estos objetos desde otras partes del Ecuador, así como de diferentes países, aunque lo que más demanda existe localmente es de las pailas pues la gente las sigue utilizando para preparar alimentos, dulces tradicionales, etc. Una paila mediana la vende a 40 dólares. El precio de las campanas variará según su peso y tamaño, así por una de 20 libras el artesano pide entre trescientos y trescientos cincuenta dólares. La campana más grande que ha elaborado, según recuerda, ha sido de 8 quintales.

de 50 años y que fue construido por su padre, quien tenía gran conocimiento en esta materia. De lo que él sabe, éste se elaboró utilizando diferentes tipos de tierras especiales “de aquí mismo” (del lugar), mezcladas en proporciones específicas, aunque no recuerda con exactitud de cuáles se trata, de allí que asegure que “yo no me atrevería hacer un horno de esos”. Se requiere, para ello, de mucha experiencia y precisión pues, a más de los materiales, el grosor y las medidas del horno deben ser exactas, así mismo, éste debe garantizar una corriente de aire adecuada para este tipo de trabajo, pues si entra demasiado aire, lo único que sucederá es que se prenda mucha candela pero que el metal nunca se funde. Al parecer, la técnica y materiales de cómo construir uno de estos hornos es un secreto que el padre de este artesano se llevó consigo, al menos en lo que respecta a la zona; de los varios intentos que ha habido por parte de algunos maestros locales por reproducir hornos similares, según lo manifiesta don Aguilar, todos han sido fallidos.

Finalmente, entre las artesanías de bronce que se producen en la provincia de El Oro encontramos también las lámparas de carburo, denominadas “lámparas amarillas” que es el color que tienen cuando son elaboradas en este material. Se las utiliza sobre todo en la actividad minera, por lo cual hablaremos sobre dichos objetos en el siguiente acápite dedicado, justamente, a las artesanías relacionadas con la minería.

7.7.5. Artesanía relativa a las minas

Entre las nuevas artesanías que encontramos en la provincia de El Oro está aquella relativa a la minería, invento de un ex trabajador minero, oriundo de Zaruma. Hace catorce años, luego de abandonar la minería, se dedica al oficio de artesano, fabricando, inicialmente, lámparas de carburo utilizadas en la actividad minera, y con mucha demanda en la zona, y conocidas como “lámpara azul”²²¹. Con el paso del tiempo, y en vista del interés de los turistas por

²²¹ La lámpara azul está elaborada en lata, es la que más demanda tiene por parte de los mineros artesanales pues tiene un precio cómodo, aunque su duración no es muy larga; comúnmente la llaman también lámpara “de combate”, es decir, utilizada en trabajos muy pesados. En el mercado existen también lámparas de carburo hechas en bronce, pero son muy caras; claro que su duración está garantizada.

estos objetos, decidió confeccionar también diversas artesanías que representen el trabajo en las minas: lámparas en carburo, en diferentes tamaños, como adornos o llaveros; vagones transportando material pétreo, molinos, etc.

7.7.5.1. Lámparas de carburo

Se las elabora en bronce, lata y también en acero inoxidable, algunas simulando las lámparas utilizadas actualmente, otras copiando los modelos originales de 1900 o 1903, sobre todo cuando se trata de un objeto decorativo, más que de las lámparas que las vende a los mineros. El bronce se compra en láminas, en tubo o en barra; se trabaja con planchas de bronce de distinto grosor: 0.80 milímetros, uno, uno y medio, dos y tres milímetros, al igual que lo hace con los otros materiales; esto porque son aproximadamente treinta piezas, de distinto tamaño y espesor, las que se requieren para hacer las lámparas.

En la elaboración de las mismas se procede, primero, a cortar el material según los grosores y formas requeridos, para ello utilizan unas matrices o molduras confeccionadas por el propio artesano. Una vez que se tengan todas las piezas cortadas y bien pulidas, se da paso al ensamblado de las lámparas. Las principales herramientas utilizadas son el torno, diversas matrices para las molduras, prensas, un soplete para las uniones.

Las piezas básicas que conforman una de estas lámparas son: un cilindro inferior, en donde se pone el carburo y que se compone solo de dos piezas, el tanque y la rosca; se lo conoce como depósito de carburo. Un cilindro superior o tanque de agua, pues es el que contiene el agua; éste comprende más piezas: Una tapa para sellar bien el tanque, una válvula reguladora del paso de agua, un tubo de válvula por el cual cae el agua por goteo al tanque inferior, mojando el carburo desde la base y generando el gas que producirá la llama; el gancho que sirve para colgar la lámpara en la correa del minero;

A éstas, entre los mineros, las llaman “lámpara amarilla”. Las lámparas que se utilizan en las minas son de 22 cm de alto, ese es el tamaño normal, la llama dura entre 6 y 8 horas, y alumbraba bien a unos 6 metros de distancia. “... lo que usted va ingresando al túnel, es una luminosidad pero... bastantísima, suficiente como para poder caminar”, dice el artesano.



*Foto 71. Con ese destello seguro que se encontrará oro.
Lámpara de carburo. Zaruma.*

los ganchos para colgarla en la roca; la base del reflector, un reflector, un tubo quemador, el ciclador que es un pequeño objeto con un orificio por donde sale la llama que sirve para alumbrar; una tuerca de pantalla, dos orejas, y muchas otras piezas pequeñas, que son, como dice el artesano “secundarias” (filtro, sujetador de filtro, empaquetadura, etc.)

El modo de funcionamiento de las lámparas de carburo es sencillo.

El tanque inferior se llena unas tres cuartas partes con pedazos pequeños de carburo y se lo cierra bien; el tanque superior se lo llena de agua mientras la válvula reguladora de agua está cerrada, se tapa el tanque y entonces se abre la válvula para permitir que el agua gotee, mojando de esta manera el carburo; es el momento en que se produce el gas y que la lámpara puede encenderse. El gas sube por un conducto especial hacia la zona del “reflector”, y sale por el

“ciclor”, con la ayuda de un encendedor se prende la flama; para regular la flama se debe regular el goteo del agua, cuidando que no sea rápido; una vez conseguida la llama deseada ésta permanecerá estable hasta que el carburo se haya consumido. Estas lámparas son sumamente útiles para quienes trabajan dentro de las minas, no solo por la luz, sino porque

le informa con certeza hasta dónde hay oxígeno dentro de una mina. Mucha gente ha muerto por entrar con la linterna. Entonces al ingresar con la lámpara de carburo le da seguridad, confianza... porque [donde empieza a escasear el oxígeno] la lámpara reacciona, la llama se hace hacia arriba [en lugar de salir hacia el frente, como es lo correcto] y por último se apaga...

Las lámparas son de uso personal, el minero la lleva colgada en su cintura mientras hace el trayecto de ingreso a la mina; el momento de trabajar la cuelga de cualquier roca, así alumbrará perfectamente la zona donde se está laborando. El artesano nos explica que él elabora lámparas de éstas en tamaños más

pequeños, pero con todas las piezas y garantizado su funcionamiento, para las y los turistas que se interesan en el objeto por su forma, pero también por su utilidad. Las lámparas más pequeñas, que sirven como llavero, solo tienen la forma de las originales, y las piezas “más grandecitas porque no hay como ponerle mucho los detalles”.

7.7.5.2. Carretillas, vagones y molinos

A más de las lámparas, este ex minero de Zaruma elabora también pequeñas carretillas que simulan estar transportando material pétreo de las minas, tal como sucede en el trabajo real. A éstas las hace utilizando cañería de cobre, y carga el balde de la carretilla con “cuarzo” propio de la mina para que tenga originalidad. En la misma lógica hace los vagones en los que se transporta el material, figurando ser el extraído de las minas. Por último, están los molinos de las minas, que son pequeñas réplicas de los que se utilizan en el trabajo minero, denominados también “chancadoras”²²²; el cuerpo del molino es de madera, su decoración dependerá del gusto y

²²² Vocablo local para nombrar a los molinos para triturar piedras.

habilidad del artesano, así, un artesano de Mulancay Grande (Cantón Zaruma) que también los elabora, dice que a él le gusta colocar pequeños montículos de piedra a un costado del molino, “como que estuvieran ya para chancarles”. Entre los “cuarzos” que utiliza hay una piedra que los mineros la llaman “soroche”; son piedras color plomo oscuro con unos reflejos o puntos dorados, lo que a quienes somos desentendidos en minería y minerales nos puede confundir y hacer, fantasiosamente, pensar que se trata de pequeñas partículas de oro.

Ambos artesanos venden sus productos en sus propias casas, aunque el de Zaruma tiene ya un pequeño almacén donde expone sus artesanías, a la vez que deja a consignación en un par de locales turísticos de su ciudad natal. Suelen aprovechar, los artesanos, de las ferias organizadas localmente para salir a ofrecer su producto, pues participar de aquellas organizadas en otras ciudades de la provincia o en otras provincias del país les resulta difícil por los gastos que ello implica (pago de stand, persona que ayude, alimentación, el hospedaje) y que no siempre se logra recuperar.



Foto 72. La recompensa del minero. Vagón en miniatura. Zaruma.

En Zaruma, en donde antiguamente la herrería era una actividad artesanal muy desarrollada, actualmente apenas contados artesanos se dedican a trabajar en hierro y acero, y lo hacen elaborando, sobre todo, **herramientas para el trabajo en las minas**. Los principales instrumentos que producen son barrenas, puntas, garabinas, barretillas, que son altamente demandadas por los mineros artesanales que existen en la región. Se los hace de acero “para que sea fuerte para la roca... para el minero”. Para la elaboración de estas herramientas se requiere fundir el acero, eso se hace a 40° C. o 60° C., o como dice uno de los últimos artesanos dedicados a este oficio, “a lo que llegue al rojo vivo para poder forjar. Se calienta con carbón de madera, del algarrobo, ... tiene que ser carbón fuerte”. Todo este trabajo se hace con la ayuda de yunques, martillos, cinceles para cortar, y la pulidora que sirve para dar los acabados finales.

7.7.6. Joyería en oro y plata

Contrariamente a lo que podría creerse, la joyería es una artesanía más bien nueva en la provincia de El

Oro, pese al gran e histórico desarrollo de la actividad minera (minería de oro) que ha existido y sigue existiendo en la zona alta, en particular en Portovelo y Zaruma. Nadie tiene una explicación al respecto, nosotros tampoco; sin embargo, a partir de las conversaciones mantenidas con diversos/as profesionales orenses (historiadores, planificadores/as, operadores turísticos, etc.), a manera de hipótesis diremos que una de las posibles razones esté vinculada al hecho de que la actividad minera, a gran escala, estuvo desde la época colonial, en manos de empresas extranjeras y que todo el oro obtenido “fugaba” hacia el exterior²²³. En aquellos casos en que los mineros artesanales lograban extraer algo de este precioso mineral, éste era inmediatamente vendido, quizás porque ello representaría mayores y mejores ingresos que si se los destinaba a la orfebrería; como dice un joyero de Portovelo, “aquí la gente no es amante a las joyas, sacan el oro, la plata, pero... más les gusta coger el dinero”. Es un tema que habrá que seguir indagando.

En todo caso y centrándonos en la joyería, es importante señalar que hoy por hoy existen en la zona

²²³ Al respecto de la actividad minera se habló ampliamente en el capítulo quinto.

de Portovelo y Zaruma solo cuatro personas dedicadas a esta actividad. Algunos de ellos fueron mineros artesanales que decidieron abandonar ese trabajo porque “se puso difícil y ya no había nada”. Desde nuestra perspectiva, era algo lógico que alguien estrechamente vinculado a la minería decidiera dedicarse a la producción de joyas, pues considerábamos que el conocimiento del material (sus características, su comportamiento, etc.), constituiría una ventaja comparativa en relación a otros orfebres sin aquella experiencia previa. Sin embargo, y a decir de uno de estos artesanos, “el trabajo en la mina no ha ayudado para la joyería porque ese trabajo nada tiene que ver con lo que se hace en el taller; es el mismo material, pero es un trabajo aparte”. En otras palabras, es un oficio que demanda de otras destrezas y conocimientos, pues la joyería es un trabajo más fino, más paciente y de mayor precisión, y que, además, depende del material que se utilice.

En la zona se trabaja fundamentalmente con oro, plata y acero, con los cuales se elabora distintas joyas: cadenas, anillos, aretes, pulseras, colgantes, etc. El procesamiento específico que se sigue para su confección depende del material en el

que se trabaje, pues cada uno requiere de un tratamiento particular. De cualquier modo, en términos generales el proceso tiene los siguientes pasos:

- **Refinado del material:** En el caso del **oro**, uno de los orfebres nos explica que éste, cuando sale de la mina, tiene 12 quilates, por lo que es necesario refinarlo hasta conseguir un material de 24, 23 y 18 quilates, que son los idóneos para el trabajo en joyería, pues son flexibles y permiten un buen modelado, sin riesgo de que se rompan. El refinamiento se hace con una mezcla de 50% de oro, 50% de plata y un poco de cobre, y, utilizando para ello ácido nítrico.

Ese mismo ácido se usa para el refinamiento de la **plata**; para ello no se mezcla con nada más pues la “plata es suavita”. Este procedimiento es indispensable para limpiar bien este material, pues cuando llega al taller aún contiene cierta cantidad de plomo, mineral que si no se lo retira dañará a la joya (la oscurece y mancha). El material “en bruto” la compra por cincuenta centavos de dólar el gramo, llega en pequeños pedazos, como piedritas.

También se trabaja en **acero**; este material no requiere de ninguna



Foto 73. Instrumentos para fundir oro o plata. Portovelo.

preparación previa, se lo compra y se procede a darle forma; aunque su manipulación es trabajosa pues es un material bastante duro.

- **Fundido:** Luego de refinado el oro o la plata, se da paso a la fundición de éstos, sometiéndoles a altas temperatura, las mismas que variarán dependiendo del material.

- **Preparación de láminas e hilos:** Cuando se ha fundido el oro o la plata, se continúa con el siguiente paso, cual es hacer las láminas o los hilos, que son las piezas base con las cuales se elaborará las joyas. Para hacer las láminas el artesano usa, actualmente, una máquina que

se llama laminadora; antes lo hacía con la ayuda de un artefacto construido manualmente y que se llama “ladrillera” (crisol). Es una pieza de metal, en forma rectangular, de unos 10 cm de altura, y con dos canales en la mitad, en donde se echa el mineral líquido para obtener, luego de que fragüen, las láminas.

También para preparar los **hilos** hoy se vale de una hilera más profesional, lo cual facilita su trabajo en relación a épocas pasadas, cuando utilizaba una hilera rústica; ésta era una pieza también de metal, con orificios de diferente tamaño, por los cuales iba introduciendo las láminas, progresivamente del más grande al

más chico, hasta alcanzar el grosor de hilo deseado.

A decir de las personas entendidas en este oficio, trabajar en plata resulta más fácil que en oro, pues la primera es más suave, más flexible, de alguna manera, “más noble” para el modelado. Por ejemplo, explican, para hacer el hilo de plata es mucho más rápido, pues una vez que se tiene la lámina lista, a ésta la pasa una y otra vez por la hilera, hasta conseguir los hilos de diferentes espesores. En el caso de la preparación del hilo de oro, el proceso es más demorado, pues luego de pasar la lámina por la hilera, hay que calentarlo, volver a hilar, calentar otra vez, y así sucesivamente de acuerdo al grosor de hilo que se requiera. Si se pasara el oro sin previo calentamiento, éste se rompería.

- **Moldeado:** Con las láminas y los diferentes hilos listos, se da paso al modelado de las joyas. Una de las piezas más sencillas de elaborar, nos dice un artesano, son las cadenas, sobre todo cuando se las trabaja en plata porque los hilos de este material se doblan fácilmente, con lo cual las argollas se hacen de manera rápida; una vez engarzadas las argollas unas con otras y soldadas, formando así la cadena simple, a esta última se la tuer-

ce para conseguir el modelo deseado, proceso que no implica riesgo de que se rompa. No sucede lo mismo con el oro, material con el cual el proceso es más duro; en el formado de las argollas se requiere trabajar con dos pinzas, y cuando se procede a moldear la cadena, es necesario hacerlo con la ayuda de otra persona.

- **Acabados:** Cuando la pieza está moldeada requiere ser limada y lijada, proceso que se hace tanto con el oro, como con la plata y el acero, y, con la ayuda, hoy en día, de unas máquinas eléctricas. A continuación se realiza una “explosión”, lo que significa sumergir y poner a hervir la pieza en un preparado de agua oxigenada de 140 volúmenes con una gotas de cianuro, esto sirve para retirar toda la suciedad (manchas negras) que se impregna en la joya cuando se la suelda con el soplete, logrando de esta manera que la pieza brille. La explosión se hace más cuando se trabaja con oro. Cuando las piezas llevan piedras engastadas, éste es el momento de hacer su montaje; las más utilizadas en las joyas de oro son unas piedras conocidas con el nombre de “silicón”, son “baratas... aquí piedras valiosas no se utiliza”, dice el artesano de Portovelo. Los diseños de las piezas que elabora, son creaciones propias.

En este trabajo están implicados todos los miembros de la familia de uno de los joyeros locales, cada quien se encarga de alguna fase del proceso: Él es el responsable de preparar el material (refinar, fundir, laminar) y de modelar las piezas. Su esposa es quien las lima y las lija, mientras que sus hijos se encargan de engarzar las piedras ya que para ello se requiere tener una buena visión. Claro está que, de ser necesario, pueden intercambiar papeles, pues todos saben cómo trabajar cada fase.

La comercialización de las joyas, por lo general, se las hace en el mismo taller del artesano, aunque su venta no es muy seguida ni en grandes cantidades, por eso prefieren más trabajar bajo pedido, aunque, cuando no tienen obras encargadas, se elabora, poco a poco, algunas joyas que se las mantiene expuestas “de repente venga alguien” y desee comprar. En la zona, el gramo de plata trabajada se vende a 1.50 dólares, por lo que el valor de una pieza está determinada por el peso en plata u oro que ella tenga. Al igual que lo han manifestado varios artesanos/as de la provincia, quienes se dedican a la joyería tampoco participan con frecuencia en ferias o exposiciones fuera de su localidad, peor aún en otras provincias; esto se debe básicamente a los gastos que ello demanda

(movilización, hospedaje, alimentación, pago de “puesto”, etc.), rubros que casi siempre deben ser cubiertos por los propios artesanos y artesanas. Es un aspecto importante a tener en cuenta y buscar alternativas si se quiere garantizar un verdadero apoyo al desarrollo y difusión de la actividad artesanal, así como su revalorización a nivel nacional.

7.7.7. Pirotecnia

En la parroquia de Güizhagüiña (cantón Zaruma), así como en el sitio llamado Guerras (cantón Balsas), y en el cantón Piñas, el arte de la pirotecnia sigue vigente; se trata de una actividad tradicional en la región “serrana” de El Oro que ha sido desarrollada generación tras generación, y que, al parecer y por fortuna, tendrá muchísimos más años de vida. A diferencia de lo que está sucediendo con otras ramas artesanales, en esta provincia aún hay algunos jóvenes interesados en el arte de la pirotecnia, quienes han ido aprendiendo el oficio desde temprana edad, ya sea de sus padres, tíos, hermanos mayores, o de sus padrinos o artesanos con quienes han trabajado como operarios. Quizás esto se deba a que en la zona este tipo de artesanías aún es muy demandada cada vez que se

celebra alguna fiesta religiosa, cosa que sucede, como veremos en el capítulo correspondiente, con bastante frecuencia en la provincia. Como nos manifestó uno de los artesanos del sitio Guerras, “los priostes son los que me contratan para hacer los castillos”.

Los objetos que se elaboran son variados, entre los principales encontramos: castillos, vacas locas, globos, cohetes, ruedas de mano, palomitas, y, buscapies. El material básico, para todos ellos, es la pólvora, la misma que suele ser elaborada por los propios artesanos, quienes deben ser verdaderos especialistas en su manipulación, caso contrario correrían altos riesgos. Don Luis nos explica que para **preparar la pólvora** se necesita: azufre, clorato, antimonio, aluminio negro, sulfato de cobre, clorato de barita, clorato, salitre, destrina, y carbón. Cada elemento se debe poner pesado, la cantidad de cada uno varía según el tipo de pólvora que se vaya a hacer. Los demás materiales que se utilicen, dependerá del objeto que se confeccione, como lo detallamos a continuación:

- **Los castillos**, que constituyen la principal artesanía trabajada por los artesanos de la pirotecnia, tienen

una **estructura** de carrizo o maderos de diferentes dimensiones; según algunos artesanos, es preferible hacer el armazón de madera pues el primer material es muy “trabajoso” (difícil de trabajar). La construcción de la estructura del castillo se va haciendo piso por piso; la cantidad de niveles que tenga dependerá de lo solicitado por el cliente. Estas estructuras no se queman a la hora de prender el castillo, por ello serán reutilizadas muchas veces más por el propio artesano. Sobre esta base se colocará, una vez que esté elaborada, la “**ruedería**” o figuras que adornarán el castillo y que son las que realmente “juegan”, es decir, las que se van quemando cuando se prende el castillo. Entre las figuras que más se elaboran están las mariposas, las flores de diferentes tipos, estrellas, caracoles, y muchas más. A éstas se las construye por separado, el armazón igualmente es de carrizo, en torno a la cual se enroscarán, posteriormente, las mechas de pólvora. Cuando la ruedería está formada, se la coloca en cada piso del castillo, según el diseño que se siga; ahora bien, en todo castillo será infaltable el cuadrado o la imagen del Santo o Virgen a quien los priostes lo dedican, cuando se trata de una fiesta religiosa, dicha imagen irá en los pisos superiores para que pueda ser vista por todos. Si se trata de

otro tipo de fiesta popular, lo que se colocará, en su lugar, será una leyenda relativa a la institución que contrata el castillo, o en relación al aniversario del cantón, etc.

Es importante puntualizar que la “ruedería” está cargada con pólvora de diferentes colores, por lo cual la preparación de las luces o “**lucería**” (como le llaman estos artesanos) es aspecto clave en la construcción de los castillos. Los colores son preparados por los mismos artesanos/as, utilizando diversas combinaciones (cantidades) de los elementos básicos que se usa para preparar la pólvora. Uno de los pirotécnicos de Güizhagüiña, nos explica de la siguiente manera:

... componemos la color nosotros, acá le hacemos... la flac²²⁴ que llamamos, la verde, la estrellado, la color roja, amarilla, morada, todo tipo de colores. Para los colores sólo va mezclado pura pólvora, pura composición de pura pólvora, no se pone ningún químico, nada... Para hacer el verde limón, por ejemplo, se pone el clorato y el clorato varita, con ese se hace.... Son colores sencillitos.

Cada color se va poniendo en tubitos individuales de diferentes tamaños, según el juego pictórico y de matices que se quiera dar; estos tubos serán colocados estratégicamente en las figuras o “ruedería”, y constituirán pieza fundamental del arte de construir castillos.

Finalmente se procede con el “**arte de las mechas**”, que consiste en ir uniendo cada una de las mechas que se han enroscado en las diferentes figuras que adornan al castillo. Estas uniones constituyen un arte pues debe hacerse de tal manera que garantice que cada pieza o figura (ruedería) del castillo vaya quemándose progresivamente, una tras otra, iniciando desde aquellas colocadas en los pisos inferiores, y finalizando en las de más arriba, que serán las más llamativas, las más luminosas, las más artísticas, para así cerrar con broche de oro la quema del castillo. Según el tamaño del castillo, todo el “juego” de luces puede demorar hasta unos 20 minutos ininterrumpidos, pues como puntualiza uno de los artesanos, “un buen castillo es cuando no se apaga” hasta que no se hayan consumido todos los juegos o figuras.

²²⁴ Una luz que simula ser un flash.

Como se puede desprender de esta breve explicación, no es una obra rápida de hacer, el tiempo que se emplee en su elaboración variará según la cantidad de personas que participen, del tamaño del castillo y de la complejidad de su “ruedería”. Si trabaja una sola persona en un castillo pequeño, esta labor tomará una semana completa, un castillo de seis pisos trabajado entre cinco personas bien podría demorar entre tres o cuatro días, máximo. La parte más difícil de elaborar castillos, es el armado de la ruedería, lucería, colocación de las mechas, ahí es donde está concentrado el arte y la inventiva del artesano que es lo que, realmente, se valora y reconoce en la zona. No es casual, entonces, que al conversar con los artesanos, éstos nos manifestaran que una de las claves de un “buen pirotécnico” es su capacidad inventiva tanto en lo que respecta a la “ruedería” como en el juego de luces, efectos especiales, etc. “Uno va creando como un buen artista, mientras más lo aplauden más deseos tiene [uno] de continuar. Este es un arte que no cualquiera lo hace”, dice orgulloso uno de los artesanos.

Como señaláramos líneas más arriba, los castillos pueden ser de diversos tamaños, hay unos que los

llaman “gigantes” y que son de alrededor de 20 pisos (cada piso tiene 1 ½ metro), pero se los construye muy esporádicamente. Otros, los más comunes, son de 12, 10, 6 pisos, dependiendo de lo que soliciten las personas y, claro está, de su bolsillo. Los precios varían según el tamaño, el tipo y la complejidad del castillo solicitado (se hacen unos simulando cascadas, iglesias, etc.), de allí que se pueda encontrar castillos desde 450 hasta dos mil dólares, más o menos. Por ejemplo, en el sitio Guerras, un castillo de 6 pisos se puede vender hasta en 1.200 dólares.

De acuerdo a los artesanos entrevistados, los lugares de donde más compran castillos son Portovelo, Zaruma y Güizhagüiña; los solicitan para el festejo de las fiestas religiosas. Explica, don Yanza, pirotécnico de la parroquia de Güizhagüiña, que allí se queman unos ocho castillos, todos ellos en honor a la Virgen de Los Remedios, patrona del lugar. Con la quema se demuestra la devoción y el cariño que le tienen la población en general, las y los peregrinos, sacerdotes y sacerdotas, pero también los artesanos dedicados a este arte, hecho que se refleja con toda claridad en estas palabras del artesano de Balsas:

Usted sabe que en este tiempo la economía está muy abarrotada [mala], entonces usted también tiene que colaborar, si usted es devoto de un Santo y acá ven que no pueden avanzar a hacer un castillo, hablemos de unos 500 dólares, le dicen: ‘maestro ayúdenos para hacer unito de unos 300 o 350’, entonces más bien para que usted no se quede con el deseo yo le hago por colaborarle [uno de los grandes, pero ganando] en ese... un po-

quito menos, se que en otra parte yo ya me saco [recompensa, por ejemplo] en un trabajo en el municipio, lo que le estoy cobrando a usted menos ya le cobro a ellos más, pero el asunto es que a usted no lo dejo con el deseo de hacer...

El castillo es, sin duda, una de las mayores atracciones de las fiestas populares, y, entre los artesanos de la pirotecnia, el principal objeto en el que trabajan. Las otras piezas u

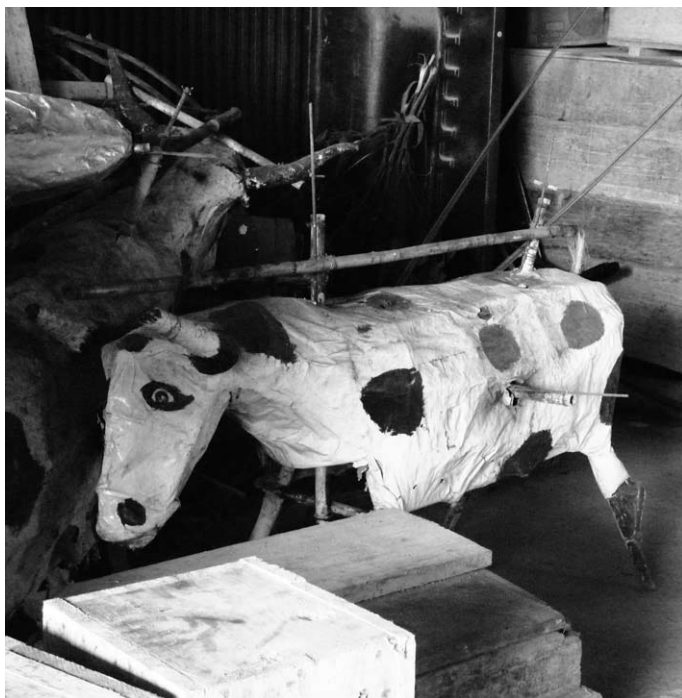


Foto 74. Agazapada antes de volverse loca. Sitio Guerras-Balsas.

artesanías, como las vacas locas, globos, etc., son, como ellos mismo llaman, “trabajo complementario nomás”.

- **Las Vacas locas:** Bajo la misma lógica que el castillo, la vaca loca tiene una estructura de carrizo, en una forma rectangular que hará las veces del cuerpo del animal, a ésta va pegada otra armazón que simula el cuello y la cabeza de la vaca; a continuación se la recubre con papel, dejando el lado inferior libre para que la estructura pueda ser cargada por una persona que será la que de vida a este singular animal. Cuando el armazón está forrada, se procede a colocar las diversas figuras que adornarán a la vaca loca y que expulsarán toda clase de pequeñas cargas explosivas; las figuras más comunes son las ruedas y los “ratones” o buscapies. Una vaca loca mediana cuesta 100 dólares.

- **Los Globos** se los elabora utilizando únicamente papel de seda y, como pegamento, el engrudo. Las diferentes formas que tienen se las consigue solo con el recorte y pegado de piezas del papel; en la parte baja del globo, por donde se encenderá la llama que sirve para inflarlos, tienen “un arito de carrizo, alambre y mecha. La mecha va puesta con

esperma, para que no queme rápido, eso le dura un buen tiempo para que [el globo] vuele más...”, manifiesta el artesano de Balsas.

Al igual que los castillos, estos artesanos hacen globos de diferentes tamaños (los más grandes son hasta de 10 metros) y de diferentes formas, para lo cual ponen, una vez más, a “volar su imaginación”. De esta manera, algunos están adornados con “palomas de castilla” (figuras de palomas), las mismas que se “liberan” cuando el globo ha alcanzado una altura considerable; hay otros que tienen una canastilla en su parte inferior; algunos llevan la forma de una estrella o de una farola, etc. Los precios de estas artesanías variarán según su tamaño, así los más pequeños valen seis dólares, los medianos y no muy elaborados, unos ochenta dólares y los más grandes llegan a costar hasta ciento cincuenta.

La imaginación de estos artesanos no tiene fin, cada uno inventa no solo nuevos modelos de castillos, globos, vacas locas, sino también muchas **otras piezas**; todo con el fin de colaborar con la devoción y gozo de la gente. En Balsas, por ejemplo, con ocasión de las fiestas locales, uno de los expertos en pirotecnia construyó una cascada, que no es sino

una mecha de pólvora bastante larga que va soltando chispas, simulando la corrida del agua; ésta se la colocó en el parque central. También en este cantón se elaboran la **china loca** y/o el **cholo loco**, que tienen la forma de una mujer u hombre indígena; su estructura es de carrizo y sus vestimentas, simulando algún vestido indígena, es de papel; de igual manera se le colocan diversas figuras o “jueguitos” de luces. También hacen las curiungas que representan la figura de un ave conocida en la zona como **curiungue**; se la elabora y se la “juega” bajo la misma lógica que la vaca loca.

7.7.8. Artesanía desaparecida

Así como algunas artesanías parecen tener “futuro”, por el interés que algunas personas jóvenes ponen en ellas (como el caso de la pirotecnia), hay otras que no corrieron la misma suerte y que hoy solo forman parte del recuerdo nostálgico de las personas mayores que no solo conocieron estos objetos, sino que se valieron de ellos en sus diarias faenas. Durante nuestro recorrido por la provincia, sobre todo en la zona alta, tuvimos referencias sobre algunas artesanías que ya han desaparecido y que las recogemos a continuación;

sin duda éstas constituyen solo una muestra de muchos otros oficios y/u objetos artesanales que debieron haber existido.

Herrería: Uno de los últimos herreros de Zaruma, dedicado hoy a preparar herramientas para los mineros, recuerda que antiguamente también hacían aldabas para asegurar las casas, pero sobre todo, herraduras para los caballos y otros artículos relacionados como frenillos para los animales, espuelas, estribos. Estos objetos se elaboraban con moldes de barro, que se los preparaba con tierra bien fina y con agua de panela para que endure la arcilla. Se fundía el hierro y cuando estaba “como agüita” se lo vaciaba sobre el molde.

Como señala este artesano, la herrería tiene larga historia en Zaruma; es un oficio al que se han dedicado tres generaciones de su familia, empezando desde su abuelo. A decir de él, los Calle fueron los “primeros herreros que ha habido... en Zaruma... yo la actividad me empecé de 14 años, me gustó el oficio...”.

El Poto es un recipiente que, en el tiempo de los arrieros, se utilizaba para transportar agua. “La gente bajaba al parque llevando agua dentro

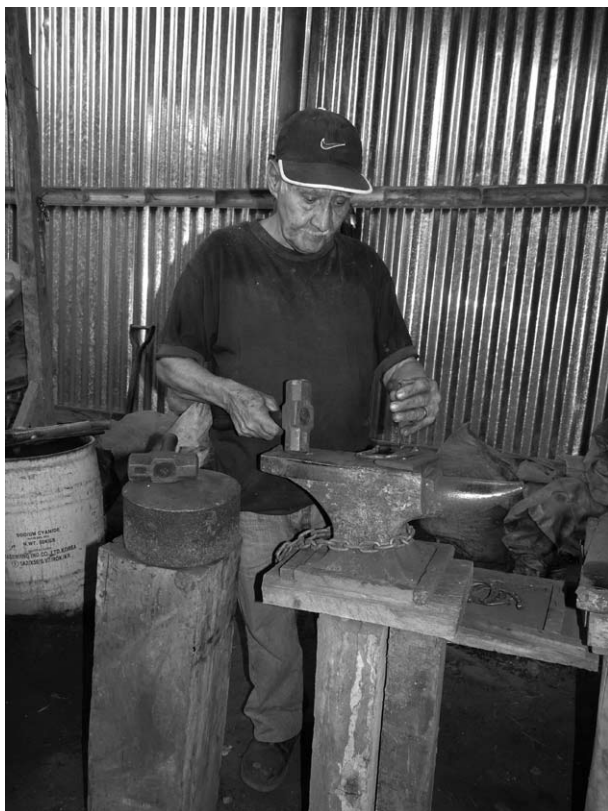


Foto 75. Don Benigno Calle, conservando el arte noble de la fragua. Zaruma.

del poto y decían que tenían agua potable”, nos comenta risueño un antiguo arriero de Zaruma. El poto es un producto natural, una calabaza, que antaño se lo encontraba en las chacras, pero que hoy en día ha desaparecido; cuando estaba maduro se lo recogía, se le cortaba en uno de sus extremos (el más delgado), se lo vaciaba y se le dejaba secar; así se conseguía el recipiente para

recoger agua, que llevaba el mismo nombre que el fruto. Con el poto se hacía también balanzas, para ello se cortaba el fruto por la mitad, formando con cada pedazo un platillo; con la ayuda de piolas, se ponía un plato a cada extremo de un madero. En el un plato se ponía las pesas y en el otro el producto a ser pesado. Las mujeres también utilizaban el poto para zurcir medias.



Foto 76. La cantimplora de los arrieros. El poto. Zaruma.

Depósito para guardar tabaco: Hace muchos años atrás, en la Provincia de El Oro, la gente fumaba tabaco en hoja; a la hoja bien seca la “cortaban como una mortadela”, nos dice una persona mayor. A esta hoja seca y recortada la guardaban en unos recipientes o depósitos elaborados por la propia gente; para ello compraban un cacho de toro en el camal de la localidad, cortaban del tamaño deseado, limaban sus extremos y a estos últimos los tapaban con maderos; de esta manera conseguían los depósitos que servían, no solo para guardar, sino también para transportar el tabaco a sus lugares de trabajo.

Fosforera “casera”: Un habitante de Zaruma, muy conocedor de la historia local, nos relata que en aquel sector los campesinos inventaron una especie de fósforo elaborado con una piedra llamada pedernal, una pieza de hierro (un fierro) que mandaban a fabricar con los herreros, y con “yesca”. Esta última se la obtiene del corazón de la flor del penco. A la yesca la ponían dentro de un pedazo de carrizo para conservarla, y, cuando necesitaban candela, sacaban la yesca del carrizo, la frotaban en la piedra, saltaba una chispa y, entonces, prendían el cigarrillo; hecho esto, la ahogaban (apagaban) con el mismo carrizo.

Al iniciar este capítulo anotábamos que “a primera vista” parecería que en la provincia de El Oro existe muy escasa artesanía; pocos documentos escritos²²⁵ apenas hacen referencia a la producción artesanal, y, al consultar a la población local las respuestas más generalizadas fueron, en la zona baja: “no, aquí eso no hay”, “por Zaruma, por allá si hacen”; y, en la parte alta de la provincia: “muy poco”, “casi nada”, “antes si hacían, pero ya ha desaparecido”. Sin embargo y afortunadamente, como hemos visto a lo largo de estas

páginas, el territorio Orense en modo alguno carece de hábiles artesanas y artesanos. Aunque pocos (en comparación con lo que sucede en otras provincias del Ecuador), en El Oro hay quienes se han entregado desde hace mucho tiempo a este oficio, conservando y recreando varias de las artesanías tradicionales; mientras otros, más nobeles, se han convertido en artífices de nuevas obras que, a la vez que se orientan hacia el mercado turístico, también guardan en sí, parte de la identidad local.

²²⁵ Libros sobre la provincia, documentos de planificación local, revistas de promoción turística o de información municipal.

VIII RELIGIOSIDAD POPULAR

8.1 Aspectos generales

Una de las herencias que los pueblos latinoamericanos recibimos de nuestro pasado colonial fue la implantación de una fe religiosa. Desde la llegada de los europeos al nuevo continente, una de las mayores preocupaciones de la corona española fue la de implantar el catolicismo entre los “infeles”, no solamente como un mecanismo para ganar más almas para el cielo, sino, y fundamentalmente, para incorporar a una mayor población dentro de quienes tributaban para España. Sin temor a equivocarnos, estamos en la capacidad de manifestar que, una de las fundamentales armas de las que se valió la corona española para sojuzgar a los nativos americanos, fue la religión, concretamente la religión católica.

El encargo de cumplir con esta tarea estuvo confinado a una serie de órdenes religiosas, bajo cuya responsabilidad recayó la monumental tarea de la difusión del evangelio en el nuevo continente. La labor misional se constituyó en una de las más eficaces herramientas para la conquista y posterior consolidación del régimen español en América, no nos olvidemos que, en aquellas épocas, el poder civil y el religioso estaban integrados, y que, estas dos instituciones recíprocamente actuaron para hacer realidad la conquista y colonización del continente “recién descubierto”.

La introducción de una nueva fe religiosa entre los habitantes americanos, fue una empresa de difícil consecución, puesto que, los

pobladores originarios de las tierras americanas también poseían sus manifestaciones religiosas peculiares, las cuales estaban acompañadas de elaborados rituales, y por otro lado, habían existido desde tiempos remotos, de manera que, la adopción de una diferente religión, en muchos contextos, encontró una fuerte oposición, cuando no un rechazo explícito.

Este proceso que en términos macro tuvo ocurrencia en las colonias españolas en América, también tomó como escenario lo que por aquel entonces fue la Real Audiencia de Quito, parte de cuyo territorio, años más tarde, iba a constituir la república del Ecuador. En esta región más que en otras, se sintió el enorme peso de las actividades religiosas, las mismas que trascendieron al hecho religioso en sí, y se manifestaron de forma explícita, dejando muchas huellas en otras instancias de la vida de esos territorios²²⁶.

Como la nueva fe religiosa fue impuesta por los súbditos de la corona “a sangre y fuego”, los nativos

americanos, a más de oponérsele, optaron por otras estrategias de conducta, entre las cuales se destacó un sincretismo religioso, a consecuencia del cual, en muchos contextos, la nueva religión que se imponía a sus habitantes, en varios sentidos, estaba bastante alejada de una ortodoxia católica. Dentro de este proceso, en muchas partes de Latinoamérica, emerge una nueva modalidad de concebir, aceptar y practicar la religión católica, modalidad que ha sido entendida como una religiosidad popular, para distinguirla de los contenidos clásicos que trataron de ser impuestos desde los albores mismos del proceso misional.

Precisamente, por el proceso señalado, estamos de acuerdo con Enrique Dussel (1988: 13), cuando manifiesta que: “Al fenómeno de la ‘religiosidad popular’ debe enmarcársele dentro de la ‘cultura popular’ latinoamericana”, bajo la premisa que dentro del ámbito de la cultura, también entraría un sistema de prácticas y creencias religiosas, las mismas que corren paralelas con consideraciones de naturaleza

²²⁶ Concretamente nos estamos refiriendo a otras actividades humanas como la arquitectura religiosa y el desarrollo de artes y artesanías, entre otras, las mismas que se fueron introduciendo en las poblaciones nativas, merced al trabajo de quienes estuvieron encargados de la labor misional.

productiva y económica, y que han sido desarrolladas a través de una matriz histórica.

Con estos antecedentes, y nuevamente coincidiendo con la reflexión realizada por el autor consultado (Ibíd.), podemos manifestar que la religiosidad popular es un verdadero momento de la Cultura Popular, ya que ésta representa su núcleo fundamental, la cual contiene las creencias y prácticas que enmarcan las reflexiones relacionadas inclusive con la significación de la última existencia. Desde este punto de vista, y desarrollando la idea, se manifiesta que:

La religiosidad popular son las creencias subjetivas populares, símbolos y ritos, junto a comportamientos objetivos con sentido, producto de una historia centenaria – que no puede confundirse con la religión oficial sacerdotal. Es un campo ‘religioso’ propio, con autonomía relativa, que tiene por sujeto al pueblo, aunque inciden sobre el sacerdote, shamanes y profetas (Dussel, 1987: 14).

En líneas anteriores habíamos señalado que la religiosidad popular representa un verdadero sincretismo

producto del contacto de una fe religiosa traída de España, al contacto con las manifestaciones religiosas nativas, por el pueblo, en sentido genérico. Ahora bien, este pueblo constituyó por su iniciativa y a cuenta propia, una actitud frecuentemente antagonica en contra de la cultura dominante y la iglesia oficial, algo que podríamos denominarlo “un nuevo mundo religioso” (Ibíd.: 16), es decir, un sistema de creencias que le dan sentido a la vida cotidiana, al trabajo, a las luchas, al dolor, a la muerte e inclusive a la sobrevivencia. Desde este punto de vista, la religiosidad popular se convierte en un mundo original que generalmente es poco conocido y menos apreciado por las clases dominantes, por la cultura y religión hegemónicas, y que cuando por algún motivo se lo descubre, recibe un rechazo inmediato, precisamente, porque la mirada que se le concede está llena de prejuicios y malos entendidos.

Desde otro punto de vista podríamos mencionar, siguiendo a Marco Vinicio Rueda (1998:237) que:

La religiosidad popular es algo vivo y palpante, y por lo mismo hay un proceso de evolución en su constitución. La trayectoria diacrónica de dicha evolución

será múltiple, por lo mismo que la religiosidad popular es el resultado de fuerzas múltiples y encontradas, y vive actualmente un momento rico de tensión social y cultural.

En relación con esta manifestación cultural, es importante tomar en cuenta que la cosmovisión y el ethos de la religiosidad popular se hallan en las diversas manifestaciones de la misma, siendo así, el núcleo de fe, constituido por lo que creo, lo que espero, cómo concibo lo santo, y la ruptura del mismo, integran una visión del mundo. Pero, también habría que tomar en consideración otros aspectos como que el núcleo de fe influye en el ethos: cuál debe ser mi comportamiento, qué es lo más importante, qué es lo que contiene un valor, lo que ‘empuja’ la vida. De tal forma que la cosmovisión y el ethos quedarán almacenados en el ámbito de lo simbólico, y será a través del conjunto de ritos y símbolos de acción, como se podría dar un reconocimiento fehaciente, no solo al contenido, sino a la trascendencia que para el colectivo pueblo tiene la religiosidad popular (Ibíd.).

A propósito del ethos, implícito y explícito en las manifestaciones de la religiosidad popular, Enrique

Dussel (1988), manifiesta que él también se manifiesta en la actitud que sus adherentes mantienen en temas de naturaleza personal, social e histórica, donde dicha actitud tiende a ser trágica, y hasta cierto punto pasiva, lo que él denomina “una cierta teología de la resignación que lo tiñe todo y que se manifiesta en la expresión ‘Dios así lo quiere’ (la muerte del niño, la enfermedad, la muerte, etc.)” (Ibíd.: 22).

Después de las reflexiones elaboradas, y en una ajustada síntesis, podríamos señalar que los contenidos principales a través de los cuales se expresa la religiosidad popular son los siguientes:

La Sacralización del tiempo. El ‘tiempo’ es principalmente un horizonte religioso, aún el tiempo económico de la quincena, el mes; la antigüedad del trabajo asalariado se mide por las ‘fiestas’. En primer lugar en un tiempo corto, se sacraliza el día, en el ‘hacer la cruz’ al salir de la casa hacia el trabajo, al comer, al dormir, en prácticas religiosas a través del día. En un tiempo mediano, el año, la religiosidad invade todo el transcurso de las estaciones: el invierno, tiempo de la muerte,

la primavera, resurrección de la vida. La Sacralización del espacio. El sujeto popular (la familia, la aldea, la comunidad, el barrio), guarda una cierta centralidad; lo demás es periférico. El pasaje de uno a otro espacio es de prueba: de la casa a la fábrica o a otro pueblo (peligro de viaje, etc.) y por ello hay que encomendarse a algún santo, aliado, etc. Las procesiones son un 'camino' hacia la centralidad del espacio sagrado por excelencia: el santuario de la Virgen de Guadalupe, de Copacabana, de Jesús del Gran Poder, etc. Es un cierto control, por un poco de tiempo, de un espacio de pasaje hostil, que por su naturaleza requiere ser dominado por el pueblo, a través de la práctica religiosa. El pueblo ocupa el espacio con multitudes y como afirmación de sí mismo. La Sacralización del ritmo. Una expresión fundamental de la religiosidad popular es el ritmo, la danza al compás de la música. El ritmo del año, del mes, de la semana, del día se apresura en el ritmo de la danza sagrada, expresión del cuerpo unido al rito, a la oración y hasta el éxtasis (Dussel, Enrique, 1988: 19 -20).

Complementando esta profunda reflexión relativa a los contenidos fundamentales de la religiosidad popular, Rueda (1998: 237), manifiesta que:

Cuatro son los elementos que contiene la religiosidad popular: 1) Es más vivencial que doctrinal, 2) es más marginal que social, 3) tiene rasgos del catolicismo español, con elementos de religiosidad popular española y elementos de cultura precolombina y 4) es vivida por el pueblo más que por un grupo de selección.

Precisamente, en función de las características anotadas, es que se considera a la religiosidad popular como la religión del pueblo, en el sentido exhaustivo del término, con la particularidad que ésta, al igual que otras expresiones religiosas más formales, también funciona como un verdadero sistema cultural, lo cual supone una experiencia histórica, la misma que es transmitida a través del proceso de socialización y que, además, posee la capacidad de recrear nuevas formas culturales que tienen que ver con los problemas relativos a la existencia misma de los seres humanos. Por lo tanto, en ella se unen tanto dimensiones de carácter

religioso, así como sociales, siendo de este modo, elementos como el deber, la responsabilidad, el respeto, la solidaridad, para solo citar a unos cuantos, adquieren un matiz sagrado (Ibíd.).

Finalmente, a propósito de las precisiones conceptuales realizadas alrededor de la religiosidad popular y su inserción dentro de la Cultura Popular, es menester destacar que no existe una sola religiosidad popular, sino que ella “tiene varios rostros”, de acuerdo al proceso histórico que siguió desde su génesis, hasta su consolidación, por un lado, así como en función de los distintos conglomerados humanos que están involucrados en el fenómeno, por otro. Como bien lo afirma Rueda (Ibíd.), no es lo mismo la religiosidad popular campesina que la religiosidad popular que se cultiva en una cultura mestiza, como tampoco son iguales los elementos que se pueden encontrar en sociedades fundamentalmente

urbanas, frente a otras, ancladas en la ruralidad.

Refiriéndonos a nuestro objeto de estudio: la Cultura Popular en la provincia de El Oro, y en relación con el tema que nos ocupa en este capítulo, la religiosidad popular, debemos señalar que la incidencia de este fenómeno se presenta de una forma diferenciada entre la zona alta y la zona baja, siendo la primera de las nombradas mucho más rica en manifestaciones de religiosidad popular que la zona baja, en donde su incidencia es singularmente menor.

Varios son los factores que podrían explicar esta diferencia, pero quisiéramos referirnos fundamentalmente a dos: en primer lugar, y de acuerdo al recuento histórico, la labor misional se concentró de forma casi exclusiva en la zona alta, hasta donde llegaron misioneros de varias órdenes religiosas a encargarse de la doctrina²²⁷. Dichos misioneros

²²⁷ A nivel nacional, y como una tendencia reiterativa, la temprana presencia de las comunidades religiosas dedicadas a las labores misionales, se dio de forma mucho más intensa en las poblaciones de la sierra, así como de la amazonía. La costa, en términos generales, no fue un lugar primado para el establecimiento y consolidación del proceso de cristianización, porque la estructura de poder religioso que desde el inicio de la colonia estuvo ligada al poder civil, se ubicó en la sierra (la capital de la Real Audiencia de Quito, fue Quito), y con ramificaciones a la región oriental.

vinieron de las vecinas provincias de Loja y Azuay, en donde sus respectivas congregaciones operaban como campos bases para esta actividad. Desde este punto de vista, los pobladores nativos en primera instancia, y los criollos en segunda, tempranamente adquirieron el conocimiento relativo a la doctrina católica, a la cual, y de acuerdo a los procesos referidos en líneas anteriores, la fueron introduciendo nuevos contenidos, que desembocaron en la religiosidad popular. En segundo lugar, al haber sido diezmadas o rápidamente incorporadas las poblaciones nativas de la zona baja a una cultura mestiza, éstos tuvieron pocos elementos para desarrollar de mejor forma una religiosidad popular, proceso que sí se dio en la zona alta, lugar en donde, como ya lo habíamos señalado, aún se conservan ricas manifestaciones de la religiosidad popular.

Por último, es menester señalar que tanto en este capítulo como en el siguiente se abordarán similares temáticas, pero desde enfoques distintos. Aquí se pondrá mayor énfasis en el análisis del hecho religioso popular, a diferencia del siguiente capítulo en el cual, el análisis estará centrado en el aspecto festivo de las celebraciones.

8.2 Los santos patrones

Diseminado por toda la geografía provincial, pero de forma preferente en la zona alta, la devoción y las actividades ritualísticas y cúlteras que tienen que ver con la devoción a los santos patrones, es aún una realidad que se inscribe dentro de la religiosidad popular de la provincia de El Oro.

8.2.1 San Buenaventura

En el cantón Piñas, concretamente en la parroquia Moromoro, el culto a San Buenaventura sigue siendo un hecho religioso importante, que concita la participación de una buena cantidad de fieles. De acuerdo a uno de los pobladores de esta parroquia y quien ha estado involucrado desde hace mucho tiempo con el hecho religioso, el culto a este santo se inició con la presencia de un sacerdote de apellido Romero quien fue el primer clérigo en establecerse de forma permanente en Moromoro. A él se le propuso poner una urna de dicho santo a las afueras del pueblo, con el afán de recaudar fondos para la iglesia. El santo “comenzó a coger clientela”, de acuerdo a las expresiones de nuestro informante, y se hizo muy popular, hasta el punto

que se comenzaban a organizar romerías para visitarle. Fue tal la popularidad del santo, que el lugar donde se levantó la urna, se convirtió en parada obligada de todos quienes por allí pasaban, especialmente de los transportes públicos que venían de Piñas. En virtud de los ingresos que generaba el “santito”, y por insinuación de varios fieles, paulatinamente se fue mejorando el sitio. Se paró una caseta, y se le dotó de luz a la imagen. En estas mejoras también intervino el municipio de Piñas.

Para explicar porqué San Buenaventura y no otro, se ha utilizado una metáfora, en el sentido que, de acuerdo a la peligrosidad de los caminos en épocas pasadas, el llegar hasta allí ya se consideraba una “buena ventura”. La fecha de la fiesta en la que se le celebra es el 14 de enero, en ella San Buenaventura recibe a visitantes de muchas partes de la provincia como de Pasaje, Santa Rosa, Piñas, así como de otros lugares del país e inclusive del extranjero. Mucha de la fama que ha adquirido este santo se relaciona con su “capacidad” de ayuda en la realización

de los negocios. Nos comentaron que muchos comerciantes que van por la zona se encomiendan a él para alcanzar éxito en sus gestiones.

Como no podía ser de otra manera, la reputación del santo se deriva de la gran cantidad de milagros que concede a quienes a él se encomiendan. Con orgullo uno de sus devotos nos decía que es un “santo de romería”, dando a entender su importancia. En el día de su celebración, en algún momento de la misa, se hace una lectura de los favores concedidos a sus fieles, donde infaliblemente se reportan curas milagrosas, recuperación de objetos perdidos, beneficios alcanzados, etc. De acuerdo a los pobladores de esta parroquia, pese a ciertas vicisitudes que ha sufrido su culto²²⁸, la romería y posterior celebración de la misa en su honor, sigue atrayendo a una gran cantidad de feligreses.

8.2.2 El Señor de Roma

A diez minutos del centro de la ciudad de Zaruma se encuentra un poblado de casas dispersas el cual

²²⁸ De acuerdo al testimonio de un informante, “las cosas” con el santito iban muy bien, hasta que “más allacito” pusieron la imagen de la virgen del Cisne, y sucedió que los carros comenzaron a parar más allá que donde nuestro santo, con lo que las recaudaciones comenzaron a bajar de forma ostensible.

ya ha sido incorporado como barrio a la mencionada ciudad. Se trata del barrio conocido con el nombre Roma. Dentro de la disposición espacial que este asentamiento humano presenta, se destaca una iglesia de grandes dimensiones, la cual ha sido construida en una hondonada, en ella reposa la imagen del Señor de Roma, advocación religiosa de gran importancia para los parroquianos, así como para un sinnúmero de romeriantes, tanto de la provincia de El Oro como de otras regiones del país y del exterior, quienes todos los años concurren en calidad de peregrinos a sus festividades.

No es muy claro el origen del Señor de Roma. Cuenta la tradición que cuando se estaban haciendo las excavaciones para la construcción de la iglesia del poblado en este sitio conocido como Roma, los trabajadores se encontraron con un diseño de Jesucristo en una cruz. La escultura de la divinidad era totalmente de oro. Al acontecimiento se le dio el carácter de milagroso, no solamente por el hecho de su aparecimiento en sí, sino debido al significado que la gente dio al encuentro de una figura de “oro macizo” al que se le asoció con una serie de circunstancias que cambiaron la vida económica de estos habitantes. Se comenzaron

a encontrar minas, la gente consiguió trabajo, recayó una notoria prosperidad entre los moradores, etc. Bien cabe recordar que en este asentamiento vivían personas extremadamente pobres.

En otra versión relativa al aparecimiento del Señor de Roma, un informante de edad adulta y nativo del lugar nos relató que la devoción al Señor de Roma comenzó desde hace muchísimos años. Él contó que en el sitio donde posteriormente se iba a construir la iglesia había una chorrera muy pequeña, que brotaba de una peña de piedra. Justamente allí lo habían encontrado. La escultura original tenía “manitos de oro y cabecita de oro puro”, pero que no sabe quién ni cómo lo habían robado. Se indicó que de lo que caía el agua de la chorrera se había formado una pequeña laguna, pero manifestó el narrador que el agua no le gustaba al Señor de Roma, ya que le llevaban a ese lugar y “se regresaba...”, en la noche se regresaba al sitio donde le había guardado en la plaza, “se iba volando”. El pueblo comprendió que no le gustaba el agua y por ello lo sacaban a Zaruma solo cuando no llovía. Pero él no siempre quiere salir, cuando no tiene voluntad para ello hace que llueva y ya no le mueven, concluyó el informante.

La idea del robo, con argumentos reales y míticos, está presente entre varias personas que se han interesado por su culto. Un habitante de la ciudad de Zaruma nos comentó, que siempre se ha dicho que unos arrieros colombianos quienes llegaron por esas tierras le robaron al Señor de Roma, ya que creían que era de oro puro. La verdad es que no había sido de oro, sino solamente bañado en este material, no obstante eso, la gente se había alborotado, sonaban las campanas “y todo era una loquera”. Cuenta la tradición que después de buscarle “por todo lado”, finalmente le encontraron al Cristo “hecho pedazos en un platanal”. Entonces y como por aquel lugar había unos comerciantes con mucha fe y bastante dinero, recogieron los pedazos y le dieron a un orfebre para que lo reparara (precisamente el artesano fue el padre de quien nos dio el relato). El maestro fundió lo que quedaba del Cristo y, en los crisoles que tenía, también derritió algunas libras esterlinas, que en ese tiempo eran de oro, y prácticamente rehizo la imagen. Toda esta operación se realizó en la noche. Al día siguiente le pusieron de nuevo a la imagen en un sitio. Se anunció su “regreso” como un milagro. Se realizaron romerías al lugar donde había sido encontrado. Precisamente, manifestó

nuestro informante, en aquel sitio fue levantada la iglesia.

Para la celebración del Señor de Roma se realiza una novena en la cual participan los habitantes de los distintos sitios del barrio Roma, a donde le sacan al Señor en procesión. El peso de las celebraciones, así como su costo económico corre de cuenta de los priostes que han sido nombrados por el síndico. Ellos deberán poner una cuota para sufragar los gastos. En los lugares a donde todas las noches sale la imagen le acondicionan un sitio donde pasa la noche, los organizadores preparan una comida en su honor, la cual es distribuida entre los acompañantes; esto pasa en cada sector del barrio, a lo largo de los nueve días de la novena, pero el “día grande” es el 25 de Julio, fecha en la cual se le hace una procesión alrededor de la capilla. En ese día vienen muchas personas de distintos lugares a la iglesia, ya que es muy milagroso. Durante la misa se da lectura de los milagros que ha realizado a lo largo del último año, y la gente se emociona hasta las lágrimas al oírlos. La única “condición” para recibir un favor de este personaje divino es tener mucha fe en que le va a conceder lo que se está pidiendo, así como también es “recomendable” hacerle alguna ofrenda.

Tradicionalmente en el día culminante de la fiesta se realiza un bazar²²⁹, en el cual se manifiesta la fe religiosa a través de donativos que hacen los fieles al santo, para la realización de obras de beneficencia. Como uno de los ejemplos que prueba lo milagroso que es el Señor de Roma se relata que en un año para el remate en el día de la fiesta, fue donado un pequeño toro, notoriamente flaco y mal conservado. Como nadie quería hacerse cargo de él, puesto que parecía que ya se iba a morir, una vez rematado se le volvía a donar y nuevamente se lo remataba. Esta situación se repitió muchas veces, recaudándose una considerable cantidad de dinero, superior a la obtenida con otros animales en mejor estado que el del relato. Los habitantes del lugar, a este acontecimiento, le dieron el carácter de milagro. “El señor de Roma sabía que necesitábamos ese dinero para las obras y por ello permitió que así suceda”.

8.2.3 San Jacinto

Este santo es el patrono de la parroquia de Ayapamba, pertene-

ciente al cantón Atahualpa. El origen de esta devoción no es del todo claro. Algunos moradores de este asentamiento humano comentaron que en un tiempo indeterminado en el pasado, cuando ni siquiera había carreteras por el lugar, y todo se llevaba a lomo de mula, más abajo de esta localidad, en La Esperanza, donde había una molienda, había llegado una carga que nadie supo quien era su dueño ni de donde procedía. Como no “aparecía” el propietario y eran unos cajones bien sellados, los moradores del lugar procedieron a abrirlos, grande fue su sorpresa cuando vieron que en uno de dichos cajones estaba la escultura de San Jacinto. Este hecho marca el inicio de la devoción a este santo, al cual se lo nombró patrono de la localidad.

La devoción a San Jacinto fue creciendo de forma importante entre los moradores de Ayapamba, quienes desde hace más de 80 años, para regular su culto y realizar una serie de acciones pías, decidió organizarse alrededor de una cofradía. Precisamente se llama la **cofradía de San Jacinto de Ayapamba**. Para que la cofradía sea un respaldo para la

²²⁹ En el capítulo siguiente, relativo a las fiestas, se explicará en detalle en qué consiste este acto que se repite a lo largo de la provincia.

iglesia y ayude a las actividades que desde ella se realizan, la comunidad ha donado terrenos y han ido formando un hato ganadero importante. Se elaboran quesos, y se mantiene una producción de leche. De estas actividades económicas, la iglesia, a través de la cofradía, hace caridad a la gente que más necesita. En este sentido, los aspectos de carácter económico y socio organizativo se subordinan al sentido religioso de esta institución, íntimamente ligada a la fe y praxis religiosa católica.

Para la mejor organización de la cofradía se conformó un comité cuyas actividades duran dos años, tiempo después de cual terminan sus funciones y se nombra a un nuevo comité. Se destaca que es proverbial la pulcritud con la cual se administran los fondos, como manifestó un morador de la parroquia: “administrar la cosas de un santo da miedo, hay que manejar las cosas con sumo cuidado, porque es como administrarle a él”. Con los fondos producidos por las actividades económicas de la cofradía, se paga al administrador de la finca, así como a las otras personas que trabajan en ella. También se le paga al sacerdote que viene a la parroquia todos los domingos. Como ya lo dijimos, es verdad que existe una organización del trabajo, así como

económica, pero lo fundamental es que ellos son un instrumento para el cumplimiento de los fines estrictamente religiosos.

A más de la cofradía de San Jacinto, fuimos informados que anteriormente había otras dos cofradías: la del Corazón de Jesús y la de la Virgen María. Las acciones que realizaban eran bastantes similares: ayuda a las acciones de la iglesia, mantenimiento del templo, auxilio a los necesitados, etc. La forma de diferenciarse era por el color de la cinta que sujetaba la imagen de cada una de ellas. Era roja para la cofradía del Corazón de Jesús y celeste para la de la Virgen María. Estas agrupaciones religiosas ya han desaparecido, subsistiendo únicamente la cofradía de San Jacinto que goza de buena salud.

8.3 Las Devociones Marianas

Las devociones marianas tienen que ser entendidas en el contexto del proceso misional del que dimos cuenta en párrafos anteriores. En virtud de él, a lo largo y ancho del país, fueron introducidas una serie de devociones, bajo distintas advocaciones, todas ellas referidas al culto a la Virgen María. Dentro del

doctrinario de las congregaciones religiosas, la figura de María como la madre de Dios y la natural intercesora ante él, fue uno de los principios que con más énfasis se implantó desde las tempranas épocas de la colonia. Como es obvio suponer, este proceso también tuvo ocurrencia en la provincia de El Oro.

8.3.1 Santa Rosa de Lima

El origen del culto a esta santa es de antigua data. Manuel Carrillo (2008), haciendo referencia a un mapa de la provincia de Quito elaborado por Carlos María de la Condamine, señala que en dicho mapa se describe los territorios del Perú en donde se desarrolló la advocación de Santa Rosa de Lima, entre los cuales se nombra al Puerto de Jambelí. Esta es la referencia más antigua con relación a Santa Rosa de Lima en territorios ecuatorianos.

En honor de esta virgen fue nombrada la ciudad de Santa Rosa, la cual concitaba mucho interés y devoción entre los habitantes de esta jurisdicción territorial y sus zonas aledañas. En sus fiestas era notoria la concurrencia y la devoción profesada hacia ella, al punto que, durante sus celebraciones, le ponían

a cada momento mantos nuevos, bordados en oro y plata (Vicente Poma, comunicación personal, 2008). Quienes atendían sus celebraciones no solamente eran de la localidad, sino que se concentraban feligreses de toda la provincia, así como de Tumbes, Piura, y el norte del Perú en forma general.

Las cosas se mantuvieron así hasta antes de la invasión peruana. Después del conflicto bélico con dicho país, acontecido en 1941, y sus nefastas consecuencias para esta provincia, su “popularidad” comenzó a decrecer de forma notoria, ya que la gente se preguntaba ¿porqué se había adoptado el nombre de una santa peruana? (Santa Rosa de Lima). Eran los momentos en que todo lo que se relacionaba con el vecino país tenía una connotación negativa. Como consecuencia de esos cuestionamientos, la devoción por Santa Rosa disminuye en forma ostensible. A nivel oficial también se da el mismo proceso, a tal punto que, y como un ejemplo de lo que venimos diciendo, las diferentes armas dentro del ejército le conceden el mando a otras vírgenes como la del Carmen, Santa Mercedes, Santa Marianita, etc. Las celebraciones religiosas en su honor poco a poco van perdiendo importancia, a tal

punto que desde 1970, por fuerza de las circunstancias, se puso fin a dichos festejos.

8.3.2 La Virgen del Carmen

Esta advocación de la Virgen María es la patrona de la ciudad de Zaruma²³⁰. Muy probablemente, y al igual que en otros lugares, su culto debió haberse iniciado con la construcción misma del templo, ya que la Virgen del Carmen es una de las devociones clásicas introducidas a través del proceso misional. La imagen que hasta hoy se venera, de acuerdo a Raúl González (1986), data de 1912, cuando el a ese entonces presidente del comité de festejos de la Virgen, señor Adolfo Astudillo, hizo el encargo de mandar a construir a uno de los talleres especializados de la ciudad de Quito la imagen de la Virgen del Carmen. La escultura debía tener 1.60 m. de altura, trabajo por el cual se cobró la suma de 200 sucres. Tratándose de un encargo sumamente importante, el artesano en primer lugar hizo una pequeña estatua de medio metro, la misma que serviría de modelo para la definitiva.

Esta obra preliminar fue trasladada a la ciudad de Zaruma, con el fin de que los miembros del comité dieran su aprobación. La calidad de la obra era muy buena, razón por la cual los miembros del comité de fiestas dieron su aprobación unánime para que se realice la obra en el tamaño solicitado.

Cuando la escultura ya estuvo lista, debió ser trasladada a Zaruma, pasando por todas las peripecias que se suscitaban en una época en la cual no habían ni caminos ni transportes directos a esos sitios. La imagen fue embarcada en el ferrocarril que iba de Quito a Guayaquil, ciudad desde la cual se la transportó a Puerto Bolívar en una lancha. A continuación fue confiada al auto carril de un solo vagón en el cual llegó hasta la ciudad de Santa Rosa. Desde allí la imagen fue trasladada a las manos de un arriero quien en su mula tuvo el difícil encargo de transportarla hasta Zaruma. Dentro de los hechos anecdóticos alrededor de su viaje, se refiere que el arriero, con la debida autorización de quienes encargaron la imagen, tuvo que cortar la pequeña tarima sobre la cual estaba parada

²³⁰ La Virgen del Carmen también es venerada con mucha devoción en la parroquia El Carmen perteneciente al cantón Pasaje, en donde ha sido declarada patrona del lugar.

la imagen, para dar una mayor seguridad y facilidad al momento de su traslado. Finalmente arribó a la ciudad de Zaruma donde fue recibida con mucho regocijo por la ciudadanía.

El pueblo zarumeño es muy devoto a la Virgen del Carmen, los favores recibidos de ella son múltiples, pero a nivel general, la memoria colectiva destaca lo ocurrido en el año de 1941 mientras se desarrollaba la invasión peruana. Se afirma que los aviones peruanos estaban sobrevolando Zaruma y que el bombardeo era inminente. El pueblo acudió masivamente al templo e imploró a la Virgen su protección divina. Los ruegos fueron escuchados, y se afirma que “la Virgen Santísima del Carmen con su bendito manto cubrió esta tierra y se nubló completamente”, lo que desorientó a los pilotos enemigos quienes no supieron a donde irse ni donde estaban localizados los asentamientos. Este hecho milagroso salvó a Zaruma de su probable destrucción.

En la actualidad la devoción a la Virgen del Carmen aún se la mantiene, aunque, a decir de una de sus más fieles devotas, ésta ha decrecido. “La gente ahora vive demasiado de las vanalidades, y ya no se acerca

a la iglesia como era antes”. Pese a ello, su culto todavía tiene un grupo de seguidoras quienes regularmente la visitan, y son las encargadas de organizarle la novena que todos los años tiene lugar en la iglesia matriz de Zaruma.

8.3.3 La Virgen del Cisne

Desde el inicio de este trabajo hemos destacado la gran influencia, ejercitada desde las épocas coloniales, por la provincia de Loja, en muchas esferas de la vida de El Oro. La religiosidad popular es una de ellas, y se concretiza a través del culto a la Virgen del Cisne, advocación religiosa típica lojana. Como manifiesta Rodrigo Murillo (2007), el culto a la “Churona” popular y cariñoso nombre como también se la identifica a la Virgen del Cisne, al comienzo era un culto itinerante, pero que con el tiempo se sedentarizó y tomó carta de ciudadanía orense, hasta convertirse en el fenómeno religioso fundamental en la provincia. En Expresión de Murillo (2007:116 -117):

El caudal de su feligresía, la fuerza de la fe que contiene, la devoción y el peregrinaje largo y penoso, hacen que esta veneración sea la más importante de

la provincia de El Oro, aunque su origen está enclavado en un pueblito de la cordillera lojana. Quizás la proximidad de la parroquia El Cisne, a Portovelo haya favorecido la asimilación del culto y su rápida difusión, acelerada gracias a los portentos y milagros de la Patrona.

La devoción a la Virgen del Cisne se ve renovada año a año, por la presencia de una fuerte migración de lojanos residentes en muchos lugares de El Oro, quienes son feligreses muy activos. Su generosidad, así como el hecho de ser “extremadamente milagrosa” aviva su fe en ella y le

sirve para ganar adeptos. Los lojanos y los nuevos devotos orenses han mandado a realizar réplicas de su imagen, para estar permanentemente a su lado, las cuales son recibidas calurosamente en sus hogares.

La apoteosis en su veneración sucede el 15 de agosto cuando la imagen original llega de Loja y se organiza una extraordinaria peregrinación que arranca en la ciudad de Portovelo, sigue por el camino pendiente de Ambocas hasta llegar a Salatí, lugar en donde hace su primera estación, para continuar en los días sub siguientes por otros poblados orenses (Ibíd.), en una



Foto 77. Virgen del Cisne. Zaruma

travesía donde los multitudinarios actos de fe y amor por la santa son notorios. Una significativa cantidad de personas se prepara con mucha unción, durante todo el año, para el evento de recibirla y disfrutar de su compañía. A diferencia de lo que sucede con otros cultos religiosos que van perdiendo seguidores, en el caso de la Virgen del Cisne el fenómeno es inverso, cada año son más y más los fieles y poblaciones que se suman a su triunfal recorrido, como la parroquia Limón Playa en el cantón Santa Rosa que ha adoptado a la Virgen del Cisne como su patrona.

8.3.4 María Auxiliadora

En la parroquia Moromoro perteneciente al cantón Piñas, desde hace algunos años, la comunidad de fieles rendía culto a la Virgen María bajo la advocación de María Auxiliadora. Este culto fue introducido por uno de los primeros párrocos que de forma permanente llegó hasta la parroquia, el mismo que en sus inicios tuvo gran acogida. Las festividades de esta santa eran muy importantes y la participación en ellas contaba con una gran cantidad de personas. Se recuerda que no era raro que para las múltiples actividades que

se realizaban durante su novena, se inscribían voluntariamente más de 60 sacerdotes (varones y mujeres), los cuales contribuían no solo con su trabajo para las fiestas, sino, fundamentalmente, con su aporte económico, el cual era vital, ya que habían gastos obligatorios como los juegos pirotécnicos, la contratación de la banda, el adorno de la iglesia durante los días de la novena, el agasajo a los pobladores, etc.

Otra fuente importante de financiamiento de las festividades de María Auxiliadora era las primicias que los parroquianos entregaban al sacerdote de la localidad. Fuimos informados, que antaño se llenaban dos bodegas grandes con productos agrícolas e inclusive con animales, los cuales eran entregados a la iglesia para el mantenimiento de la misma, así como para el señor cura. Con una parte de dichos bienes, se realizaba un bazar, así como remates, a través de los cuales se recaudaba una buena cantidad de dinero que se sumaba al presupuesto de las fiestas. Inclusive fuimos informados que algunas personas entregaban terrenos de su propiedad a la iglesia. Con el andar del tiempo y con un notorio proceso de secularización que ha vivido el pueblo, sumado a la crisis económica, la costumbre de dar las primicias

se extinguió, motivo por el cual la incidencia social de la fiesta también decreció de forma notoria.

La importancia de esta celebración ha decrecido, algunas fieles “culpan” el hecho de la casi eliminación de la fiesta de María Auxiliadora en Moromoro, a la presencia, en años pasados, de un párroco quien se mostró absolutamente opuesto a las celebraciones religiosas más allá de la misa, e inclusive a mantener las imágenes religiosas al interior del templo²³¹, actitud que, de acuerdo a la informante, contribuyó de forma directa para que el pueblo católico se aleje “resentido” y ya no quiera involucrarse en nada que tenga que ver con la iglesia.

8.3.5 Virgen de Los Remedios

Dentro de las devociones marianas, la Virgen María, bajo la

advocación de la Virgen de Los Remedios, es otra manifestación religiosa importante al interior de la provincia de El Oro. En la parroquia Güizhagüiña, correspondiente al cantón Zaruma, se ha edificado su santuario²³², a donde concurren los feligreses a visitarla, especialmente durante los días que van del 17 al 25 de agosto en los cuales se celebra su fiesta anual. A ella acuden fieles de todas las regiones de la provincia, así como de Loja y Azuay, igualmente, peregrinos de la parte norte del Perú se cuentan entre los romeriantes. Si la devoción a estos personajes generalmente se da en función de su capacidad de conceder milagros, en el caso que nos ocupa, y más allá de la metáfora de su nombre, muchos fieles, hombres y mujeres van en pos suya para conseguir algún remedio a sus múltiples problemas ya sean de salud²³³ o de otra naturaleza. En relación a su predisposición para “sanar” física y espiritualmente se ha

²³¹ Probablemente se está haciendo alusión a la época posterior al Concilio Vaticano Segundo, cuando se recomendó que los párrocos eliminen las imágenes religiosas de las iglesias en donde ejercían su apostolado, decisión que causó muchos problemas, uno de ellos, en relación a las distintas manifestaciones de la religiosidad popular.

²³² En el sitio Piedra Blanca, perteneciente al cantón Piñas también existe un templo en el cual se rinde culto a la Virgen de Los Remedios, a dicho lugar, y también de forma masiva, acuden los fieles para la celebración de sus fiestas.

²³³ Durante los días de la novena que precede a la fiesta principal, en un lugar cercano al templo se realiza una feria de hierbateros quienes llevan “sus remedios”

popularizado una oración, de autor anónimo, la misma que adorna muchos parabrisas de los transportistas públicos de la zona. Ella dice:

Virgen del Remedio,
Virgen Milagrosa.
Te elevo mi oración.
Necesitamos tu remedio
Para nuestra salvación.

Virgen del Remedio
quieres tú curarnos,
Por eso hemos venido
De muy lejos
A tu santuario.

Sabemos que eres madre
De toditos nosotros
Y quieres que tus hijos
Tengan salvación.

Amén.

No se conoce con toda certeza cómo se inició la devoción a la Virgen, pero, de acuerdo a Enrique Romero (1995), se cree que tiene su origen en una portentosa historia de esta advocación surgida en Cali, Colombia, en donde en el siglo XVI se descubrió su imagen esculpida en una piedra. Este descubrimiento lo

hicieron religiosos de la orden de la Merced, y probablemente ellos también la trajeron a tierras ecuatorianas, en donde adquirió “carta de ciudadanía”.

Para que los devotos tengan la posibilidad de establecer un contacto físico con su imagen, y dado el caso que dentro del templo su estatua está colocada en la parte alta del altar mayor, al interior de la iglesia en Guizhagüiña, al pie del altar, se ha ubicado un cuadro muy grande de ella, en cuyo derredor se ven una serie de fotos, las mismas pertenecen a las personas por las cuales se está solicitando un favor de la virgen. En la parte baja del cuadro se ha puesto una alcancía en el caso que los feligreses quieran dejar alguna donación, ofrenda que forma parte muy importante dentro de la ritualidad en el contexto de la religiosidad popular.

Con igual motivo que el enunciado, en una ventana en el frontis de la iglesia se ha colgado un cartel que dice “Intenciones”, en el cual se receptan los nombres de las personas que quieran dar una misa durante las fiestas de agosto, como

desde todos los lugares del país, evento que tiene mucha relación con la advocación religiosa: Virgen de Los Remedios.



Foto 78. Ex votos Virgen de los Remedios, Güzhagüiña-Zaruma.

retribución a un favor recibido, momento oportuno también para dejar sus donaciones. Estas intenciones se leen antes de la misa del 25. No se alcanzan a leer todas las intenciones, ya que éstas ocupan más de un libro, pero, de todas maneras, todas ellas son cuidadosamente archivadas en el registro del templo.

Entre las donaciones que se han recibido por parte de los devotos están obras físicas, como la gruta

de la virgen que está a unos metros antes del templo, así como la casa del peregrino. Se destaca que han sido donativos voluntarios de la gente, de los ganaderos de la zona, de los residentes del pueblo en otros países como España, Italia, quienes han mandado sus contribuciones. Se mencionó que los donantes, especialmente los que están fuera del país, manifiestan de forma explícita para qué quieren que se utilice el dinero enviado.

Una de las principales donaciones que recibe la virgen tiene que ver con su guardarropa, el cual, según fuimos informados, se compone de más de 300 vestidos²³⁴ (en un solo año se recibieron más de 15). Los vestidos donados están dentro del santuario, pero se tiene como proyecto el realizar un museo de la virgen, para lo cual se tiene pensado hacer un remate de ganado para recaudar los fondos suficientes.

Pese a todo lo dicho, quienes actualmente participan activamente en las festividades de la Virgen de Los Remedios, con mucho pesar manifestaron que los jóvenes, especialmente, ya no presentan una devoción por la Virgen, y que, más allá de los actos sociales de su fiesta, no se involucran en nada que tenga que ver con su culto. Hay un notorio enfriamiento que obedece a múltiples causas. Ciertamente que se viven nuevos tiempos en los

cuales, la fe religiosa cada día es más cuestionada.

8.3.6 La Virgen de los Desamparados

La Virgen María bajo la advocación de la Virgen de los Desamparados, es la patrona de Balsas²³⁵. No se sabe con certeza desde cuando se inició su culto en esta localidad, pero algunos moradores de avanzada edad, aseveraron que fue antes de la guerra de 1941, más o menos alrededor de 1935. Al señor José Manuel Apolo se le atribuye el haber sido el iniciador de esta devoción en Balsas. Se manifestó que el mencionado caballero fue muy reconocido por sus servicios al poblado, así como por su profunda vinculación con la iglesia. Al ser de profesión comerciante, realizaba muchos viajes a otras provincias de la costa, él había prometido que en uno de ellos, iba

²³⁴ Esta es una costumbre bastante extendida a lo largo y ancho del país. En la localidad de Huaca, provincia del Carchi, la virgen de la Purificación, familiarmente conocida como “La Purita”, cuenta con un ajuar de más de 300 vestidos con sus correspondientes mantos. Véase tomo XII relativo a La Cultura Popular en la Provincia del Carchi, así como los tomos XIII, XIV y XV, cuando se refiere a la Virgen del Quinche.

²³⁵ Es importante señalar que San Francisco había sido el patrono inicial de Balsas, pero por alguna razón que no se nos supo indicar, dejó de serlo, y fue “reemplazado” por la Virgen de los Desamparados. Este fenómeno no es el único que se ha dado en la provincia de El Oro.

a traer una escultura de una Virgen que dijo haber conocido y de la cual era devoto. Efectivamente, cumplió su promesa después de un tiempo, y vino trayendo la réplica de una escultura de la Virgen de los Desamparados, que la había adquirido en Valencia, España. Desde ese momento fue cariñosamente acogida como la patrona de Balsas.

Los moradores del pueblo pregonan “lo milagrosa” que es la Virgen. Son innumerables los favores que se le atribuyen, lo cual acrecenta su prestigio. En el imaginario de los habitantes de Balsas está muy claro que “la especialidad” de esta virgen es la de favorecer a los más desamparados, especialmente a los niños, frente a quienes se muestra como una madre generosa y preocupada, de allí que su culto cuente con muchos adeptos.

La celebración de la Virgen de Los Desamparados se la realiza el día 20 de agosto de cada año, este es el día culminante de la novena. En esta fecha se oficia una misa campal con gran concurrencia de los habitantes del pueblo, así como de otras localidades cercanas a Balsas. Esta misa concluye con una procesión con la virgen, la misma que recorre las principales calles del pueblo. En la

tarde se organiza un bazar, así como un remate de los objetos que han sido entregados a la iglesia en calidad de ofrendas. El dinero recaudado, que en épocas pasadas se afirma había sido muy significativo, a tal punto que mediante este mecanismo se pudo construir la actual iglesia, en la actualidad ha decrecido notoriamente, él es usado en las obras de beneficencia que desde la iglesia se realizan. Dentro de las actividades de la celebración de la fiesta de la Virgen de los Desamparados, también se debe mencionar que el día sábado anterior, se organiza otra procesión desde el recinto Bellamaría, hasta el templo. Este acto culmina con la bendición de los vehículos, ya que este acto religioso es llevado a cabo por el sindicato de choferes de la comunidad.

Tradicionalmente las fiestas han sido organizadas por un comité integrado ex profeso. Este comité tiene sus autoridades, quienes asumen distintos roles, para la mejor realización de la fiesta. Sus miembros se encargaban de obtener el dinero necesario para las distintas actividades. Los miembros del comité duraban un año en su gestión, tiempo después del cual se nombraba a otro comité con similar propósito. Uno de los hechos dignos de destacarse

es que quienes desean officiar de priostes de la fiesta, se inscriben en el comité, pero su membrecía no se termina en un año, sino que es un compromiso que se adquiere de por vida, y a la muerte de su titular tendrán que responder sus herederos frente al comité, por el compromiso adquirido. Nos informaron que en la actualidad, y después de haber hecho una depuración de la lista original, hay exactamente 664 “contribuyentes” para la fiesta, muchos de ellos ya no viven en Balsas, sino en ciudades como Guayaquil, Cuenca o Quito, también en el extranjero, especialmente España o Italia, pero quienes religiosamente envían su contribución “porque el compromiso adquirido es con la virgencita por los favores recibidos, y a ella no se le puede fallar”.

8.3.7 La Virgen de La Natividad

En la parte más serrana de la geografía orense se levanta el poblado de Chilla, cabecera cantonal del cantón que lleva su mismo nombre. A decir de Rodrigo Murillo (2007: 44):

Larga y compleja es la historia de Chilla y su virgen de la Natividad. El culto, iniciado en el

siglo XVI, bajo la influencia de colonizadores hispanos, todavía congrega a miles de creyentes, de los que viven en la provincia, y de manera especial a centenares de chillanos, esparcidos por todo el territorio ecuatoriano, en una diáspora voluntaria.

Si bien esta es la “historia oficial” del origen del culto a la Virgen de la Natividad, los pobladores de Chilla explican el mismo hecho a través de una leyenda, donde la Virgen, en épocas remotas, se había aparecido en un punto denominado Pueblo Viejo. Precisamente allí, se habían congregado algunos habitantes cuya intención era la de formar un pueblo. Siguiendo con el relato se manifiesta que la virgen había sabido venir de allí, siguiendo un camino, y que frecuentemente le encontraban junto a un río de nombre Pibir. Se percataban de su presencia porque dejaba algunas piedras mojadas con su pisada, así como también por cierto desorden que mostraban algunas otras piedras. Por allí se había sabido “estacionar”, era un lugar donde habían algunos árboles, pero en tiempos antiguos había sido una ciénaga (este es el lugar en donde se levanta el actual edificio del Municipio). Precisamente, en ese punto fue construida la iglesia original.



Foto 79. Nuestra Señora de la Natividad, Chilla.

Algunas personas habían llegado a afirmar que veían a la Virgen encima de un árbol de güicundo. Los parroquianos la tomaban consigo y la llevaban al pueblito, arriba, y de nuevo venía, “parecía que no quería estar allá”, razón por la cual decidieron no formar en ese lugar el pueblo. Por el comportamiento de la virgen, aquellos pobladores originales se percataron que ella no quería permanecer en el sitio a donde la llevaban, sino que quería permanecer aquí, el problema era que había mucha agua, y los árboles dificultaban cualquier construcción. Pese a ello, los habitantes de esa

época habían decidido construir un templo en el lugar donde ella quería estar. Cuando iniciaron los trabajos, vieron que de forma milagrosa, el agua se iba secando, lo cual permitió hacer los huecos para construir los muros de la iglesia y terminar la edificación. Entonces allí “si había querido quedarse la Virgen” y en ese mismo sitio fundaron el pueblo. Años después botaron la iglesia y la construyeron más arriba, y desde ese entonces permanece allí.

Entre los pobladores de Chilla, faltan los adjetivos para destacar lo milagrosa que es su patrona, a quien

se le atribuye la responsabilidad de haber hecho curaciones portentosas o de haber contribuido milagrosamente al bienestar de muchos de sus habitantes. La fe que se la tiene es muy grande, la misma que se manifiesta en la cotidianidad, pero fundamentalmente en los días que se destinan a sus celebraciones, donde se hacen actos públicos de dicha fe y confianza en relación con ella.

El día principal de su fiesta es el 8 de septiembre, pero las celebraciones se inician el primero del mes y se extienden por el intervalo de 10 días. El día “propio” de su fiesta, es notable la gran presencia de personas, no solamente de los pobladores regulares de Chilla y su área circundante, sino de los chillanos que regresan al pueblo, del interior del país o del extranjero, para rendirle culto. También se cuentan entre los asistentes, otros habitantes de la provincia de El Oro, así como de Loja, especialmente. Varios de los feligreses que asisten a la fiesta hacen grandes y públicas demostraciones de su fe, como la de entrar al templo de rodillas, o de hacer largos peregrinajes hasta llegar a la iglesia. La presencia de enfermos que van en pos de curación milagrosa o de otro tipo de favores también es notoria en esos días, pero principalmente el 8 de septiembre.

8.3.8 Advocaciones religiosas entre los mineros

La actividad minera en todos los tiempos ha sido una labor de muy alto riesgo, razón por la cual, quienes se han dedicado a ese trabajo, de forma sistemática han buscado una protección divina para salvaguardar su vida y poder salir incólumes después de su larga jornada diaria. En el caso de los mineros de Zaruma y Portovelo, como de otros lugares de la provincia de El Oro, ésta también ha sido una costumbre. De acuerdo a la historiadora Martha Romero (comunicación personal, 2008), la primera referencia que se tiene de una patrona de los mineros, hace referencia a la Virgen de La Consolación, localmente conocida como Virgen del Consuelo, la cual fue traída por los franciscanos a su convento y data de 1606.

Durante la época de la compañía SADCO se continuaba con la devoción a la Virgen del Consuelo a quien se le seguía reconociendo como la patrona de los mineros. En su honor se organizaba una gran fiesta donde los mineros contribuían con dos sures para su realización. En esta fiesta participaba todo el pueblo y venían comerciantes de toda la zona a efectuar sus negocios. Se recuerda

que en los últimos años de presencia de la compañía norteamericana en Portovelo, vino un padre joven desde la ciudad de Quito, quien celebraba una misa al interior de la mina, a la cual asistían los mineros con sus familias.

En la actualidad, no se puede nombrar con absoluta certeza a una sola santa o virgen como la patrona de los mineros, ya que “las preferencias” son muy variadas. Para unos “su” santa protectora es la Virgen del Cisne, aunque también solicitan protección a la Virgen del Consuelo. Otros mineros nos señalaron a la Virgen del Carmen como su patrona particular, pero, del mismo modo, se encomiendan a la Virgen del Cisne y al Señor de Roma, con igual propósito. Al interior de la mina se organizan pequeños altares en donde está la imagen de la virgen de su preferencia a quien se pide protección antes de iniciar las labores y luego de ellas, cuando regresan, se le agradece por haberles conservado sin novedades.

8.3.9 Otras advocaciones religiosas

En términos generales, el pueblo oreense reconoce un alineamiento con la religión católica, pese a la ac-

tual y notoria presencia de religiones protestantes, hecho que no es visto con muy buenos ojos por gran parte de la población. Siendo así, el culto a santos y vírgenes de muy distintas denominaciones está extendido por toda la geografía oreense, pero de forma más acentuada en la zona alta. En el cantón Marcabelí, en su cabecera cantonal se ha erigido como patrono al Señor Cautivo. En la parroquia La Palmerita, perteneciente al cantón Marcabelí, el 15 de junio de cada año se celebra la fiesta a la Virgen de La Nube, así como a San Antonio. En las parroquias Guanazán y Paltacalo, cantón Zaruma, el primer domingo de agosto, se celebra la devoción a la Santa Faz, pese a que el patrono de estos pueblos es San Pedro, quien ha sido “desplazado” por el encuentro milagroso del primero de los nombrados (Murillo, 2007). En la parroquia Arcapamba, cantón Zaruma, durante el mes de septiembre, se celebra la fiesta del Sagrado Corazón de Jesús, de San Antonio y de la Virgen del Rosario de Fátima. A estas fiestas se las hace coincidir con la celebración de la parroquialización (Ibíd.). En la parroquia Salvas del cantón Zaruma, durante el mes de agosto se realiza la fiesta en honor a la Virgen María Auxiliadora. Del mismo modo, en la parroquia Milagro, cantón

Atahualpa, desde 1947 se celebra la fiesta de la Virgen de la Nube, advocación traída desde Azogues. En la parroquia Bellamaría perteneciente al cantón Balsas, se venera a la Madre del Rosario de Fátima. En la parroquia El Cambio, perteneciente al cantón Machala, y por iniciativa de los hermanos Filoteo y Benigno Garzón, fue traída desde Ambato la imagen de San Vicente Ferrer, quien se constituyó en el patrono del pueblo cuya celebración se la hace el 15 de abril. Cuenta la tradición que como los materiales con los que había sido elaborado el santo habían sido malos, éste se deterioró de forma muy rápida y hubo que reemplazarlo. Quien tuvo el encargo de tallar al santo se equivocó y elaboró una imagen de San Vicente de Paúl (de allí viene el nombre de la parroquia) (Ibíd.).

8.4. Los Priestes

En la actualidad en la provincia de El Oro, algunas de las celebraciones religiosas se las organizan gracias al concurso generoso de algunos **prioste**s que voluntariamente se ofrecen a serlo. Como lo explica Botero:

El prioste es otro elemento importante en la fiesta. Distribuye

lo que ha ido acumulando a través del tiempo (comida, bebida, regalos, etc.) y redistribuye lo que otros le han dado. Por esta razón se convierte en el eje alrededor del cual se posibilita no solo la redistribución, sino la figura sociocultural que permite la reciprocidad entre los diferentes miembros de la comunidad (Botero, 1991:23).

En El Oro, este cargo parecería haber sido establecido desde otros tiempos, para ser llevado por varias personas, quienes, además de colaborar económicamente con una cuota para la realización de la fiesta, ayudan con su organización o motivan a la gente de la comunidad para que también asistan a la misma. Así nos relató un antiguo morador y prioste del cantón Balsas:

[La función de los prioste es] cubrir los gastos que hayan. Si se ha traído bandas, fuegos pirotécnicos, y si el sacerdote que venía a hacer la misa cobraba de la fiesta, y así cosas que habían se reunía el total de gastos y de acuerdo a los prioste se dividía como les tocaba, 10 suces, 20 suces. Son unos cien prioste, sino que hacen tres castillos, hacen bandas.

Este ya no es un cargo hereditario, aunque los padres incentivan a sus hijos para que ellos lo continúen. Los padres son entonces llamados las “cabecillas”, que aconsejan así a sus hijos: “Vea hijo mío, yo ya voy a morir, vos quedas representando la fiesta del San Jacinto, vos tienes que ayudar” (morador de Ayapamba). Esto es algo que se ha perdido, ya que según nos contaron en Piñas, antiguamente la herencia del cargo sí se cumplía: “antes cuando se ha iniciado esto la ‘cabecilla era yo, moría y el hijo lo reemplazaba’ ahora ya no ocurre eso” (Parroquia Moromoro, Piñas). Según el mismo entrevistado, esta es la causa de que la fiesta vaya decayendo, al igual que el cuidado y la tradición de respeto que había hacia los santos.

En el caso de La Victoria, en el cantón Las Lajas, una señora prioste señaló la diferencia que existe entre ser prioste hombre o mujer, ya que ellas son las encargadas de arreglar la iglesia y también de vestir a la imagen de la Virgen. Es decir, su cargo como “prioste mujer” no está relacionado con la parte económica de la fiesta, sino meramente con la que llamaríamos la logística.

En otras fiestas como la de la Virgen de Los Remedios, en Güi-

zhagüña, también existe otro tipo de prioste a los que llaman **recaudadores** y cuya labor es básicamente recaudar dinero de los moradores de la parroquia.

Seguramente este rol de prioste se ha mantenido a través del tiempo debido al prestigio que se gana ejerciéndolo. Además de, claro está, el deseo de manifestación de la fe y devoción católicas. Botero (1991) también señala que impulsa la supervivencia de aspectos tradicionales que han sido estimados como fundamentales: redistribución, reciprocidad, representante del grupo frente a la sociedad dominante, etc. En Santa Rosa, por ejemplo, uno de los conocedores de su historia nos cuenta:

Esos grupos [de gente que iba a ser prioste] se reunían, el que nos toca hoy por ejemplo, nos reuníamos dos, tres días antes y aportábamos (...) pero los grupos a cuál más trataba de quedar mejor pues, pero los que organizaban procuraban poner en cada grupo uno, dos adinerados... Entonces ellos trataban de distinguirse con un mejor castillo, con más vacas locas, con más costumbres de los españoles que nos trajeron,

nos enseñaron y ésa era la forma de hacer la fiesta.

8.5. Las grutas y urnas

En toda la provincia de El Oro, pero de forma más frecuente, en la parte alta, a lo largo de las carreteras, o en ciertos lugares al interior de las ciudades, se construyen unos santuarios a modo de grutas o urnas, generalmente de pequeñas dimensiones (con la excepción de la gruta de la Virgen de Los Remedios,

ubicada a la entrada del poblado de Güizhagüiña que es de gran tamaño), en cuyo interior está la imagen de un santo o una virgen, de acuerdo a la devoción del autor o autores de dicha edificación. Esta es una forma típica de expresar la religiosidad popular por parte de los fieles. La Virgen del Cisne, la Virgen de Lourdes, la Virgen de los Remedios, entre otras, son las que más están representadas en estos pequeños altares, pero probablemente la que más se encuentra es la imagen del Divino Niño, culto que ha adquirido gran “popularidad”



Foto 80. Urna de Jesús del Gran Poder. La Avanzada, Santa Rosa

desde que fue introducido en el Ecuador en las últimas décadas de el siglo pasado, procedente de Colombia. La devoción por esta imagen va ganando adeptos en todo el país. Algunas veces, al interior de estas urnas, también se exponen oraciones de autores anónimos populares, o se realizan reflexiones alusivas al santo o a la virgen en cuyo honor se ha construido la gruta. En una de las calles de la ciudad de Piñas, al interior de una urna que contiene la estatua del Divino Niño se podía leer:

Agradecimiento al Divino Niño Por los Favores Recibidos

De parte de una familia agradecemos al Divino Niño por haber librado a nuestros hijos de enfermedades muy peligrosas (no curables), mediante la oración alcanzamos que en los exámenes que les practicaron, salieran los resultados totalmente negativos; por tal razón hacemos público el agradecimiento y les recomendamos que sean



Foto 81. Imagen del Divino Niño. Piñas.

devotos del pequeño infante, ya que por los méritos de su infancia se alcanza la gracia que se le pide.

Sus devotos.

Algunas de estas grutas llevan cierta decoración en su interior o son iluminadas con reflectores. En la mayoría de ellas, en la parte exterior hay una pequeña alcancía de madera, donde se invita a los fieles a dar su contribución económica para el mantenimiento del culto. Del mismo modo, algunas de estas pequeñas edificaciones cuentan con unos floreros para depositar flores en honor de la divinidad. Como ya lo habíamos mencionado anteriormente, estos pequeños altares se presentan de preferencia en la zona alta de la provincia, aunque tanto en la ciudad de Santa Rosa (enclavada en la zona baja), así como en sus caminos de acceso, también se registra el mismo fenómeno.

8.6. Culto a los muertos

Una de las actividades en la que más se podía expresar la religiosidad popular es en relación con el culto a los muertos. En todas las sociedades a lo largo y ancho del mundo se han

dado y se siguen dando, aunque en menor medida, expresiones cuyo significado está lleno de simbolismo, y que vincula a los actores “con el mundo del más allá”. Dentro del calendario católico se ha señalado el 2 de noviembre como el día de difuntos, y a propósito de él se realizan una serie de ceremonias religiosas.

En la provincia de El Oro, en sus ciudades principales, en este día los familiares suelen visitar los cementerios y depositar flores en las tumbas de sus seres queridos. Allí se congregan miembros de la familia y entre rezos y conversaciones se evoca la memoria de la persona fallecida. Este día también es el apropiado para realizar tareas de mantenimiento de los nichos o tumbas en donde yacen los familiares.

Si bien el 2 de noviembre es el día oficial de recordación de los ya fallecidos, en algunos lugares, con motivo de la muerte de una persona, aún se siguen haciendo una serie de ceremonias en donde se expresa de forma clara una ritualidad religiosa popular, la misma que sigue vigente, aunque algo oculta, ya que podría aparecer, frente a terceros, como una costumbre extraña.

En la ciudad de Balsas (antiguamente también en Piñas), nos refirieron que cuando una persona fallece, le hacen una novena, una vez que ya ha sido enterrada. Durante todas las noches que dura la novena a los asistentes se les brinda un café, y el último día está reservado para servir arroz con pollo y una buena presa. De todo esto se encargan unos voluntarios que se distribuyen las obligaciones a lo largo de los días de la novena. Un día se servirá café con tamales, otro se dará pan con colada morada, en un tercero café con quimbolitos, etc., todos los días será algo diferente. Si los familiares del fallecido (a) no tienen dinero, estos voluntarios contribuirán y servirán en el último día una buena comida, cuyo ingrediente principal será el pollo. Por el contrario, si los familiares del muerto tienen recursos económicos suficientes, tendrán la obligación de invitar el último día a todas las personas que les acompañaron durante la novena.

Cuando la gente ha fallecido, cunde la noticia y la gente, de modo general, se pone a ayudar. Se baldea el lugar donde se le va a velar, “se

ponen los trapitos” (telas de color negro con lo cual se cubre las principales paredes de los cuartos aledaños a donde está la persona fallecida). Si los familiares del muerto no tienen un lugar adecuado donde velarle, hay que ayudarlo a conseguir uno, esto no es difícil. Cuando ya se tiene el sitio se acude a la iglesia donde se solicita a manera de préstamo unos jarrones grandes, velas, una mesita donde se coloca la foto del finado, a más de unas flores. Enseguida se trae la caja que ya “viene armada desde la funeraria”. Para estos gastos también colabora la gente cuando la familia del difunto no dispone de los medios suficientes. La velación solamente dura una noche, en épocas pasadas se solía velar por dos días²³⁶. Del mismo modo, hace unos cuantos años, al muerto le ponían una ropa especial, era un vestido largo de color café, “como se visten los padres franciscanos, con cordón y todo”, y la ropita que le quedaba se la ponía en la caja, para que se vaya todo con él. Actualmente ya no es así, se le suele vestir al muerto con sus mejores prendas, y “así se va”. En el velorio quienes están acompañando a veces juegan naipes, o se

²³⁶ Aunque la costumbre es velar por un solo día, nos comentaron que en algunas circunstancias, le siguen velando por más días, “hasta que lleguen los parientes que viven en España” o en otro lugar del extranjero.

entretienen “contando cachos”. Para “defenderse” del frío se toma agua de canela con puntas.

En la población de Chilla, también se conservan algunas tradiciones relativas al fallecimiento de una persona. La noche del velorio se sirve aguado de gallina o picante de res, luego se servirá café con pan. Estos platos se ofrecen a todos los que están acompañando. Como es zona ganadera se mata un animal para tener carne suficiente. Si la familia del finado no cuenta con recursos, el pueblo colabora para esos gastos. Al siguiente día del velorio también se da de comer a los que concurran al cementerio. Quienes ayudan con el entierro reciben carne de cuy y gallina; los acompañantes recibirán caldo y aguado de pollo.

Al día siguiente del entierro se procede a lavar la ropa del muerto (se la conoce con el nombre de gila), nos refirieron que en algunos otros lugares se procedía a quemar la ropa, esto no se acostumbra en Chilla. En esto ayudan los vecinos, y también personas de buena voluntad. A todos ellos también se les da de comer. Se va al río a lavar la ropa. Se lava toda la ropa, “incluidos los zapatos”. La ropa lavada se entregará a los hijos o a la persona que los deudos decidan

dar. De acuerdo a una informante, se lava la ropa “para que se vaya el espíritu que está adherido a ella”. Después del lavado de ropa se procede a “desarreglar” la casa. “Se desordena todito”, no hay que dejar las cosas como tenía el finado, de lo contrario vendrá a “penar”, hace ruido. Hasta a su cama se le cambia de lugar, “nada debe quedar en el mismo puesto que cuando vivió el finado”.

8.7. La Semana Santa

Para el pueblo cristiano la Semana Mayor era el acto religioso más importante del calendario litúrgico. En épocas pasadas, la conducta de los fieles durante ese tiempo, estaba regida por una serie de normas muy estrictas que tenía el carácter de ser obligatorias. No se permitía realizar actividades sociales, no se podía ingerir carne durante toda la semana, en el Viernes Santo no se podía bañar, en señal de penitencia, no era posible escuchar la radio, y cuando se lo hacía solamente era para oír música sacra, inclusive era prohibido hablar en voz alta. Con el andar de los tiempos, por fortuna para unos y pesar de otros, estas costumbres han sido olvidadas. En muchos casos, únicamente esta

semana se diferencia de otras en que hay un día de vacación, y, por otro lado, en que durante ella se ingiere algún plato especial, asociado con la Semana Santa.

Pese a lo dicho, en algunos sitios de la parte alta de la provincia de El Oro, se siguen manteniendo algunas tradiciones alusivas a la Semana Santa. Concretamente, en la ciudad de Piñas tiene lugar la celebración del Vía Crucis de forma representada. Este evento se escenifica en alguna de sus calles, por donde sigue su recorrido. Más o menos a las 9 de la mañana, un grupo de fieles se reúne a la entrada de Piñas en donde se da inicio al ritual. A lo largo de su reco-

rrido se pasará por las 14 estaciones del Vía Crucis, estaciones que han sido distribuidas en casas particulares y donde la comitiva hará las respectivas paradas. El formato del ritual se va repitiendo en cada una de las estaciones, y se puede resumir en los siguientes puntos: en primer lugar se hace una reflexión en la cual, y basándose en el texto bíblico, se dice en qué consiste cada uno de los pasos del Vía Crucis, mientras esto se hace, personajes en vivo van representando los hechos con el mayor realismo posible. Luego de ello, y en segundo lugar, una persona hace una aproximación del significado de la estación en el mundo de hoy, relacionando el texto sagrado con problemas que se



Foto 82. Dirigiendo la doctrina. Vía Crucis, Piñas.

presentan en nuestros días: violencia contra las mujeres, abandono de los niños, corrupción económica, falta de solidaridad, etc., etc. Una vez realizado estos actos se efectúan oraciones religiosas y se entonan cánticos alusivos a los hechos que se han representado, para continuar con la siguiente estación. Un reducido número de personas acompañan a la procesión, y muchas de ellas viven con un realismo trágico los sucesos que se van representando. Al concluir las 14 estaciones, “actores” y público se reúnen en una capilla para realizar las reflexiones finales, con lo que se da por concluido el ritual. Debemos

señalar que en la ciudad de Piñas, al menos en otros tres sitios, también se escenifican cuadros vivos de la pasión de Jesucristo.

En la tarde del Viernes Santo, en la parroquia San Roque, perteneciente al cantón Piñas, se hace la representación del Vía Crucis en las calles de dicho poblado. Es una representación cuya importancia y realismo ha hecho que cuente con una cantidad grande de fieles y espectadores, e inclusive con la presencia de canales de televisión que hasta allí se trasladan. Este ritual ha sido establecido por el padre Meregildo



Foto 83. Vía Crucis viviente, Piñas.

Torres quien en los actuales momentos funge de auxiliar de la diócesis de El Oro. Se lo escenificó por primera vez hace 21 años, y desde esa fecha de forma ininterrumpida se lo viene repitiendo, “tratando de que cada vez quede mejor”, como nos comentó uno de sus actores.

Se mencionó que cada año tienen que renovar las vestimentas porque se van deteriorando. Entre 47 y 48 personas forman parte del elenco de actores. Se representan a todos

los personajes que intervinieron en la pasión de Cristo. No siempre los actores son los mismos, ni los personajes que se representan cada año son idénticos (con la excepción de quien actúa como Jesucristo, quien ya lleva en ese rol 21 años, y anhela llegar a los 33, edad en la que murió el salvador), hay que adaptarse a las circunstancias, ya que hay gente que sale, pero siempre se encuentra quien quiera colaborar. Del elenco fundador aun quedan unos 8 actores.



Foto 84. Jesucristo cargando la cruz. Vía Crucis, San Roque, Piñas.

Quienes participan en este ritual lo hacen por su fe en la religión. Destaca nuestro informante que quien actúa de Jesucristo sale descalzo, y no quiere ponerse las sandalias, esto lo hace a modo de penitencia, por cumplir una promesa, ya que, de acuerdo a su propia versión “pudo abandonar la mala vida que tenía con el auxilio divino”. Cuando le preguntamos como lograba tal tipo de realismo en su actuación, nos comentó:

Yo cambio. Hay un cambio total, a uno pueden abofetearle, hacerle lo que quiera, pegarle un chirlazo, uno tiene que... arriba no más se piensa, pidiendo que le de fuerzas, que le de el valor para hacer todo lo mejor posible sin contrariedades ni nada, porque uno se mete a esto para aguantar todo lo que venga por encima.

En todos los actores participantes se advierte una profunda devoción, que la van renovando cada vez que participan en el cuadro vivo de la pasión.

Con unas semanas de anticipación empiezan a ensayar, pero todo lo que hacen es por la propia voluntad de quienes participan. Inclusive ellos

mismos se confeccionan los trajes que van a utilizar el día indicado. Los gastos de los trajes corren de cuenta de las mismas personas, aunque últimamente si están recibiendo algún tipo de ayuda para cubrir los costos.

Desde la época en que iniciaron hasta ahora han cambiado algunas cosas. Se han multiplicado los actores, se ha pasado de 4 a 48, y el recorrido también ha sido aumentado. En las primeras representaciones se caminaban 50 metros, y ahora se tarda entre dos horas y dos horas y media. Se acota que en algunos años ni siquiera contaron con el apoyo de un sacerdote para que vaya narrando los hechos, pero que su decisión fue mayor y superaron los problemas.

Los actores han utilizado mucho su creatividad para revestir al Vía Crucis de un gran realismo. Por ejemplo, a quien hace de Jesucristo, después de que se le pone en el sepulcro, lo hacen salir no inmediatamente, “para que la gente no pierda su emoción”, sino que se construyó un túnel de 9 metros, para que salga por otro lado y que nadie le vea. Después se abre el sepulcro y ya no está. A la noche “asoma en la iglesia” para el sermón de las siete palabras.



Foto 85. Judas se cuelga de arrepentimiento, Vía Crucis, San Roque, Piñas.

Una gran cantidad de fieles y curiosos acompañan a este ritual que tiene momentos de extremado realismo, como cuando en una parte de su recorrido se puede ver a Judas colgando de una cuerda a unos 8 metros de altura, o cuando quien hace de Pilatos se lava las manos con toda la pompa y ceremonia recogida en el relato bíblico. Si todos esos hechos y algunos otros reúnen un realismo profundo, la actuación de quien actúa

de Jesucristo es patética, al punto que en algunos momentos de su pasión, inclusive arranca lágrimas de los espectadores. Además, es más que evidente el enorme esfuerzo desplegado por este personaje al cargar la cruz, que es fabricada de madera pura. El momento de su muerte también es un instante de profunda tensión, la misma que es contagiada a los espectadores.



*Foto 86. Cerca del cumplimiento de la profecía. Vía Crucis, San Roque, Piñas.,
Foto 87. Cricificación de Cristo, Vía Crucis, San Roque, Piñas.*

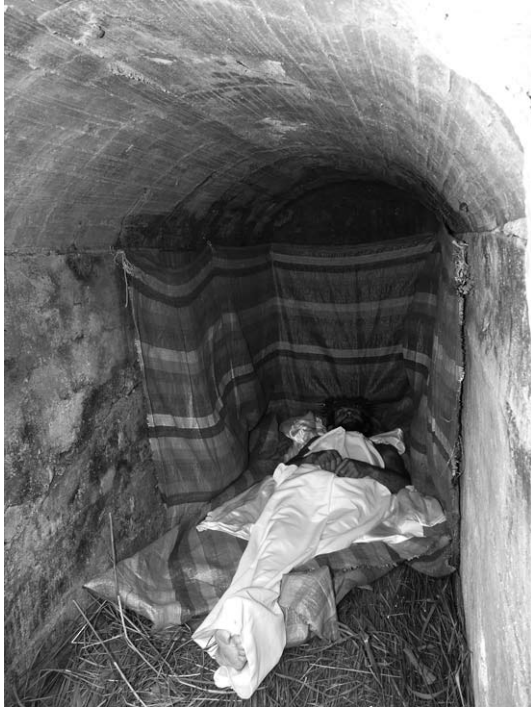


Foto 88. Descansando en el sepulcro, Vía Crucis, San Roque, Piñas.

A través de estas manifestaciones de religiosidad popular, el pueblo oreense mantiene viva la tradición, ratificando su devoción cristiana.

A estos actos, que se fundamentan en la doctrina, la población local le da una interpretación de carácter popular.

IX. FIESTAS POPULARES

9.1. Aspectos generales

La fiesta es, por excelencia, el momento que rompe la rutina. Es el espacio y el lugar de “revancha” contra la cotidianidad, al menos por uno o varios días, en el que se da paso a actividades completamente distintas y satisfactorias para toda la comunidad que las organiza, ya que usualmente, están dedicadas a ésta. Ya sean de inspiración religiosa, cívica u otra, las fiestas, son un cambio de escenario, de comportamientos, de estados de ánimo y también, de las normas. Estos momentos son literalmente “extra-ordinarios”, no sólo por su carácter de “excepcionalidad” en un tiempo cronológico, sino por su factor de “goce”, ya que son tiempos alegres que brindan emociones gratas, momentos intensos, espontáneos y que además, marcan pautas de libertad, no sólo de responsabilidades sino

también para unirse y ser partícipes, bajo voluntad propia, del momento. Como agrega Guerrero:

...todo el proceso de la vida, desde el nacimiento hasta la muerte, ha estado acompañado por la fiesta, ésta es necesaria para que los seres humanos podamos encontrar un orden en el mundo de la vida, para que impregnándolo de trascendencia el tiempo profano pueda ser vivido sin angustia, pues solo así la cotidianidad humana encontrará un sentido para ser vivida. Tiempo profano y tiempo sagrado se encuentran en el tiempo de la fiesta (2004:20).

Las fiestas, según su carácter, varían en cuanto a sus prácticas.

Sin embargo, de manera general las fiestas populares están relacionadas con “conmemoraciones cuyos hechos o personajes han calado con profundidad en el espíritu de los pueblos, por esta razón suelen repetirse anualmente en las fechas previstas” (Malo, 2005:9). En la provincia de El Oro, las fiestas cívicas se realizan en conmemoración de una fundación, cantonización, parroquialización de un pueblo o de algún acontecimiento que haya marcado la vida del lugar en cuestión. Las fiestas religiosas en cambio, están más vinculadas a la Iglesia y a la fe cristiana de la comunidad: “La fiesta es la más vivencial de las manifestaciones religiosas y el involucramiento de los integrantes de la comunidad llega a niveles muy profundos” (Ibíd.:10). También existen otras fiestas de variado origen e inspiración, que no obedecen a aspectos históricos ni religiosos, tales como el año viejo, en la que se celebra con la quema del monigote.

Pero una descripción de la fiesta, no estaría completa sin hablar del aspecto simbólico. Como lo afirma Botero, no es un momento realizado con el mero objetivo de reunirse, sino por lo que este autor denomina “interacción simbólica”. Botero lo explica desde el análisis que

realiza a la fiesta popular religiosa andina:

Esta interacción simbólica, a su vez, es posible por la permanencia de la memoria colectiva (...) Para que haya interacción simbólica se necesita no solo la captación ‘externa’ del símbolo, sino su comprensión ‘interna’ (...) El símbolo, dentro de una cultura, no está aislado; con otros símbolos forma parte de un sistema de relaciones firmemente establecido (Botero, 1991:13).

De esta manera se va estableciendo una cohesión grupal en el momento de la fiesta, que a su vez refuerza la pertenencia a la comunidad. Sin embargo, para que exista esta “reacción grupal” que sería la “interacción simbólica”, es necesario que se compartan otras relaciones. Por esta razón podemos decir que la fiesta también es un momento de manifestación, no sólo de alegrías o emociones fuertes, sino también de elementos de la Cultura Popular de la provincia:

Más allá de la exaltación y el deleite se trata de una experiencia dinámica, cargada de símbolos vivos que delatan elementos po-

líticos, económicos, religiosos, sociales de un entorno cultural, elementos que no salen a relucir ordinariamente (Naranjo, 2007:561).

La gastronomía por ejemplo, es especial ya que está vinculada y es preparada para cada fiesta. De la misma forma lo serán los juegos populares que se organizan, la vestimenta, el baile y la música de quienes vivan el festejo. Es decir, una completa ritualidad que refleja y se relaciona estrechamente con la identidad de la provincia. También es por medio de la fiesta que ésta se reproduce y construye un sentido social, a la vez que refuerza las relaciones de parentesco ritual, revitalizando y fortaleciendo “su sistema de representaciones en el que sustenta su visión del mundo” (Guerrero, 2004:47). Como nos comentó muy satisfecha la Presidenta del Comité de Fiestas de Güizhagüiña, cantón Zaruma:

Una de las cosas más bonitas es que la gente comparte con toda la gente que va. Comparte comida, juegos, etc. Una de las cosas importantes es que en este lugar somos unidos y trabajamos mucho en mingas. Esa noche la gente más que

nada comparte la alegría de estar reunidos en esos eventos.

9.2. Fiestas religiosas

La religiosa es el tipo de fiesta más significativa en la mayor parte del territorio ecuatoriano. Sin embargo, en los cantones de la provincia de El Oro, aunque tiene su importancia, seguramente porque es el mejor momento para que los fieles manifiesten su devoción de distintas formas, por ejemplo, con la organización, colaboraciones económicas, donación de alimentos o animales, etc., la fiesta religiosa va perdiendo su intensidad y son otras, como las cívicas o de otro tipo, las que han ido cobrando valor. De todas maneras, son resaltables los efectos de ellas: la comunidad se pone en movimiento, “se activan las relaciones entre padres e hijos, entre parientes colaterales, entre los afines, entre los rituales -padrinos y ahijados-. Aquí se recuerdan y ponen en práctica las precisas obligaciones que tienen entre unos y otros” (Moya, 1995:10).

Este tipo de prácticas que aparecen en las ocasiones festivas, tales como las donaciones económicas, o los lazos de parentesco que se estrechan, se han mantenido con el

tiempo, aunque han ido variando en ciertos aspectos. Pero antes de pasar a mayores especificaciones, debemos resaltar la importancia del origen de muchos de los elementos de estas fiestas. Ya se ha hecho referencia en el capítulo de Historia, acerca de que los flujos migratorios de la sierra hacia la provincia, fueron de gran impacto en su cultura. Como se conoce, en esta región, el contexto histórico está marcado de forma más evidente por la influencia española de la conquista y los cambios que trajo a la religiosidad indígena:

La encomienda, la mita y otras instituciones implantadas para extraer al máximo los recursos materiales y humanos del Nuevo Mundo, necesitaban también de un contexto ideológico que cohesionara las fuerzas dispersas y pudiera dotar a la Corona de un 'corpus' legitimador para tales instituciones. Lo religioso y lo jurídico lograron durante mucho tiempo esos objetivos propuestos (Botero, 1991:11).

De esta forma, las fiestas popu-

lares religiosas de El Oro, también cuentan con elementos que pertenecen a este sincretismo, en unos casos, y a la adaptación de símbolos y prácticas, en otros, de la religiosidad popular andina y española²³⁷. Según Botero (1991), estos elementos han persistido a través de la fiesta religiosa hasta ir conformando una propia, en la cual sus actores se representan a sí mismos, "evitando la amnesia y procurando, con cierto éxito contrarrestar la ofensiva del poder dominante por extirpar la memoria colectiva" (Ibíd.:12). Esta manera de crear y recrear las fiestas orenses, a veces uniendo lo religioso y lo comercial o la parte productiva tan importante en la provincia, por ejemplo, se verá expresada a través del capítulo, en la descripción de algunas de ellas.

9.2.1. Comité de fiestas

En la actualidad de la provincia de El Oro, las fiestas se organizan gracias a un Comité de Fiestas pre-establecido por la comunidad, o por varios **priostes**²³⁸

²³⁷ Sin embargo, hemos notado que esto se hace evidente sobre todo en la parte alta de la provincia.

²³⁸ Si bien es cierto que los priostes también colaboran con la organización, ese tema ya fue tratado en el capítulo octavo de Religiosidad Popular.

que voluntariamente se ofrecen a serlo. En el caso del **Comité de Fiestas**, este es nombrado en una reunión de la comunidad, que toma lugar luego de la misa. Como nos contó la Presidenta del Comité de Fiestas de Güizhagüiña en el cantón Zaruma: “Se busca que las personas elegidas tengan ‘capacidad de gestión’ y honradez, porque hay que hacer muchas cosas en el Santuario, la Casa del Peregrino y el Convento parroquial”.

Dentro del Comité, para un mejor funcionamiento y organización, se eligen cargos: Presidente/a, Vicepresidente/a, Tesorero/a y Secretario/a. También hay ocasiones en las que éste está integrado por el Alcalde, concejales, y delegados de varias instituciones, tal es el caso de la ciudad de Zaruma, en la que las personas con aquellos cargos, son quienes planifican las festividades del año.

Vemos que la gestión del Comité de Fiestas está ligada a la parte religiosa del evento, es decir, con lo que tiene que ver con la parte “sagrada” de la fiesta. Su contraparte sería entonces, el Municipio o la Junta Parroquial, lo institucional, que se suele encargar de los eventos deportivos y los asuntos sociales

de la misma fiesta, cuestiones más “profanas”. En otros cantones, en donde la fiesta religiosa nunca fue de gran magnitud, actualmente es el municipio el que organiza todos los aspectos y ya no hay priostes ni Comité de Fiestas. Tal es el caso de Arenillas, en donde antiguamente la fiesta de la Virgen del Rosario era un momento para el comercio, para comprar y vender productos: “No ve que cuando yo era pequeño aquí no habían mucho y había que esperar hasta la fiesta o ir a comprar a Santa Rosa, Machala o Huaquillas” (Habitante del cantón Arenillas). Con el tiempo, y el desarrollo del comercio, el municipio organizó una fiesta con aspectos religiosos, encuentros deportivos y bailes.

Vale resaltar que en algunas fiestas, como la de Nuestra Señora de los Desamparados en Balsas, existen ambos cargos, los priostes, que colaboran con donaciones y el Comité de Fiestas, que recoge limosnas y organiza algunos eventos.

9.2.2. Fiestas Marianas

La devoción mariana en la provincia de El Oro se manifiesta en varias fiestas a lo largo de la

provincia²³⁹. En los distintos cantones incluso se han construido santuarios y se realizan peregrinaciones en honor a la Virgen María. De manera general, el procedimiento guarda un mismo formato de fiesta, por lo que a continuación, nos enfocaremos en dos de las más importantes.

Resaltamos la fiesta de la Patrona de la provincia, la **Virgen de Chilla**, que incluso tiene dos celebraciones:

Tiene dos celebraciones de trascendencia en los meses de julio y septiembre, caracterizadas por una desbordante piedad cristiana y esa convincente demostración de identidad [...] La segunda celebración, la principal, se realiza en septiembre y tiene la asistencia de millares de personas, devotos de la Virgen, que la visitan desde todas las ciudades de la costa onense. Llegan subiendo el camino empinado y difícil, a pie o en vehículos de toda clase (Murillo, 2007:45).

La fiesta pues, no es sólo el momento de la celebración máxima, sino que ésta comienza el año anterior, con la elección de los priostes

que organizan la romería de las vísperas del siguiente año. Para ésta, la gente parte desde el cantón Pasaje, hasta subir al punto más alto de la provincia, que es el cantón Chilla, en donde está el santuario. Esta ruta se llama: “El camino de la Virgen de la Natividad de Chilla” (Murillo, 2007:47). Al llegar a la iglesia, se dan los oficios religiosos que incluyen varias procesiones y novenas, por lo que los peregrinos pueden dormir en el mismo Santuario o en la Casa del Peregrino.

Sin embargo, los chillanos realizan la novena en sus propios hogares, de manera más íntima y nueve días antes de la gran fiesta, a diferencia de los peregrinos, que la celebran los nueve días después:

...los que somos de aquí llevamos a las casas, le tenemos todo el día velándola [a la imagen de la Virgen], entonces después se la lleva a la Iglesia. Cuando está en la casa viene la gente de las otras casas y se pasa un café, algo de comida y así es en todas las casas de todos los sectores, de los barrios (Morador de Chilla, cabecera cantonal).

²³⁹ Se profundiza al respecto en el capítulo octavo de Religiosidad Popular.

Es decir, hay tres fiestas, la primera que se hace al interior del pueblo de Chilla, la segunda que se realiza el 8 de septiembre y que es la más grande e incluye danzas, música y la quema de castillos y, finalmente, la que dura otros nueve días y se da entre los peregrinos y el resto de la comunidad chillense. En cada uno de esos días, la imagen de la Virgen es sacada en procesión.

En el cantón Zaruma, parroquia Güizhagüiña, se encuentra el santuario de la **Virgen de los Remedios**. Para la cual también se realiza una romería grande, desde tiempos antiguos, en el mes de agosto. Como lo recuerda una moradora:

...la gente venía, se quedaba, era camino de herradura, venían a mulas, alquilaban mulas para venir trayendo la carga así, traían cositas a vender. Venían de lejos (...) Antes sólo había carro hasta Portovelo y yo de lo que me acuerdo a mula salían, a veces que ya no entraba arriba la gente, por ahí siguiendo el carretero, así para dormir.

En las vísperas de la fiesta, cuentan que los devotos del cantón vecino de Chilla hacían sopa de pollo para toda la gente que cruzaba por

allí, sin embargo, han ido falleciendo y esta tradición se ha ido perdiendo con ellos.

Actualmente, la fiesta se inicia el 22 de agosto, día en el que se realiza el recorrido de la Virgen por cada barrio de la parroquia. La primera parada, la hace en el sitio La Gruta, en donde sus habitantes la reciben con distintas actividades lúdicas: juegos, vaca loca, castillos, etc. De esta forma, la Virgen continúa su visita por el resto de barrios: “Cada persona le pide a la Virgencita, le pide y se queda a dormir. Por ejemplo, este año, ya antes del mes de agosto, ya la va a pedir” (Moradora de la parroquia Güizhagüiña, cantón Zaruma). Además, quienes llevaron a la Virgen a su respectivo barrio, están encargados de retornarla al centro, para que los representantes de otro la vuelvan a llevar y la acompañen durante la noche. En esta actividad también se eligen personas en cada barrio que tienen la delicada tarea de trasportar la imagen. Acompañada de esta procesión, está el rezo de una novena en honor a la Virgen.

Al día siguiente del inicio del recorrido de la Virgen, se celebra con el “día de los ganaderos”, al cual se refieren como “la cabalgata”:



Foto 89. Recibiendo a la Virgen de Los Remedios en uno de los barrios de Güizhagüiña. Zaruma.

Durante el día de los ganaderos dentro de la fiesta, ellos desde la mañana comienzan con los músicos (...) desde las 5 de la mañana. De allí los ganaderos engalanan el coliseo que es donde hacen el punto culminante de la cabalgata (Moradora de la parroquia Güizhagüiña, cantón Zaruma).

Ese mismo día, los ganaderos ofrecen una eucaristía, con ofrendas y oraciones especiales. La Virgen es

traída desde la gruta y montando a caballo se turnan para trasportar la imagen²⁴⁰.

El día previo a la fiesta, se inicia con encuentros deportivos organizados por la Junta Parroquial. Los peregrinos ya han llegado a ver a la Virgen de los Remedios, y aprovechan para comprar y a vender plantas medicinales, que aparentemente tendrían mejores efectos al estar “bendecidas” por la Patrona de Güizhagüiña²⁴¹.

²⁴⁰ A pesar de que el sector ganadero sea fuerte en la provincia, este tipo de actividad festiva sólo se da en esta parroquia.

²⁴¹ Por otro lado, en los últimos años también se ha comenzado a festejar en la parroquia Torata, cantón Santa Rosa.



Foto 90. Día de la cabalgata de los ganaderos. Güizhagüña - Zaruma

La misma noche, se hace la eucaristía, que también da pie a otra tradición que se mantiene, la Serenata a la Virgen, que se trata de cantos religiosos ofrecidos por coros mixtos conformados por miembros de la parroquia. Luego de la Serenata, explotan los castillos, que muchas veces son donados por los devotos o por quienes han recibido un milagro. El encargado de construirlos, habitante de la misma parroquia, nos comentó emocionado:

Yo sigo con la misma tradición de mi papá que le quemó un castillo para la Virgencita, yo

lo dono solito ese castillo, el día 24 tengo que quemarle ese castillo quiera o no quiera, sólo que me muera o esté enfermo y no pueda trabajarlo. Yo ya tengo tradición de quemarlo, es por la devoción, agradecimiento que ha hecho bastantes milagros. Uno es más que prioste, así es.

Y aunque la Serenata principal termina con la quema de castillos, continúan los “cánticos” de canciones religiosas, hasta que se da la repartición de panes y chocolate caliente para todos los devotos. Esta



Foto 91. Serenata a la Virgen de Los Remedios. Güizhagüiña - Zaruma

ofrenda es auspiciada por un devoto de Arenillas. Poco a poco la fiesta se va acabando, y es el comercio el que toma el papel principal, es decir, el parque central se convierte en una feria que se mantiene hasta después de las doce de la noche.

Finalmente, el día 25, propio de la fiesta, se realiza una gran misa campal, seguida por una procesión por la parroquia en la que la Virgen “pasea” por algunas calles para luego ingresar al templo por la puerta principal. Las eucaristías se continúan ese día, y algunos devotos aprovechan para bautizar a sus hijos. La parte mas “profana” de la fiesta, también cobra valor en

la tarde, ya que se concluyen los encuentros deportivos, mientras se realiza una especie de “feria” en la que hay remates de ganado y de la cual, tanto peregrinos como parroquianos son partícipes. La costumbre de estos remates viene de muchos años atrás, en ellos se ofertan todas las donaciones que los feligreses han hecho, y los interesados en “cerrada puja” los rematan. El producto de este evento irá a la iglesia para la realización de obras de beneficencia. Todo concluye con la tradicional quema de castillos y la presentación de un artista.

Por otro lado, en esta fiesta no se realiza baile, ya que el párroco



Foto 92. Fuegos pirotécnicos en honor a la Virgen. Güizhagüiña - Zaruma

piensa que éste incita al alcohol y a la pelea, por lo que la gente, no demasiado gustosa, especialmente los jóvenes, se limita a retirarse a media noche.

Otras fiestas que mantienen un formato muy similar son: las de la **Virgen del Carmen** en la cabecera cantonal de Zaruma, en Portovelo se rinde homenaje a la **Virgen del**

Consuelo, que también es la Patrona de los mineros. En el cantón Piñas, cabecera cantonal, cada 24 de septiembre se celebra a la **Virgen de las Mercedes**, Patrona de la ciudad. Más específicamente, en la parroquia Moromoro del mismo cantón, se realiza la fiesta, en honor a la **Virgen María Auxiliadora**, en el mes de septiembre. En la parte baja de la provincia, se celebra a la **Virgen**

de las Mercedes en Huaquillas y se da en honor conjunto a San Pedro y también a la **Virgen de El Cisne**²⁴², es organizada por el **Comité de Fiestas de la población. Otra fiesta importante es la de Nuestra Señora de la Nube**, que se realiza en el cantón de Santa Rosa y en especial en la parroquia de Torata, en donde tiene su santuario. La fiesta a la **Virgen del Rosario**, también se realiza en la parroquia de El Progreso, cantón Pasaje.

9.2.3. Fiestas de los Santos Patrones

A diferencia de las provincias más andinas en donde los principales Patronos son San Juan y San Pedro²⁴³, en la provincia de El Oro encontramos una diversidad de Santas y Santos Patrones, que varían dependiendo no sólo del cantón y la parroquia, sino del barrio dentro de los mismos. Como ya observamos en

el anterior subcapítulo, muchos de los festejos dedicados a los Santos Patrones se han anexado a fiestas marianas o a toda una serie de conmemoraciones y festejos de otra índole. Sin embargo, encontramos otras fiestas que guardan singularidades e importancia, a pesar de ser llevadas a cabo en sitios cuya población no es particularmente extensa.

Un ejemplo de ello, es la fiesta realizada al **Señor de Roma**, en el sitio que lleva el mismo nombre, cercano a la cabecera cantonal de Zaruma. Esta fiesta, que en otras épocas causaba una gran resonancia por durar hasta diez días, ha ido decreciendo poco a poco. Sin embargo, hace algunas décadas, existió una tradición particular, en el mes de noviembre:

Los tres últimos días del mes, acostumbraban a realizar carreras a caballo formando letras en las cuatro esquinas de la

²⁴² Dado que hay mucha migración desde la provincia de Loja, es resaltable la fe que se le tiene a la Virgen de El Cisne. Incluso se realizan peregrinaciones desde algunos cantones de la provincia hacia Loja, como ya se explicó en el capítulo de Religiosidad Popular.

²⁴³ Fiestas establecidas por los españoles quienes necesitaban cohesionar la religiosidad popular dándole un contexto ideológico y legitimador, por lo que estas fiestas coinciden con las cosechas y el Inti Raymi indígena de la parte andina del país (Naranjo, 2007).

plazoleta. Cuyos jinetes los dos primeros días vestían de blanco y el último día terno color negro; con el fin de enamorar a hermosas chicas, adornaban de lo mejor a sus caballos, frenos y riendas brillaban con botones de plata. En un homenaje especial al Señor de Roma, lanzaban obsequios a las personas presentes y al fin terminaban con un gran baile popular. En septiembre del año 1966, las carreras de caballos se realizaron por última vez; tratando de poner fin a esta costumbre de tantos años (Aguilar, 2005:39).

Aunque ya sin carreras de caballos, esta fiesta continúa realizándose con la ayuda de los sacerdotes y de todo el barrio, según nos contó un joven morador del sitio. Todavía llegan los peregrinos con ofrendas: dinero, prendas, animales, comida, etc., con las que se suele organizar el ya mencionado “bazar” o remate, sobre todo de ganado. Además se organizan torneos deportivos, juegos para niños, bailes organizados por gente que llega de Saraguro, con música folklórica. Los moradores del barrio también se organizan para presentar coreografías en honor al Santo. Otro aspecto distintivo de esta fiesta, relatado por el mismo joven es que:

Diez días antes de la fiesta del Señor de Roma ya se hacen los **recorridos**, porque el barrio Roma tiene sitios (...), entonces a esos barrios va visitando todos los días y la gente prende antorchas dándole un colorido específico (...). Entonces el Señor de Roma visita todos los hogares de ese sector y los moradores le esperan con una mesita afuera, frutitas con pan, bien arregladito para sentarlo y hacerle una pequeña misa, al otro día visitan otro sitio [...] En el recorrido la gente va rezando el rosario. El Señor de Roma no se queda a dormir en otro lugar sino después de la misa se le regresa a la iglesia.

Este es entonces un festejo grande, que merece toda la atención y tiempo de parte de los devotos. Esta escultura está atravesada por todo un sistema de sentidos, y es sobre todo, parte del imaginario popular como un símbolo-objeto sagrado y de culto. No sólo eso, sino que al ser parte de la religiosidad popular, el Señor de Roma se convierte en símbolo aglutinador del barrio y de sus creencias. Como dice Maldonado, sobre las fiestas ofrecidas a imágenes:

...la manifestación y significación son estrictamente contemporáneas y recíprocas. La concreción en la cosa [la imagen del Santo en este caso] es la contrapartida de la sobre-determinación de un sentido inagotable que se ramifica en lo cósmico, lo ético y lo político. Así, el símbolo-cosa es potencia de innumerables símbolos hablados que, por su parte se asocian en una manifestación singular del cosmos (Maldonado, 1975:96).

En el mismo cantón Zaruma, parroquia de Huartiguro, también se celebra a **Francisco de Asís**. Para ello se elige sacerdotes que financian la fiesta. Murillo resalta también que se practican otra clase de “castillos”, distintos a los que ya hemos hecho referencia:

En la racionalidad económica campesina se impone el ahorro anual que luego ‘se derrocha’, correspondiéndole al sacerdote mayor los actos más onerosos (...) En el último día se produce el relevo. El aspirante a sacerdote del siguiente año acude a casa

del que termina su gestión para recibir el compromiso a través del ‘castillo’. Se trata de un conjunto variopinto de comestibles y licores colgados bajo el techo de la casa anfitriona. El futuro sacerdote acepta el jugoso regalo y se obliga a corresponder a su comunidad y continuar la cadena de gastos (Murillo, 2007:194-195).

De esta manera, la fiesta garantiza tanto su financiamiento para el siguiente año, como su perpetuidad. Al mismo Santo, también se lo celebra en la cabecera cantonal de Balsas, la fiesta tiene un formato muy similar, exceptuando el “don” de los castillos, practicado en Huartiguro. Además, en el caso de esta población, la fiesta es financiada por una sola familia.

También está la fiesta dedicada a **San Roque**, que se realiza en la parroquia del mismo nombre en el cantón Piñas. Este Santo es muy reconocido por la cantidad de milagros que se le atribuyen²⁴⁴, gracias a éstos también se le realiza una romería, cada 18 de octubre. Según la historia local relatada por un grupo de habitantes, la parroquia

²⁴⁴ También es de gran antigüedad, según los habitantes del sitio, habría sido traído al mismo en el año de 1908, desde Cuenca, en donde fue fabricado.

San Roque habría sido “azotada por la peste”, y fue entonces que se mandó a traer la imagen del Santo, que apenas llegado les devolvió la vida, curando los campos infestados. En la actualidad se recuerda y se le agradece por esta razón al Santo, con varios castillos, bailes y banda de pueblo. Diremos entonces que la fiesta tiene un formato similar a las fiestas ya mencionadas. En el mismo cantón, se le agradece a **Jesús del Gran Poder**, en honor a quien se solía realizar una gran fiesta en la parroquia Moromoro. Sin embargo, un morador nos informó que la fiesta fue cancelada el año 2008, por parte del párroco, debido a que se decidió destinar esos fondos a otros fines.

Otro festejo religioso muy particular es el que se realiza en Huaquillas para el **Señor de los Milagros**, el día 28 de octubre y que consiste en pasar a la imagen por el Puente Internacional: “Entonces los peruanos nos esperan y lo traemos acá. Entonces lo llevamos a la misa, lo llevamos donde el Niño Divino y nuevamente lo regresamos por el Puente” (Miembro del Comité de Fiestas de Huaquillas).

En todos los casos antes mencionamos, notamos la devoción que se le tiene y que va acumulando la

imagen religiosa a través de los años. Según González:

Las imágenes juegan el papel de protectoras de la familia, pueblos, provincias y países. Casi todas tienen fama de obrar milagros a favor de sus devotos. Pero para merecer los favores es preciso honrarlas, bien sea con novenas, vísperas, procesiones, misas (...) y celebración de fiestas con el mayor esplendor posible (1990:127).

De esta forma, se recrea un ritual que permite al devoto obtener bendiciones y beneficios. La fiesta es el medio preciso, necesario e incluso preventivo para hacerlo. En el caso de Huaquillas, por ejemplo, al ser ésta una ciudad fronteriza, la fiesta además afianza y protege relaciones que en otros tiempos han sido conflictivas. En el resto de casos, la imagen del Santo, como observa Galilea en una análisis de la religiosidad latinoamericana, “tiene un valor en sí, y en general las imágenes vienen a ser el santo mismo” (1997:364).

9.2.4. Semana Santa

La Semana Santa es un tiempo importante dentro de la religión

católica, ya que se conmemoran los últimos días de Jesús de Nazaret en lo que se conoce como la Pasión, Muerte y Resurrección. Cada día de esta semana tiene su relevancia, comenzando por el Domingo de Ramos y finalizando con el Sábado Santo y el Domingo de Resurrección. Posteriormente, se realiza la fiesta del Corpus Christi.

En la provincia de El Oro, la fiesta tiene el mismo formato, aunque con distintos matices en cada cantón. El **Domingo de Ramos**, que inicia la semana, se manifiesta con una procesión y representaciones bíblicas, por ejemplo, en el cantón Balsas:

El Domingo de Ramos se lo hace siempre en cuadros vivos, o sea se hace con los temas en referencia a la Biblia. Entonces se inicia de un lugar estratégico con una procesión, se llega acá al templo con lo tradicional que son los ramos. Entonces se llega acá y hay alguien que hace el papel de Jesús, entonces va en un burrito y llega a la puerta del templo y luego se procede a la celebración de la Santa Eucaristía, en donde el sacerdote hace la Misa general de los Ramos (Prioste de Balsas).

Los ramos que han sido bendecidos, adquieren un valor y un poder especial, por lo que son llevados a cada hogar y se cree que ayudan a protegerlo contra malos espíritus. También son quemados cuando hay tormentas fuertes, pues se cree que de ese modo se aplacará su intensidad.

Los días **Lunes Santo** y **Martes Santo**, no se logró registrar alguna actividad en especial. Cronológicamente les sigue el **Miércoles Santo**, que aunque en la actualidad ha perdido importancia, hace algunas décadas en Arenillas era el día en el que se iniciaba la “Pesca anual de Semana Santa”, una práctica muy exclusiva del cantón:

...llegaban allá a los esteros, llevaban las redes y empezaban. Se llegaba a un sitio, no se avanzaba a recorrer todo el estero. Entonces con estas redes iban arreando los pescados y un montón de gente iba gritando y haciendo bulla (...) Todos los pescados, porque se sacaban de las redes y todo eso se lo comía en la noche, porque iban 30, 40, 50 personas a esa pesca (Urbano Sandoval, comunicación personal, Arenillas, 2009).

Esta pesca se realizaba exclusivamente entre hombres el día miércoles. Al siguiente día, en **Jueves Santo**, se avanzaba más en el estero hasta la parte más seca y poco honda del mismo:

...estábamos así cuando de repente usted veía un pescado que venía y todos: ‘¡ahí viene, ahí viene!’; pasaba por encima de la gente, volando esas lisas para el otro lado. Entonces para que las lisas no se vayan ponían una red y atrás se la tendía y la iban llevando, unos iban arrastrando las redes del estero y otros iban con la red destendida [distendida] en el aire. Ya cuando se llegaba allá, eran unas emociones más allá de los límites, era un escándalo oiga (...) Eso se repartía entre todos los que habían ido, pero había un señor que hacía de ‘capitán’ de eso y él era el que mandaba, todo él conocía, quienes eran los que iban. Pero todos no se iban sin más que sea un algo (Ibíd.).

Este día ya podían intervenir las mujeres y niños, ya que se daba una gran reunión para recoger lo pescado.

La “pesca anual de Semana Santa”, tal como nos la relataron, ya no se practica desde hace varios años y es además, la única manifestación de este tipo que se encontró en la provincia.

En la mayoría de otros sitios, como por ejemplo en Balsas, se celebra este día con una cena en el lugar en donde esté expuesta la imagen del Santísimo, haciendo referencia a la Última Cena de Jesús, así como al acto del lavatorio de los pies, que también es reproducido: “Antes de trasladarlo a este lugar hacen el lavatorio de los pies, eso hace el sacerdote a los doce apóstoles. O sea hay doce personas que representan” (Prioste de Balsas). En el cantón Piñas, en cambio, actúan los Santos Varones²⁴⁵.

Luego de este ritual, se realiza una procesión y se lleva la imagen a un lugar que previamente ha sido adornado en la iglesia y en donde la imagen descansa hasta el siguiente día, **Viernes Santo**. Éste es una de las principales celebraciones litúrgicas, no sólo de la Semana sino también de la fe cristiana, ya que se conmemora la muerte de Jesús.

²⁴⁵ Estos personajes no son elegidos sino que suelen ser voluntarios. Son usualmente siete.

Antiguamente alrededor de este Viernes giraban una serie de prohibiciones que partían de la Iglesia, para demostrar respeto²⁴⁶. Además del recato que se debe llevar este día en especial, también se realizan procesiones y el tradicional Viacrucis, en Balsas por ejemplo, éstas incluyen representaciones llamadas: “Cuadros vivos” en los que se actúa el procedimiento de enjuiciamiento y crucifixión de Jesús, según el relato de la Biblia. En la mayoría de parroquias en donde existe esta práctica, se

organizan en cada barrio, de manera que haya un recorrido extenso. De todas formas, en casi todos se sigue el mismo formato para realizarlo e incluye una preparación larga y complicada, que a veces requiere varios meses.

Sin embargo, el Viacrucis que a nuestro parecer, es el más representativo y de mayor convocatoria en la provincia, es el que se organiza en la parroquia de San Roque, cantón Piñas.



Foto 93. Vía Crucis en Piñas

²⁴⁶ Ver más en el capítulo de Religiosidad Popular.

El acto se inicia a las dos de la tarde con la representación de la escena en la que Jesús es traicionado por Judas y apresado por soldados romanos²⁴⁷, ésta es narrada por un sacerdote y en caso de que no lo puedan conseguir, lo hace uno de los fundadores del evento. Para quienes nunca han asistido al

evento, resulta impresionante y hasta estremecedor ver al actor principal, no sólo por el parecido que guarda con la imagen tan popularizada de Jesús, sino por la manera en que se desenvuelve, en completa abstracción del público no obstante, como intentando lograr su catarsis.



Foto 94. Vía Crucis en San Roque-Piñas.

²⁴⁷ Es tal la cantidad de gente que asiste al evento (se calculan aproximadamente dos mil personas) desde todas las partes de la provincia, que los actores utilizan amplificación al momento de hablar.

Mientras la gente y los actores continúan caminando, de estación en estación, los personajes (Jesucristo, Pilatos, María, las Verónicas, los ladrones y los soldados) se van encontrando y la historia bíblica es relatada y conmemorada: con devoción y pena por unos, y con curiosidad por otros. Luego se realizan las oraciones acordes a cada momento.

En las últimas escenas, Jesús y el resto de personajes van llegando, él cargado de la cruz, hasta una loma en la que ya están preparadas tres cruces más. Ese momento, con la ayuda de dos soldados, es amarrado a su cruz,

mientras el sacerdote sigue relatando la historia y el público observa con atención y conmoción. Terminadas las oraciones, los soldados proceden a depositar al actor en una pequeña cueva, que simula un sepulcro. Los espectadores miran asombrados mientras “Jesús” permanece quieto, como si estuviera realmente muerto, hasta que cierran el sepulcro, que realmente es una cueva con un túnel de 9 metros, construida especialmente para el efecto.

En la misma noche, se realiza el Sermón de las Siete Palabras. La imagen de Jesucristo es “bajada”



Foto 95. Santos Varones cargando el sepulcro de Cristo.

de la cruz y colocada en el Santo Sepulcro, de igual manera en la que representan los actores en el Viacrucis. En este momento, intervienen los Santos Varones, encargados de bajarlo, colocarlo en una sábana blanca y luego sobre sus hombros para llevarlo en procesión. En el cantón Balsas, la imagen es dejada en una capilla y no en la iglesia principal de cada parroquia. Al siguiente día, en **Sábado Santo** o de Gloria, se celebra la misa de Resurrección en la noche. Así nos cuenta un habitante de Balsas:

Entonces así mismo dentro del templo se hace un arreglo con un cuadro de Jesús resucitado. Entonces el momento que el sacerdote canta este himno de Gloria, se corre el telón y aparece la imagen de Jesús resucitado pero. Esto es el sábado de noche. Es un cuadro pintado en una tela, el otro se queda allá y en cierto momento le traen para acá vuelta, no en Semana Santa sino otro día.

Por otro lado, estas son fechas en las que una gastronomía festiva especial se hace presente²⁴⁸, y en el cantón Zaruma se realiza un Festival de comida típica de Semana Santa. Con las ventas también se recaudan fondos para obras de beneficio social²⁴⁹.

9.2.5. Navidad

El formato de la fiesta navideña es similar al que se realiza en honor a la Virgen, en el aspecto del ofrecimiento de una novena días antes. También se arma un pesebre con figuras que representan el nacimiento de Jesucristo. En el cantón de Balsas, la fiesta de Noche Buena tiene un carácter muy comunitario: se prepara comida (arroz con pollo) que se comparte con todos. Además se realizan juegos y concursos. Entrada la noche o incluso la media noche, se celebra la eucaristía navideña, la tradicional Misa del Gallo y se continúa la fiesta en la intimidad

²⁴⁸ Ver capítulo duodécimo relativo a la Cocina Popular.

²⁴⁹ Aproximadamente sesenta días después de la Semana Santa, se celebra entre los cristianos, el Corpus Christi. Sin embargo, en la actualidad no se registraron fiestas representativas, aunque se nos informó que en otras épocas sí existieron en Zaruma, incluso con la quema de castillos y corridas de toros (Martha Romero, comunicación personal, 2008).

de cada hogar con la familia más cercana el día 25 de diciembre.

En cambio, en la cabecera cantonal de Chilla, la diferencia es que se eligen dos sacerdotes que organizan la fiesta. Aunque ésta es muy similar a la previamente relatada. Así nos cuenta un morador: “es con banda de músicos, con las danzas, así con comida, una buena comilona, a toda la gente da de comer [el, la o los sacerdotes]”. Además, cada barrio tiene un “Niñito”, la imagen de un Jesús infante, que se va turnando para pasar una noche en cada casa: “El Niñito también es milagroso, todo es la fe

y la creencia, la gente dice: ‘Me ha hecho un favor entonces tengo que pasarle la fiesta’, entonces se hace el gasto”.

En Zaruma, hace algunos años, en estas fechas se realizaba el **Pase del Niño**, durante la cual: “Se preparaba la novena del Niño Jesús y se preparaban los disfraces con los burritos, las ovejitas, con los pastorcitos, era bello...” (Moradora del cantón Zaruma). También había concursos de “nacimientos”, sin embargo en la actualidad ya no existen estas actividades.



Foto 96. Decoración navideña en La Avanzada-Santa Rosa.

La religiosidad popular ha inspirado, como notamos, la realización y la creación de varias actividades de orígenes católicos, a los que también se han añadido la parte lúdica que constituye una fiesta. Por otro lado, a continuación hablaremos de fiestas con otras motivaciones, cuyo carácter ya no se relaciona con lo religioso sino con lo cívico, y que apelan para su realización a la identidad territorial y sus manifestaciones en cada rincón de la provincia.

9.3. Fiestas cívicas

Éstas se festejan generalmente en conmemoración de algún evento de relevancia nacional, así como también y sobre todo, local. Las fiestas de mayor trascendencia en la provincia, son las de fundación: cantonización y parroquialización.

La fundación de cantones y parroquias no representa tan sólo la oportunidad de que las localidades que consigan ese estatuto accedan a beneficios estatales;

ello conlleva, además, una carga simbólica por la que se definen pertenencias. Es por ello, que, en algunos casos, las fiestas cívicas de conmemoración de cantones y parroquias resultan emblemáticas para sus habitantes (Naranjo, 2004:179).

A través de la provincia, se notó que este tipo de fiestas siguen un mismo formato, con la variante de sus organizadores, que pueden ser tanto los priostes o el municipio. De todas formas, la fiesta incluye un desfile de los y las estudiantes de escuelas y colegios, al que se le llama el “Pregón”. En éste se incluyen las comparsas y se utilizan disfraces, que también son preparados con antelación²⁵⁰. Además, las actividades lúdicas incluyen torneos de juegos deportivos y en algunos cantones, peleas de gallos²⁵¹.

Se espera impacientemente a la noche, ya que es la hora en la que se presentan artistas invitados, la banda de pueblo u orquestas (dependiendo de la gestión municipal), la quema de castillos y sobre todo el baile.

²⁵⁰ En otras ocasiones, como en el caso del cantón Zaruma, también hay un desfile militar.

²⁵¹ De las cuales hablaremos en el capítulo décimo tercero relativo a las Actividades Lúdicas.

Asimismo, otro evento importante es la elección de la Reina del cantón, parroquia o lugar. También suelen haber comidas y bebidas especiales en estas ocasiones²⁵², por ejemplo, en El Progreso, cantón Pasaje, nos cuenta una moradora:

Para la fiesta se hace la chicha, a los que se quedan para la sesión solemne mandan a preparar comida. Antes pelaban chancho (...) La chicha la hacen de jora, o de harina y panela. La chicha es fermentada. También se hace el canelazo. Los vecinos que son sacerdotes mandan a dejar café con una buena funda de pan.

Dado que tanto el baile como la ingesta de bebidas alcohólicas han sido vedados de las fiestas religiosas en algunos cantones, en estos eventos son prácticas más libres y aceptadas.

Una fiesta particular es la que se realiza en Jambelí conmemorando la Batalla²⁵³ que lleva el mismo nombre. Ésta es inclusive, la única fiesta que se realiza en el lugar y consiste en “un desfile, se dibuja un barco como era el Morán Valverde, se embarca

una señorita en la plataforma y van enseñando quién era el capitán que manejaba el barco y quién lo disparó y cómo respondieron eso” nos cuenta un habitante del sitio.

También debemos resaltar el festival “Piñas canta a Piñas”, que es uno de los principales eventos de sus fiestas de cantonización y que tiene un gran valor para la provincia, al ser este cantón tan reconocido por las habilidades musicales de sus pobladores.

9.4. Otras fiestas populares

En la provincia también existen fiestas que no se pueden clasificar como cívicas o religiosas, pero que tienen ya una larga trayectoria y carácter de imprescindibles en cada cantón. Algunas están relacionadas con la producción agrícola, que por su alto valor y rendimiento económico, ha impulsado a la comunidad entera. Otras son fiestas que se celebran en todo el Ecuador, pero que en cada una de sus provincias adquieren sus especificidades, tal es el caso del Carnaval y del Año Nuevo.

²⁵² Para mayores referencias, véase el capítulo duodécimo de Cocina Popular.

²⁵³ Ver capítulo tercero relativo a la Historia de la provincia.

9.4.1. Carnaval

Celebrada usualmente los días previos a la cuaresma cristiana, viene de Madrid, España en donde en el siglo XV, las mujeres arrojaban agua a los transeúntes en forma de juego. Esta práctica se daba en un tiempo conocido como Carnaval, que se distinguía “porque durante él se realizaban una serie de actos que, con frecuencia, tienen aire de juegos de ritmo violento” (Caro Baroja, 1989:50). El mismo autor declara que el contexto social de este tiempo era uno en el que imperaba la violencia establecida, “un desfreno de hechos y de palabras que se ajustaba a formas específicas; así, la inversión del orden normal de las cosas tenía un papel primordial en la fiesta” (Ibíd.:50). Se habla entonces, de una fiesta que representa “el mundo al revés”.

Aunque en algunos sitios de la provincia se “juega carnaval” lanzándose agua, gritos y venganza, es en la cabecera cantonal de Zaruma en donde esta fiesta solía ser trascendente (en comparación con el resto de la provincia). Incluso fue en este cantón en donde surgieron los “globitos de carnavales”. A partir de la industria montada por Rogelio Romero (Romero, 2002), varias

fábricas continuaron la producción de estos globos de caucho que se llenan con agua para ser lanzados a la “víctima” y que hasta la actualidad son usados, más ya no fabricados. Según nos relató un zarumeño, antes el Carnaval se lo “jugaba con todo lo que encontrábamos”. Este era en ese entonces, un juego en el espacio público, aparentemente exclusivo para los hombres: “todos los hombres se recorrían todas las calles con baldes de bombas, con talco, maicena, de todo llenitos los bolsillos y se entraba de casa en casa”. Pero además de tener esta faceta, agresiva para algunos, el Carnaval también tenía otra que demostraba la confraternidad del pueblo y que se daba en los espacios privados, en donde permanecían las mujeres zarumeñas: “Por lo general, en todas las casas, la familia, la mamá, hacía en esa época humitas, tamales, para darles a los carnavaleros (...) Venían flotas de gente (...) En cada casa le daban el café o el trago, y sigue a otra casa”. Por su parte, las mujeres se escondían, aunque eran alcanzadas por el agua que les botaban los hombres, dentro de su casa. Sin embargo, luego del juego, venían momentos de socialización y a veces enamoramiento, mientras se compartía la comida ofrecida por los padres. En las noches, la fiesta

continuaba, pero esta vez ya menos “mojada”. Los zarumeños se alistaban y embellecían para ir a bailar en el “Club Social”. Aunque una vez allí, también aprovechaban para “chisguetear” a las chicas, esta vez ya no agua, sino “Aguaflorida”, una colonia que venía de Guayaquil.

En Portovelo en cambio, relatan que antes se pintaban las caras con achiote, concho de café o con pitaya (una fruta de la región). Como nos contó un morador que vivió allí hace ya algunas décadas: “Aquí se tomaban los grifos de agua y se conectaba una manguera y se mojaba al que quería y no quería. Uno ya se cambiaba de ropa y nuevamente le mojaban, hasta la una de la mañana siquiera”. También en Ayapamba, cantón Atahualpa, se “jugaba Carnaval” en el río, ahorrándose de esta forma los globitos y mangueras. Además, con la misma fruta pitaya se pintaban unos a otros. Al igual que en Zaruma, también se utilizaba perfume y talco perfumado como instrumento de “ataque”.

Por otro lado, en la actualidad, se realizan eventos como presentaciones artísticas, la elección de la Reina del Carnaval, bailes y comparsas.

Además, se trata de evitar la tradición de mojarse, en especial para cuidar del turismo. Lo que todavía se mantiene, es la preparación de comidas especiales para esta festividad²⁵⁴.

Otra práctica común en estos últimos tiempos es realizar paseos a balnearios y piscinas, que son numerosos en la provincia. Los machaleños por ejemplo, parten al balneario de Jambelí, también en Huaquillas se realizan los “Festivales Playeros”, que incluyen actividades y encuentros deportivos en la playa, y para quienes prefieren una actividad más tranquila, optan por disfrutar de un “día de playa”, tomando el sol, bailando, comiendo o bebiendo, es decir, rompiendo sus rutinas. Para este día recreativo, muchos de los locales de los balnearios incluso contratan discomóviles, que animan con su música a todos aquellos que han acudido a “jugar carnaval” (echándose harina, huevos, etc. y claro, mojándose).

En otros poblados se acude a bañarse a los numerosos ríos con los que cuenta la provincia. A sus alrededores se instalan puestos de venta de comidas, mientras que las familias y amistades disfrutan bañándose y, valga la redundancia,

²⁵⁴ Ver capítulo duodécimo relativo a la Cocina Popular.



Foto 97. Banda de pueblo festejando el carnaval en Piñas.

mojándose los unos a los otros en un gran festejo.

Finalmente, en algunos cantones se realiza la elección de la Reina del Carnaval, acompañada por un desfile llevado por los estudiantes de escuelas y colegios. Esto sucede, por ejemplo, en Machala y en Zaruma.

9.4.2. Año Nuevo

Generalizado en todo el país, el 31 de diciembre es un día especial, cuyos preparativos comienzan en

la mañana. El año se termina, y con él, aunque sea ilusoriamente, todo lo malo que pudo haber sucedido. Para comenzar uno nuevo, es necesario pues, un ritual que “queme” y elimine de paso, todo lo que se desee superar para poder “renovarse” con el año venidero.

La fiesta es llevada de manera similar en toda la provincia, con el principal “acto” de la noche que es la quema del “monigote”²⁵⁵, un muñeco hecho a base de cartón y relleno de aserrín u hojas de guineo y camaretas, que puede tener la forma

²⁵⁵ Para más detalles de su fabricación, ver capítulo séptimo referente a Artesanías.

de un personaje famoso o de alguien que pertenezca al círculo familiar o laboral de quienes lo van a quemar, en forma de burla o broma. Los monigotes son encendidos desde que la noche empieza a caer hasta después de media noche: "...siempre se le rellena de mucha, mucha camareta, porque mientras más suene, mucho mejor y si el año ha sido tan malo, mientras más camaretas se le eche y se lo patea, mejor, para esperar un nuevo años que sea mejor" (Moradora de Barbones, cantón El Guabo).

.En Machala por ejemplo, durante el día las calles se llenan

de monigotes para la venta, hasta la noche, en que estos terminan agotándose. En la tarde mucha gente incluso los amarra a sus autos y salen a pasear con ellos, hasta llegar a un punto de congregación con familiares y amigos. Esta es una fiesta que se da en las calles, mientras transcurre el día, la bulla de las ventas y las camaretas va en aumento, se va armando una gran feria: vendedores de comidas, de dulces, de monigotes y máscaras, quienes dejaron para el final la compra del muñeco, también recorren con cierta desesperación en su búsqueda, a tal punto es imprescindible este objeto



Foto 98. Vendedora de pirotecnia en Machala

para el rito de terminación del año. Niños que observan con asombro e impresión la altura de los muñecos y el sonido de los voladores, familias que sacan sillas y mesas a la vereda, como si la “sala” se trasladara a la calle y se integraran a la algarabía y conmoción de toda la ciudad, mientras comparten unas cervezas para “acabar bien” el año. La fiesta se desarrolla en un tiempo de ruptura, no sólo del calendario, sino de lo cotidiano y de la normalidad, ese es el mayor encanto del último día del año: es permisivo, hay la posibilidad de tomarse libertades que otros días no perdonarían.

En general todo el comercio, que nunca descansa, es el que le va dando a esta fiesta un tono especial una vez que se activa. En la noche también se realiza una exposición y concurso de los muñecos, tomando en cuenta sobre todo su tamaño y la originalidad del modelo, en este usualmente participan las obras realizadas por cada barrio de la ciudad capital de la provincia. Esta congregación de “monigotes” es acompañada por fuegos pirotécnicos, música estridente de varios discomóviles y una gran cantidad de gente que deambula observando y “congraciándose” con los mensajes escritos en carteles, que



Foto 99. Monigotes de cartón de personajes de la televisión. Machala.



Foto 100. Orgullosa se lleva su Año Viejo a casa. Machala.

anuncian tal vez un hecho particular del año, con el que el muñeco se despide, expresando sus últimas palabras antes de “morir”.

Ya minutos antes de las doce, la ciudad entra en su mayor estallido, a lo largo de las calles se ven múltiples fogatas en las que arden los muñecos, el ruido de las camaretas, voladores y fuegos pirotécnicos se

hace uno solo, intensificándose al punto de parecer un “bombardeo”, un gran incendio. Pero, al muñeco no basta con quemarlo y patearlo, también hay que “saltarle encima” (al igual que a lo que queda del año). Como nos dijo una fabricante de monigotes de Machala: “Se salta la chamiza cuando se lo quema y ahí se acaba todo”. Se acaba el monigote, las camaretas, el año, y comienzan

los abrazos entre familia y amigos, y luego claro, el baile y la alegría.

En Machala también salen las “viudas” o las “brujas”. Se trata de hombres que se disfrazan de mujeres con vestidos negros, que han enviudado ya que el año muere. Estos personajes lloran por su pérdida, mientras piden una donación económica a sus “deudos”, todo en un ambiente de teatro y bufonería con los transeúntes. Sin embargo, poco a poco se ha ido perdiendo esta costumbre. Incluso en Zaruma, se ha creado el festival de Murgas (comparsas), que ha sido promovido expresamente para evitar “la aparición de las ‘viudas’ que representaban algún exceso (...) Ahora todavía hay viudas, pero con las murgas ya salió de otra forma” (Miembro del Comité de Fiestas del cantón Zaruma).

9.4.3. Fiestas relacionadas con la producción

Como ya se ha visto en otros capítulos, la parte económica y productiva de la provincia, han sido de gran influencia en su cultura, e incluso en algunos casos, ejes sobre los cuáles se ha desarrollado la organización social e historia de la misma. Seguramente por esta razón,

y en especial en la parte baja de la provincia, las fiestas relacionadas con la producción, que en un principio fueron anexadas y conglomeradas con las de tipo religioso, actualmente las han ido desplazando.

La fiesta más grande de este tipo es la **Feria Internacional del Banano**, que nace en el año de 1964, en un esfuerzo conjunto de los productores y el Consejo Provincia, instituyéndola, mediante un decreto, a festejarse en la ciudad de Machala, todos los meses de septiembre y anexándola, de paso, a las fiestas patronales de la misma ciudad que se rendían en honor a la Virgen de la Merced (Salcedo, 1998). A esta Feria hay que verla desde su contexto histórico: con el “boom” bananero de los años cincuentas, había surgido la necesidad de promocionar el producto y motivar la inversión extranjera. De esta manera, una feria internacional sería el camino ideal para cumplir este objetivo, ya que permite exponer, exhibir y producir transacciones comerciales de los productos.

En la actualidad, la fiesta religiosa en Machala (en honor a la Virgen de la Merced) se ha visto opacada por la Feria Internacional del Banano, que es el evento de mayores

magnitudes de la ciudad. Se realiza en varios días y es organizada por el Municipio y corporaciones relacionadas con la industria. Se realiza una exposición de los productos, conferencias sobre técnicas y novedades de la producción, y la fiesta en sí, que incluye la presentación de artistas extranjeros y las elecciones de Rey y Reina del Banano. El primer título lo gana el mejor productor bananero del año, mientras que el segundo, es un concurso de belleza entre las representantes de los distintos países que cuentan con una producción y consumo bananero. Pero también hay actividades de las que pueden participar quienes no son productores bananeros, que forman parte de lo que llamaríamos, “la otra fiesta”, por ejemplo, se realizan bailes populares, la presentación de bandas de pueblo, “retretas”, dentro de los aspectos más profanos, así como procesiones religiosas, sobrevivientes de la parte sagrada de la fiesta.

También en el cantón Pasaje, específicamente en la parroquia de El Progreso, se realiza anualmente la **Feria del cacao**, una renovación de lo que en otras épocas fue la fiesta en honor a la Virgen del Rosario. En

esta festividad se elige y califica la mejor mazorca (la que ha pesado más y tiene el mejor aroma). Por otro lado, se califica el cacao mejor fermentado, que debe tener un color especial. De la misma forma, ocurre la elección del Rey Cacao, que lo gana el productor de la mejor mazorca. Además está la elección de la Reina del Cacao, concurso de belleza en el que concursan jóvenes del cantón.

De gran importancia también son las fiestas dedicadas a la Patrona Santa Rosa de Lima²⁵⁶. A ésta se le ha unido por motivos comerciales, una Feria Internacional, que cobró mayor fuerza en la época en la que se planeaba un ferrocarril que anexe Puerto Bolívar a Loja y que transformaría al cantón Santa Rosa. De todas maneras, en la actualidad se continúa con las fiestas, pero se ha incluido la **Feria del Langostino**, al ser uno de los lugares que tiene la mayor producción del mismo. El formato de la fiesta es similar al ya antes mencionado, aunque a menor escala. Se eligen, en honor a la Patrona, al Rey Langostino (el dueño del mejor langostino criado en cautiverio) y a la Reina de Santa

²⁵⁶ De la que se habla en el capítulo octavo que trata de la Religiosidad Popular.

Rosa. Además se realiza un concurso de comida típica.

Finalmente mencionamos una fiesta que ha surgido en los últimos años y es la **Fiesta de la Minería**, que toma lugar en Portovelo y cuyo formato es el mismo a los ya mencionados, es decir incluye una sesión solemne y la elección de la Reina, eventos seguidos de un alegre baile popular.

Como notamos, las fiestas orenses tienen este carácter particular de “sobreponerse”, muchas veces por lo que representan. En algunas ocasiones, es lo religioso lo que lleva el leitmotiv de la fiesta, que se mantiene inolvidable y casi inmutable para la comunidad. Incluso se

llegan a festejar hasta tres santidades en la misma fiesta, como si lo que se celebrara fuera básicamente la afirmación del catolicismo, más que a cada ícono en sí. En otras fiestas, es la cuestión cívica la que tiene importancia al estar relacionada con su identidad territorial. Sin embargo, resultan interesantes los casos en los que, el comercio y la producción son lo que ha levantado o ha sostenido a un pueblo, y en donde las Ferias y Fiestas en honor a un producto, actualmente se superponen a las religiosas o cívicas, seguramente debido a que en la misma cotidianidad, la actividad comercial reemplaza en importancia a la religiosa, hasta convertirse en fiestas aglutinadoras que reflejan la identidad de quienes las festejan.

9.5. Calendario festivo Provincia de El Oro

Fuente: Moncada, Néstor (ed.), 1975; Revista La Minga. 2008 e información de campo.

Elaboración: Equipo de Investigación, 2009.

FECHA	FESTIVIDAD	LUGAR	ACTIVIDADES PRINCIPALES
ENERO			
01	Festividades Año Nuevo	Toda Provincia	
FEBRERO			
Carnaval	Reina del Carnaval	Las Lajas/El Paraíso	Elección de reina en balneario
12	Recordación cívica del “Día del Oriente”	Toda la Provincia	
MARZO			
19	Día de San José	Cantón El Guabo	
ABRIL			
	SEMANA SANTA: a) En cantón Piñas b) Parroquia San Roque (Piñas) c) Balsas	Cantón Piñas Parroquia San Roque Balsas	a) Vía crucis en vivo en “Cerro de la Cruz” y Procesión b) Procesión y Vía Crucis.
13	Día del Maestro	Toda Provincia	
23	Aniversario de la creación de la Provincia de El Oro.	Machala	Desfile cívico - militar
MAYO			
01	Día del Trabajo	Machala y cabeceras cantonales	Desfile de obreros
06	Fiestas de cantonomización Marcabelí	Marcabelí	
09	Recordación de la	Machala	Desfiles y recordación

MARZO

19	Día de San José	Cantón El Guabo	
	Batalla del Pilo		cívica
13	Virgen de Fátima	Pasaje/Las Peaña	
24	Aniversario Batalla de Pichincha	Toda Provincia	Desfiles y actos de recordación patriótica

JUNIO

05	Recordación del día del Liberalismo	Machala	Desfile
13	San Antonio de Padua	Sta. Rosa/Jambelí	
13	San Antonio de Padua	Sta. Rosa/San Antonio	
16	Virgen del Carmen		
14	Cantonización de Machala	Machala	Desfiles, sesión solemne, Baile
3ª semana	Virgen de la Nube	Pasaje/Uzhcurrumi	
29	San Pedro	Sta. Rosa/La Victoria	
4ta semana	Virgen del Perpetuo Socorro y San Alfonso	Zaruma/Huertas	

JULIO

1 y 2	Virgen de los 3 Ángeles	Zaruma/Abañín	
2do sába.	Virgen de la Nube	Balsas/Bellamaría	
2do dom.	Corpus Christi	Piñas/Capiro	
2da sema.	San Vicente Ferrer y Virgen Nube	Sta. Rosa/Torata	
16	Festival del Café	Zaruma	Desfile folklórico, exposiciones y bailes
16	Fiesta Patronal de CHACRAS Nuestra Señora del Carmen	Chacras Las Lajas/ La Libertas	
16	Virgen del Carmen	Pasaje/Buenavista	
Última semana	Virgen de la Nube	Piñas/Moromorro	Romería (27 de julio)
24	Fiesta Cívica		

Todo el mes	Nacional, Natalicio Bolívar	Toda la Provincia	
Finales julio y Principios de agosto	Cristo Rey Cantonización	Santa Rosa/Bella- vista Atahualpa (Paccha)	Los fines de semana Coronación de la Reina y otros eventos

AGOSTO

10	Fiesta Cívica Nacional, Primer Grito de Independencia Virgen del Cisne	Toda la Provincia Las Lajas/El Paraiso	
10	Virgen de la Inmaculada	Piñas/Saracay	
10	Virgen de los Remedios	Zaruma/Malvas/ Güzhagüiña	
15	Fiesta Religiosa	Pasaje	
15	Fiesta Religiosa: Virgen del Cisne	Marcabelí/Arenillas	
15	Virgen del Cisne	Jambelí	
15	Virgen del Cisne	Sta. Rosa La Victoria	
15	Virgen del Cisne	Portovelo	
16	Virgen del Cisne	Piñas/San Roque	
2da semana	Virgen del Cisne	Piñas/Piedras	
2da semana	María Auxiliadora	Zaruma/Salvias	
20	Fiesta Patronal: Virgen de los Desamparados	Cantón Balsas	Con priostes, castillos, banda de pueblo
25	Virgen de los	Sta. Rosa/Toratas	

30	Remedios Feria en honor a Santa Rosa	Santa Rosa	Santa Rosa Novenas (desde 21 agosto.), castillos, artistas internacionales, Elección Rey Camarón y Reina Langostino (eligen el mejor producto) Organiza la municipalidad pero hay sacerdotes para los castillos
30	Fiesta religiosa en honor a Santa Rosa	Santa Rosa	
4ta semana	Virgen del Cisne	Atahualpa/San Juan	

SEPTIEMBRE

Todo sept.	Feria Nacional del Cacao	Pasaje/El Progreso	Rey del Cacao
1ª semana	Virgen de la Nube	Atahualpa/Milagro	Serenata a la Virgen
1ª semana	Virgen de Monserrat y San Vicente	Zaruma/Muluncay	
2da semana	Señor de la Buena Muerte	Arenillas/Carcabón	
2da semana	San Jacinto	Arenillas/Palamales	
2da semana	Virgen de Lourdes	Portovelo/Salatí	Con sacerdotes
8	Virgen de Chilla	Pasaje/Buenavista	
8	Virgen del Cisne	Sta Rosa/San Antonio	
12	Jesús del Gran Poder y María Aux.	Piñas/Moromoro	
15	Cristo Pobre y Virgen	Piñas/La Bocana	

18	del Cisne Fiesta Patronal de Chilla	Chilla	
3ª semana	Sr. de Roma, Virgen. del Sagrado Corazón de Jesús y María Auxiliadora	Zaruma/Sinsao	
23	Fiesta Religiosa en honor a Virgen de la Merced	Piñas	
24	Feria Mundial del Banano	Machala	
29	Virgen del Perpetuo Socorro	Portovelo/Curtin-cápac	
30	Fiestas cívicas y religiosas en Honor al Señor del Cautivo, Patrono de Marcabelí	Marcabelí	

OCTUBRE

1er. Domingo del mes	Fiesta Patronal (Virgen del Rosario)	Arenillas	
1ª semana	Virgen de Chilla	Pasaje/Casacay	
1ª semana	Virgen del Rosario	Pasaje/El Progreso	
07	Fiesta Cívica: Cantonización	Cantón Balsas	Dentro de la fiestas “grande”, algunas (organiza Municipio) familias organizan dos fiestas más pequeñas: “La Sagrada familia” (fiestas Apolo y Ramírez) y “Fiesta de

09	Fiesta Nacional, Independencia Guayaquil	Toda la Provincia	San Francisco” (fiia Aguirre)
15	Aniversario Cantonización	Santa Rosa	Desfile, sesión solemnedel Consejo Municipal
18	San Roque	Piñas/San Roque	
2da semana	San Jacinto de Yaguachi	Zaruma/Malvas	
3ª semana	Virgen de Fátima	Balsas/Bellamaría	
4ta semana	Perpetuo Socorro y Santísimo. Sacramento	Portovelo/Morales	Reina de la Caña de Azúcar
4ta semana	Sta. Teresita y Sta. Rosa de Lima	Sta. Rosa/La Avanzada	Procesión, elección de reina

NOVIEMBRE

01	Cantonización	Pasaje	Desfile cívico-militar. Actos culturales y deportivos
02	Difuntos en Piñas y Balsas.	Piñas	Piñas, Balsas: Misas en cementerio
03	Fiesta Nacional Cuenca	Toda Provincia	
05	San Martín de Porres	Piñas/Capiro	
08	Cantonización	Piñas	Festival de la Producción
11	Aniversario Cantonización	Arenillas	

15	Sagrado Corazón	Las Lajas/La Liberta	
15	Virgen de la Nube	Pasaje	
2da semana	San Vicente Ferrer	Portovelo/Salatí	Priostes migrantes de Quito
3 ^a semana	San Jacinto	Atahualpa/Ayapamba	
26	Independencia de Zaruma	Zaruma	Fiesta Cívica

DICIEMBRE

25	Navidad	Toda Provincia	Balsas:Novenasen cada barrio. Misa del Gallo (10 pm) en Igle- sia central.
31	Año Viejo	a. Zaruma b. Balsas c. Machala, Pasaje, Santa Rosa. d. Lajas/La Libertad	a)Monigotes, disfraces, bailes populares. b)Monigotes en c/barrio c)Monigotes de cartón, años viejos de aserrín en diversos barrios.

X. TRADICIÓN ORAL

10.1. Aspectos generales

Consideramos que no es una novedad mencionar que la comunicación es otra de las necesidades básicas de los seres humanos. Desde siempre, quienes han habitado el planeta, han acudido a ella, como uno de los elementos fundamentales que permite “vivir en sociedad”, ya que los códigos comunicativos, por elementales que hayan sido, permitieron y permiten la intelección recíproca, tan necesaria en una de las tareas esenciales de los seres humanos, cual es: el alcanzar su reproducción tanto biológica como social.

Desde tiempos inmemoriales, la oralidad se constituyó en la herramienta principal de la comunicación, ya que, en base a ella, se podían pasar una serie de mensajes, de muchos de los cuales dependía la misma exis-

tencia de la raza humana. Como es fácil suponerlo, estos niveles comunicativos respondían a expresiones cognitivas, por elementales que ellas hayan sido, y no exclusivamente a reacciones instintivas. Había un mensaje que transmitir, y él señalizaba temas de vital importancia como el peligro, la presencia de recursos, el comportamiento de la naturaleza, etc. Cuando el ser humano gradualmente fue “descubriendo” el mundo que le rodeaba, su capacidad de comunicar se fue ampliando. De los elementales códigos iniciales se pasó a mensajes más complejos, donde la simbolización ya se hizo presente.

En este contexto, la oralidad se constituyó en un elemento básico y fundamental dentro del proceso de sociabilización por el cual pasó el ser

humano, ya que, los múltiples requerimientos que dicho proceso implica, podían ser satisfechos a través de la tradición oral, la misma que se constituye en uno de los fundamentos del sistema cultural de cualquier sociedad, puesto que, a través de ella, la cultura no solamente que se transmite, sino que se va convirtiendo en un verdadero patrimonio sobre el que descansa el conocimiento colectivo. Como bien lo expresa Silva, cuando manifiesta:

La tradición oral es un fenómeno vivo, dinámico, actual, moderno, contemporáneo, sin el cual el hombre no podría vivir. Estamos permanentemente creando valores y conocimientos, y esa es la condición que nos humaniza y que nos diferencia de los animales. No es un hecho particular y exclusivo de analfabetos (1999:109).

Otro de los hechos destacados en relación con el tema que nos ocupa es que, las sociedades van estableciendo “sujetos primados” sobre cuyos hombros descansa el valor del conocimiento adquirido a través de la tradición oral. Los depositarios de ella serán los encargados de la transmisión de ese conocimiento, instancia indispensable para el man-

tenimiento de la cultura, en su más amplia expresión. Además está decir que esas personas, con el soporte de sus conocimientos, van adquiriendo un poder no solo moral, sino también formal, ya que, en muchos de los casos, asumen el rol de verdaderos intérpretes y “oráculos vivientes” de una sociedad determinada.

En la reflexión relativa a la tradición oral, generalmente no ha faltado el debate respecto a su valor, dentro del contexto de la certeza y la verdad, en otras palabras, a esta expresión de la Cultura Popular se la ha cuestionado en términos de su verosimilitud, siempre oponiéndola a la tradición escrita, la cual por dicho carácter, se asumía que estaba llena de verdades. En estricto sentido lógico no podemos aceptar que una fuente de información, por el hecho de ser escrita, tenga la “garantía” de la certeza. Lo que sí creemos es que el rechazo a la tradición oral, en varias circunstancias se da por su dimensión política, ya que “en muchos casos [la tradición oral] se convierte en un refugio de resistencia de grupos marginados o subordinados que muy rara vez dejan un testimonio escrito” (Silva, 1999:63). Adicionalmente, esta postura política también ha sido tradicionalmente acompañada por una posición ideológica, en relación

al mensaje que se deseaba transmitir. Desde este punto de vista, la tradición oral en varios aspectos puede ser inclusive transgresora, condición que no siempre ha sido observada. El autor a quien venimos citando (Ibíd.: 142), hace una interesante reflexión al respecto:

El cuento, el mito, la leyenda y la fábula (desde luego otras formas narrativas como la trova, el refrán, la adivinanza, el punteo, entre otros), también son formas de resistencia, poseen en su contenido elementos de protesta, de esperanza, de burla, de redención y hasta de desquite, que permiten hablar del contenido ideológico, político, satírico, romántico o social de las narrativas populares.

En relación con el tópico que tratamos en el párrafo precedente, también debemos enfatizar en el tema de las percepciones, es decir, cómo los distintos grupos sociales “perciben e interpretan” los hechos de la tradición oral, para lo cual, se servirán de sus propios códigos culturales, dentro de los cuales la noción de certeza y verdad también tendrían que ser relativizados. Esto implicaría una nueva modalidad interpretativa, la misma que ya fue

expresada por Levi-Strauss (1972) en uno de sus libros más paradigmáticos: “El Pensamiento Salvaje”, donde se planteó la posibilidad de una epistemología nativa, en clara oposición al pensamiento de “occidente”. Fabio Silva, inspirado en este texto manifiesta:

La lógica de las narrativas populares no debemos buscarla ni compararla en y con los marcos de la lógica occidental. La lógica del mito está en el mismo mito, no en el relato del mito que es solamente su forma; el equilibrio que establece la comunidad entre ella y la naturaleza por medio del conocimiento del mito es una forma lógica y una manera de racionalizar un conocimiento (1999: 155).

Los temas que abordará la tradición oral serán múltiples, como múltiples son las necesidades que tienen que resolver los sujetos sociales. Unos llevarán mensajes utilitarios, otros de naturaleza cosmogónica, otros se referirán a la conducta de los animales, otros tratarán de responder a las tradicionales preguntas que los seres humanos se han formulado desde siempre, pero todos ellos irán marcando el “deber ser” de un pueblo, y en esa calidad, serán guardados

con el mayor celo posible, como un verdadero patrimonio.

Es importante destacar que el mundo de la metáfora estará muy presente en muchas de las manifestaciones de la tradición oral, mundo en el cual el cosmos se lo concibe como un todo integrado, donde aún no se han trazado barreras entre lo estrictamente humano y no humano, siendo así, no es raro el encontrar narrativas, mitos, leyendas, cuentos, etc. en donde los animales hablan, los seres humanos vuelan, los planetas se organizan de diferentes modos, etc. Todo esto es posible de darse, no porque los autores populares y anónimos de estas manifestaciones de la tradición oral demuestren un desarrollo evolutivo inferior, o un afán perverso de alterar la certeza del discurso, sino porque de lo que se trata es de “decodificar” la percepción de un entorno poco comprensible, que ha sido elaborado a través de un racionalismo rígido, y tornarlo en una entidad mucho más permeable y aprehensible, absolutamente integrado al ámbito de lo simbólico.

Otro de los elementos importantes a ser destacados en relación a la tradición oral, es el valor de la moraleja, tomada como una enseñanza de vida y expresada simbólicamente en

el valor del castigo, sanción que es más moral que física. Esta modalidad significativa tiene que ser explicada y entendida en el contexto de las necesidades que plantea el proceso de socialización, donde la inserción de nuevos miembros a la práctica activa de una cultura, requiere el establecimiento de códigos claros y específicos de conducta, a los cuales habrá que someterse. Precisamente, ellos serán aprendidos a lo largo del proceso de socialización, y pasarán a constituirse en verdaderas normas de vida, las mismas que acompañarán a los individuos, miembros de una sociedad particular, durante toda su existencia, aunque eso no signifique que los individuos no las transgredan y a momentos cuestionen esas normas.

Pero no solo ese fue el papel que la tradición oral debía cumplir, el aspecto recreativo, informativo y muchas veces lúdico también era importante. En las épocas donde no se habían institucionalizado de forma clara ese tipo de actividades, ciertos miembros de las comunidades humanas, asumían el papel de verdaderos juglares, cuya tarea no solamente era informar sino distraer a un público siempre atento. Esos personajes a través de la teatralización, o simplemente la narración de hechos

trasmítidos vía tradición oral se constituían en agentes informativos de sus respectivos grupos sociales. Los contenidos de sus intervenciones eran armados básicamente en relación con las “historias del pasado”, las cuales celosamente habían sido transmitidas de generación en generación, y que, paradójicamente, nunca tenían un tiempo fijo, medible, sino que se iban actualizando en cada oportunidad en que eran relatadas, obviamente con las “actualizaciones” necesarias que cada personaje iba agregando a su actuación. Silva (199:108), amplía esta reflexión:

Entonces, podríamos decir que la palabra es el elemento básico de toda cultura letrada o académica. Sin embargo, cuando la palabra genera un conocimiento, y éste es acumulado y modificado de generación en generación por la oralidad, va adquiriendo una condición que no tiene la palabra escrita, y es la de ser modificadora y actualizadora cada vez que trata de comunicarse. Hablamos, pues, de esa sabiduría popular que no está escrita en papeles, ni empastada en libros o sistematizada en índices temáticos en las bibliotecas, sino que pervive alimentándose, regenerándose

en el coloquio tradicional de la gente, sin perder su actualidad y sin estar anclada exclusivamente en el pasado (Énfasis nuestro).

En este contexto surgieron verdaderos “especialistas” dentro de los grupos sociales, quienes eran los encargados no solamente de ser depositarios de un conocimiento acumulado, conocimiento que, por otra parte, era de dominio general, sino que su “misión” era la de decir, mediante el trascendental valor de la palabra, lo que las sociedades querían o necesitaban oír en un momento determinado. En ese sentido, dichos personajes se constituían en verdadera “memoria viva de los pueblos”, en sustentadores de conocimientos y tradiciones que, entre otros elementos, permitirían la reproducción socio cultural de sus respectivas sociedades. Siendo así, el rol de “cuentero”, relator de historias, juglar o como quiera llamarse, era algo sumamente importante, ya que, además de todos esos calificativos, eran personas que tenían la muy difícil misión de ser los continuadores de una serie de conocimientos que a lo largo de los años se constituyeron en el patrimonio de una sociedad determinada. Desde este punto de vista, y como bien lo expresa

Manuel Zapata (1999:108 en Fabio Silva, 199): “Cuando hablamos de tradición oral, hablamos, pues, de esa sabiduría popular que no está escrita en papeles, ni estampada en libros o sistematizada en índices temáticos en las bibliotecas, sino que pervive alimentándose, regenerándose en el coloquio tradicional de la gente y sus personajes”.

Si bien es verdad, de acuerdo al registro histórico, que ciertas civilizaciones si conocieron la escritura, mecanismo a través del cual fueron capaces de mantener vivos sus conocimientos y tradiciones, lo cual no signifique que fueron pueblos sin tradición oral, otras no lo desarrollaron y se mantuvieron ágrafas por mucho tiempo. En estas últimas la tradición oral alcanzó niveles extremos de importancia, ya que se constituyó en la única manera de guardar y transmitir los acontecimientos trascendentales para una sociedad. Precisamente, por ello consideramos que la tradición oral representa y se constituye en uno de los pilares más significativos, de cara al proceso de construcción de la

identidad de los pueblos. Este valor agregado, contemporáneamente ha sido correctamente entendido por muchas sociedades, las cuales se han empeñado en “re- escribir su historia”, en base a la oralidad, como el camino más idóneo y quizás único en la búsqueda de sus raíces²⁵⁷.

De lo expresado hasta aquí, se hace evidente que el valor de la tradición oral, si alguna vez fue cuestionado, especialmente por los “adoradores” de la historia oficial, ya no tiene razón de ser. Son múltiples los ejemplos y varias las sociedades que han recurrido a ella con fines trascendentales. En el caso del Ecuador, esta práctica, íntimamente ligada a la Cultura Popular, gradualmente también ha ido ganando importancia. En cuanto al caso que nos ocupa, la Cultura Popular en la provincia de El Oro, la tradición oral, del mismo modo, tiene un valor muy particular, y ella ha sido expresada a través de múltiples expresiones como leyendas, historias, cuentos, etc. Precisamente, en función de ese material, en las páginas que siguen

²⁵⁷ Para solo citar a un ejemplo, pero muy significativo, en esta tarea desde hace varios años, y bajo la iniciativa y esfuerzo de Juan García el pueblo afroecuatoriano busca recomponer su identidad, y darle el valor y trascendencia que ella merece. El mecanismo escogido, precisamente, ha sido el “volver” a la tradición como fuente de información para dicho propósito.

a continuación, nos referiremos a su contenido y la importancia del mismo en el contexto de la Cultura Popular orense.

10.2. Leyendas de naturaleza religiosa²⁵⁸

Como quedó establecido en el capítulo correspondiente a la religiosidad popular, el pueblo orense, en términos generales, manifiesta ser muy creyente, y por lo tanto alineado con las prácticas y devociones religiosas, especialmente de naturaleza católica. Dentro de ellas, los hechos de naturaleza milagrosa, atribuidos a Vírgenes, Santos o al propio Dios, “pasan de boca en boca”, y por qué no decirlo, acrecientan no solamente la fe, sino la “clientela” para determinado personaje. La vía efectiva para difundir esos acontecimientos poco comunes, o como dirían otros, para “propagar los rumores”, son las leyendas, que en este caso son de carácter religioso. Rodrigo Murillo

nos relata una historia oral que tuvo ocurrencia durante los aciagos días de la guerra con el Perú en 1941. Este acontecimiento milagroso sucedió en el cantón Piñas²⁵⁹, y es narrado de la siguiente forma:

...las fuerzas peruanas avanzaban incontenibles hasta que ocurrió el milagro de la Virgen [no se especifica bajo cual advocación]. Le puso una neblina tan dura que ni las angustiadas bayonetas podían cortar (señalan las crónicas). Después tuvieron visiones, por la fiebre y el agotamiento. Atemorizados y extenuados decidieron regresar y dejar en paz a los pueblos del pacífico altiplano orense (2007: 146).

A través de esta leyenda se puede apreciar una intervención directa de la Virgen, quien sale por los fueros de los más débiles y a través de su intervención divina “resuelve” una situación que se tornaba en caótica

²⁵⁸ A lo largo de este capítulo intentamos hacer un esfuerzo interpretativo de las diversas manifestaciones de la Tradición Oral que se registran en esta provincia. Este ejercicio en modo alguno está atravesado por un criterio de certeza. **Todas** las interpretaciones son ciertas, y muy especialmente aquellas que vienen desde los propios actores sociales.

²⁵⁹ Una señora muy devota de la Virgen del Carmen, nos relató un episodio similar a éste, pero referido a la ciudad de Zaruma.

y de desenlace fatal. Lo interesante del hecho es que en modo alguno se cuestiona la veracidad de los sucesos, por ejemplo el “endurecimiento de la neblina”, circunstancia simplemente imposible de suceder, de acuerdo a una lógica formal, pero que, en el contexto del momento que se vivía, se convertía en necesaria y posible. En este caso, y como ya lo habíamos anunciado en el primer acápite de este capítulo, se acude a una versión metafórica para la solución de la situación. Adicionalmente también entra en juego, aunque de manera implícita la moraleja: la Virgen vela por los débiles y castiga a los más fuertes ¿es posible objetar algo respecto de esta manera de expresar los hechos?

También se relata que el 19 de noviembre de 1970 se produjo un sismo muy fuerte, el cual fue localizado entre la provincia de Loja y el Perú, dicho evento causó gran alarma y grandes destrozos en la ciudad de Santa Rosa, donde se destruyeron varias casas y se abrieron zanjas en el piso. Los episodios que sucedieron a continuación fueron muy interesantes, por lo cual acudimos al relato directo de esta leyenda por parte de su compilador (Manuel Carrillo, 2008: 64):

[con ocasión del terremoto] miles de familias dormían fuera de los hogares en prevención de desgracias mayores, por algunos días, mientras duraron los centenares de réplicas del temblor. Por esa misma fecha unos pillos dijeron haber visto que la Virgen ‘había llegado a lavarse los pies en el Pital’. Esto causó una psicosis colectiva y miles de santarroseños y orenses fueron al Pital a ver dónde había aparecido la madre de Jesús. Los pillos podaron el matorral y entregaban unas ramitas por el valor de veinte sucres...

En el contenido de esta leyenda al menos hay dos hechos muy ilustrativos que quisiéramos comentar, en primer lugar la íntima relación que se da entre un hecho de naturaleza natural y catastrófico, como un terremoto, con la búsqueda del auxilio divino. Para el caso expresado por la presencia de la Virgen en un determinado río (no importa si el hecho haya sido cierto o no), como señal de una posible intervención. Por otro lado, el conocimiento de la psicología popular por parte de los inventores del relato, quienes no fueron demasiado “creativos” en la secuencia de los acontecimientos, ya que ellos tenían de antemano la

certeza de que no iban a ser cuestionados, porque la necesidad de un auxilio divino era lo más importante y no las “formas” a través de la cual éste podía venir. Finalmente, aunque después de muchos años de “ocurridos los hechos” salta a la vista que ellos fueron inventados, varias personas lo siguen repitiendo, con total convencimiento respecto de su verdad.

10.3. Tradición oral y fiestas religiosas

A nivel popular hemos encontrado que hay una reiterativa relación entre ciertos acontecimientos considerados como extraordinarios y que, por su naturaleza, salen de lo común y las fiestas religiosas. Como que éstas, en algún sentido, se convierten en el contexto propicio para que dichos hechos puedan ocurrir. Por otro lado, y esta circunstancia es bastante repetitiva a nivel nacional, especialmente en las áreas rurales, el “afán de enriquecimiento repentino y lleno de magia” es una temática constante de la que da cuenta la tradición oral.

Esta aspiración que encierra un gran deseo de “volverse rico”, con

todo lo que ello significa en un país depauperado y carente de oportunidades reales de mejorar la situación económica, se expresa en la famosa búsqueda de los **entierros**. Para el caso que nos ocupa, esta situación se la asocia con una festividad religiosa, la Semana Santa, donde se presume, para unos, o se da por seguro, entre los más ambiciosos o necesitados, que las condiciones de hallazgo y disfrute de un gran tesoro escondido se presentan propicias. Debemos aclarar que la idea de esa riqueza “por descubrirse” tiene un asidero de realidad, ya que, tanto en la época pre colombina, así como en la república, algunas personas tuvieron como costumbre el enterrar bienes económicamente significativos, para preservarlos de ojos ambiciosos.

Lo interesante del hecho es que en la parroquia El Progreso perteneciente al cantón Pasaje, la posibilidad de encontrar un entierro se la asocia de forma directa con los días de la Semana Santa, en los cuales el encuentro de dicha fortuna enterrada, se vuelve más propicia. Una pobladora de esa parroquia orense nos comentaba con un convencimiento “digno de crédito”:

Dicen que para Semana Santa salen a buscar entierros porque

alumbrá [se hacen más notorios] en esas fechas. Los antiguos dicen que sí lograban desenterrar algo, pero deben ser personas que sepan sacar esos entierros, porque de lo contrario le da el aire [una enfermedad que podría resultar inclusive fatal²⁶⁰]. Hay que ir ‘curados’ a ver esos entierros, de lo contrario le da el aire que se tuerce. Antes de irse se van donde un curandero quien les manda bien curados con esos remedios del aire. Se van con pico, lampa, para sacar el tesoro. Quienes van a desenterrar tienen que ser valientes, porque como que sale algo que les ataca y que por ello no deben dejarse tocar, como que pelean duro. Mientras se hacen esos trabajos tienen que hablar malas palabras. Si se dejó ganar de los que estaban luchando ya no pueden sacar nada, dicen que hasta se mueren.

De este interesante testimonio hay varios elementos que merecen

una pequeña reflexión: en primer lugar, consideramos que no es casual que en esos días se “alumbre” el entierro, ya que la luz de la redención, hecho culminante de la Semana Santa da esa posibilidad. En segundo lugar, se requiere de personas expertas en esos menesteres, de lo contrario podría enfermar e inclusive morir. Es decir la idea de la contaminación, que no es otra cosa que el modo como se acumuló esa fortuna, metafóricamente está representada por esos “malos aires” que se hacen presentes y frente a los cuales hay que luchar. En tercer lugar, resulta imprescindible el proceso de preparación, tarea realizada por un experto en la manipulación de los seres catalogados como buenos y malos. Aquí hay una “coartada” expresada simbólicamente. Sino se logra encontrar el entierro, no es porque no haya existido, ello se debe a que los procesos preparatorios y performativos en torno al hecho, han sido erróneamente realizados²⁶¹. Es decir, estamos en otro nivel de percepción, un nivel donde la obje-

²⁶⁰ Sobre este tipo de enfermedad se hablará de forma exhaustiva en el capítulo décimo cuarto relativo a la Medicina Tradicional.

²⁶¹ Esta acción que la hemos denominado coartada ha sido utilizada a lo largo y ancho del mundo por muchas culturas. Por ejemplo, cuando se le preguntó a un jefe del grupo Hopí, de las grandes praderas norteamericanas, porqué no llovió después de haberse realizado la danza de la lluvia, él muy convencido manifestó:

tividad de los hechos no es lo más trascendental.

En otro lugar dentro de la geografía orense, concretamente en la ciudad de Arenillas, la tradición oral también recoge un episodio en donde se mantiene una asociación entre una leyenda que implica la adquisición de riqueza, y un día de la Semana Santa, concretamente el Viernes Santo. Dejémoslo hablar a nuestro informante, y luego intentaremos hacer un alcance interpretativo.

...Hay también la del jinete fantasma [la leyenda]. Aquí había esa leyenda. La calle de aquí atrás termina en la estación del viejo ferrocarril, Puerto Bolívar – Piedras, que a ese le llamaban el ferrocarril amarillo. Que decían que va a Portovelo, a las minas, pero también ese era el ferrocarril que iba a Zamora [Zaruma], pero llegó hasta Piedras, no pasó de ahí. Entonces esa calle era de un Ingeniero Dávila, que era el que trazó y tomó la decisión de traer el ferrocarril por aquí. Entonces era una callecita pequeña y cuentan

del jinete fantasma, o sea mis abuelos contaban que el Viernes Santo, a las 12 de la noche, y que en ese tiempo no había luz eléctrica, no había nada, entonces dicen que se oía un jinete en caballo, que ‘tras, tras, tras,’ galopaba el caballo, y eso decían que era el que cuidaba el entierro. Entonces dicen que sacaban un palito y una velita en la ventana y le pedían, le gritaban que les deje la ‘Z’. Pasaba varias veces y siempre le pedían que deje la ‘Z’, que era como quien dice la clave de la caja fuerte, era el lugar, y que tenían que decirles para que la cosa no se pierda, para que salga.

En esta interesante leyenda también encontramos una serie de elementos que se prestan para realizar un ensayo interpretativo. Para comenzar es importante destacar que en el relato, hay un afán explícito de darle un carácter de verosímil. No se habla de generalidades sino que se nombra lugares precisos y personas identificables. En segundo lugar, y en cierto sentido no como hecho contradictorio sino complementario,

“Sencillamente porque los actos preparatorios no estuvieron bien realizados”. Es decir, nunca se cuestionó que la danza de lluvia había perdido su capacidad de hacer llover.

la leyenda se reviste de un intencionado misterio, donde “todo puede pasar”, incluido un jinete fantasma. En tercer lugar la idea del tesoro interpela una necesidad—expresada como pregunta o duda— que circuló a nivel provincial ¿a dónde se fue todo el oro producto del trabajo en las minas? Finalmente, y esta la parte más interesante del relato, la asociación entre el jinete fantasma, la clave del entierro y el Viernes Santo. Aparentemente entre estos tres elementos no habría una vinculación evidente, pero, acudiendo a Víctor Turner (1974), sí podemos hallar la relación entre ellos. El Viernes Santo, día de la muerte de Jesucristo, por la gravedad y trascendencia de los hechos, entre los cristianos creyentes, se produce un estado que el autor citado lo denomina de liminalidad, en el cual las distinciones de cualquier tipo momentáneamente se eliminan y es posible entrar en un estado de relación que no sería posible darse en circunstancias normales. En el caso de la leyenda, se abre la posibilidad de que inclusive el “jinete fantasma” pueda dar la clave de dónde está el tesoro, claro está que esta posibilidad deberá ser concretizada en dicho día y no en otro.

10.4. Tradición oral sobre elementos de la naturaleza

Desde tiempos remotos la naturaleza ha cautivado a los seres humanos. Sea desde el ámbito de la contemplación estética o en el contexto de un reverenciado temor, el entorno natural ha significado y significa mucho a las personas. Precisamente, de ese valor asignado a este elemento, han surgido una serie de²⁶² relatos y leyendas, cuyos protagonistas son los distintos integrantes de la naturaleza.

Celiano González (1953), relata que en la población de Guanazán, había la creencia generalizada de que era muy riesgoso el acercarse a las orillas de la laguna que corona a la cordillera, y que se encuentra a poca distancia del cerro de Arcos, ya que las aguas “se ponían furiosas” y hacían peligrar a los visitantes que hasta allí habían llegado. En la misma población se contaba que un buen número de “brujos” iban a realizar ablusiones y baños en esas lagunas, al mismo tiempo que, a modo de ofrendas, lanzaban a su superficie joyas o alimentos. Con estos relatos se confirma nuevamente

²⁶² En el capítulo décimo cuarto, sobre Medicina Popular se hace referencia a la importancia de las lagunas dentro de las actividades de los curanderos.

la gran influencia que históricamente las provincias serranas de Azuay y Loja han ejercido sobre la parte alta de El Oro, ya que las costumbres reseñadas son típicas de los poblados serranos, donde el valor simbólico de las lagunas es muy importante.

El tema del valor simbólico de las lagunas es reiterativo. Rodrigo Murillo (2001) hace referencia de una leyenda cuyo escenario se ubica en el cantón Las Lajas, donde en la laguna de el Infiernillo se criaban enormes peces que nadie los podía pescar por la estricta vigilancia que ejercía un lagarto, o porque la misma laguna sabía devorar a los intrusos. Como si todo esto fuera poco, también se relata que en el mismo sitio había un descomunal perro que impedía el paso de cualquier transeúnte, a menos que otro animal le ganara peleando a ese cancerbero.

Desde los cerros de Chilola y Portete en el cantón Chilla, también se reporta una leyenda que tuvo como escenario las orillas de la laguna de Chillacocha. Allí se cuenta que la mencionada laguna un día absorbió a un comerciante que en el trayecto hacia Cuenca iba cargado de toda su fortuna. Se afirma que dicho personaje se sintió atraído

por la bruma de las aguas frías del amanecer, y al querer descubrir esos secretos, pagó con su vida la osadía (Ibíd.).

A nivel general, los cerros también han sido escenarios privilegiados alrededor de los cuales se han elaborado una serie de leyendas. La provincia de El Oro no podía ser una excepción a esta regla. Se cuenta que en el cerro denominado El Gallo, correspondiente al cantón Pasaje, en los días de la Semana Santa aparece un gallo y deja escuchar su canto en toda la comarca. Quienes cuentan la leyenda precisan que el cerro es “poto” (con espacios y huecos en su interior) y que esa característica ha quedado como recuerdo de antiguas explotaciones mineras. Esta historia se complementa con hechos ocurridos en épocas contemporáneas, cuando unos geólogos españoles llegaron al lugar dispuestos a explorar las vetas y tuvieron que salir apresuradamente, por cuanto la población los impidió su tarea, constituían una amenaza al Cerro encantado, y por ello tuvieron ese tipo de conducta (Ibíd.).

El cerro El Palmar ubicado en el cantón Pasaje también es el escenario de una trágica leyenda que fue contada con lujo de detalles en estos términos:

Don Julio Romero, uno de los primeros habitantes y ‘celador’ [máxima autoridad] del pueblo, antes de morir le contó a su nieta, Magdalena Parrales, toda la historia del cerro, a partir de su nacimiento. Se habría formado en el ‘tiempo de los magos’. Primero fue planicie con una gran ciudad de gentiles y por alguna razón desconocida los personajes mentados aplicaron su arte birlibirloque e hicieron levantar el suelo hasta formar la mole rocosa, a la vez que se desparramaba la ciudad. De aquel ‘tiempo’ quedaron advertencias y guardianes; uno de bello rostro femenino y cabello dorado como el peine y mate de oro que usaba para bañarse en la laguna. Esta hermosa mujer se apareció a un caminante con la esperanza de romper el hechizo que la tenía condenada a morar por siempre en el frío fondo. De este hombre dependería su destino por última vez. Le ofreció la elección del peine, el mate o el propio cuerpo almibarado, y su ambición escondida le hace pronunciarse por la pieza más grande, el recipiente de agua dorada. Desencantada arrojó toda el agua, castigando al indolente y luego ella misma

se castigó lanzando su belleza a las profundidades. De ella emerge cada diez años, pagando una pena desconocida (Murillo, 2007:139 – 140).

En el mismo cerro El Palmar, que al parecer es un sitio pródigo en historias, sus moradores cuentan que los demonios o magos de los inicios (inicios de la humanidad) dejaron una sentencia o posibilidad que consistía en que cualquier persona podía realizar un pacto con el diablo, para lo cual debía ofrendarle un alma cada año a cambio de ofrecerle una oportunidad para cambiar de vida. Adicionalmente el ‘maligno’ le da tres entradas al interior del cerro. Una de ellas le conduce a una ciudad deslumbrante y rica donde es posible encontrar todo lo que se deseaba. Los narradores de esta leyenda afirman que no se sabe si alguien regresó con pruebas para contar la historia, porque de las dos entradas restantes no hay información, aunque las entradas existen en alguna parte de la mole... (Ibíd.).

En la población de Güizhagüiña se da cuenta de una leyenda en la cual se refiere a una cueva gigantesca (las cuevas también son elementos geográficos reiterativos dentro de la tradición oral de los pueblos),

ocupada por una laguna, cuyas aguas producen un ruido ensordecedor. La leyenda se completa cuando se afirma que si alguna persona lanza piedras a las paredes interiores de esa cueva, se oirá el repicar de grandes campanas, y que quien se atreve a penetrar en ellas, jamás tendrá la posibilidad de salir (Monge, 1953).

En el cantón Portovelo, donde comienza la cordillera de Tacuri, quienes por allí pasan a cualquier hora, oyen unas misteriosas melodías y susurros indescifrables. En virtud de ellos se ha bautizado a este lugar, que queda justo en el cerro Ojeda, como la “discoteca”, y el sitio se ha convertido en un espacio enigmático, temido y digno de mucho respeto. Se afirma que hace algún tiempo allí había una laguna encantada, la cual devoraba a las personas que irrespetaban su tranquilidad, ya que los envolvía en un manto de bruma antes de enviarles entre remolinos de agua furiosa (Murillo, 2007).

Los pobladores viejos del sitio Guayabo en el cantón Portovelo cuentan que en años pasados mucha gente se perdía si el cerro “estaba enojado”. Se comenta que una familia de apellido Aguilar, buscando oro en una vetilla, sufrieron varios espantos, acompañados de ruidos

de cadenas a los que acompañaban olores nauseabundos. Se afirma que el cerro es “bien pesado” y por allí todavía se ve una gallina con pollitos de oro (Ibíd.).

El tan temido **arco iris**, elemento mítico recurrente en la tradición oral serrana, también “se hace presente” en la cabecera cantonal de Chilla, donde se recomienda de forma vehemente no acercarse por donde él está, ya que puede dar “mal aire” y las personas enfermarán gravemente, con el peligro de perder la vida. Se recomienda andar bien arropado, “más que sea puesto un sombrero viejo”, para protegerse de él. “Se presentan como la nube misma, pero a veces tiene ojos grandes, de los ríos, y se cruzan sobre uno, y eso es malo”.

Las famosas **tembladeras de San José** que han sido formadas por el estero Pinto en el cantón Santa Rosa, también han sido escenario para muchas leyendas. Inclusive se llegó a afirmar que en sus aguas existieron monstruosos reptiles que salieron y se fueron al Océano Pacífico (Carrillo, 2008).

Desde el cantón Arenillas viene una leyenda en la cual se habla de una **piedra de color plomizo** y del

tamaño de una persona, que según los vaqueros era una “piedra viva”. Quienes narraban la historia aseguraban que la piedra era bastante liviana, razón por la cual los hombres la transportaban a largas distancias, con la particularidad que la depositaban por la noche en un lugar y a la mañana siguiente ya no estaba, “se había regresado sola”. No se tenía explicación para esos hechos misteriosos. La noticia voló de boca en boca y nuevos interesados llegaron a conocerla. Creyendo que en su

interior se guardaban las razones para explicar el prodigio y a lo mejor tesoros, un día le metieron tacos de dinamita y le hicieron explotar en varios fragmentos (Murillo, 2007).

Otra leyenda con una moraleja explícita es contada en La Puntilla en el cantón El Guabo. Se recuerda que un ruido aterrador precedió a la llegada de grandes olas que se descargaron con toda furia sobre la playa y el pueblo que se inundó. Como producto de la furia de la naturaleza



Foto 101. Evocando las historias del pasado. Sitio Las Palmeritas – Marcabelí.

la isla desapareció tragada por el mar. Los actuales habitantes de ese sitio explican que esos acontecimientos se dieron por cuanto sus habitantes abandonaron las buenas costumbres y se entregaron al pecado y la lujuria. Cuando las aguas “devolvieron” el terreno firme, las personas ordenaron sus vidas para que esos hechos jamás vuelvan a suceder (Ibíd.).

10.5. Personajes míticos

Uno de los temas más recurrentes en relación con la tradición oral es el relativo a los personajes míticos, sean éstos pertenecientes “al mundo de la invención”, o a personas reales, quienes por su trayectoria en la vida, alcanzaron la categoría de seres míticos de parte de sus contemporáneos. El panteón de los seres míticos a nivel provincial es bastante extenso y la población ha guardado celosamente en su memoria histórica una serie de relatos en relación a ellos. A continuación pasaremos revista de estos personajes.

10.5.1. El duende

La tradición oral española da cuenta de este personaje, pero él aparece también en otras culturas

aunque con diferente nombre. Una persona mayor de la ciudad de Santa Rosa nos informaba respecto de este personaje diciendo que él “es un personaje pequeñito que anda con un sombrero grandote y que les silba a las moñonas [mujeres que llevan su pelo peinado con un moño] y a las ojonas”. Nuestro entrevistado opinó que para él, el duende no existe, sino que son los mismos hombres que para acercarse a las mujeres, cosa que no era bien visto en épocas pasadas, tienen que inventarse estas cosas. Esta visión que pone en tela de duda la existencia del personaje no fue compartida por una señora de la parroquia El Progreso en el cantón Pasaje, quien con toda certeza afirmaba que a su hermana le perseguía el duende, justamente porque tenía pelo largo y era “ojonita”. Para evitar esta persecución su abuelita le cortó el pelo. Nuestra informante, además nos comentó que “al duende no le gusta verles a las chicas con enamorado, y que si eso sucede, él [el duende], les saca las cosas sucias para que el enamorado vea que es desaseada y le deje botando”. Concluyó su relato manifestando que si el duende le roba a alguna chica, nunca más se la encuentra “porque desaparece”.

La “popularidad” del duende también se había mostrado en la

ciudad de Balsas, como nos relató una de las primeras pobladoras de esta ciudad, quien con lujo de detalles nos comentó al respecto:

Mi mamá decía que allá en San Roque, le había visto al duende. Mi mamá había sabido vivir en la casa de su suegro, por allí había un camino por donde pasaba toda la gente, por debajo de la casa habían tenido una huerta grande de café y guineo. Una vez, hacia el medio día, había ido a la huerta a traer guineo y había oído como que un cristiano estaba caminando sobre la hoja seca, cuando se queda viendo y observa un muchachito chiquito con un sombrero grande copón y faldón, que iba ligerito caminando como un muchachito, a ella le había dado mucho miedo porque por allí no habían muchachos. No se había dejado ver la cara y por el fin de la huerta había desaparecido. Ella había regresado corriendo a la casa llena de miedo.

Una señora nativa del cantón Chilla, también nos afirmó haber tenido “un encuentro cercano” con el duende, pero su visión del mismo es algo distinta a las tradicionales. Ella nos comentó que como su padre

era empleado de correos, todos los días viajaba en mula a Pasaje para entregar las encomiendas. En uno de ellos, y por curiosidad, a la hora de partida, se asomó al balcón de su casa y vio “dos niñitos bien rojos, desnudos, pero era una piel medio así roja y brillaba, estaban brincando el uno arriba y el otro abajo. Eran niños, pero tenían unos sombreros bien grandes. Yo grité y después ya no pude gritar más porque había perdido el sentido”. Otros moradores de la misma localidad aseguran que no es raro ver a este personaje en las noches “paseándose” por el parque, lo cual les produce mucho miedo. Después de estar un buen rato por allí, “se meten por el río”.

En otras localidades como en la parroquia Tendales en el cantón El Guabo, al personaje que venimos refiriéndonos se lo conoce como el **Tintín**. En su descripción se asemeja al duende. Un par de mujeres mayores nos relataron que el tintín es un muchachito ensombrerado a quien le gusta estar por las matas espionando a las mujeres. Se enamora de las que son pelonas y ojonas. En este relato se añadió un elemento interesante, pues se afirmó que le gusta al duende estar con los niños “para confundirse, porque es pequeño” y de esa forma no ser notado.

Inclusive muchas veces se pone a jugar con los niños.

Este misterioso personaje también hacía sus apariciones en la piscina del club de empleados de la compañía SADCO en la ciudad de Portovelo. Se afirma que muchas personas lo vieron y que era pequeño, verdusco, “sombbrero”. En esa época se afirmaba que “entraba y subía a sacar oro de las minas” por lo que le denominaron “el duende minero”. Para otras personas de la localidad no se trataba del duende sino del verdadero diablo, a quien nunca se vieron con el valor de enfrentarlo.

Independientemente de la veracidad o no de su existencia, es innegable que este personaje con múltiples versiones en cuanto a su apariencia, pero con similares objetivos que cumplir, nos ilustra lo conflictivo de las relaciones entre hombres y mujeres durante esas épocas, en donde una moral pacata impedía el normal desenvolvimiento de cualquier tipo de contacto entre ellos. El duende era la viva encarnación del deseo no satisfecho, y para “curarse” de esas frustraciones tenía que acudir a un modus operandi transgresor, para el cumplimiento de sus propósitos. Nos preguntamos ¿cuántas mujeres, dadas las condi-

ciones y limitaciones de sus vidas no estarían en su fuero interno deseando ser secuestradas por el duende? y, por otro lado ¿cuántos varones no habría querido asumir el papel de duende? La moraleja que dejan estos relatos se relaciona con lo conflictivas que pueden ser las interacciones entre los seres humanos, concretamente entre hombres y mujeres, cuando están atravesadas por una presión social irrazonable. Finalmente, y para dejar que nuestro personaje tenga un descanso, su afición por las mujeres “pelonas y ojonas”, nos está revelando los códigos estéticos de la época. (Si por estos días volviera a aparecer, seguramente que ya no buscaría a mujeres de esas características físicas, sino anoréxicas, con pelos de mil colores y tatuadas hasta el alma. Ja ja).

10.5.2. El diablo

La visión distorsionada en relación al castigo y que ha sido impuesta por la religión católica desde mucho tiempo atrás, ha servido de argumento inspirador para que dentro de la tradición oral, la presencia del diablo, también conocido como lucifer, maligno, demonio, etc., se constituya en uno de los temas recurrentes. Es muy interesante notar

que en la relación entre el personaje que nos ocupa y los humanos, hay dos hechos que entran en juego. En primer lugar, que el diablo “trata de llevarse a sus dominios” a personas de mala conducta; y en segundo lugar, que “plantea un pacto” para conceder una serie de beneficios materiales a cambio del alma “del contratante”. En torno a estos tópicos se desenvuelven los relatos alrededor de este diabólico personaje.

En la ciudad de Balsas, una viejita con mucho conocimiento en estos temas nos relató esta interesante historia:

... Mi mamá sabía contar que un hombre que se llamaba Leopoldo y vivía en Portovelo se le había cargado el diablo. Todas las mañanas iba a visitar a unas muchachas y quería estar con una de ellas, ‘solamente para hacerle el daño’ [tener acceso sexual con ella], pero no para casarse. Una vez que estaba camino a esa casa, una voz le dijo: ‘regresa que te va a ir mal’. A pesar de eso él no hizo caso, más adelante del camino la misma cosa: ‘regresa que te va a ir mal’. A la tercera vez disque se sentó en el anca de su bestia un bulto negro, y otro le

iba jalando. Le había ido a favorecer porque disque gritaba muy fuerte. Sus familiares habían oído los gritos y habían dicho: ‘a alguien le está cargando el diablo’, recemos sea quien sea para favorecerle, y cuando han corrido llevando una lámpara de carburo para alumbrarse y machetes, disque se guiaban por la voz pero ya casi no se le oía gritar. Cuando llegaron donde él ya hallaron el bulto donde iba la bestia cargándole. Él cayó y la bestia también porque la bestia tiene miedo al diablo más que el cristiano. Cayó el hombre, le cogen y le chorreaba espuma por la boca y la bestia lo mismo. No han sabido por donde salir porque era montaña, después le han sacado por la pica y le han llevado a la casa y le han lavado con agua bendita y le han dado otros remedios y se salvó el hombre. Después de eso el hombre había sido un santo, confiando en Dios todo es bueno...

Desde la zona rural del cantón Piñas nos refirieron un relato de un agricultor dedicado al cultivo del café y quien, pese a sus esfuerzos no podía progresar económicamente, hasta el punto de poner en juego su

propia finca por no haber podido pagar a tiempo un préstamo al banco, entidad que lo iba a rematar irremediablemente. Desesperado ante tal situación “invocó” al diablo por ayuda. Este personaje se le presentó y le planteó “un trato”: “yo te ayudo con tus cultivos, pero a cambio me entregarás tu alma”. El agricultor no perdió tiempo y “sellaron el pacto”. Efectivamente, desde ese momento, las cosas mejoraron en la finca de forma asombrosa, todo lo que sembraba se le daba y su situación económica iba para arriba. Lo “único” que iba mal era que el personaje se sumió en una tristeza y desesperación que no encontraba consuelo en nada ni nadie. Como su mujer se percató del estado lamentable de su marido, le preguntó que cuál era el problema. Inicialmente el hombre no le quiso contestar y más bien se puso de mal humor, pero como se sentía tan mal y pensaba que su vida iba a culminar pronto, y que su alma iría directamente a Satanás, no le tocó otra cosa que contarle lo sucedido a su señora. Ella acudió al sacerdote quien le exorcizó, logrando desbaratar el contrato con el diablo. Unos parientes le ayudaron a pagar la deuda.

En el cantón Pasaje, en su área rural, en tiempos pasados era fre-

cuenta que se apareciera al pie de un árbol un niño que llamaba la atención por su desesperado modo de llorar. En un caso concreto, unos arrieros caminaron por un sendero donde se encontraba aquel niño, y condolidos por su llanto se detuvieron para recogerlo. Cuando lo tomaron, se dieron cuenta que tenía unos dientes enormes, descomunales, solo allí se percataron que se trataba del **niño diablo**, como se lo conoció desde ese momento.

Como ya lo señalamos anteriormente, estas historias que giran en relación al diablo, en forma implícita y muchas veces explícita, están convocando a cambiar de vida, apartándose del mal. El personaje mítico les lleva hasta el extremo, pero, siempre surge una “segunda oportunidad”, que de ser aceptada, llevará consigo una revisión del modo de actuar anterior. La moraleja que estas historias dejan es que “nunca es tarde para cambiar de vida” siempre y cuando nos empeñemos en hacer de mejor modo las cosas.

10.5.3. La historia de los gagones

Las leyendas relativas a estos personajes míticos son bastante populares dentro de la tradición oral

en el Ecuador, ya que se presentan en las provincias del Azuay, Cañar, Loja, Pichincha, sur de Chimborazo y también en el Carchi. A la provincia de El Oro es probable que haya llegado con el contingente migratorio de azuayos, fenómeno que ya lo hemos destacado en otras secciones de este trabajo. Como en la mayoría de estas leyendas, hay algunas variaciones en el contenido de su relato, pero el corpus central del mensaje: condenar las relaciones incestuosas, de una u otra manera, está presente en cada una de ellas.

Un morador de la ciudad de Portovelo, pero quien había nacido y crecido en Zaruma, nos narró esta historia:

La gente creía que los gagones eran compadres espirituales que vivían entre ellos y que por eso se convertían en gagones, y que eran unos animales como gatos, que por las noches lloraban, se abrazaban por la calle y hacían escándalo, y dizque les disparaban con sal bendita para ahuyentarlos y si les tocaba un grano de sal, al otro día (al que le llegó el disparo), amanecía con heridas y entonces conocían quien era. Yo cuando era muchacho caminando de noche por la

calle me encontraba con algún gato y salía corriendo, porque mamita me decía siempre: ¡cuídate si encuentras los gagones, esos se pegan en las rodillas y muerden¡ y que hasta que no arranquen las rótulas no se van. Dicen que había blancos, grises, según el estado de condenación que decían que estaban. Los blancos decían que recién estaban empezando la relación, los grises ya tenían avanzados un tiempo y los negros ya estaban condenados.

Otro informante de la ciudad de Santa Rosa en relación con los mismos personajes que nos venimos ocupando precisó que los gagones “en la vida real” eran parientes que vivían en incesto: tío con la sobrina, padres con hijos, etc. De estas personas se dice que duermen en las noches, “pero solo su cuerpo”, porque el alma o sus espíritus son los que andan vagando, y que toman la apariencia de gatos. Una de las particularidades de estos animales es que no maullaban, sino que la hembra decía “ga” y el macho “gon”, de allí su nombre: gagón. Otra de las características específicas de estos animales era que siempre salían en parejas, ya que ellos eran quienes estaban viviendo una relación incestuosa.

En una versión sobre estos personajes míticos, pero que viene desde Chilla también se refirieron a ellos en estos términos:

...Aquí había una casa de barro de mi abuelita, en ese tiempo no había luz, oscuro era. Estábamos durmiendo dentro cuando pasó una bulla de radios, de toda clase de radios cantaban, hablaban como si habían varios radios prendidos. Había mucha bulla y pasaron otros con guitarra y hacían: ‘shi, shi, shi’. Mi abuelita había estado escuchando y nos dice: mijita, esos son los gagones y dice que los gagones andan cuando una persona vive mal como ser entre casados, cuando se ponen los cachos o también cuando el compadre está andando con la comadre. Los gagones son esos muñecos blanco y negro, una especie de niños, pero que son el diablo dicen. Son como personas en cuerpo, su color es blanco cuando todavía hay salvación, cuando están negros ya están condenados. La abuelita dijo, hay que rezar porque la Delia está viviendo con tu tío, eso ha de ser y justo mi tío estaba viviendo con una señora entre casados. Dicen que cuando se

dejan coger, para señalar les cortan un pedazo de oreja. A mi tío y a la señora no les hicieron eso, pero sí les hicieron asustar. Pero mi tío no le dejó a la señora. Esto de los gagones ya no se escucha.

Como habíamos señalado anteriormente, en estas tres versiones, con sus respectivas variaciones, se conserva un eje central que está constituido por el hecho del incesto. Respecto a este asunto, cabe indicar que en dos de las versiones, explícitamente se habla de una relación de ese tipo, pero desde el punto de vista de los parientes consanguíneos. En la tercera se refiere más bien a una relación dentro del esquema del “parentesco ficticio” es decir las relaciones entre compadres. Como ya lo mencionamos, más allá del uno o del otro caso, lo determinante es la sanción al incesto. En segundo lugar, en las tres versiones recogidas hay una “graduación de la gravedad del hecho”, la misma que está expresada por la gama cromática a través de la cual se presentan los gagones, la cual va desde el blanco y concluye en el negro, y que representa la condena. Se hace evidente que en este recurso narrativo hay una alineación cultural específica muy marcada, en el sentido de que dichas tonalidades

representan valores propios de una cultura donde se presenta el problema. En tercer lugar, y bajo nuestro juicio esta es quizás la parte más importante del relato, se insiste en que las heridas que se infringen a los gagones, serán detectadas o podrían ser detectadas al día siguiente. Es decir, en el subtexto del relato hay una advertencia muy clara: o se abandona la práctica incestuosa, o de lo contrario todo el mundo se enterará de ese hecho que socialmente no solo es criticado sino repudiado. La sanción social vendrá ipso facto. Demás está decir que en esta leyenda el contenido moral que se pretende dar, está siendo transmitido a través del manejo de la metáfora.

10.5.4 La historia de la coneja

Contrario a lo que podría imaginarse, esta leyenda no trata de ese tierno animalito, sino de una persona de “carne y hueso” que había sido apodado de esa forma, precisamente por tener una conducta sexual algo licenciosa, al menos ante los ojos de la gente del pueblo. El personaje del relato se llamó Tomás Gallardo y fue oriundo de la ciudad de Balsas. Respecto a esta leyenda hay dos versiones un tanto distintas, la una referida por uno de los personajes

que intervino en el hecho que dio pie a la leyenda, y la otra por una persona que vivió en la época cuando se sucedieron los acontecimientos. Vamos a relatar una y otra puesto que consideramos que sería muy importante hacer un análisis en el que se contrasten los dos puntos de vista.

Uno de los personajes que vivió personalmente el acontecimiento nos relató los hechos de esta manera:

Yo estaba en los 40 años, en esa época me gustaba mucho la cacería y había bastante que cazar. Yo me salí a la montaña, estaba regresando, cuando al cruzar por un atajo un señor [al que le decían la coneja], me llamó, ese señor había estado tomando, yo andaba en mi caballito y andando con mi primer niño que estaba en los 15 añitos. Al cruzar por allí la coneja me dice lléveme que yo me quedo en su casa. Yo le dije que no. Entonces sentí que el caballo se regresó, era un buen caballo blanco, se regresó, parecía que tenía un peso. Cuando esto sucedía vi que la coneja se iba por los aires como un gavilán, y le habían arrojado como a una quebrada. Cuando cayó se

quejó, yo le dije a lo mejor la mataría, ya murió...

A continuación registramos la versión dada por una señora con muchos años de residencia en Balsas, y quien vivió en la época cuando se dieron los acontecimientos. Ella nos contó de esta manera:

Se decía la coneja a un muchacho que se llamó Tomás Gallardo, era tomador y enamorado y le perseguían porque estaba con una y con otra. Era guapo, tranquilo, pero sumamente enamorado, y por ello no le apreciaba nadie. Una vez se había venido de por arriba, ellos vivían arriba, para una fiesta, y en el camino le ha cogido un ser en forma de animal. Disque pedía auxilio y gritaba feísimo, las chicas que venía con él le han visto que ha caído a un hueco. Le han cogido, le han bañado y se le han llevado a la casa y poco había durado porque se había espantado, parece que el diablo se le había cargado.

Como habíamos manifestado al inicio de estas dos versiones relativas

al mismo relato, somos de la opinión que las variaciones que entre ellos se presentan no son gratuitas. Se hace evidente que en la primera versión el narrador trata de excluirse de los hechos, como tomando una distancia “para no ser involucrado con la conducta licenciosa del personaje central²⁶³”, respecto de lo cual nada se dice. Se ayuda en su propósito cuando menciona que estaba con su hijo de 15 años y que venía de una cacería. Es decir todo es un hecho “fortuito”. En la segunda versión, por oposición, ya interviene la “conciencia social”, asumida por la mujer que relata los hechos, y es ella quien se erige en la fiscal que trata de explicarlos en el contexto de una conducta a todas luces inconveniente. El desenlace de la historia es sumamente drástico: el hombre muere por la intervención de un ser maligno. La moraleja es obvia, no hay como mantener ese tipo de conducta, caso contrario inmediatamente vendrá la sanción.

10.5.5. La historia del Achiro

En la concepción de las personas, este personaje mítico es una especie de “mutante” entre bestia y

²⁶³ Nos informaron que la persona que nos refirió los hechos en primera instancia, era “compañero de andanzas” del personaje central del relato.

humano. Es un ser horripilante cuyo oficio fundamental es el de robar a las mujeres (Murillo, 2007). En la ciudad de Santa Rosa está muy vívido el recuerdo cuando el achiro se llevó a una chica y la elevó a un árbol y ahí la cuidaba. No le dejaba bajar y le llevaba todo tipo de cosas, pero no le dejaba bajar por ningún concepto. Para nuestro informante este personaje es una especie de goriloide, “un homínido ya avanzado”, aunque otras personas lo habían referido como una especie de ave “que tenía las uñas para atrás”, de las que se servía para “sacarles los ojos a las víctimas”, pero que en su entender más bien es un personaje inventado. Pese a esta aseveración, también nos relató que el achiro no hablaba, aunque profería algunos sonidos guturales y hacía gestos. Su “vocación” era raptar chicas cuando se enamoraba de ellas, pero no de todo el mundo, sino de las bonitas, “las feas no le interesaban...”. Otra de las aficiones de este personaje mítico era perseguir a los viajeros “que viniendo de Ayapamba se dirigían a Santa Rosa”.

El relato de este personaje misterioso y tétrico y su gran afición

por las mujeres, a decir de Murillo (Ibíd.), fue utilizado por varias chicas para “justificar el haber dado un mal paso”, ya que, a él se le responsabilizaba de ese hecho. Obviamente que el significado profundo de este relato es encontrar una especie de justificación para ciertos hechos que se daban en una sociedad conservadora como fue la oreense, en épocas pretéritas²⁶⁴. Obviamente que muy pocas personas estarían dispuestas a aceptar como una realidad la responsabilidad del achiro en esas situaciones, no obstante eso, se veían obligadas a pasar por alto el hecho, porque de esa manera se evitaba una fractura social total, del orden establecido. Evidentemente que era más conveniente que el problema se quede en el ámbito de la ambigüedad, ya que, de ese modo se “disimulaban” de alguna forma, la ruptura de los rígidos códigos éticos de ese entonces, que sancionaban de forma diferenciada la conducta de los varones y las mujeres.

10.5.6. Otros personajes míticos

A continuación nos vamos a referir a una serie de personajes

²⁶⁴ El Arco Iris en la sierra ecuatoriana, cumple el mismo papel del Achiro, es decir, a él se le atribuye el embarazo de algunas mujeres quienes “fueron cogidas” por él, mientras estaban en los páramos.

míticos de cuya existencia también dieron cuenta nuestros informantes, pero que no han tenido la importancia y trascendencia social que los relatados anteriormente.

En la cabecera cantonal de Chilla, nos comentaron acerca de la existencia de **Las brujas**²⁶⁵ que eran unos seres que se desplazaban por los aires en unas escobas. “Sabían andar como los cóndores, pero en escoba”. Esos personajes solían hacer daño ya sea a las personas o a los animales. Sus rutas preferidas eran los cerros.

En la parroquia El Progreso, cantón Pasaje nos relataron que con bastante frecuencia se ve **una lucecita por el río**, nuestra informante nos comentó que se trata de una señora que “había botado al hijo” y que Dios de castigó le ha puesto a buscarlo, razón por la cual anda “como loca de arriba abajo”. Este relato tiene una versión diferente en la parroquia Tendales, cantón el Guabo. Allí nos refirieron a **la viuda en canoa**, que no es otra cosa que

una esposa que sale a buscar a su marido fallecido y que la ven porque se desliza en una canoa que lleva un candil encendido.

El relato referente a la **calavera** también está vívido entre los habitantes de Zaruma. Al respecto se cuenta que por la vía que va al Zesmo (una mina conocida con ese nombre), un señor vio a una chica muy elegante quien le cautivó con su belleza y por ello la siguió. El hombre le iba diciendo una serie de piropos, tratando de agradarle. La mujer se dirigía a paso raudo con dirección al monte. En un momento ella regresó a verle y su galante escolta casi se muere del susto por cuanto lo que vio fue una calavera.

En Jambelí nos comentaron que antes, cuando no había pobladores en la isla, solamente existían unos seres chiquitos que les denominaban **gualingos**²⁶⁶. Dentro de ellos había unos de **pie grande**. Nuestro informante nos precisó que el gualingo es como el duende, y que tiene los

²⁶⁵ Relatos similares a éste se encuentran también en la provincia de Imbabura, concretamente en la población de Pablo Arenas, así como en la del Carchi, en la ciudad de Mira.

²⁶⁶ Como hemos manifestado en capítulos anteriores, El Gualingo es el tradicional poblador del archipiélago de Jambelí y los manglares, personaje real, dueño de una cultura característica y de una identidad específica.

pies para atrás²⁶⁷, de tal modo que caminan con el talón para adelante. Cuando ya se pobló el lugar, dichos personajes desaparecieron.

10.6. Personajes míticos de la vida real

Así como los pueblos van creando en base a su imaginación o en función de hechos fabulosos ocurridos una serie de mitos, también éstos se van enriqueciendo en función de acontecimientos suscitados por personajes reales, pero que con el andar de los tiempos, y debido al impacto que en esas épocas causaron, paulatinamente van adquiriendo la categoría de mitos. Este es un proceso natural que se va repitiendo en todas las sociedades, y que en la provincia de El Oro no tenía porqué no suceder. A continuación nos vamos a referir a estos personajes y a los contextos sociales en los cuales ellos adquirieron notoriedad, al punto de haberse convertido en parte de la mitología de esta provincia.

10.6.1. El Buco Manuel Aguilar

Un poblador antiguo de Zaruma nos relató una historia que en su tiempo causó gran conmoción en la ciudad por la violencia de los hechos que quedaron impregnados en la memoria de sus habitantes.

Esta es una historia real, y no una leyenda, se trata del Buco Manuel Aguilar que le mató a su peón por robarle las esterlinas²⁶⁸. Las guardaba en un cinturón bien grande que tenía una especie de bolsillo. Lo insólito del caso es que no se sabe qué remedio lo puso para que no bote sangre. Era tan audaz el asesino que lo llevó como una cuadra para bañarle y después lo botó en un camino por donde pasaba la gente. Al otro día la gente que pasaba lo encontró. Vino la policía y el hechor se ‘condolió’ por el muerto y le dio la caja. Vino la policía y no había a quien culpar, pero uno de los agentes dijo: quien lo mató fue el Buco Manuel Aguilar e hizo que lo lleven preso. Se fueron

²⁶⁷ Esta es una de las características físicas distintivas de este personaje mítico, de aparición recurrente en todo el país.

²⁶⁸ En las épocas del relato estas monedas eran de oro, y tenía un valor económico muy alto, representando verdaderos tesoros.

a la casa de él y lo primero que vieron fue una mancha de sangre en la pared, era el cuerpo del delito, luego le hicieron declarar con los procedimientos salvajes que había en esa época, allí declaró que él había sido. Estuvo preso y se fugó y se convirtió en bandolero. En Cariamanga [provincia de Loja] le cogió la policía, pero para evitar caer preso se infringió dos cortes en el estómago. Los policías le envolvieron en una sábana y le llevaron después de dos días a Loja donde se curó, de allí le trasladaron a Quito donde estuvo 12 años preso, luego de lo cual volvió a Zaruma en donde murió de cáncer.

10.6.2. Don Manuel Isaac Encalada

El historiador Vicente Poma (comunicación personal, 2008), nos relató un segmento de la vida de uno de los personajes más importantes de la provincia de El Oro. Se trata de la vida de Don Manuel Isaac Encalada, hombre acaudalado y presente en la vida económica provincial por muchos años. En el relato que vendrá a continuación se puede apreciar el profundo conocimiento del compor-

tamiento y las reacciones humanas que tuvo este personaje, virtudes que, a no dudarlo, le fueron muy propicias para adquirir la gran fortuna que llegó a tener, y le constituyó en uno de los hombres más influyentes de su época.

Don Manuel Isaac Encalada era un agricultor rico. Para protegerse y defenderse de la gente hizo creer que él tenía pacto con el diablo. Para ir a pagar a la finca, él ya venía con una alforja que la tría escondida y la ponía debajo del mostrador. Antes de pagar le daba a un trabajador otra alforja del mismo color y le decía; ‘anda, pon unas hojitas de cacao bien formaditas aquí, en la alforja y me la pones por debajo’. Al momento de pagar sacaba la alforja con los billetes y la gente veía que las hojas se convertían en billetes. Los propios hijos cuentan que Don Manuel Isaac en las afueras de su finca encontró a una ‘paisanita’ con un niño que lloraba y le dijo: ‘qué bonito el niño, ¿porqué no me lo vende?, yo tengo que hacer una ofrenda al diablo, a mi señor’. La señora se negó a realizar el negocio pese a las insistencias del comprador. Este episodio fue ampliamente



Foto 102. Doña Griselia recreando los tiempos de la SADCO. Marcabellí.

difundido entre los trabajadores quienes comentaban ‘que el patrón quiere comprar un niño para dárselo al diablo’, que era justo lo que él pretendía, para que le tengan miedo y le respeten. Él alimentaba el imaginario de la gente con esos episodios que los capitalizaba para su propia conveniencia.

10.6.3. Naúm Briones

Este personaje magistralmente inmortalizado en la novela de Eliécer Cárdenas “Polvo y Ceniza”, aunque fue nativo de la provincia de Loja, también extendió su fama por tierras orenses, especialmente en Portovelo, en donde hacía apariciones relámpago en donde acrecentaba su fama por “todo lo que se decía de él”. Las

versiones sobre su conducta aún son materia de debate. Vicente Poma (n/d.:56) se refiere a él en estos términos: "...era un salteador, ladrón y violador, era muy temido por los habitantes del lugar. Era conocido como el 'salteador de caminos', cuya memoria se pierde entre la tradición, la oralidad, el mito y la fábula". Este "Robin Hood" ecuatoriano fue el protagonista principal del entretenido relato que nos fue contado de labios de quien vivió el episodio (una antigua moradora de Portovelo quien frisa la edad de 96 años).

...como le decía, en el restaurant de mi madre nosotros teníamos 40 comensales, de varias localidades de Loja y también de Venezuela. Los habitantes de Macará le dijeron a mi mamá: 'mama Gucha, queremos pedirle un favor', ella dijo: 'de qué será' queremos tener dos horas de diversión con sus hijitas, éramos tres. Mi mamita les dijo: 'yo soy de palabra, si ustedes quieren dos horas, perfectamente pueden venir, pero sin trago'. Antes de eso me vino a decir un señor de ellos, que quisiera que le arregle dos ternos para un señor que ha venido, yo le dije que bueno, me averiguó el precio y le dije que era un sucre. Me dio un billete y me dijo que

el resto era propina, yo le dije que no, que no quería. Cuando ya llegaron para las dos horas de permiso para bailar, bailábamos y un señor gordito, churoncito solo bailaba conmigo. Pasaron las dos horas y mi mamita les dijo: 'bueno, jóvenes, se acabó la diversión', cogió los sombreros y les iba poniendo y ellos se iban. El último en salir (el churón) insistentemente regresaba a ver, y otro de sus compañeros me dijo: 'el hombre con el que usted bailó era Naún Briones'. Yo casi me caigo muerta, ya que decían que a la que él le gustaba, echaba lazo y se la llevaba. Dos o tres días yo no salí de la casa. La propina había sido de él. De él se decía que mandaba una carta a las casas donde sabía que tenían plata y les decía yo necesito tanto, y que me depositen en tal parte. Si no depositan a tal hora estoy en su casa. Si no le depositaban iba y 'limpiaba la casa'. La plata que robaba repartía entre los pobres, no llevaba solo para él.

10.6.4 Rosa Vivar Arias

Como la mayoría de los personajes cuya fama pasa a la posteridad, los criterios frente a ella no siempre son

coincidentes, en este caso, mientras para algunos biógrafos sus virtudes fueron cuasi excelsas, para otros “se ha hecho una gran historia donde no había asidero para ello”. Sin caer en ninguno de los dos extremos, lo que sí podemos afirmar es que este personaje tuvo una muy activa participación en los acontecimientos que motivaron la gran huelga minera de 1935 en Portovelo, así como en la formación del sindicato que la organizó, lo cual, en función de la época y en su calidad de mujer, sin lugar a dudas que fueron grandes méritos que le han servido para pasar a ser, al menos a nivel local, un personaje mítico reconocido y admirado.

Rosa Vivar es una de las hijas de una larga familia oriunda de Guallaceo, provincia del Azuay. Cuando llegó a Portovelo tan solo tenía 10 años de edad. Desde su llegada a esta ciudad, y pese a su corta edad, ya se percata de las penosas condiciones en las que se desenvolvía la vida de los mineros, ya que le tocó vivir en la “parte baja de la ciudad” la cual, comparativamente con la “parte alta”, que era ocupada por los norteamericanos, era absolutamente distinta en comodidades y confort. Como su familia, anteriormente en su tierra natal, ya había estado involucrada en labores relativas a las

minas, especialmente lavando oro, su hermano mayor no tuvo mayor problema en conseguir un trabajo dentro de la compañía SADCO. Tal posición no la pudo mantener por mucho tiempo, ya que, por su participación en un conato de huelga ocurrido en 1919, fue despedido del trabajo. Como la situación económica familiar no era buena, tanto su hermana mayor, Angelita como ella misma, se emplearon como sirvienta y nana de los niños, en la casa de la familia Tweedy, uno de los altos directivos de la empresa (Poma, n/d.).

En calidad de niñera de los niños Tweedy, viaja a los Estados Unidos en 1929 y allí permanece por cerca de un año, regresando definitivamente a Portovelo en 1930. A la época de su arribo, se topa que una gran agitación obrera estaba en marcha, debido a las paupérrimas condiciones de trabajo en la que desenvolvían su labor los mineros. Se pugnaba por la creación de un sindicato que podría ayudar con las negociaciones. Estas inconformidades estaban siendo encausadas por dos personajes que van a tener una gran influencia en su vida: el doctor Ricardo Paredes, médico quiteño y activo miembro del partido comunista ecuatoriano, y Humberto Permañer, un socialista

español con mucha experiencia y militancia en las minas asturianas en España. En 1932 Rosa Vivar ya era militante del Partido Comunista (Ibíd.). Para 1934 definitivamente se organiza la Asociación Sindical en cuya creación tiene que ver mucho el doctor Paredes. Rosa Vivar desde el comienzo de hecho y de derecho asumió las funciones de Secretaria de Actas y de Comunicaciones. Esta dignidad le dio la oportunidad de estar en contacto más directo con los obreros, a quienes cautivó “por su discurso directo y acciones relevantes en un medio machista y segregacionista con la mujer, lo que le hizo ganar el cariño de unos y el repudio y vilipendio de otros” (Poma, n/d.62).

Rosa Vivar con mucho énfasis sigue apoyando la causa sindical, especialmente movilizand o a las mujeres. Antes del paro de 1935 viajó a Quito y Guayaquil en representación de los obreros portovelenses ante los congresos de los partidos comunista y socialista. Era tal el fervor en su militancia que un descendiente de uno de los dirigentes de la compañía SADCO, llamado Lee Roy Turner, se refería a Rosa Vivar en estos términos: “Cual catequista recorría los hogares y vecindarios invitando a participar en la lucha

sindical o haciendo conciencia del justo reclamo de sus hermanos o familiares que trabajaban en la SA-DCO” (Ibíd.: 66).

La agitación subía y entre el 8 y 11 de noviembre de 1935 se desata la gran huelga que fue brutalmente reprimida con la participación de los carabineros del ejército quienes habían sido enviados por el gobierno de turno. Varios dirigentes son apresados y otros tienen que salir huyendo. Portovelo vive un verdadero estado de sitio, inclusive durante los días en los que se llevan adelante las negociaciones con la compañía. Precisamente, es en estas fechas cuando la imagen de Rosa Vivar adquiere gran notoriedad por el empeño de su militancia y la solidaridad demostrada en sus actos. El autor citado (Ibíd.n/d.: 75) nos describe los hechos que acontecieron de la siguiente manera:

...los dirigentes fueron respaldados por el pueblo y por Rosa Vivar, todos se sentían defraudados, pues nada de lo planteado en el pliego de peticiones se había cumplido por parte de la patronal. Sin embargo, esto no desalienta a Rosa Vivar, sino que le motiva a buscar formas de hacer respetar los derechos

de los trabajadores. Así, en los primeros días del mes de diciembre de 1935, Rosa Vivar dirige el asalto a la gerencia de la SADCO, ‘burlando la guardia con carabinas, pistolas y hachas. La intención era sorprenderle a Tweedy [quien fungía de gerente], y hacerle firmar el pliego de peticiones original, como un hecho simbólico de que la lucha sindical continúa. Tweedy en su oficina se ve rodeado por los sindicalistas y Rosa Vivar es la única que saca el arma y apuntando con ella en la sien del inmenso gringo quien estaba sentado en su escritorio²⁶⁹. El señor Tweedy firma el pliego de peticiones que fuera escrito ‘con puño y letra de Rosa’, ejerciendo la Secretaría de Comunicaciones de la Asociación sindical Obrera.

Después de estos acontecimientos, para evitar ser apresada nuestro

personaje sale de Portovelo, y utilizando las rutas clandestinas que solía usar Naúm Briones, llega a la provincia de Loja. Es en el sitio Yucas en donde se refugia, en unión de varios de sus compañeros de lucha. En 1938 Rosa Vivar regresa a Portovelo y va a vivir en un barrio apartado de la ciudad, el barrio Osorio, pero ya retirada de la actividad sindical. Su próxima aparición pública la hace en los años 50’ a propósito de la organización de un sindicato en la empresa CIMA que se había hecho cargo de las minas, a la salida de la SADCO. En las postrimerías de su vida había ido a un sitio que se llama Piedras, y allí murió, dejando un gran legado al movimiento obrero no solo provincial, sino nacional.

10.7. Leyendas²⁷⁰

Dentro de la tradición oral, probablemente las leyendas constituyen una de sus más importantes

²⁶⁹ Esta parte de los hechos ha sido puesta en duda por varias personas, incluyendo una amiga personal de Rosa Vivar y compañera de militancia en el sindicato, quien pese a su gran edad, todavía está absolutamente lúcida. Ella nos relató que en horas anteriores a la reunión Rosita [como ella la llama], les había dicho: “no vamos a ir ni con cuchillo ni machete, ni con bala. Vamos a ir con un palito en caso nos quieran dar a nosotros. Nos defenderemos con ese palito”.

²⁷⁰ En acápite anterior nos referimos a las leyendas de naturaleza religiosa, en éste haremos un recuento de otras leyendas cuya centralidad no gira alrededor del hecho religioso.

expresiones. No hay pueblo en el mundo que en algún momento de su historia no haya acudido a este medio de comunicación. Las leyendas son una especie de pequeñas historias sobre muy variados temas, con la particularidad de ser de autor anónimo, ellas, algunas veces, tienen como inspiración, hechos reales de la cotidianidad, a los cuales, generalmente, se les ha adicionado una serie de elementos que la convierten en una historia fabulosa, aunque en otras ocasiones han sido creadas enteramente, pero en uno y otro caso, casi siempre tienen un mensaje que comunicar, una moraleja o una enseñanza de vida que decir. A nivel de su contenido no hay restricciones, en el sentido que dentro de su narrativa “todo puede pasar”, por inverosímil que sea. Al fin y al cabo se trata de leyendas. En las líneas que vienen a continuación daremos cuenta de algunas de ellas.

Una temática recurrente dentro de las leyendas es la que se refiere a lo que popularmente es conocido como **las viudas**. Los contenidos narrativos de estas leyendas pueden cambiar, lo que no se altera es el mensaje de muerte que ellas llevan implícito en su desarrollo. Gonzalo Rodríguez (1992:18), ha recogido una de ellas, la misma que tuvo

ocurrencia en algún momento y en algún lugar de la ciudad de Zaruma. He aquí la historia:

... en épocas pasadas asomaba otro ejemplar del sexo femenino, vestida de duelo riguroso, con un largo traje negro que le llegaba a los tobillos y con un mantón del mismo color que cubría su cabeza, ésta que aparecía de entre las tinieblas de la noche, visitaba la casa de algún enfermo, visita que constituía señal segura que el atormentado ser quebrantado de su salud iba a morir, y así sucedía, por eso, a este curioso personaje venido con ese misterioso halo del más allá, el vulgo lo bautizó como ‘la llamada de la muerte’. En verdad que se le temía, porque estos decires se incrustaban profundamente en el corazón y la mente de las gentes...

Una variación de esta leyenda, pero que conserva algunos de sus elementos narrativos, también fue muy popular en Zaruma, en aquellas noches en que familiares y amigos se reunían a la luz de las lámparas de petromax, y con el auxilio de “un reposado” se trataba de apaciguar a los nervios. Ésta dice:

...una dama desapareció de este mundo a causa de muerte inesperada, y por la mala fama que tuvo, su cuerpo inerte fue llevado por personas caritativas directamente a un hoyo cavado ex profeso en la ladera que hacía de cementerio. Aquella señora fallecida, pasó entonces a convertirse en ‘alma en pena’, es por eso que años más tarde por la quebrada de Juan Gómez o por el camino que conducía a la legendaria mina de el Zesmo, aparecía por las noches una mujer hermosa, de cuerpo esbelto, de cabello castaño con rostro sonrosado, labios voluptuosos y ojos de mirar coqueto, y los hombres, especialmente los mineros ibéricos o criollos que caminaban por esos lugares, eran atraídos por esa dama y la seguían para cortejarla, aunque jamás, por más que quisieron, lograron alcanzarla, pues por algún motivo sobrenatural, siempre se mantenía a una distancia de un metro entre la misteriosa dama y el sátiro perseguidor. La mujer conservaba la deslumbrante belleza que había tenido en vida, lo que era un imán para el hombre que feliz deseaba ser el poseedor de tan delicados encantos. En un punto

cualquiera, la dama se detenía con manifiestas intenciones de corresponder a su pretendiente, mostraba su hermoso rostro y su espigado cuerpo al emocionado galán y en verdad allí estaba de frente a una radiante ninfa de hermosura indescriptible, pero de repente, sus ojos se perdían en la nada, dejando dos oquedades huesudas, sus encarnados labios caían para dejar sus dientes a la vista dibujando una sonrisa de tétricos presagios. El rostro iba desintegrándose poco a poco, prontamente, y el cabello sedoso y ondulado desaparecía quedando su cabeza en calavera y todo su tentador cuerpo en esqueleto. El pobre galán, con este cuadro de horror, salía en fuga, era presa de convulsiones o perdía el conocimiento... (Ibíd.: 17 – 18).

En las dos versiones consignadas sobre este tema, salta a la vista que la moraleja implícita y explícita en ellas nos quiere recordar, cuan efímera es la belleza terrenal, y cuan cerca tenemos a la muerte; por otro lado, también nos da un aviso sobre la apariencia semejante que todos tendremos después de la vida, cumpliendo el mensaje bíblico de que “polvo eres y en polvo te convertirás”.

En la ciudad de Huaquillas, un hecho real acontecido no hace mucho tiempo, ha sido elevado a la categoría de leyenda, en donde cada narrador le ha hecho cuantas correcciones editoriales le apetecía. En una de esas versiones se cuenta que en la vía hacia la ciudad de Huaquillas, se reporta el apareamiento frecuente de un **fantasma rubio**, que se presume pertenecía a una bella extranjera con quien se había ensañado el destino. Aparecía de forma súbita y acompañaba a los conductores nocturnos provocando su sobresalto. Muchos son los testigos que afirman haberla visto. Según las investigaciones se colegía que se trataba del alma errante de una desventurada turista quien fue ultrajada. El psicópata, además de quitarle la vida, la condenó a penar en el mundo inmaterial. Mientras esperaba la ocasión de liberarse (Murillo, 2007).

En el cantón Pasaje también se cuenta la historia de una **mujer desnuda** que se aparece a los conductores en la Y de dicha ciudad. Inclusive los diarios locales han dado cuenta de ese hecho. Todos quienes han visto esa aparición, han coincidido en señalar que se trataba de una mujer joven, de cuerpo esbelto y muy blanca. La aparición luego de su fugaz salida se perdía

en la vegetación, de la que entraba y salía, sin haber permitido conocer su razón de ser. La gente se pregunta ¿acaso no será una advertencia a los sensualistas o el desconcierto de un alma en pena...? (Ibíd.).

En la ciudad de Zaruma, los habitantes mayores a los 40 años tienen un vívido recuerdo de los acontecimientos que solían suceder en la quebrada denominada la calderona, lugar considerado “pesado”, y por el cual, inclusive en nuestros días, las personas evitan pasar, especialmente cuando ya ha caído la tarde. Dentro de todos los acontecimientos sucedidos en dicho sitio, probablemente el que más destaca es el episodio conocido como el del **diablo de la calderona**.

... en las inmediaciones de los ‘cuatro caminos’ se encuentra el sitio ‘La Calderona’, un lugar tétrico que desemboca en un barranco. Es un terreno en ángulo, funesto por su oscuridad y rodeado de rara vegetación, que da la impresión de ser extrañas figuras. Por allí cierta noche pasó un señor, sus nervios empezaron a hacer efecto pues el lugar tenía la fama por los continuos espantos que se producían. A medida que avanzaba escuchó

el ruido del agua que caía por el chorro y luego los cascados de la acémila pisaban indecisos en las aguas de la quebrada. Cuando cruzó ésta y ascendió la pequeña cuesta, sintió que un bulto subía al anca del animal y lo cogió a él, primero de los brazos y luego presionándole por debajo de las axilas. Era un ser peludo, con unas uñas como garras y un aliento que quemaba. Horrorizado pensó: ¡es el diablo! ¡Dios me libre! dos cuadras delante de la calderona vivía el negro Ángel María aquel sereno que deambulaba por las noches y prendía los faroles cuando yano había luz. Hincó el hombre las espuelas en el animal, pero éste apenas podía moverse, bufaba y con mucho esfuerzo lograba dar un paso. ¡Ángel María, Ángel María, por Dios socórreme! gritaba desesperado el infortunado hombre. El negro Ángel María sale angustiado y observa que el hombre se acercaba montando una acémila con el diablo al anca. Presuroso entra a su casa y regresa con un crucifijo bendito. Ante esta circunstancia, el bulto maléfico se desprendió y rodó barranco abajo, haciendo un ruido tremendo. El hombre que vivió el terrorífico episodio cayó

desde la silla de montar al suelo, sin conocimiento, mientras la acémila bajaba la calle San Francisco en carrera desenfrenada (Rodríguez, 1992:37 – 38).

Un habitante de la ciudad de Zaruma, quien en su juventud se dedicó al oficio de arriero, nos informó que en el mismo sitio, la quebrada de la calderona, una vez que pasaba con sus mulas vio como de dicho lugar salía **un cura sin cabeza**. Nos manifestó que no era raro ese episodio puesto que se aparecía frecuentemente, confirmando aquello de que esa quebrada era un sitio “pesado”, muy proclive a dar sorpresas de todo tipo.

Otro de los temas recurrentes y que ha sido expuesto en el formato de leyendas es el relativo a las brujas. En el caso de la provincia de El Oro, este personaje fabuloso también forma parte “del catálogo” de sus historias, solamente que aquí no es una “bruja a secas”, sino que ha sido nombrada, por sus características peculiares, como la **bruja monte**. Estos son los términos en los que se plantea esta leyenda:

Cierta vez, dos chasos madereros estaban cortando árboles en una montaña, todo el día

sudaron la gota gorda en esta agotadora tarea, el sol se fue muriendo en el ocaso y la noche comenzó a lanzar sus tétricas penumbras. Cuando estaban los dos montañeses dispuestos a regresar, escucharon un quejido... un lamento de mujer. Decidieron ir por distintos rumbos en procura de localizar el origen de aquellas voces de escalofrío. Uno de ellos llegó al sitio y pegó un grito lastimero. Era la bruja monte, allí estaba con su cuerpo cubierto de chamizas y hojarasca, con sus cabellos de bejuco, con sus brazos de ramas de árbol y con su faz de calavera y colmillos de lobo ¡a correr se ha dicho; ¡Mañuco! vuela a casa porque es la Bruja Monte y no regreses a ver. Entre los madereros chasos existe la creencia de que cuando se localiza a este personaje hay que correr sin volver las miradas, porque si esto sucede, la Bruja Monte vuela y se coloca adelante, interceptando el camino. Dicen que la Bruja Monte es la reina de las montañas del mundo y es muy brava cuando cortan los árboles de sus propiedades (Rodríguez, 1979: 51 -52).

Esta leyenda de una bruja con conciencia ecológica, desde luego, muy adelantada para su tiempo, también se la cuenta en la región de Salvias en donde, a más de las características anotadas, se reconoce que le gustan los niños a quienes los lleva a lo recóndito de las montañas para brindarles cuidados y alimentos. Se afirma de ella que a los taladores que logra cogerlos los mata y les saca los ojos y que con un cuchillo empieza a rebanarlos como cuando se “pela y corta una cebolla para hacer encurtido”. Ojalá que semejantes amenazas tengan un efecto disuasivo entre los taladores de árboles.

Un hecho insólito acontecido en una época relativamente reciente, ya se ha convertido en una leyenda, que muchas personas ya la conocen porque se ha transmitido con la velocidad de un rayo. Este relato se originó en Puerto Bolívar, teniendo como protagonista principal a una **anciana misteriosa**, la misma que no solamente tenía una gran capacidad agorera, sino que sus funestos presagios se cumplían al pie de la letra.

Sucedió en Puerto Bolívar el año 2001. Doña María N. todavía joven yace en grave estado de salud en el destartado lecho de su pequeña casa.

De pronto, entre las sombras del crepúsculo, de algún lugar desconocido, asoma una anciana con apariencia de años muy gastados, canosa, seca, rostro fantasmal. Se aproxima a una hermana de la enferma, sentada cerca de su cabecera y de súbito le lanza una sentencia incomprensible, aterradora. Ella morirá después de dos días de agonía. Los minutos agónicos del plazo llegan y completan las 48 horas sentenciadas. Helados sudores recorren cuerpos dedicados a la oración, entre aromas vegetales y pociones aplicadas a la enferma en su cama humedecida de dolor y nervios. La muerte cernió su densa nube de oscuridad sobre las cañas del estero, desatando gritos de pesar. Durante el velorio, el rostro de la difunta muestra la frescura transparente de su alma libre de culpas. En medio de esa agotadora mortificación del imaginario nocturno, la anciana misteriosa irrumpe nuevamente, colocándose frente al ataúd. Levanta la tapa, introduce sus esqueléticas manos que salen de las ajustadas mangas de un viejo vestido negro y comienza a practicar una especie de repulsivo ejercicio, como si

estuviera matando piojos en el cuerpo inerte. Cuando hubo terminado lo que resultó un hechizo, desapareció por el mismo sendero desconocido que la trajo. Recuperando el aliento y la razón los parientes y amigos presentes se lanzan al ataúd a ver el cadáver. Una súbita repulsión los desmorona, condenando esa abominable aparición, porque el rostro de la difunta ya no muestra la frescura de antes. Estaba cubierto de asquerosos piojos muertos y mostrando señales de una descomposición acelerada. Nadie sabe qué designio injusto atormenta a familiares, vecinos presentes y hasta el alma indefensa que busca descanso. La pesadilla recién comenzaba para la familia. Antes de abandonar el sitio, la advenediza mujer se había acercado a otra de las hermanas a lanzarle nuevas sentencias. Después de un año –diría– morirás tú y luego tu hermana y las siguientes hasta que no quede nadie de tu familia. De allí desapareció, nadie sabe adonde fue, dónde vive y nadie la conoce (Murillo, 2007: 111 – 112).

Las leyendas relativas a los **entierros** aún se escuchan a lo largo y

ancho de la provincia. En general esta temática es muy recurrente en todo el Ecuador. En estos relatos se mezcla la magia y la ambición, y, generalmente aparece como elemento repetitivo el hecho de que, cuando está por salir “el tesoro”, ocurre algo inesperado que frustra toda la operación. En la ciudad de Arenillas nos relataron esta historia:

...decían que por allí había un entierro y usted se iba a ver y veía que entre los dos ceibos estaba, entonces contaban que no podían sacar el entierro porque a pesar que tenía ‘la clave’, cuando eran dos o más personas, una de las condiciones que se debía cumplir era no tener ambición, no tener codicia de decir: ‘bueno, lo sacamos, cada uno lleva su parte y contento y todo’. Pero se imagina usted que se iban acercando, acercando, saca tierra de ahí y de repente que veían las urnas de oro y ya lo veían y ya lo amarraban, a uno le agarraba la codicia y decía: ‘no, yo me llevo el resto’, entonces dice que de repente desaparecía y se acabó...

En Portovelo se afirma que cuando se “aparece” una culebra cabezona por algún sitio, aquello es

presagio de que por allí se encuentra un entierro. El problema es que dichas culebras jamás se aparecen, con lo cual, las posibilidades reales del entierro, no van más allá de los vivos deseos de rápidamente tener un cambio de fortuna. Murillo (2007:36-37), nos relata esta leyenda escuchada en el cantón Atahualpa, en cuya narrativa se condensa de forma clara y concreta, todo lo que hemos dicho respecto de las leyendas relativas a los entierros. Esta es la historia completa:

...Un padre con sus dos hijos estaban empeñados en descubrir un entierro que les librara de su alargada pobreza. Por fin, al cabo de febriles esfuerzos y agotadora paciencia, hallaron las primeras evidencias de un entierro, empezando a extraerlo con ansiedad. Estaban comenzando a soñar despiertos, absortos en su frenesí, cuando de la nada aparece Nicanor, su abuelo, recriminándoles su acción irreverente y les ordena detener la faena porque de acuerdo a su criterio, allí no había nada. Regresaron la mirada al anciano, tratando de comprender sus razones. Superada la impresión de las inesperadas sentencias del abuelo, recobran la calma y

regresan la vista al tesoro. No hubo nada, todo vestigio de esa fascinación desapareció. Los materiales se esfumaron como artilugio. Confundidos buscan otra vez la presencia escrutadora del abuelo y tampoco estaba. Según se llegó a saber, en realidad el viejo abuelo jamás abandonó ese día su casa. Su espíritu aún estaba ligado al cuerpo terrenal, porque no estaba muerto, les había hecho un acto de magia casera, con el fin de evitarles un posible daño, y sobre todo respetando el descanso de los ‘gentiles’ o ancestrales habitantes. Pero a Cayetano Gallardo no hubo fantasma ni señal que le hiciera desistir de arrancar al cerro el tesoro del que ya tenía noticias ciertas. Y lo encontró, de acuerdo a las sospechas de sus vecinos porque nunca reveló la suerte que le tocó. Siendo pobre, un día amaneció con sus alforjas llenas y partió rumbo a Santa Rosa, donde puso un gran almacén. Al parecer allí terminó la fortuna, porque el resto de su vida, como nuevo adinerado, la pasó enfermo, tullido, carente de energías. Las versiones acusaban de aquel estado al antimonio que inhaló cuando sacó los metales

del entierro, sin tomar las precauciones...

No hay pueblo que “se respete” que no refiera alguna leyenda que se relacione con un **carro fantasma**. Esta es otra de las temáticas repetidas y también se la encuentra en la provincia de El Oro y en múltiples lugares. Aunque el eje de la narrativa es similar, también se presentan algunos matices, los cuales se van adaptando a las nuevas situaciones en las cuales se desarrolla la historia.

Una persona mayor, nativa de Zaruma nos relató una historia personal que le ocurrió cuando hacía el servicio militar. Nos comunicaba nuestro informante que una vez estuvo esperando el carro a las dos de la mañana para irse a Arenillas, y que se oía rodar a un carro de forma clara. Recalca el narrador que en esa época había muy pocos carros y que su ruido era inconfundible. Después de un momento también se oyó el ruido de unos caballos que venían muy cerca, ante lo cual le dijo a su hermano que se haga a un lado ya que se tratará de los jinetes del batallón Montúfar. El sonido era muy característico al producirse el choque de las herraduras en las piedras de la calle. Quedaron esperando por unos cinco minutos, y para su sorpresa y

desencanto no pasaron ni los caballos ni el bus que lo habían escuchado tan claramente.

Un informante nativo de Ayapamba nos contó que en una parte del camino hacia el cantón Piñas, en un lugar conocido como “la nariz del diablo”, los parroquianos sabían relatar que se aparecía un “carro de fuego” que venía a perseguir a las personas ricas. Afirmaban que era el mismo diablo que venía a cogerles a esas personas, porque él les había ayudado a conseguir esas fortunas.

En Arenillas también es muy popular la historia que cuenta de un carro fantasma que se aparecía en la carretera. Había una recta y en ella se presentaba el carro fantasma, se le veían sus luces “y hasta se escuchaba el ruido del motor”, pero él no llegaba, pero inmediatamente se oía el llanto de un niño “pero no era de este mundo”. Otra vez aparecía el carro y los chóferes se paraban para darle paso, ya que la carretera era muy estrecha. Cuando ya le esperaban que pase, desaparecía. Se acotó que no era una alucinación, porque todos lo veían.

En la población Limón Playa perteneciente al cantón Santa Rosa

también se da cuenta de un **carro del diablo**, al cual lo ven emerger de la quebrada denominada el diamante. Al mismo tiempo que aparece, se escucha el llanto de un niño y se dibuja la sombra de una bruja. Pese a que todos lo ven, nadie tiene una explicación para esos hechos, aunque se presume que podrían ser las almas de unas personas que fallecieron en un accidente de tránsito en dicha quebrada, hace un tiempo atrás.

En la población de Salvias aún se cuenta la leyenda de **la niña desobediente**. En el sitio Sabadel se encontraba una jovencita en su casa, moliendo trigo en compañía de sus padres. Esta labor lo hacía de mala gana porque era poco amante del trabajo. Mientras estaban en esas faenas comenzó a caer un aguacero torrencial y del cerro caían grandes deslaves. Los padres de la chica se pusieron a rezar al Todopoderoso para que aplaque las fuerzas de la naturaleza, y le dijeron a la niña que haga lo mismo, pero ella no les hizo caso y en su defecto puso a tocar discos en el viejo fonógrafo. En ese momento cayó un rayo y le partió en dos a la desobediente muchacha. Sus mismos padres decían que ese fue un castigo de Dios... (Rodríguez, 1979).

De la misma zona de la provincia de El Oro se ha reportado una leyenda en la que intervienen como personajes principales una laguna, un negro y un curandero. Como en la mayoría de estos relatos, en éste, se advierte una clara moraleja. Esta es la historia:

Cuenta Don Segundo Neira que a la laguna de Chivatos llegó un curandero de la costa y trajo consigo a unos enfermos, entre ellos un negro de Esmeraldas, ya que la laguna tenía poder medicinal, pero para quienes tenían fe y le llevaban brindis: colonias, perfumes, talcos finos, joyas. Para quienes no llevaban estos presentes, la laguna mostraba su indignación, encrespando el oleaje de sus aguas. El esmeraldeño lanzó a la laguna todas sus pertenencias, entonces el agua se hizo a un lado y quedó al descubierto una pampa con césped y flores sobre una piedra que parecía emerger, y de entre las nubes apareció la virgen. Cuando el negro salió de la laguna, otro enfermo trató de entrar a aquel celestial paraje, pero las aguas comenzaron a subir y en medio de la laguna apareció una paila de oro con una leyenda dedicada al esmeraldeño. Éste sacó la paila

y se la entregó al curandero, el mismo que pletórico de ambición exigió al negro que se metiera nuevamente a la laguna a buscar más tesoros. El moreno ingenuo como era, se lanzó a las aguas encantadas, pero de ellas no volvió a salir nunca más. Mientras tanto la paila de oro que había sido entregada al curandero se convirtió en una roca sin valor. A los años de haber sucedido esto, el curandero volvió a pasar por el lugar y vio al negro, sentado sobre una piedra peinando sus ensortijados cabellos con una peinilla de oro. Por su nombre el curandero llamó al negro, pero éste sin dar oídos fue sumergiéndose en la profundidad de las misteriosas aguas... (Ibíd.: 28 – 29).

10.8. Poesía y literatura popular

La literatura popular es otra de las formas expresivas a través de las cuales la tradición oral se mantiene viva. Existen varias clases de manifestaciones dentro de la literatura popular, siendo la poesía popular una de las más importantes. “El pueblo” en algún momento de inspiración, ha dejado plasmados una serie de

sentimientos, teniendo como vehículo a la poesía. Los temas sobre los que trata este tipo de poesía, son múltiples, pero sin lugar a dudas, el poeta popular ha dedicado sus mayores y mejores esfuerzos hacia el tema relativo a los **amores**, sean estos correspondidos o no. Los temas de naturaleza **política** también se han popularizado en la provincia, hemos podido recoger algunos de ellos. Temas con preocupaciones de carácter **costumbrista**, también se han encontrado y, finalmente, los motivos de orden **patriótico** están bien representados, especialmente en los himnos de cada pueblo.

Dentro de la estructura literaria de la poesía popular, al menos como se la presenta en la provincia de El Oro, podríamos manifestar que no hay una preferencia por el número de versos, a veces serán heptasílabos, en otras ocasiones octosílabos y más de una vez con una métrica absolutamente libre. Del mismo modo, la tendencia es hacia una rima consonante, pero en más de una ocasión “falla el intento”, y no se la consigue.

En la ciudad de Marcabellí encontramos una señora de edad avanzada quien nos recitó estos versos donde el tema favorito es el

amor. Nos informó que no se sabe quien fue el autor de los mismos, pero que habían estado “por allí” desde siempre:

Yo soy la congona verde,
Que nunca me he de secar,
Yo soy el que te ofrecía,
Que nunca te he de olvidar

De los amancayes vengo,
Rogando a Dios por ti,
Que te libres de la muerte,
Y te quedes para mí.

Plantita de albahaca verde,
Cebollita de romero,
Aborrecí padre y madre,
Por quererte a voz primero

En las cumbres de la luna,
Tengo un pañuelo extendido,
Y en cada puntito un nudo,
Y en cada nudo un suspiro

Clavelito rosadito,
Sembradito dos en dos,
Toda la vida perdiera,
Sino me fuera con vos.

En más de una ocasión, estos efluvios del corazón, cuando no han sido correspondidos, podrían tornar “violento” al poeta, y en su ofuscación y frustración, es capaz de elaborar un verso como el que

escuchamos en la misma ciudad de Marcabellí:

Quita perro de la esquina,
Que la gente pase y te vea,
Por mujer de bien te quise,
Y por puta te dejé.

En la ciudad de Zaruma a través de un informante pudimos registrar estas coplas muy antiguas, de acuerdo a su criterio, donde los versos, con excepción de dos líneas, son estrictamente octosílabos y con mucha consistencia su rima consonante. El amor sigue siendo el tema de inspiración de este poeta popular.

Al cielo tengo por techo,
Al sol tengo por cobijo,
Los brazos pa' mantenerte,
Y un corazón para amarte.

Guitarrita, guitarrita,
Tú que sabes mis pesares,
Tienes boca para cantar,
Sólo te faltan los ojos,
Para conmigo llorar.

Las estrellas en el cielo,
Vuelen una, vuelan, dos
Así vuelan mis ojitos
Negrita por verte a vos

En algunas ocasiones el poeta popular funde versos de su inspira-

ción, con otros versos, que sin ser de su autoría, ha guardado celosamente en su memoria, y los ha ido reproduciendo a través de la tradición oral, hasta que tuvo la oportunidad de ponerlos por escrito. Aquí reproducimos esta poesía popular que ha pasado por el proceso que señalamos en líneas anteriores:

Aquí estoy porque he venido,
Y porque he venido aquí estoy,
Si ustedes quieren me quedo,
Si no me quieren me voy.

En enero o en junio,
Yo siembro una rosa blanca,
Para el amigo sincero,
Que me da su mano franca,
Mas para el que me da pesares,
Cardos y ortiga cultivo

Cuando el Dios omnipotente,
Quiso iluminar el cielo,
No pudo hacer dos luceros,
Como tus ojos tan bellos.

Los ojos de esta morena,
Son hermosos y traviosos,
A mi me dan embelesos,
Y a mi mujer le dan pena

Al cielo tengo por techo,
Al sol tengo por cobija,
Dos brazos pa' mantenerte,
Y un corazón para amarte.

No soy monedita de oro,
Para agradecerles a todos,
Pobre nací y así soy,
Si no me quieren ni modo
(Espinosa, 2007: 52 al 54).

En ciertas ocasiones el poeta popular construye versos adoptando imágenes y elementos de naturaleza costumbrista, y expresándolos a través de un lenguaje coloquial, del cual no están exentas palabras del idioma quichua. El muy famoso cantautor orense, José Antonio Jara Aguilar, más conocido como el “Chazo Jara”²⁷¹ es un ejemplo paradigmático de este tipo de poesía popular:

El domingo ya sabís
Nos iremos pa’ Zaruma,
Te aguardo en el matadero,
Carita de arroz maduro.

Shora shora, lo que dices,
Shora shora , no me agarres

No seas arisca Pascuala,
Yo no te quiero pal’ daño
Pa’ querernos todo el año,
Carita de arroz maduro

Shora shora lo que dices
Shora shora no me agarres (sigue).

En el litoral ecuatoriano siempre se ha reportado una modalidad de poesía popular conocida como los **amorfinos**. En las provincias de Manabí, en la del Guayas, así como en la de Los Ríos, aún se la sigue produciendo, y, más que nada, continúa muy presente en la memoria de los campesinos montubios de las zonas rurales de esas provincias. A más de su belleza que recrea el “ámbito de los amores” campesinos, así como la vida rural, con todos sus escenarios, uno de los elementos más coloridos de su poesía es que invitaba al “contrapunto”, es decir a la “contestación” improvisada de otro u otra poeta, hecho que hacía vibrar de emoción a los presentes, ya que la “picardía”, a veces de tono “subido” y de connotación sexual, estaba presente. Desafortunadamente, y por razones que no pudieron ser explicadas, esta bella expresión de la poesía popular costeña, está casi extinguida en la provincia de El Oro, al punto que muy pocas personas sabían de su existencia²⁷².

²⁷¹ En el capítulo décimo primero, relativo a la Música Popular, se hablará de este personaje emblemático en la provincia.

²⁷² A modo de hipótesis podríamos explicar que de este fenómeno ha sido culpable el muy temprano proceso de introducción del capitalismo en el agro, el mismo que,

Pese a lo manifestado, en la ciudad de Paccha, así como en otros lugares de la geografía orense, encontramos estas pequeñas muestras de este tipo de poesía popular:

De la peña nació el agua.
Del agua los caracoles,
De los labios de ustedes,
Salieron todas las flores

La quinua cuando florece
Las hojas se le maduran
Esos dos que se están queriendo,
Con los ojos se saludan

La piedra que mucho rueda,
No vale para cimiento,
La mujer que quiere a dos,
No vale pa'l casamiento.

La doctora Ángela Reyes (comunicación personal, 2008), en la ciudad de Zaruma, nos transmitió unas cuantas estrofas de amorfinos, que las tenía gravados en su memoria, y que llegaron a ella a través de la tradición oral:

Qué rico es el licor,
Qué rica es la cerveza,
Qué lindo es el amor,
Cuando recién empieza

Maldita piedra lisa,
Con la que me resbalé,
Maldito destino,
Que de ti me enamoré

El limón no tiene espinas,
El palo es el espinoso,
Mi corazón es el firme,
Y el tuyo es el engañoso.

Cuando te estaba queriendo,
Yo ya te quería bastante,
Pero no te creí que eras,
Perro de carnicería

Árbol seco y sin ramas,
¿qué sombra te puede hacer?
Un hombre casado,
¿qué amor te puede ofrecer?

El limón pa' ser bonito,
No necesita de su olor,
Los seres pa' ser felices
No necesitan de su amor

Ojalá que te mueras,
Y te vayas al infierno,
Porque no me quisiste dar,
El molde de hacer cristianos.

La mencionada entrevistada (Ibíd.) también nos recitó un verso

entre otras cosas, alteró de forma drástica la noción de comunidad, contexto en el cual se creaba el amorfino, para insistir en un individualismo, poco proclive a este tipo de manifestaciones culturales.

Le brinda a Carlo Falques
Un tributo de amistad.

Perdón vicepresidente,
Que cruce la raya un poco
Para decirle a este loco²⁷³,
Que ha dado mucho a su gente.
En Santa Rosa está un puente,
En Pasaje un coliseo,
Y donde quiera que veo,
Está la obra de Falques,
El mejor Prefecto tal vez
Que haya existido.

Versos a Lucio Gutiérrez

Quiero señor Presidente,
Que mal no me interprete,
Yo no quiere darle fuerte,
Sino hablarle muy de frente.

Yo no soy de aquella gente,
Que al sacarlo de su lista,
Tampoco soy gobiernista,
Ni su acérrimo contrario,
Mucho menos empresario
ni siquiera periodista.

Soy un hombre ecuatoriano,
Que busca un mejor futuro.
Yo por usted no voté,
Pues no me simpatizaba,
Mis reservas me guardaba,

Y no quiero decir porqué.

La provincia de El Oro,
Fue en la costa su bastión,
Se le robó el corazón
Y le dieron su respaldo,
Más negativo es el saldo,
Y eso me huele a traición.

Cumpla con lo prometido,
Con la salud y educación,
No le mienta a la nación,
Que no exista el protegido,
Que caiga el que no ha cumplido,
que no exista el super bacán,
Y si las cosas no se dan,
le pronostico el porvenir,
Lo van a destituir,
Como a Jamil o Bucarán.

A más de poeta, el autor de
estos versos había tenido el don de
la profecía...

La poesía popular, ha podido
responder al clamor de muchas lo-
calidades de tener su propio himno.
Parece que se siente una verdadera
necesidad, en todo asentamiento
humano que “se respete”, de contar
con esta carta de identidad. Quie-
nes mejor que los poetas populares
para concretizar este anhelo. A

²⁷³ El señor Carlos Falques en la provincia de El Oro, especialmente en su parte baja, es conocido como “el loco Falques”.

continuación reproducimos algunas estrofas de los himnos de varias localidades:

Coro del himno a Tendales

Salve siempre glorioso Tendales,
Solidario, altivo y fecundo,
Con tus brazos abiertos al mundo,
Sintetizas tu aureola triunfal.

Himno a Güizhagüiña

Estrofas

Son tus campos un rico tesoro,
Con tus hombre que labran la
tierra,
Produciendo el ganado y las mie-
ces
Con talento amor y emoción

Es tu historia muy grande y sin-
cera

Con la virgen que aquí se venera
Con el título de los remedios
Porque cura siempre con bondad

En tu nombre tú llevas el Quechua
Soslayado por los españoles,
Sin embargo tus hijos son libres
Como todos los del Ecuador
(sigue)

Coro

Güisagüiña mi tierra bendita
De mujeres y hombres honrados,
Un santuario de mucha esperanza
De cultura trabajo y fe.

El “amor al terruño”, así como un afán de exaltar a ciertas organizaciones que son de gran significado para las personas, también se ha convertido en una fuente de inspiración para los poetas populares, quienes, a través de esta vía, les rinden un sentido homenaje. Del mismo modo que en líneas anteriores, a continuación vamos a poner algunos versos que tuvieron como elemento de motivación dichas temáticas:

Poema a la parroquia Sinsao (Zaruma).

Sinsao, bella flor de primavera,
Tierra de encantos y de quimera
Altiva y galana te levantas;
A quienes te conocen, encantas.

Lindo pueblo, hospitalario y
excelso,
De ilustres hombres, cultos y
honrados,
En este día dedico mi verso,
Ante tus hijos que están congre-
gados.

Sinsao, tus hijos que en Quito han

triunfado,
Te apoyan siempre y no te han
olvidado,
Haz progresado con su ayuda
permanente,
Son personas de bien que te
llevan en su mente (sigue)

(Licenciada Estrella Zambrano
de Armijos)

Canción a Tendales

Tendales mi parroquia tan
querida,
Como también lo es nuestro
Ecuador,
Hospitalaria y por siempre
preferida,
Inmarcesible porque tiene nuestro
amor.

Coplas en relación a la organización de caficultores APECAM

Vamos pronto campesinos,
Vamos a la organización,
Porque todos en el camino,
Tenemos necesidades
Las vamos a presentar
En la próxima reunión.

Como hemos podido observar
a lo largo de este acápite, la poesía

popular en la provincia de El Oro sigue teniendo muchos cultores, y una diversidad de temas que le sirven de inspiración. Como ya lo manifestamos antes, la desaparición de los amorfinos sí constituye una gran pérdida, ya que, ni hay personas que los sigan haciendo, ni hemos encontrado algún aficionado, que de forma sistemática los haya conservado dentro de su memoria.

10.9. Entre la historia y la fábula

La tradición oral también se convierte en un excelente camino para “seguir contando” una serie de historias que muy probablemente surgieron de hechos reales, que efectivamente ocurrieron, pero que con el andar de los años, y las “correcciones editoriales” de los narradores que las van difundiendo, van cruzando la frontera entre la realidad y la fábula. Algunos de estos relatos pudimos registrarlos y los ponemos a consideración.

En la ciudad de Balsas, uno de sus primeros habitantes, y quien había sido bastante aficionado a la fiestas y a “levantar el codo”, nos relató esta divertida historia, en la cual se hace evidente que el prota-

gonista “hace algunos ajustes” en la narrativa, para salir “sin culpa” de la misma. Cierra la historia con una cándida pregunta.

Esta historia a mi me pasó, iba a un baile a caballo y sin darme cuenta, estaba en la quebrada, yo quería parame pero no podía, pero me jalaba, yo ya estaba mojado y me estaba como ahogando, en ese tiempo la quebrada tenía bastante agua, yo nombraba a la Virgen de Los Desamparados que es nuestra madre, entonces llega un señor ahí, ¿cómo así llega ese señor donde yo estaba?, Dios mismo hace las cosas y me dice ¿qué te pasa? Desde ese episodio yo me he quedado nervioso, hasta ahora. Fue raro porque yo era una persona buena, no tenía malas intenciones de nada ¿porqué pasará eso?, quizás son las cosas del diablo.

Como es de conocimiento general, hasta los años 50's del siglo anterior, el estado ecuatoriano, como

medida de orden económico había establecido el estanco²⁷⁴ sobre varios productos, el aguardiente fue uno de ellos. Esta política nunca fue bien recibida, especialmente entre quienes se dedicaban a su producción, los cuales se sirvieron del contrabando, para burlar los controles estatales y poder hacer el negocio libremente. En la parroquia Salatí, cantón Portovelo, zona cañera por excelencia, y gran productora de aguardiente, nos refirieron esta historia:

Antes la comercialización del aguardiente era considerada contrabando porque era estanco del estado. Periódicamente venían los guardas de estanco y dejaban desbaratando las destilaciones [destilerías], se iban llevando las culebras [serpentina de los alambiques], y a los productores les llevaban presos. Pero la gente seguía y seguía, instalaban esas operaciones en sitios en los que no les podían encontrar. Había muchos enfrentamientos entre los productores clandestinos y

²⁷⁴ Esta política del estanco consistía en que únicamente el estado podía realizar la comercialización de productos como los fósforos, la sal y el aguardiente. Quienes los producían o elaboraban debían entregar al estado dicha producción, y el estado la revendía con un precio superior. Obviamente que esta medida no era del agrado de los productores quienes veían que su margen de ganancia decrecía con la acción del estado.

los guardas. Cuentan que cansado de la situación, se habían unido los productores de las tres parroquias: Curtincapac, Morales y Salatí, y les habían hecho una emboscada a los guardas. Se asustaron de tal modo, que desde esa época los sacaron corridos y ya no molestaban.

En la ciudad de Portovelo, a propósito de la explotación minera y la consiguiente “fiebre del oro”, se tejieron una serie de “historias fabulosas” que pasaron de boca en boca. En estas historias generalmente se refleja la ambición de unos, la astucia de otros, y la sanción para quienes estuvieron implicados en esos actos, sanción que servía de verdadero escarmiento para la población. La historia “real” que transcribimos a continuación, relatada por una persona que vivió en el tiempo de la explotación de la compañía SADCO, reúne todos estos ingredientes:

...Una historia ‘cierta’ sucedió aquí en Portovelo. Aquí había la administración de correos. Mi esposo había conversado con un compadre que había sido de la policía, le había contado que la señorita Burgos, quien en ese

tiempo no se casaba aún, ella le había dicho: ‘señor Carlitos, ayúdeme, tengo un montón de cartas rezagadas’, entonces le había dicho, ‘pero señorita, usted está en la obligación de que las cartas que pasan su tiempo y no vienen a retirarlas, se las quemé’, ella había añadido: ‘pero yo quisiera que usted me ayude para que no haya ningún reclamo después’. Entonces empiezan a abrir las cartas y en una de ellas encuentran lo que les mandaba a decir un familiar de un empleado de la compañía, ‘que vaya al ciruelo (era una pampa grande de arena de los trabajos de la compañía), y que allí están enterrados unos **ladrillos de oro**. Esta carta cayó en manos del jefe de policía de la compañía. El fue con la noticia y quedó bien con los jefes, qué le darían también. La familia nunca pudo recuperar ese oro porque era robo a la compañía. Los jefes fueron al lugar que estaba explicado en la carta y lo sacaron.

El tema de los ladrillos de oro de Portovelo parece que fue muy “popular” en esa región minera. Otro antiguo residente de dicha ciudad nos relató esta historia,

donde la fábula se hace presente. La ambición y/o necesidad o ambos elementos parece que motivaban la imaginación de quienes desenvolvían sus actividades alrededor del negocio minero:

...también se cuenta que en las oficinas de la compañía SADCO había unos ladrillos de oro, pero resulta que en un día, prendieron fuego a esas oficinas, todo esto con el fin de decir que con el fuego habían desaparecido, cuando en realidad ya se habían sacado antes. Por eso, con el conocimiento de dónde tenían el oro, cuando ya se fue la compañía, ‘hasta barrieron el piso’, buscando ese oro.

Finalmente, nos referiremos a otra historia “nacida al calor” de la explotación minera de Portovelo, y que también tiene un trágico desenlace que sirve como moraleja frente a la ambición por el dorado metal. Su narradora es una mujer que vivió en la ciudad, y que junto a Rosa Vivar tuvo activa participación en los sucesos acaecidos en 1935, con motivo de la huelga general:

...había un señor americano quien trabajaba en la compañía,

él tuvo varios hijos en Portovelo, pero eran ilegítimos y a la verdad, su padre no les apreciaba mucho, estos chicos querían tener los mismos derechos de los gringos en la mina, pero como su padre no les veía bien, se metían a robar el oro de la mina, y esa parte nunca cuentan. Les llamaban ‘petroleros’ a los que robaban el oro, era una palabra elegante, entonces en la compañía tenían guardianes para que cuiden las minas, y como ellos todas las madrugadas disque iban a robar, decían en la casa, ‘si hasta tal hora no estamos de regreso, búsqúenos porque algo nos ha pasado’, ellos sabían que no iban a hacer cosa buena. En una de esas cae uno de ellos. Se levantó el barrio donde ellos vivían, y con palos y machetes van a buscarlo, pero no aparecía. Lo encontraron detrás del polvorín (lugar donde se guardaba la dinamita), y ya estaba muerto, tapado con unos montes. Se cuenta que la compañía ponía una cosa para mandar el oro envenenado, de tal manera que aunque lo roben no les valía de nada. No se sabía como quitar el veneno y aprovecharlo después.

10.10. Creencias, supersticiones, apodos

Dentro del conocimiento popular, a través de la tradición oral se han difundido una serie de **creencias** cuyo origen es difícil saberlo, y en cuanto a su certeza “estaría por probarse”. No obstante ello, y de tanto repetirlas, se las asume como hechos absolutamente reales, y en más de una oportunidad se afirman situaciones en donde dicha realidad ha quedado probada hasta la saciedad, circunstancia que acrecienta su valor.

En la parroquia La Victoria nos hicieron relación a una creencia muy popular en dicha zona, donde la flor del toronjil es la principal protagonista:

...como experiencia me han dicho que cuando usted ve florecer la planta del toronjil, si usted le ha visto florecida dicha planta, dicen que es una gran virtud²⁷⁵. Yo sí la vi florecida. Una vez mi mamita me mandó a comprar unos montecitos donde una señora

y le digo: ‘señora me dice mi mami que me regale un ramito de toronjil’, me dice: ‘ya’, vamos al lugar donde tenía una huertita, allí comenzó a recoger y ahí alcancé a ver una florcita ¡qué linda flor de toronjil! era de un color violeta hermoso, bien abierta, linda florcita. La señora me pregunta ¿muchacho, viste el toronjil florecido?, si le dije, entonces voy a coger esas flores, créalo, que no halló ninguna, entonces me dice ¡muchacho mentiroso! le digo, sí que estaban aquí las flores, y ella no me creyó. Sí que había sido una gran virtud ver las flores del toronjil...

En el mismo sentido de esta creencia, en la parroquia El Progreso del cantón Pasaje, nos comentaron que si durante la Semana Santa florece el higuérón, eso significa que se va a tener muy buena suerte, más aún, se afirmaba que quien avanza a coger la flor del higuérón, queda con suerte para toda la vida. Sería interesante preguntar cuántas personas han sido capaces de coger la flor de dicha planta, precisamente durante la Semana Santa.

²⁷⁵ La palabra “virtud” en este contexto, está siendo utilizada como sinónimo de buen presagio.

Entre las especialidades de una vieja tejedora con residencia en la ciudad de Portovelo, está la de elaborar fajas para envolver a los guaguas, ya que antes más que ahora, había la creencia que dichas prácticas hacían que los niños y niñas crezcan con las piernas bien duras, y no como los de ahora, que por no haberlos usado, las tienen bien “cailonas” (débiles y torcidas). Esta mujer recuerda la operación de fajar donde quedaban las criaturas “bien envueltitas, ya que se les dejaba afuera solamente a las manos”.

Vicente Poma (comunicación personal, 2008) nos refirió que en Pasaje y otras poblaciones del litoral orense, todavía se mantiene la creencia de que, cuando una persona se ha ahogado, hay que encender una vela y ponerla sobre un palo de balsa, ésta viajaba por el mar, a momentos se apagaba, en otros se encendía, pero cuando comenzaba a dar las vueltas por el mismo lugar, eso quería decir que allí se hallaba el ahogado; entonces alguien se clavaba y de allí le sacaban al fallecido. Para que esta medida de resultados positivos, el requisito era que los deudos debían tener mucha fe en esta creencia, caso contrario no tenía efecto. El entrevistado dio cuenta de varios

casos en donde sí funcionó este modo de pensar.

Entre los pobladores de Limón Playa en Santa Rosa, está extendida la creencia que si alguien ve un pájaro cenizo de pecho rojo, llamado “putilla”, de frente, aquel afortunado recibe el anticipo de su día de buena suerte. En la misma localidad también se guarda la creencia que si durante la noche se ven “ardiciones” (destello de llamas), aquella es una señal inequívoca de que por sus alrededores hay algún entierro, esperando ser sacado a la superficie, pero para que le sea concedido el beneficio, quien lo vio no debe contárselo a nadie, además que deberá lanzar su ropa al lugar que está prendido. La ceniza producto de este pequeño “incendio”, señalará de forma precisa donde está la fortuna enterrada (Murillo, 2007).

En relación al trabajo en las minas también se dan ciertas creencias. Un minero de la región de Arcapamba, pero que trabaja en Zaruma, nos comentaba que hay ciertas ocasiones que dentro de los túneles se escucha “como que lo llaman o como que lo silban a uno”, este fenómeno se produce, de acuerdo a nuestro informante, porque se quiere espantar y que se vayan de ese lugar. “Hay

que aguantarse a esas voces” porque aquel es un signo que por allí sí hay “buen orito”. En muchas ocasiones esto si se ha dado de forma efectiva, algunos mineros se han topado con un buen hallazgo.

Las **supersticiones** en épocas pasadas fueron muy populares, pero, quizás por los procesos de modernización, que han llegado a la provincia de El Oro, de estas manifestaciones típicas de la tradición oral, muy poco se recuerda. “Mis abuelitos sabían, las personas mayores conocían, pero nosotros no”, fue una respuesta recurrente cuando averiguábamos por ellas. En la parte alta de la provincia se tiene la costumbre de clavar herraduras en el piso de las puertas de las viviendas para atraer a la buena suerte. Del mismo modo, se estila colocar una mata de sábila detrás de la puerta de entrada, “para espantar a los malos espíritus”. De acuerdo a Vicente Poma (n/d.), esta es una herencia de la migración de judíos Sefarditas que llegaron en épocas

tempranas a tierras orenses²⁷⁶, y allí se establecieron.

Una superstición bastante extendida en toda la provincia es la relativa a las mariposas de color negro. Si alguno de estos coleópteros se posa o vuela dentro de la casa, esto es un signo inequívoco que en ella, en corto tiempo se velará a un muerto. Varias personas afirman muy convencidas que tiene muchos ejemplos en donde este presagio se cumplió. De la misma forma el apareamiento súbito de un gato negro en la noche, también es una señal certera que algún acontecimiento malo va a suceder, esta superstición aún se la mantiene entre cierta población de Santa Rosa, Piñas y El Guabo. En Huaquillas manifestaron que antes se cría que pasar por debajo de una escalera traería mala suerte, pero que ahora ya no; no obstante, quien nos daba esta información acotó: “yo personalmente no pasaría por debajo de una escalera...por si acaso”. El santiguarse tres veces al salir de la

²⁷⁶ Entre algunos entendidos sobre las realidades de la provincia, con bastante insistencia se aduce que estas costumbres se deben a la presencia de Sefarditas judíos en ella, y las significativas influencias que ellos dejaron grabadas en varias manifestaciones de su cultura. No sabemos hasta que punto ésta es una realidad o si se trata de que “alguien alguna vez lo dijo, y otros repitieron”. En el caso concreto de las herraduras y la sábila, no existe pueblo de la serranía ecuatoriana en donde no se mantenga aún esta costumbre, y de nuestro conocimiento, a esas localidades no llegaron los famosos Sefarditas.

casa, para quienes lo hacen tiene verdadero efecto de “talismán” de buena suerte, el mismo que les protegerá de las malas fuerzas voluntades y de los accidentes materiales, durante todo el día.

Finalmente nos referiremos a los **apodos**. Estas manifestaciones de la tradición oral, tiene una presencia extendida a nivel provincial, quizás en unas zonas más que en otras, pero su cobertura es generalizada, al punto que un entrevistado en la ciudad de Pasaje nos decía: “si a tal o cual persona lo llaman por el nombre, pues sencillamente no sabríamos decir de quien se trata, pero si lo llaman por el apodo, en dos minutos lo reconoceríamos”. Cosa similar nos comunicaron en la ciudad de Machala, donde el propio alcalde es muy conocido por el apodo de “loco”.

Murillo (2000: 155), hace una interesante interpretación en relación a los apodos. Muy probablemente su preocupación por este fenómeno social se haya derivado de la presencia reiterativa de ellos en la provincia, él nos comenta en estos términos:

Una singularidad compartida en esferas más amplias es la vigencia del apodo, al cual atri-

buidamos la función sociológica (hipotética), de un rasero social, que niega, minimiza o quizás ridiculiza el destaque personal. Con un apodo se familiariza al más ambicioso y encumbrado personaje; por ello, todos patentan uno, capaz inclusive de identificar troncos familiares completos. El sentido del humor rubricó esta característica a nivel folklórico.

En ciertas ocasiones, a todos los miembros de una localidad se les identifica con un apodo, tal sería el caso de los habitantes de Santa Rosa a quienes se les conoce con el sobre nombre de “meleros”, puesto que, en dicha localidad habían grandes bodegas donde se almacenaba la panela antes de ser distribuida para otros mercados de la sierra sur. Con el calor del ambiente, la miel de la panela comenzaba a derretirse y quienes manipulaban la carga, con sus pies, dejaban todo manchado y pegajoso, de allí surgió dicho apodo. A los habitantes de Machala popularmente se los conoce como “salitrosos”, por el efecto que la brisa marina causa sobre los metales especialmente. Los pobladores de Arenillas popularmente se los conoce como “patas amarillas”, por cuanto una de sus tareas habituales

era la de lavar oro en los ríos, y cuando regresaban a casa tenían los pies amarillos del contacto con la arena. Los moradores de Pasaje eran conocidos como “borregos”, ya que, en este lugar había mucho dinero por la producción cacaotera, y a la moneda se la conocía como “lana”. Por lógica conclusión, quien tenía mucha “lana” era identificado como borrego.

10.11. Toponimia

Existe una tendencia generalizada en los asentamientos humanos, por conocer cuál es el significado del nombre con el que se denomina a cada jurisdicción territorial. En el ejercicio de decodificarlos, se hace evidente, que entre las personas quienes buscan el significado del nombre “propio de su respectivo lugar de nacimiento”, hay un afán de enaltecerlo, de dotarlo de muchas virtudes, especialmente de valor estético y, en definitiva, de otorgarle una serie de calificativos que lo hagan importante. No habrá que olvidar que se trata de la “patria chica” y, siendo así, cualquier calificativo que se le otorgue siempre se quedará corto.

Para encontrar el significado de los nombres de las poblaciones, se

acude como rasgo metodológico, en primer lugar a una serie de **reconstrucciones lingüísticas**, las cuales, no siempre son correctas, sino que se hacen ciertas asociaciones sin demasiado rigor científico, pero eso sí, motivados por un gran afán de presentar al pueblo de la mejor manera. Como ejemplos ilustrativos de lo que venimos mencionando, nos vamos a remitir a algunos de ellos.

Se dice que el nombre de la parroquia **Curtincapac** se deriva del lenguaje Quechua y que significa “hombres valientes, o gran señor o jefe dorado” (Revista La Minga, 2008:83). Bajo la misma lógica se manifiesta que **Guanazán** deviene de dos voces quichuas: Guana: muchas y Zan: cabeza, es decir: “tierra de muchas cabezas” (Ibíd.: 107). La parroquia **Güizhagüiña** deriva su nombre de dos vocablos Quechua: Güisha, que significa mujer y Güiña que significa laguna, es decir, su significado completo sería “mujer de la laguna” (Ibíd.).

En cuanto a la parroquia **Ayapamba**, se asegura que su nombre deviene del idioma Quechua y que significa “pampa de los muertos”. Adicionalmente se da una nota explicativa de este hecho, y nuestros informantes nos recuerdan que en

este sitio se había dado una feroz batalla entre los españoles y los nativos, lo cual había tenido como resultado muchas personas fallecidas.

Barros Gres (en Poma, n/d: 21), dice que Machala “debió llamarse originalmente ‘mah-Chal’, término de origen Quiché, que traducido al español significa noble o gran lindero”. El nombre de la parroquia **Ar-capamba** proviene de dos vocablos del idioma Quechua que significan: Arca: producción; y Pamba: pampa. En consecuencia su significado sería: “Pampa de la producción” (Revista la Minga, 2008:105).

En segundo lugar, en otras ocasiones la toponimia se va configurando en función de acontecimientos que los podríamos denominar **casuales**. La parroquia **Huertas** adoptó ese nombre debido a que los primeros colonos que hasta allí llegaron, encontraron terrenos cultivados, cercados con troncos y amarrados con bejucos en forma de huertas (Ibíd.). Otro caso parecido se da en relación a la parroquia **Iberia**. Hace muchos años en dicha jurisdicción territorial existió una hacienda de un español, a la que le había bautizado como Iberia. Posteriormente pasó a ser propiedad del General Manuel Serrano, y desde esos días se fue

constituyendo como un pueblo dedicado al cultivo del banano, el pueblo adoptó ese nombre (Ibíd.). Una historia parecida tuvo la parroquia **Tendales**, en su jurisdicción territorial se levantaba la hacienda Tendales que al ser lotizada, años más tarde, dio origen a una comunidad que adoptó el mismo nombre (Ibíd.). En cuanto a la parroquia **Capiro**, se afirma que su nombre se debe a que los habitantes de este sitio eran muy aficionados a las peleas de gallos, y cuentan que había un gallo llamado Capiro que era famoso por su valentía, siempre obtenía triunfos por donde iba, y la gente comenzó a llamar a los habitantes de ese lugar con el nombre del gallo, eso se generalizó y de allí viene el nombre de la parroquia (Ibíd.). Según algunas versiones de sus habitantes, la parroquia **Moromoro** fue bautizada con ese nombre, debido a que por estar en un sitio montañoso donde por la humedad se hacen manchas de moho en la ropa, adoptaron esa denominación (Ibíd.). Con el sitio denominado **El milagro**, que se encuentra ubicado muy cerca de Balsas, una colona pionera nos relató el porqué de su nombre. Resulta que su padre y otros parientes habían ido a Piñas a dejar ciertos productos y a su regreso estaban sumamente cansados y con mucha hambre, pero en

el monte no había “ni siquiera una chocita”. De repente en un claro de la montaña habían encontrado un pequeño “ranchito” (sitio donde se puede pernoctar, cubierto precariamente de hojas y con un pequeño espacio para “parar la olla”). Cuando se han bajado de las bestias, uno de ellos había comentado que sería una dicha si alguien les diera preparando la merienda ¡oh sorpresa! Se han encontrado con la meriendas hecha y hasta con el café para tomar. Luego de haber explorado el lugar se percataron que no había una casa ni a kilómetros de distancia, razón por lo cual consideraron que se trataba de un verdadero milagro, y bautizaron al sitio de esa manera.

Una tercera consideración para la adopción de determinada toponimia han sido ciertas características de **la naturaleza circundante** a los sitios. Se afirma que la parroquia **Barbones** debe su nombre debido al hecho de que en ese sector existieron grandes áreas de árboles (matapalos) de “aspecto barbachoso”, sin hojas y de gran altura, motivo por el cual los habitantes decían: “vamos donde los Barbones” (Ibíd.: 41). La parroquia **La Bocana** debe su nombre al hecho de estar situada, justamente, en la desembocadura de tres ríos los mismos que, una vez que se han uni-

do, forman el río del mismo nombre (Ibíd.). El nombre de **Palmales** fue adoptado por la parroquia debido a que en el lugar de asiento de la misma, cuando empezó el poblamiento, había gran abundancia de palmas de Chivila (Ibíd.). Un caso curioso se registra alrededor del nombre adoptado por la parroquia **Buena-vista**, que originalmente llevaba el nombre de San Gabriel, se cuenta que algunos de sus habitantes había subido a una loma, y al contemplar el panorama exclamaron ¡qué buena vista! desde ese momento cambió de nombre (Ibíd.). La parroquia **San Juan de Cerro Azul** adoptó dicha denominación debido a un fenómeno natural que hace poner a los cerros que lo circundan de un color azul, pero inicialmente se denominaba San Juan en honor del patrono de la población de Paccha. Para no entrar en discusión alrededor del nombre, se juntaron las dos denominaciones y ahora lleva el nombre compuesto (Ibíd.). La ciudad de **Balsas** fue denominada así por sus primeros colonos que hasta allí llegaron, debido a que en el lugar de su asentamiento original, habían muchas balsas, que dicho sea de paso es una madera de muy mala calidad (Ibíd.). El nombre de **Cordoncillo** lleva esta parroquia debido a la presencia muy abundante de un arbusto conocido con el mismo

nombre. Sus primeros pobladores estuvieron de acuerdo en bautizarla de la misma manera (Ibíd.).

Una cuarta consideración para la adopción de un determinado nombre para una localidad está dada por lo que podríamos denominar **el tipo de actividad que se realizaba anteriormente**, y en función de ella se le bautizó al sitio. Precisamente, bajo esta lógica hay que entender el nombre de la parroquia **Carcabón**, en el área donde este asentamiento se estableció, antiguamente sus pobladores, durante la época del verano, se dedicaban a la “quema de carbón” el cual lo comercializaban especialmente en el departamento de Tumbes en el Perú. Su nombre se deriva del producto elaborado (Ibíd.). La parroquia **Chacras** al haber adoptado este nombre ha seguido la misma lógica de la jurisdicción anterior. Antiguamente fue un asentamiento lleno de chacras de cultivo, a donde iban a trabajar pobladores de la ciudad de Arenillas. Como la tierra era tan fértil y los cultivos sumamente buenos, se fue organizando un poblado en ese sitio que adoptó dicho nombre. Se afirma que antes de la invasión peruana de 1941, llegó a ser un poblado algo más grande que la propia Arenillas (Ibíd.). El origen del nombre de la

parroquia **Salatí**, también se puede aglutinar en esta categoría. Antiguos pobladores de esta jurisdicción nos comentaron que, de acuerdo a la tradición, el nombre de la parroquia se deriva del hecho que allí sabían cazar animales como las dantas, a las cuales después de despostarlas, y aprovechando de las grandes rocas que hay por allí, las salaban y las dejaban secar sobre ellas. También nos recordaron que relativamente cercano al territorio parroquial, hay una mina de sal, lo cual también habría precipitado la adopción de ese nombre: Salatí.

Finalmente, ciertos **acontecimientos históricos** acaecidos en un determinado lugar, fueron los causantes para que el nuevo asentamiento adopte dicha denominación. La parroquia **La Avanzada** asumió ese nombre por cuanto, de acuerdo a la tradición, cuando el General Juan José Flores trató de invadir al país desde el Perú, queriendo apoderarse de Machala para convertirla en su cuartel general, tuvo que enfrentarse con ejércitos de patriotas orenses, quienes “frenaron la avanzada” (Ibíd.). Por su parte, la parroquia **La libertad**, fue nombrada de esa manera ya que dicha área, al no haber sido afectada por la invasión peruana, quedó libre para

trabajar (Ibíd.). El sitio **Chiriboga**, perteneciente al cantón Las Lajas, adoptó ese nombre como un tributo al héroe nacional Edmundo Chiriboga (Murillo, 2007). La tradición oral ha registrado en la memoria colectiva el paso de Atahualpa y su esposa Paccha por las tierras del actual cantón Atahualpa. La población de **Paccha** fue nombrada en honor de la mujer del Inca (Ibíd.).

10.11.1. Listado de algunos toponimios oreenses

Parroquia **Caña Quemada**. Afirmar que existía una molienda de dueños españoles que se incendió, y lógicamente los cañales por lo que se llamó caña quemada. Otra versión sostiene que en este sitio había un cañaveral que sufrió un incendio, de allí su nombre (Murillo, 2007).

La parroquia **Casacay** obtiene ese nombre derivado del idioma Quechua donde originalmente se llamó Casahuacai Pamba, luego se transformó en Cachachay Pamba que quiere decir: “Lugar de divisar o espiar abajo una pampa” (Ibíd.).

La parroquia **Abañín** se cuenta que fue signada con ese nombre ya que, en el área donde se asentó la

población había muchas plantas de habas, así como un gran árbol que se llama bayamín. Los parroquianos unieron los dos nombres y con ese resultado le nombraron al pueblo (Ibíd.).

La parroquia **San Antonio**, contrario a lo que podría creerse, debe su nombre no al santo, sino a un señor de nombre Antonio quien fue benefactor del pueblo, el cual, anteriormente, fue conocido como sandía (Ibíd.).

Malvas es una parroquia que debe esa denominación al hecho que cuando llegaron los primeros habitantes a poblarla, se encontraron con una enorme abundancia de matas de esta planta en el sitio del asentamiento (Ibíd.).

El origen del nombre de la parroquia **Muluncay Grande** se remonta a una hacienda conocida como Muluncay de San Francisco, donde Muluncay viene del idioma Quechua Mulos, que significa semilla, y Cay, caída. Es decir, Semillas que caen (Ibíd.).

El cantón **Pasaje** fue nombrado de esa manera porque su asentamiento era un verdadero pasaje a las nieves de la serranía central, antes

de atravesar las alturas del austro y las lagunas congeladas del Cañar (Ibíd.).

El extraño nombre de la parroquia **Birón**, perteneciente al cantón Santa Rosa, se debe a que un ciudadano francés que vivía por allí, tuvo un hijo al que bautizó con el nombre Byron. Los parroquianos que eran sus vecinos encontraban mucha dificultad en la pronunciación de ese nombre, totalmente inusual para ellos, por lo cual lo simplificaron en “Birón” (Ibíd.).

De acuerdo a la tradición oral, el nombre del cantón **Arenillas** se debe al hecho que donde posteriormente se estableció dicha ciudad, hubo algunas familias que tenía grifería de oro, metal que fue conseguido con solo buscarlo en las arena del río (Ibíd.).

En el cantón El Guabo se levanta la parroquia **Tendales**, la cual debe su nombre a que en esa jurisdicción territorial se instalaron unos tendaleros que eran unos pisos de caña que se levantaban sobre estacas cortas, y que eran utilizados para secar al cacao. Algunos de ellos tenían techos corredizos de zinc, para proteger al producto en caso de lluvia (Ibíd.).

Como hemos podido apreciar a lo largo de este capítulo, la Tradición Oral en la provincia de El Oro es rica y muy variada, representando una manifestación trascendental de la Cultura Popular. Lo curioso del caso es que cuando iniciábamos el proceso de investigación en esta región, reiterativamente nos manifestaron que “relatos como esos difícilmente los íbamos a encontrar”. El acercamiento a la gente nos demostró lo contrario.

XI. MÚSICA POPULAR

El hecho musical es un medio de comunicación, un lenguaje creado y desarrollado a través de los tiempos que expresa en formas rítmicas, melódicas, armónicas y tímbricas determinadas, las vivencias individuales y colectivas del [ser humano]” (Mantilla y Sandoval, 1986:5)

11.1. Aspectos generales

Una de las características inherentes a los seres humanos es su capacidad de simbolizar, es decir, la facultad de significar y dar forma a lo que se halla en estado “puro” y “natural”. Tal es el papel creador de la cultura, la misma que, entre muchos otros aspectos, se manifiesta a través del arte, y como parte de éste, la música. Dentro de este juego entre naturaleza y cultura, el sonido es hábilmente moldeado y transformado en “ritmo”, dando paso a la creatividad y a la imaginación.

Conocemos que la cultura varía de pueblo en pueblo, en este sentido, la cultura musical no es la excepción. Ritmos, cantos e instrumentos musi-

cales estarán definidos dependiendo del entorno en los que son concebidos, siendo esta una de las principales características identitarias de las diversas sociedades. No obstante, la relación es de doble vía, por lo que la música no sólo es la muestra “sonora” de una sociedad, sino que también, “en la música puede manifestarse efectivamente un proceso de formación de identidades. Esto en la medida que el consumo de la música, se realiza en espacios determinados y con públicos específicos” (Ibarra, 1998: 51). Por ello, a través de esta expresión artística, los pueblos y culturas nos acercan a su realidad, a sus costumbres y a sus gustos, por lo que ella se convierte en “... memoria

histórica y testimonio de cómo es la vida y los sentimientos de [su] gente” (Sandoval, 1986:3).

Por lo tanto, si hablamos en general de Cultura Popular en el Ecuador y en la provincia de El Oro en particular, también nos referimos a músicos/as y a públicos que están inmersos dentro de la lógica y dinámica que abarca “lo popular”, cuyos ritmos, notas y bailes corresponden a dichas características²⁷⁷, las mismas que parten de un sincretismo entre lo indígena, lo africano y lo español (Ibíd.).

Afinde comprender un poco más acerca de esta manifestación cultural, resulta pedagógicamente pertinente establecer un “contrapunto” entre lo denominado como “música académica” frente a lo así llamado “música popular”. La primera es aquella que sigue un proceso de elaboración basado en principios técnicos que se transmiten institucionalmente y que tienen una raíz de corte europeo (República del Ecuador – Ministerio de Relaciones Exteriores, 2003). En contraposición:

Llamaremos entonces música popular a esa expresión sonora proveniente del pueblo, de la gran masa de pobladores, y destinada a ese mismo sector; que tiene finalidades diversas, desde el simple entretenimiento hasta la interpretación del mundo, pasando por las muchas funciones que se le pueden asignar dentro de un contexto social: ritual, festiva, educativa, romántica, protesta, etc. (Ibíd.: 13).

Sin embargo, no debe entenderse a la música popular como una manifestación artística carente de procesos intelectivos (Mantilla y Sandoval, 1986), sino como una expresión que corresponde a una realidad cultural propia y particular, que a más de encontrar en la música un espacio de creación, la utiliza para reforzar “los sentimientos de amistad, colaboración y solidaridad, así como contribuye a crear hábitos de disciplina, responsabilidad con el trabajo común, coordinado, etc.....” (Ibíd.: 5)²⁷⁸.

²⁷⁷ Sobre Cultura Popular y las dimensiones de la misma, remitirse al capítulo introductorio.

²⁷⁸ Es importante mencionar que la música popular, al igual que el resto de expresiones relacionadas a “lo popular”, ha sufrido desprecio por parte de lo que ha

Vemos entonces el carácter social en la música popular, donde el ritmo impone a su compás no sólo alegría, sino también normas que ayudan a una mejor interrelación entre las personas de una misma sociedad, acompañando jornadas festivas, religiosas, laborales o lúdicas. Lo propio sucede en la producción de ritmos y canciones, siendo la creación colectiva y anónima una de las principales características (Santos Tejada, 2003), superponiendo lo comunitario sobre lo individual.

El “menú” musical dentro de la música popular ecuatoriana es por demás diverso, así nos lo indica un músico de Huaquillas, quien nos refiere al “pasillo, al albazo, la tonada, el pasacalle y tantos ritmos más”. Hablando a nivel provincial, podemos manifestar que, El Oro no posee un estilo musical propio que lo distinga del resto del país, por lo que su música se adscribe a la del Ecuador entero, es decir, a los ritmos arriba mencionados (a los que se

suman la música extranjera como las rancheras, los boleros, la salsa, entre otras), los cuales se derivan del mestizaje de culturas ya señalado. No obstante, es preciso indicar que la ciudad de Piñas es reconocida dentro del territorio nacional, por ser una suerte de “cantera” en cuanto a la formación de músicos/as respecta, dando origen a grupos musicales de renombre e incluso de fama internacional, cuya producción musical va desde la creación e interpretación de música nacional, hasta merengue o boleros²⁷⁹.

Hemos mencionado de manera reiterada, que uno de los principales rasgos en El Oro es la notable distinción entre la denominada parte “alta” y la “baja”; en lo que a música popular se refiere, esta característica se mantiene. Podemos señalar que la zona baja se encuentra influenciada por los ritmos y bailes de origen tropical, denotativos de la región costera. Por su parte, en la zona alta, la tendencia es la de escuchar y producir

sido considerado como “música académica”, considerándola inferior y carente de complejidad. Sin embargo, tal como describiremos a lo largo del presente capítulo, veremos que la música popular en general, y aquella circunscrita a la provincia de El Oro en particular, conlleva un proceso de producción compleja e interesante, relacionada a la dinámica de la Cultura Popular.

²⁷⁹ Incluso en uno de los colegios de la ciudad de Piñas se ha dado mucho énfasis en la enseñanza de la música, iniciando un proceso de formación musical desde lo más chicos.

música relacionada al mundo de la sierra²⁸⁰. No obstante, es interesante resaltar, que la creación musical trasciende “fronteras”, ya que en ambas regiones de la provincia podemos escuchar ritmos tropicales como son la salsa y el merengue, o ritmos de mayor corte serrano como son los sanjuanitos o pasacalles²⁸¹.

De igual forma, también es importante mencionar que en la actualidad la música popular ha ido adquiriendo otros matices, relacionados con la influencia del mundo “moderno” y de las industrias culturales, las cuales han tecnificado a los ritmos tradicionales. Sin embargo, no se trata solamente de una “readecuación” de la música a los tiempos contemporáneos. Para Félix Salazar, reconocido gestor musical en El Oro, “los ritmos populares del Ecuador se han perdido y ahora se han transformado. Toda la música ecuatoriana la han hecho como tecnocumbia, solamente aceleramos los quebrados de lo que es la música y punto”²⁸² (Comunicación personal, 2008).

Si bien no consideramos que la música popular ecuatoriana haya desaparecido por completo, si nos sumamos al criterio de que existe un fuerte proceso de desvalorización de la misma. Al respecto, un cantante de la ciudad de Zaruma cuenta con tristeza en su rostro, que “a los músicos de la localidad en las fiestas populares se les relega”. A esta situación, se suma la poderosa influencia de ritmos y estilos musicales de otras partes del mundo, que si bien se incorporan a las preferencias musicales del país, van desplazando poco a poco a la música popular nacional. Retomando las palabras de Félix Salazar, “se ha perdido la identidad musical nuestra, porque tenemos una cultura extranjerizada, no apreciamos lo que tenemos” (Ibíd.).

A pesar de ello, es alentador indicar que la música popular ecuatoriana en general y orense en particular lucha por su sobrevivencia, ya que es posible encontrarla en múltiples espacios que también se adscriben a la dinámica de la Cultura Popular,

²⁸⁰ Es interesante anotar, que en la parte alta también se escuchaban ritmos provenientes de los Estados Unidos como el fox o el charleston, dada la fuerte influencia que tenía la compañía minera SADCO en la zona.

²⁸¹ Sobre los diversos ritmos de la provincia hablaremos en los siguientes acápitales.

²⁸² Sobre los ritmos “modernos” profundizaremos más adelante.

es decir, que en fiestas, romerías o procesiones, la banda de pueblo y los pasillos, aún forman parte del repertorio musical, lo propio sucede con la música y los artistas locales, donde por ejemplo tenemos al Chazo Jara de Zaruma²⁸³, cuyas composiciones aún son coreadas por hombres y mujeres. De igual modo, las fiestas parroquiales rurales, se convierten en otro espacio propicio en el que la música popular tiene vigencia, ya que la influencia “moderna” aún no ha tenido mayor impacto.

En estas circunstancias la música popular ecuatoriana -y orense-, se transforman en una manifestación cultural que ejemplifica el vaivén que una sociedad mantiene en cuanto a procesos de cambio. De igual manera, es una expresión que también indica cuan importante es la permanencia de rasgos culturales propios y lo que ello significa para una sociedad. Por eso, retomar aquella gran riqueza musical que en el Ecuador y en la provincia de El Oro se encuentran y, darle el realce que se merece, es en extremo significativo, ya que como veremos en las

siguientes líneas, la música popular para los y las habitantes orenses aún forma parte de su identidad como ecuatorianos.

Ritmos tradicionales

Como hemos señalado en el acápite anterior, la música ha sido siempre la eterna acompañante de todo ser humano y de todo colectivo social. Con sus ritmos y melodías propios de cada momento y lugar, ha estado presente en nuestras vidas para celebrar triunfos y alegrías, con ella hemos llorado en momentos de dolor y pena, ha sido refugio de nuestras angustias y temores, a la vez que cómplice de nuestras aventuras y conquistas.

En efecto, es lo que sucede con los **yaravíes, sanjuanitos, pasacalles y pasillos** que son, entre otros, los principales ritmos tradicionales que han cobijado la vida de las y los pobladores de la provincia de El Oro, y del Ecuador en general, desde la época colonial hasta nuestros días²⁸⁴. El surgimiento de éstos debe enten-

²⁸³ Sobre este importante personaje hablaremos en los siguientes acápites.

²⁸⁴ Como veremos en acápites siguientes, aunque la música tradicional está siendo desplazada, desde hace varios años, por otros ritmos, aquellos aún están muy presentes en diversas festividades y eventos colectivos y sociales dentro de

derse desde una perspectiva histórica y como el resultado del sincretismo o fusión, principalmente de formas musicales indígenas e hispánicas, acaecidas a raíz de la conquista y colonización²⁸⁵ (Sandoval, 1986; Mantilla y Sandoval, 1986; Santos Tejada; 2003); de allí que, como señala Santos Tejada (2003), las canciones indígenas sean la fuente de la música popular mestiza, aportando tanto con las características de su composición, como con la manera de interpretarlas²⁸⁶. En palabras de este autor:

En el campo musical el mestizaje representa básicamente la incorporación de elementos europeos: instrumentos, modos, armonías, texto, formas, etc. sobre las expresiones indígenas originarias de estas regiones. Dentro de este proceso de modificaciones primero se reemplazó el texto quichua de algunas

canciones nativas por versos en español, principalmente para convertirlos en piezas de corte religioso católico que faciliten la introducción de este culto entre los indígenas...

Otro procedimiento muy empleado de modificación musical es el que consiste en interpretar las canciones autóctonas con instrumentos propios de otra cultura. Este fue el caso del órgano, arpa, vihuela, guitarra, violín, acordeón, rondín, etc. los que fueron sustituyendo paulatinamente al rondador, flautas, dulzainas, ocarinas, etc. propios de nuestra cultura prehispánica... Posteriormente... [se introducen también] los instrumentos europeos de percusión, básicamente el tambor redoblante o caja²⁸⁷.

La llegada de los españoles supuso además el inicio de una tendencia musical que

la provincia de El Oro. La población joven, si bien tiene mayor apego a nuevas formas musicales, tampoco se sienten del todo ajenos los ritmos tradicionales.

²⁸⁵ Sin embargo, y como señalan los autores citados, no hay que perder de vista la importante influencia que tuvo, posteriormente, la música afro, que llega a América Latina de la mano del sistema esclavista que se impuso en la época colonial.

²⁸⁶ Utilización de registros agudos, efectos melancólicos y de lamentaciones, etc. (Santos Tejada, 2003)

²⁸⁷ Explica el autor citado que la incorporación de estos nuevos instrumentos generó, además, cambios importantes tanto a nivel de los aspectos melódicos como rítmicos de la música autóctona.

coexistirá con la autóctona influenciándose mutuamente: la música académica. Esparcida en principio como una necesidad de la iglesia católica, se instituye la formación musical escolástica desde los primeros años de la colonia, pues ya en 1535... [se instala] en Quito la enseñanza de canto de órgano y varios instrumentos europeos (...) dirigida a los hijos de españoles y a los indígenas descendientes de caciques. Los materiales a estudiarse procedían de Europa...

Sin embargo de esta orientación unilateral en la instrucción, los artistas criollos, mestizos e indígenas empezaron a introducir dentro de sus composiciones para la iglesia, elementos propios de la cultura nativa tales como fórmulas rítmicas, giros melódicos, etc. que favorecían una mejor integración de la igle-

sia católica a las comunidades locales y que desde entonces ya iniciaban una expresión musical sincrética (Ibid.:287-288).

En este proceso, **el Yaraví y el Sanjuanito** constituyen, a decir de Guerrero (1996, referido en Naranjo, 2004) y otros autores (Sandoval, 1986; Mantilla y Sandoval; 1986), los primeros referentes de la música mestiza²⁸⁸. Son dos expresiones musicales que se han extendido, a lo largo del tiempo, por todo el territorio ecuatoriano, incluyendo provincias costeras como la que aquí nos ocupa. Aquellos han sido ritmos infaltables del repertorio de fiestas populares, serenatas, bailes familiares, etc. dentro de la provincia de El Oro, principalmente, durante los siglos pasados, según lo recuerdan o han sido referidas muchas personas mayores con quienes conversamos durante el proceso investigativo. Un anciano de Balsas, por ejemplo,

²⁸⁸ Guerrero también hace referencia a los danzantes, como uno de los primeros ritmos resultado del mestizaje cultural. Según este autor, las culturas pre-incásicas aportan musicalmente con los ritmos conocidos como **yumbo** y **danzante**, mientras que, durante el incario se introduce el **yaraví** (adaptación del huaynito que se entonaba en el sur del Tahuantinsuyo), conocido más tarde como el **sanjuanito** (Guerrero, 1990, referido en Naranjo, 2004). A decir de Santos Tejada (2003), estas dos últimas expresiones musicales, al igual que la música de comunidades indígenas de antaño y de ahora, están circunscritas al sistema pentafónico (cinco sonidos), el mismo que es uno de los principales componentes de la estructura musical mestiza (Santos Tejada, 2003).

nos relata que en sus años mozos “los bailes de ese tiempo eran los **sanjuanitos**, con guitarra... Toda la gente iba, y [las chicas] como [nos] paraban buena bola²⁸⁹, se pasaba lindo”; este breve testimonio sintetiza muy bien los recuerdos de varias de estas personas, independientemente de que sean de la zona alta o baja de la provincia, lo que nos evidencia que aquel fue una forma musical muy difundida en la región.

Según lo manifiestan diversos autores (Sandoval, 1986; Velasco, 1961, citado en Mantilla y Sandoval, 1986), los orígenes del **sanjuanito**, en lo que actualmente es el territorio ecuatoriano, se remonta a los cantos festivo-colectivos propios de los “JATUN RAYMIS indígenas” (Velasco, 1961, citado en Mantilla y Sandoval, 1986), como por ejemplo, aquellos que se entonaban en el Inti Raymi o fiestas del sol y las cosechas (Sandoval, 1986), celebraciones que encerraban en sí también un carácter religioso. Quizás ésta sea una de las razones por las cuales los sanjuaneros tengan aún significativa vigencia en

las fiestas religiosas que se celebran en El Oro, así como en otras provincias del país, cosa que sucede también con los yaravíes.

El **yaraví** es una forma musical identificada con el género de canciones amorosas, tristes y relacionadas con los procesos productivos, la organización social y la ideología, que se desarrolló en el período incásico²⁹⁰, y que en la actualidad hace referencia tanto a situaciones de amor, desengaño, ausencia y despedida, cuanto a temas relacionados con la opresión y la postergación social (Cornejo, n/d, citado en Mantilla y Sandoval, 1986). No es raro, entonces, que éste haya sido uno de los ritmos preferidos a los que se recurría a la hora de ofrecer una serenata o enamorar a una muchacha, según nos expresaran varios ancianos/as, al relatarnos sobre la vida y las costumbres propias de su época de juventud.

En esta misma línea de canción amorosa se ubica **el pasillo**²⁹¹, cuya presencia en la Gran Colombia data

²⁸⁹ “Parar buena bola”: Expresión coloquial para decir que una persona no es indiferente a los galanteos y coqueteos de otra.

²⁹⁰ Mantilla y Sandoval (1986) se refieren a dos otros géneros musicales propios de la época pre-colonial: El religioso y el de las canciones festivas-colectivas.

²⁹¹ Según Guerrero (1996:8, citado en Naranjo, 2004:310), los inicios del pasillo

de inicios del siglo XIX (Albuja, n/d), y que, junto con el pasacalle, es otro de los ritmos tradicionales muy presentes en la provincia de El Oro, y parte importante también del repertorio de las serenatas para enamorar, ya que “en el pasillo hay un planteamiento de la relación amorosa, pero en términos platónicos y con mucho cuidado de aludir al tema sexual... presenta la idealización de la mujer; ella está en un altar, ante quien es posible inmolarse en una pasión imaginaria” (Ibarra, 2008:84). También se acude a este ritmo musical para cantar a la madre, que ha constituido símbolo importante del pasillo y del yaraví (Ibid.).

Del pasacalle hemos de decir que llega a nuestras tierras también en el período colonial (Sandoval, 1986), que sus orígenes se los sitúa en el pasodoble español (Guerrero, 1996, en Naranjo, 2004), que, a diferencia del pasillo, habla del cariño de criollos y mestizos “a su terruño, a su nuevo hogar, a sus vecinos” (Sandoval, 1986:22), más que de la mujer amada, y que, al igual que aquel, traspasó las fronteras del

tiempo, instalándose en el corazón de la población oreense durante varias generaciones. De allí que, durante las serenatas que se ofrecían antaño en las zonas alta y baja de El Oro, este ritmo no podía faltar y que, hoy en día, aún conserve importante vigencia en festividades populares o en cualquier acontecimiento familiar, como bien señaló un músico de Zaruma: “... aquí antes de que la fiesta se acabe, se toca siempre unos pasacalles”.

No podemos dejar de señalar, antes de concluir el presente análisis, que estos ritmos se consolidan como géneros musicales con identidad propia, desde inicios de la era republicana (finales del XIX), erigiéndose, décadas más tarde y junto a otros ritmos (tonada, albazo, vals criollo, etc.), como los fieles representantes de lo que hoy en día conocemos como la música nacional. Se trata de expresiones musicales que, como veremos a continuación, tuvieron gran vigencia también en la provincia de El Oro durante gran parte del siglo XX, a pesar de que compartieran “escenario” con

“lo podemos encontrar en el vals europeo, que da origen al vals grancolombiano y americano, que tomará sus propias características regionales en nuestro territorio con ciertas influencias indígenas, produciéndose modificaciones que lo individualizan como un género auténtico”.

diversas manifestaciones musicales llegadas del extranjero, a través de diferentes medios.

Música popular del siglo XX

Como señaláramos líneas más arriba, la música popular del siglo XX presente en el territorio orense está representada por esa gran variedad de géneros mestizos que vieron la luz durante la época colonial y que, en los albores de los años 1990, fueran aglutinados dentro del genérico de “música nacional”, a lo largo y ancho del Ecuador; siendo el pasillo el ritmo considerado como su máximo exponente.

Como puntualiza Ibarra (1998), este surgimiento de la “música nacional” estuvo estrechamente ligado a la emergencia de las clases medias y fue impulsado, principalmente, por músicos “académicos” que buscaban, mediante sus creaciones artísticas, representar los valores de lo que se suponía era parte de la ecuatorianidad. Este proceso, ciertamente, no

fue un hecho aislado, por un lado, estuvo influenciado por la corriente nacionalista²⁹² que circulaba a nivel mundial ya desde mediados del siglo XIX (Albuja, n/d), a la vez que formó parte, creemos nosotros, del proyecto de construcción del estado-nación, impulsado desde los sectores hegemónicos, de tal suerte que, el fomento de “la música nacional” se constituyó en “una manera de construir un sentido cultural que permitía reforzar idearios y símbolos de tipo nacional (Ibarra, 2004:81).

11.3.1. Música nacional y otros ritmos dentro de la provincia

El proceso descrito de forma breve en líneas anteriores, y que se sucedió a nivel de país, tuvo eco en toda la provincia de El Oro, de allí que durante las cinco o seis primeras décadas del siglo pasado la música nacional haya sido la que acompañó la vida de sus pobladores/as, tanto de los sectores sociales más acomodados como del pueblo en general. Estos ritmos inspiraron, además, a

²⁹² “El nacionalismo es una corriente artística que se presenta en el mundo a mediados del siglo XIX y que pretende la revalorización de las expresiones populares locales dentro de tratamientos técnicos modernos. En la música ecuatoriana, el nacionalismo aparece como tal a principios del siglo XX...” (Santos Tejada, 2003:292)

artistas locales, quienes recurrieron a aquellos para cantarle a su pueblo o al lugar que los acogió como hijos/as propios. En esta línea, el antropólogo orense, Rodrigo Murillo (2007:59) nos refiere sobre don Julio Mocha Aguirre que

... llegó a Tendales [cantón El Guabo] atraído por el auge económico que se vivía en ese puerto fluvial a mediados del siglo veinte, después del conflicto con el Perú [1941]. Puso una peluquería, que a la vez era estudio para componer pasillos, pasacalles y valeses, acompañado de su guitarra...

Es un personaje muy querido en esta localidad y su peluquería, aún en funcionamiento, sigue siendo lugar de encuentro para todos los amantes de la música nacional. No es de extrañarse, entonces, que el pasacalle, el sanjuanito, el pasillo y otros ritmos representantes de la música nacional continúen animando los bailes y fiestas populares del lugar, junto con expresiones musicales más modernas como la salsa, la tecnocumbia y otras, de las cuales nos ocuparemos más adelante²⁹³.

La importancia que adquirió la música nacional dentro de la provincia de El Oro fue tanto en la zona baja como alta, y a ella se recurría cuando se quería rendir honor o exaltar, por ejemplo, a un poblado o región, como fuera, por ejemplo, el caso de Piñas, en cuyo honor y a propósito de su cantonización (1940), artistas locales han compuesto canciones siguiendo los ritmos nacionales, como nos relata un músico del lugar: "... la música nacional generalmente [ha caracterizado a Piñas]. De hecho, hay muchas composiciones a Piñas, creo que son cinco o seis canciones dedicadas a Piñas...". Esta situación no es privativa de dicho lugar, sino que ha sido una práctica que se extiende por toda la provincia, por lo cual podríamos decir, sin temor a equivocarnos, que cada "rincón" de estas tierras ha inspirado creaciones musicales en su honor, al son de las cuales sus pobladores/as han festejado sus fiestas cívicas, han venerado a los Santos Patronos y Patronas de su localidad y han celebrado santos y encuentros familiares y sociales de la más variada índole.

En efecto, las personas mayores con quienes conversamos en Portovelo, y que son de las pocas

²⁹³ Ver sub acápite siguiente.

sobrevivientes de la época de la SADCO²⁹⁴, nos relatan que en aquel entonces era muy común bailar al son de los pasillos, pasacalles, sanjuanitos y otros ritmos nacionales, aunque, manifiestan también que en tales encuentros no podían faltar otros géneros que llegaron “con la SADCO”. Así lo recuerdan dos viejitas que vivieron “en carne propia” esta realidad:

En ese tiempo se bailaba polca, sanjuán, la jota, el pasillo, el fox, el incaico y el vals, el tango, el arroz, el serrucho, éste se bailaba espalda con espalda. No se bailaba como ahora, todo lo mismo. El incaico era levantando el un pie. El charleston también se bailaba...

En los bailes se bailaba la música folklórica [léase nacional]... También se bailaba pasodobles, las congas, todos los bailes era con orquesta²⁹⁵ propia de Portovelo... se llamaba la American Boys... allí también

estaba el Chazo Jara²⁹⁶. Todo era muy bonito, nosotros añoramos mucho eso.

Lo interesante de todo esto es que la llegada de esta música extranjera no desplazó a los ritmos nacionales, sino que lograron conjugarse plenamente. De ello nos dan clara cuenta, sin duda, los testimonios antes referidos, así como lo expresado por un músico de Zaruma, quien nos explicara que:

Cuando vinieron los extranjeros a trabajar, aquí la gente aceptó el pasodoble, por ejemplo..., todo baile la primera pieza era paso doble. No destruyó porque para terminar la fiesta se tocaba el pasacalle y lo tenemos propio. Para los enamorados, dos o tres boleros... Más bien se colocaron [estos géneros musicales extranjeros] junto a lo que teníamos y no pasó nada.

Y no solo que la música nacional

²⁹⁴ Empresa minera norteamericana asentada en Portovelo desde finales del siglo XIX hasta 1950. Sobre ella nos referimos en detalle en el capítulo quinto.

²⁹⁵ En breve nos detendremos en el tema de las orquestas musicales dentro de la provincia.

²⁹⁶ Como veremos más adelante, Zaruma vio nacer, crecer y triunfar al compositor e intérprete José Antonio “el Chazo” Jara, ícono de la música nacional dentro de la Provincia de El Oro y con trascendencia a nivel de país.

no fuera desplazada por la extranjera, sino que tal encuentro, al parecer, dio origen a un nuevo ritmo denominado **Polca oreense**. Aunque es un tema que está en discusión, los costumbristas Castro y Garay ya se refieren a esta expresión musical, incorporándola al catálogo de música nacional como baile típico costeño y asociado a “la bonanza cacaotera, al ferrocarril y a las luchas ‘progresistas – liberales’...”, según lo expone Poma (2008:6). Este mismo historiador local, citando a Medina Castro, describe a la polca oreense como un baile folclórico nacional interpretado con la “... canola [¿pianola?], arriba el patrón bailando todos bien vestidos, y abajo el mestecito venido de la sierra..., vestidito de blanco con un lazo rojo bailando también su polca. Entonces eso es un tono de tradición oreense...” (Comunicación personal, 2008), o quizás sea más pertinente decir, desarrollado en la zona alta de la provincia de El Oro, según lo puntualiza el director del Departamento de Cultura del Municipio de Machala, quien, durante la entrevista mantenida con él, insistió en la necesidad de profundizar en estudios que den

cuenta de la realidad musical de esta provincia²⁹⁷.

En síntesis, gran parte de la música popular del siglo XX, dentro de la provincia de El Oro, está representada por los ritmos y expresiones musicales que en un momento dado fueron agrupados bajo el nombre genérico de “música nacional”. Éstos tuvieron gran trascendencia en la vida local hasta bien entrados los años 1950 y parte de los 60s, a tal punto que, pese a la fuerte influencia de melodías extranjeras que llegaron, principalmente a la zona alta con la SADCO, la música nacional no fue desplazada.

En las décadas subsiguientes, sin embargo, la música nacional no corrió con la misma suerte, si bien ésta no desaparece, sí empieza a disputar público con otras manifestaciones musicales, principalmente con aquellas “impuestas por las multinacionales del disco y el espectáculo a través de los medios de comunicación” (República del Ecuador, 2003:23). Al pasar revista sobre los principales tipos de agrupación musical que han surgido en El Oro, nos remitiremos

²⁹⁷ Es un tema que rebasa los alcances de la presente investigación, mas lo dejamos planteado como preocupación para musicólogos/as u otros profesionales especializados en estos aspectos.

también a la aparición de los nuevos ritmos durante las últimas décadas del siglo anterior. Nos referimos a los dúos y tríos musicales, a las orquestas y bandas de pueblo que han sido actores centrales en la producción, reproducción y transmisión de la música popular dentro de esta provincia.

11.3.2. Música popular y principales tipos de agrupaciones musicales

Los ritmos tradicionales y otras manifestaciones musicales que se popularizaron dentro de la provincia de El Oro durante el siglo XX lo hicieron gracias a la conformación, desde muy temprano en el tiempo, de distinto tipo de agrupaciones musicales como dúos, tríos, orquestas y bandas de pueblo. Cada una de éstas, guardando sus particularidades, compartieron durante buena parte de los años 1900 un elemento común: su gran apego por la música nacional. Esto hizo que ellas llevaran por todos los rincones del territorio orense estos aires musicales, y, cuando era posible, también hacia otras latitudes. Con el pasar de los años y fieles a una de las características centrales de todo hecho cultural—su dinamismo— fueron introduciendo en su repertorio, unas más que otras,

aquellos géneros provenientes de otras geografías, en consonancia con lo que ocurría a nivel nacional.

11.3.2.1. Las bandas de pueblo

En cantones y parroquias de la provincia de El Oro la banda de pueblo ha sido, y en muchos lugares sigue siendo, uno de los elementos infaltables de las festividades cívicas y religiosas, y son las que le ponen el “toque especial” a cualquier celebración popular. “La presencia de una banda en una fiesta popular es sinónimo de una fiesta de pueblo”, anota un músico de Zaruma, y añade “cuando no hay esa banda, falta el aditamento que le da un toque especial a la fiesta de los barrios, del medio rural, de las parroquias [o] del medio urbano”. Es decir, a diferencia de lo que ha sucedido en otras provincias del país, en El Oro, estas agrupaciones musicales siguen teniendo vigencia tanto en el campo como en la ciudad y dentro de ambas zonas que conforman este territorio, aunque es indudable que su popularidad ha ido disminuyendo con el paso de los años. Un aspecto que creemos fundamental resaltar aquí, es que esta provincia es la única, de entre las demás provincias de la costa, que tiene bandas de pueblo, puesto que

tales agrupaciones musicales han sido más bien propias del callejón interandino; esto denota la fuerte influencia serrana que ha recibido la provincia de El Oro, a lo largo de su historia, y que lo hemos constatado al analizar las diversas manifestaciones de su cultura popular.

En la actualidad, los cantones de Santa Rosa, Huaquillas, Las Lajas, Piñas, Zaruma, son los sitios en donde más extendidas están las bandas de pueblo. Según nos explica un integrante de una de las bandas de Santa Rosa, “en temporada de verano hay bastante acogida con

las bandas... [es que] en verano es la época de las fiestas... [y] aquí en la parte baja si hay tradición de llevar bandas, cohetes, castillos...”. Los diferentes músicos con quienes conversamos nos informan que los contratos inician desde mayo, cuando “arrancan” las fiestas dentro de la provincia, y terminan por lo general en diciembre. Los contratos son por hora, los precios varían dependiendo de la lejanía del lugar donde deban ir a tocar; cuando son sitios cercanos, el valor oscila entre 250 o 300 dólares la hora. Claro que cuando el contrato es por cinco o más horas, se “les hace un precio especial”, estos costos



Foto 103. Contribuyendo a la solemnidad de la Semana Santa. Piñas.

incluyen gastos de movilización. De igual modo, el músico antes referido, insistió en la importancia de las bandas de pueblo en el litoral orense, y nos explicó que en el cantón Santa Rosa se suelen organizar incluso competencias de bandas, eventos en los que compiten aquellas existentes a nivel provincial, otras provenientes de provincias limítrofes e inclusive del vecino país del sur.

Por lo general su **repertorio** está conformado por música nacional, que es uno de los elementos distintivos de estas agrupaciones, pues “en toda banda de pueblo se destaca la música nacional o chichera que decimos nosotros”, nos explica un músico del cantón Las Lajas, aunque con el pasar de los años se han ido introduciendo otros ritmos como boleros, baladas, cumbias antiguas, merengue que son géneros casi considerados parte de la música nacional, por la población orense. Lo que si no han hecho estas bandas

es incluir en su repertorio música más moderna como el reggeaton. A criterio de los músicos antes citados, la gente adulta de la zona alta y baja de la provincia, aún prefiere escuchar música nacional durante las festividades, y ven en las bandas de pueblo un importante elemento de difusión de estas expresiones musicales. A pesar de las marcadas diferencias existentes entre la región “serrana” y la del “litoral” orense, en lo que respecta al gusto y preferencia musical de la población adulta no se registran mayores contrastes, según lo exponen los enterados en la materia²⁹⁸.

El hecho de que la música nacional sea la protagonista central de las interpretaciones de la banda de pueblo en cualquier tipo de celebración, no significa que ésta puede ser tocada sin “orden ni concierto”. El **tipo de género** que se entone dependerá del momento de la fiesta, del ánimo de las y los asistentes y del lugar. Por

²⁹⁸ Es interesante, pese a la cercanía de esta provincia con el Perú, la poca influencia musical que se ha recibido de este vecino país en cuanto a la música de las bandas de pueblo (cosa que no ha sucedido, por ejemplo, con la comida, como lo analizaremos en el capítulo siguiente). El director de una de las bandas de Piñas señala que “con el Perú si hay diferencias,..., ahí les gusta más el vals, uno toca vals, pero el ecuatoriano, a ellos [lo que les gusta son] los vales peruanos que nosotros no tocamos”. Sin embargo, la situación cambia en lo que respecta a la música popular contemporánea que, como veremos en el siguiente subcapítulo, denota una importante vinculación con la música peruana.

ejemplo, “para chupar²⁹⁹ [prefieren] pasacalles, pasillos, albazos,... se les manda también sanjuanés... [para bailar] ahí se les toca cumbia también”, que es un ritmo apreciado en la zona baja y aparecido hace no mucho tiempo. Mas, si la banda está acompañando una fiesta religiosa, ésta deberá guardar ciertas formalidades en cuanto al tipo de canciones que entone. El director de la Banda de Pueblo “Superior”³⁰⁰, de la localidad de Piñas, se refiere a este tema en los siguientes términos:

... para uno entrar a la misa,... se toca unos cuatro temas: un pasacalle, una cumbia, un sanjuanito, un vals... a la salida ya se toca música ecuatoriana rítmica y para [la quema de los castillos] se toca mosaicos, se toca hasta seis o siete temas... En las procesiones si hay música religiosa, cuando sacan al Santito a la procesión ahí se

tocan marchas religiosas o se toca temas que contesta la gente, [es decir], tocan los músicos y contesta la gente [la copla o estrofa correspondiente, a manera de coro]... Eso sí es música religiosa... Para abrir la fiesta en un pueblo, por lo general, con un pasodoble o un pasacalle, y para cerrar siempre con un pasillo... ya es la despedida... cuando uno toca un pasillo, así la gente dice ‘la banda ya se va’...

En la mayoría de casos, los músicos de las bandas de pueblo son “orejeros”, como se suelen calificar ellos mismos. En otras palabras, tocan al oído ya que no han recibido ningún tipo de formación musical académica³⁰¹, siendo el Maestro Mayor o director de la banda el encargado de enseñar a sus compañeros los elementos básicos relacionados con técnica instrumental y lectura musical (República del Ecuador, 2003).

²⁹⁹ Léase: beber licor

³⁰⁰ Esta banda se conformó hace 21 años atrás, época desde la cual siguen tocando los mismos ritmos (nacionales) aunque, puntualiza su director, los temas si han ido cambiando. Este músico se inició en otra banda de pueblo de la localidad en el año 1965.

³⁰¹ A decir de varios músicos de la provincia, esto está cambiando un poco en las últimas décadas pues, en ciertos cantones (por ejemplo Piñas, Machala), se han inaugurado conservatorios de música, y, en muchas escuelas las clases de música han pasado a ser parte obligatoria del currículo educativo que introduce a la juventud en los aspectos básicos del saber musical (lectura de pentagrama, notas, etc.).

Interpretan **creaciones propias así como “copiadas”**, lo cual demanda largas horas de trabajo y ensayo colectivo. Para “copiar” una pieza primero es necesario “sacar la nota” principal, o lo que ellos denominan “la guía”, pero esto se hace para un solo instrumento (para clarinete, trompeta, etc). Una vez que la guía para un determinado instrumento está lista, entonces se saca “aparte, aparte” para los demás instrumentos, así como para el acompañamiento. Solo entonces se pasa al ensayo, esto se hace inicialmente “entre familia de instrumentos”, las trompetas por un lado, los saxos por otro, y así en cada caso; cuando cada “familia” ha logrado “sacar bien su parte”, entonces se procede a tocar todos al unísono, buscando acoplarse mutuamente hasta que la pieza esté limpia y bien entonada.

Los principales **instrumentos** de una banda de pueblo son dos trompetas, dos saxos, un tenor, un trombón, el huiro y los platillos, el bombo, el tambor y los timbales, es común tratar de conformar dúos de instrumentos (dos saxos, dos trompetas, etc.) para lograr un mejor sonido, nos explica el músico de Piñas, por lo

que una banda suele estar compuesta, como mínimo, por nueve o diez **integrantes**. Como se ve, en este tipo de agrupación musical se fusionan instrumentos de viento y de percusión, muchos de éstos son de origen europeo (trompeta, saxo, platillos, trombón, etc.) que se amalgaman con otros de origen más indígena (como el bombo³⁰²) o pertenecientes a la música afro (como el huiro); se trata de una combinación propia de la música mestiza, como hemos analizado en acápites anteriores.

A criterio de los integrantes de las bandas de pueblo con quienes conversamos, “la música es bien sacrificada” pues exige mucho del artista. Según lo expresó entre sonrisas uno de los músicos de Piñas:

... parece que fuera fácil pero es sacrificado... la música es más traicionera que las mujeres porque a la música hay que darle [ensayar] todos los días. Si es trompeta, especialmente por la embocadura... si usted deja unos 8 días de no tocar trompeta... [después] se le cansa el labio y no le suena el instrumento... es el problema de la embocadura, ya

³⁰² Dentro de la gran variedad de instrumentos musicales, existe una diversidad de tipos de bombos, tanto de origen americano como europeo; las bandas de pueblo utilizan los primeros.

uno tiene las señas en los labios... el que toca el saxo tiene la seña en cambio en los dientes...”

Además, dicen, la música no reporta en términos económicos, por lo que ella constituye solo “una añadidura” de la economía de estas personas y sus familias, es decir, un complemento de los ingresos del hogar que provienen de otros trabajos. Empero, puntualizan que tocar en una banda les trae otras satisfacciones: conocen nuevos lugares, comparten con mucha gente, viven diversas experiencias, comen, beben, se enamoran... en fin, como dice un dicho popular, “no se gana pero se goza”, por eso “la satisfacción de uno como músico es tener salud para seguir tocando más...”.

Por último, cabe puntualizar que, aunque comparativamente con épocas anteriores las bandas han sido poco a poco desplazadas, al parecer, aún tienen futuro dentro de la provincia de El Oro, por un lado, porque la población local, sobre todo la adulta, gusta de los bailes donde también estén presentes estas agrupaciones, prueba de ello, es que “el disco móvil ha terminado un poco con las orquestas, pero con la banda no”,

dice con alivio uno de los músicos entrevistados; por el otro, porque a la banda se la puede llevar a cualquier lugar, incluso a sitios donde no hay electricidad, lo que representa una ventaja respecto de las orquestas y los aparatos electrónicos; y, porque en el sentir de mucha gente local, bastante apegada a las fiestas populares, la banda de pueblo aún es un elemento importante que da el toque de identidad a tales celebraciones, por lo que se sigue pensando que “no hay fiesta sin castillo y sin banda”, aunque luego sean las orquestas las que acaben amenizando el baile.

11.3.2.2. Las orquestas y su música

Al igual que las bandas de pueblo, las “grandes” orquestas hacen su presencia en la provincia de El Oro durante las primeras décadas del siglo XX, específicamente, a mediados de los años 1930. Se tiene noticias que las primeras de estas agrupaciones aparecieron en la región de Portovelo y Zaruma, luego de la gran huelga sindical de los trabajadores mineros vinculados a la SADCO³⁰³. Pobladores/as de esas latitudes recuerdan que “después de

³⁰³ Para más detalles al respecto, consúltese el capítulo sexto, sobre Organización Social.

la huelga, la empresa construyó un club social para los trabajadores de las minas y sus familias”, se llamó Club La Unión; en él se solía hacer bailes, “buenos bailes, con vestido largo”, amenizados por la orquesta “American Boys”. Ésta se conformó con el apoyo de la SADCO, pues fue ella la que adquirió todos los instrumentos necesarios y contrató profesores de música para poner en marcha tal proyecto, sus integrantes fueron, principalmente, los mismos obreros y trabajadores de la empresa.

Este tipo de agrupación musical se popularizó de forma rápida, primero en la zona alta de la provincia, pues con la orquesta llegaron también otros ritmos musicales (polca, charleston, etc.) que se volvieron “famosos” en aquel entonces, como lo veremos en breve, y que junto con la música nacional sirvieron para amenizar la vida de las familias mineras. Con el paso del tiempo su reconocimiento fue en aumento, al punto que, en un momento dado, ya no sólo se las contrataba para amenizar las fiestas organizadas por las familias mineras, sino también los bailes convocados por distintas instituciones, como ocurrió en Zaruma, y luego en Las Lajas y en Piñas. Como analizaremos en el último

subcapítulo, las orquestas fueron adaptándose al paso del tiempo y extendiendo su presencia a lo largo y ancho de la provincia de El Oro; hoy en día es uno de los “invitados” infaltables en cualquier tipo de fiesta popular.

11.3.2.3. Los dúos y tríos

Son agrupaciones que en el Ecuador adquirieron resonancia desde mediados del siglo XX, por influencia de los conjuntos mexicanos dedicados a la música romántica (República del Ecuador, 2003). Este hecho se repite un poco más tarde dentro del territorio orense, en donde han surgido algunos dúos y tríos dedicados a interpretar los diversos ritmos de la música nacional (sanjuanitos, albazos, pasacalles, pasillos, yaravíes), incluyendo los boleros.

Están compuestos, como su nombre lo indica, por dos o tres cantantes/músicos, que pueden acompañar sus voces con instrumentos de cuerdas o con pistas musicales grabadas. En los tríos es indispensable la presencia de dos guitarras y un requinto, instrumentos que acompañan, por lo general, a un o una solista, que hace la primera voz, mientras que los otros integrantes hacen la

segunda y tercera voz. Por su parte, el dúo demanda básicamente de la guitarra, siendo la primera y segunda voz las protagonistas centrales.

En este tipo de conjuntos es más común encontrar a artistas mujeres³⁰⁴, a diferencia de lo que sucede dentro de las bandas de pueblo y de las orquestas, las cuales están conformadas básicamente por elemento masculino. Quizás esto se deba a que estas últimas suelen estar “expuestas” a desplazamientos más continuos y distantes, a contextos festivos donde circula mucho licor, etc., que son aspectos reñidos con el imaginario de feminidad que aún circula en el Ecuador, y, con mayor fuerza, en poblados más pequeños como ocurre en El Oro, tal como analizáramos en capítulos anteriores.

Los dúos y tríos musicales suelen ser muy demandados a la hora de ofrecer alguna serenata, antaño aquellas cuyo objetivo era conquistar a la “mujer amada”, hoy en día más bien las que se dedican a una cumpleañera, a las madres en su día, o por ocasión de aniversarios de boda, santos, etc. Tales serenatas, en

épocas pasadas fueron muy comunes en todo el territorio orense, en la actualidad éstas aún se conservan, aunque con menos fuerza que antes, particularmente en la zona alta de la provincia. Esta situación puede deberse a que su población –joven y adulta– se siente muy inspirada e identificada con las composiciones del ya desaparecido “Chazo” Jara, ícono musical y que, al son de bole-ros, pasacalles y otros ritmos nacionales, canta a las mujeres del lugar, nos habla del amor en sus diversas formas, realza la belleza de dichas tierras, en fin, enaltece a su gente, a su trabajo y a su cultura, con lo cual ha generado todo un importante proceso de valoración de “lo propio” y autoidentificación de su gente con sus orígenes. Por ello, su música es infaltable en cualquier evento o celebración social, y sus piezas son obligatorias dentro del repertorio de dúos, tríos u otras agrupaciones de esta naturaleza, como se resumen las palabras del director de un importante trío musical de Zaruma, “Los Caminantes”:

... cuando nos encontramos en
Zaruma, resaltamos ese orgullo

³⁰⁴ Por ejemplo, en Zaruma fuimos referidos de una reconocida artista local ya fallecida: Celia Herminia Reyes, quien cantaba boleros mexicanos, principalmente, del tiempo de José Alfredo Jiménez.

de sabernos zarumeños. Cuando estamos en otro lugar de la provincia lo decimos con cierto cuidado de herir susceptibilidades, [y cuidan]... de ponerle a José Antonio Jara como hombre de la provincia, de esta tierra, de nuestra tierra. De ese modo la gente comparte con nosotros y no se siente mal. Cuando nos encontramos fuera de la provincia, allí si decimos a viva voz y con orgullo zarumeño, decimos ‘vamos a cantarles estos temas de nuestro querido e inolvidable ‘Chacito’ José Antonio Jara’...

11.3.3. El Chazo³⁰⁵ Jara, un ícono musical de El Oro y del país

Como ya hemos señalado en varias ocasiones, José Antonio Jara Aguilar, mejor conocido como “el Chazo Jara”, representa al más grande compositor musical e intérprete que la provincia de El Oro haya visto nacer. Su talento le ayudó a superar cualquier vacío y obstáculo

que la falta de estudios musicales le hubieren provocado, su férrea autoformación le fue suficiente para convertirse en un gran músico³⁰⁶ y compositor de música y letra de los más variados ritmos que caracterizan a nuestra música nacional. Escribió para los diferentes grupos de los cuales formó parte, incluyendo a la orquesta American Boys de la cual fue integrante en los tempranos años 1900, así como para las bandas de pueblo y otras agrupaciones musicales del lugar.

Según lo describen varios/as artistas y músicos locales, así como la población en general, el “Chacito” fue un cantautor que dejó un rica herencia de música dedicada a Zaruma, a la mujer zarumeña, a su entorno, siendo “... su mejor legado dentro del ámbito musical... los pasacalles, que nunca pueden faltar, en toda fiesta amenizan, alegran el ambiente y nos hacen recordar aquellos tiempos...””, resaltó el director del trío Los Caminantes. A éstos se suman muchos otros géneros musicales como

³⁰⁵ Localmente se utiliza el término Chazo para referirse al poblador/a del campo, dedicado a las labores agrícolas. Se trata de un vocablo propio de la zona alta de la provincia. En el capítulo introductorio nos referimos con más detalle a este tipo de personaje: su identidad, su cultura, etc.

³⁰⁶ Se nos informó que el Chazo Jara tocaba guitarra y piano a la perfección, clarinete, saxo, batería, contrabajo, a más de haber sido vocalista.

los vals, los saltashpas, los boleros, y aquel que fuera de su creación y que lo llamara “el pilón”, según nos explica un músico de Zaruma y compañero de aventuras del Chacito, “él una vez intentó y dijo crear un ritmo al que llamó ‘pilón’ porque le encantaba pilar café y le puso así. [Es] un ritmo derivado de la cumbia”, que invita a propios y extraños a “mover el cuerpo” y bailar. Una estrofa de esta canción dice así:

Yo me voy en mi burro a mi
cafetal
A gozar de esta tierra, junto al
manantial
A gozar de esta tierra, junto al
manantial³⁰⁷

En esta misma línea de “cantarle” a uno de los productos agrícolas más representativos de la zona, encontramos la canción intitulada **El Cafetal**, y parte de cuya letra es: “Con la alforja en el hombro, voy a cosechar, con la alforja en el hombre voy a cosechar el café de mi tierra, de mi cafetal. Yo me voy en mi burro, yo me voy al cafetal, a adoptar mis varones, yo me voy al cafetal...”

(Dra. Ángela Reyes, comunicación personal, 2008).

Dentro de su enorme³⁰⁸ y variada producción musical, también se encuentra una de sus más famosas canciones, se trata del **Shora Shora**, que, junto con las anteriores y muchas otras más, constituyen importantes referentes de identidad local, pues en ellas recoge escenas y términos propios del lugar, por lo que bien podría calificarse a estas composiciones de ser una creación costumbrista. He aquí la letra del Shora Shora:

Shora Shora

I

El domingo, ya sabís,
nos iremos pa’ Zaruma
te espero en el matadero,
carita de arroz maduro.

Shora, shora, lo que dices
¡shora, shora, no me agarres...!

II

No seas arisca Pascuala
yo no te quiero pal’ daño (bis)

³⁰⁷ Referida por don Emiliano Valverde, músico de Zaruma (comunicación personal, 2009).

³⁰⁸ Un músico de Zaruma, muy cercano al Chazo Jara señala que al menos doscientas canciones (música y letra) son de autoría de José Antonio Jara.

pa' querernos todo el año,
carita de arroz maduro.

Shora, shora, lo que dices
¡shora, shora, no me agarres...!

III

Te espero por la quebrada
pa' darte mi cariño,
horita darme una mucha,
antes que venga tu mama.

Shora, shora, lo que dices
ahora
¡shora, shora, no me agarres...!
(Casa de la Cultura Ecuatoriana,
Núcleo de El Oro, 1999)

De acuerdo a las explicaciones de la Dra. Angelita Reyes, socióloga zarumeña, la palabra “shora, shora” es un término muy propio de esa localidad y se lo utiliza, cotidianamente, para expresar admiración. En esta zona, añade, “tenemos muchas palabras que quizás no se entiendan afuera ni los turistas, es parte de nuestra identidad”, entre ellas están, por ejemplo, el mismo término “chazo” que quiere decir

“agricultor del campo, que lleva alforja, camisa blanca o de color y pantalón que se lo arremanga... [es] un genérico que se usa para hombres y mujeres rurales”³⁰⁹ (comunicación personal, 2008)

Pero sin duda, su bolero **Olvidarte Jamás** es una de sus máximas creaciones y la que ha calado en el corazón de jóvenes y viejos/as. Todas las personas de Zaruma con quienes conversamos, sean músicos o no, profesionales, estudiantes, trabajadores/as del campo, artesanos/as, etc., coinciden en señalar que esta canción es el “segundo himno de Zaruma, después de la canción cívica”. Tal es la importancia de dicho bolero que no hay fiesta, reunión familiar, serenata o encuentro en donde las y los asistentes dejen de cantarla o solicitar su interpretación; cuando suena su música, las y los Zarumeños viven un momento de éxtasis, todos la corean al unísono sin importar tener o no buena voz, o desafinar... Las estrofas que más cautivan y generan más emoción, de acuerdo a la experiencia de dos músicos de Zaruma, son las siguientes:

³⁰⁹ Otras palabras o expresiones muy comunes entre la población local son: “cuanto a...” que quiere decir: “tiempo atrás, tiempo antes”; “Po ay pa' bajo”, que significa voy para abajo. “Shulla” es un vocablo para referirse al rocío y/o a la yerba mojada (Dra. Reyes, comunicación personal, 2008).

Qué culpa tengo yo de haberte
amado
No es culpa de los dos, no es un
pecado
Perdona si es un mal que yo te he
hecho
La culpa tuvo el destino de unirnos
a los dos.

Nunca podré arrancarte de mi
corazón
Nunca dejaré de amarte con ciega
pasión

Voy con una pena en el alma,
Voy con una angustia en mi vida,
Fue que me dieron tus labios la
sed del querer,
Hoy que me resigno a olvidarte,
Empiezo de nuevo a quererte,
Aunque me cueste la vida
Olvidarte jamás

Si bien se trata de una canción de amor, más que de un tema dedicado a Zaruma, ésta se ha convertido, como dijéramos, en su segundo himno, ya que al cantarla “nunca vamos a olvidar momentos bellos o que vivimos o que estamos viviendo aquí [en Zaruma]”, refiere un informante. Por lo general se dedica esta canción a una quinceañera, o a una pareja de recién casados, se la interpreta también en las bodas de plata, o para exaltar a una dama que cumple 100 años, no importa cuál sea la ocasión, lo central

es, a través de ella, hacer presente a su pueblo, a su gente y a las experiencias que allí cada zarumeño/a vivió. No es raro, entonces, que esta canción haya traspasado fronteras y circule en tierras ecuatorianas, en algunos países vecinos y hasta en el viejo continente, a donde ha llegado junto con la población zarumeña inmigrante.

José Antonio “el Chazo” Jara es recordado con mucho cariño y orgullo por sus coterráneos/as, y, sin duda, también por gente de otros rincones de la provincia y de la patria como Machala, Arenillas, Portovelo, o Quito, Santo Domingo de Los Colorados, Cariamanga (Loja)..., lugares a los que dedicó su talento, componiendo canciones en su honor o poniendo música a creaciones de autores locales, como sucedió con el himno a Machala: “Machala, amor y esperanza”, cuya letra fue compuesta por Cléber Franco Cruz, y la música por el Chazo Jara.

En síntesis, cabe decir que José Antonio Jara Aguilar marca un “antes” y un “después” en lo que a la música popular de El Oro se refiere. Se convierte en un puente entre las distintas generaciones, cultivando y transmitiendo a la población más joven, su amor por estos ritmos y por

su tierra, con lo cual garantiza que parte de la música popular de antaño siga difundiéndose. Pero lo que es más trascendente es que el Chazo Jara marca una inflexión entre las y los cultores de la música en El Oro por la sencillez, la limpieza y riqueza de acordes que encierran, a la vez, sus composiciones, por el estilo costumbrista con las que impregnó a sus creaciones, gracias al lenguaje utilizado (vocabulario del pueblo), a los contenidos de sus canciones que extraen lo bello del paisaje y de la cotidianidad de la gente, y porque con ellas buscó, además, hermanar a los pueblos³¹⁰, como lo reconocen diversos/as artistas de la localidad.

11.4. Música popular contemporánea

En la actualidad la música que escuchan y bailan, tanto jóvenes como adultos, ha conocido grandes cambios. La causa principal de éstos, es la influencia de los medios de co-

municación: no sólo que es posible ver la transmisión televisiva en vivo de conciertos o videos musicales, provenientes de todo el mundo, sino que gracias al Internet ya no hace falta esperar a que un grupo musical visite la ciudad en una gira para escucharlos y enterarse de su existencia. Y si bien estos medios podrían no estar al alcance de todos, las nuevas tecnologías han permitido que la cultura y la industria musical se extiendan de manera inimaginable y sobre todo, a precios asequibles³¹¹ a través de todo el país. En el caso específico de la provincia, también cabe considerar su calidad de fronteriza, factor que geográfica y socialmente intensifica la influencia y los aportes de la música de origen peruano. Ambos factores han dado como resultado una amalgama de ritmos que salen a relucir en cada fiesta popular, así como en la cotidianidad de los habitantes de El Oro.

Por otro lado, hay que aclarar que no estamos afirmando que en

³¹⁰ Es lo que sucedió, dice un músico reconocido de Zaruma, con la canción compuesta para Cariamanga (provincia de Loja), pues “eso nos hermanó a los pueblos lojanos y de acá... y ahora en Cariamanga ¿quiénes son los zarumeños para ellos?, hermanos...”. Una estrofa de esta composición dice así: “Desde la huaca resplandeciente, el sol te brinda besos de amor, tierra de inspiración, por tus mujeres, por tu valor”.

³¹¹ Nos atrevemos a decir que, en el medio urbano, no hay un sitio en donde se encuentren a la venta CDs “piratas” de todo tipo de música.

la actualidad sólo se escuchan y se bailan ritmos de músicos extranjeros. Al contrario, la provincia cuenta con artistas oriundos reconocidos, cuyas creaciones tienen bases en una gama diversa de músicas y son, en síntesis, una mezcla de ritmos antiguos y modernos. Con esta aclaración, realizaremos una revisión de la música creada actualmente en la provincia y de los ritmos escuchados provenientes de otros sitios pero acogidos y apropiados por el pueblo orense.

Como ya mencionamos previamente, en la provincia se hallan algunas formaciones musicales, entre ellas distinguimos a los dúos, tríos, la banda de pueblo y la orquesta. En la actualidad, las bandas de pueblo se han vuelto escasas, aunque continúan siendo indispensables en cada fiesta. La **orquesta**, en cambio, es la formación característica de la época contemporánea. Ésta se enfoca más en la parte espectacular y en interpretar música de acuerdo al público que la contrata. El cantón Piñas es



Foto 104. Tradición familiar en la orquesta Los Tauros. Piñas.

un caso especial, ya que es cuna de una de las orquestas más reconocidas a nivel local, y en otras provincias ecuatorianas, se trata de la Orquesta Los Tauros, la misma que cumplió hace poco 35 años de vida profesional y cuyos miembros pertenecen a la familia Toro Carchipulla. Su éxito ha inspirado a la población joven a querer conformar sus propios grupos musicales (folklóricos, tríos, orquestas), aunque no siempre les resulte fácil, sobre todo cuando apuntan a hacer una orquesta³¹², ya que requiere de bases musicales más sólidas, de más músicos y de una importante inversión inicial para la adquisición de los instrumentos.

De acuerdo a lo que nos informara el productor de Los Tauros, las orquestas requieren de **instrumentos electrónicos** y otros como el piano, el bajo de cuerdas, los timbales, la batería, los clarinetes, trompetas, por lo que también demanda de más músicos, además, de las o los cantantes que son parte central de estas agrupaciones, a diferencia de lo que ocurre con las bandas de pueblo, dentro de las cuales la voz

de los instrumentos es la clave. Un miembro de una banda, al respecto, señala que, "...lo que hace el cantante [en la orquesta], en la banda hacen las trompetas, saxofones y clarinetes, esos son los 'cantantes' en una banda, y los acompañantes son la batería, los bajos, contrabajos, tubas".

Además, es interesante el caso de la Orquesta Los Tauros, ya que representa una ilustración de lo que ha sucedido con la música y las formaciones musicales en la provincia. La Orquesta nace de ocho hermanos cuyo padre dirigía una banda de pueblo, y en la que todos sus integrantes eran **músicos de oído**, es decir, aprendieron escuchando y reproduciendo, sin conocimientos a los que llamaríamos "formales", algo frecuente en este tipo de agrupaciones. Como nos cuenta el señor Vicente Toro, integrante fundador: "...yo todo lo iba haciendo empíricamente, porque yo era un músico sólo de oído, a mí nadie me enseñó a tocar" (Comunicación personal, 2009). Sin embargo, la banda de pueblo, vio la necesidad de darle un giro a su producción, debido a que tenía

³¹² Fuimos informados que hace poco tiempo atrás, en la población de La Victoria, cabecera cantonal de Las Lajas, se formó una orquesta, en la que participan varios integrantes jóvenes; ser miembro de este tipo de agrupación musical, en la zona, es sinónimo de estatus.

que enfrentar a la competencia, que en aquel entonces eran las orquestas que comenzaban a tener renombre. De esta manera, el mismo integrante nos cuenta cómo decidió convertirse en **músico de escritura** (capaz de leer y escribir partituras):

Entonces ahí yo me autoeduqué y quedé como músico profesional, porque antes de eso, tenía muchas creaciones de música [...], y en ese entonces yo era **oidista**³¹³ yo le grabé y le rogué a un músico lojano que me haga la partitura, porque no podía escribir. Entonces ante la necesidad de todo eso, yo me vi en la preocupación de aprender a escribir y a leer música (Vicente Toro, comunicación personal, 2009).

Así, los hermanos conforman una orquesta, que al mismo tiempo, trata de suplir la demanda del público tocando los nuevos ritmos de ese entonces, tales como la cumbia, el merengue, la salsa, entre otros, y relegando o al menos reduciendo el espacio y lugar que antes se le daba

a la música nacional tocada por las bandas de pueblo. Poco a poco, también sus integrantes van variando, ya que las nuevas generaciones, dueñas de una educación “formal” en el ámbito musical, se van integrando a la orquesta, y con ellas, los ritmos de “última moda” como el reguetón³¹⁴ y la tecnocumbia. Por otro lado, al sobrevalorar estos conocimientos, la producción musical de las nuevas generaciones tiene mayor facilidad de entrar en el medio artístico. El caso de Piñas³¹⁵ es especial, ya que se ha creado una especialidad de música en el colegio, por ende, los y las jóvenes en la actualidad ya pueden acceder fácilmente a conocimientos más académicos. Incluso en este cantón se han formado bandas de pueblo conformadas por jóvenes.

Como se ha visto a lo largo del capítulo, la música “no sólo refleja sino que también esquematiza las relaciones interpersonales en la sociedad” (Duany, 1984:186). Ésta crea y re-crea cultura y también sintetiza elementos del ethos de sus creadores y seguidores. Así como las fiestas religiosas en la provincia van

³¹³ Músico de oído.

³¹⁴ También “reggaetón”.

³¹⁵ Cantón que además es reconocido por las habilidades artísticas de sus habitantes.

cambiando y en algunos casos incluyen otros motivos de festejos³¹⁶, las bandas populares también lo hacen, al punto de dejar su antiguo protagonismo en la fiesta, a la par de los pasacalles y sanjuanitos que tocaban, para darles paso a las orquestas, que conjugan los ritmos nacionales y los extranjeros asociados a lo “moderno”, a presentaciones espectaculares de artistas y en otros casos, a los discomóviles, reproductores de los “éxitos del momento”.

Si bien se persiste en mantener la música que las generaciones adultas consideran como suya, los jóvenes, en ocasiones, se reapropian de ésta, dándole nuevos significados y adjuntándola a sus propios gustos, se da entonces un fenómeno de “tropicalización de la música nacional”. Este punto es importante si deseamos enfocarnos en la música popular contemporánea, ya que ésta ya no está limitada como lo estuvo en otros tiempos, sino que ahora es posible elegir entre una amplia gama de ritmos. El gusto por tanto, es un factor determinante, este:

...une y separa; al ser el producto de unos condicionamientos asociados a una clase particular

de condiciones de existencia, une a todos los que son producto de condiciones semejantes, pero distinguiéndolos de todos los demás y en lo que tienen de más esencial, ya que el gusto es el principio de todo lo que se tiene, personas y cosas, y de todo lo que se es para los otros, de aquello por lo que uno se clasifica y por lo que le clasifican (Bourdieu, 1988:53).

Así pues, dentro de cada género musical se van creando clases, que tal vez no sean evidentes para los “oyentes” externos, pero que se vuelven determinantes a la hora de preferir un ritmo u otro. Tal es así, que si bien musicalmente la chicha y la tecnocumbia, o la cumbia andina peruana y la cumbia colombiana, sean parecidas, socialmente tienen grandes divergencias. Como hemos notado, es de acuerdo al grupo etario, que se hacen las mayores diferenciaciones en cuanto a gustos, en especial entre la música nacional asociada al mundo adulto y la tropical y la “moderna”, que, aunque generalizada, tiende más a relacionarse con el sector juvenil. El integrante de un dúo de Balsas nos comentaba con tristeza:

³¹⁶ Ver capítulo de Fiestas Populares.

Aquí sí se escucha [la música nacional], sino que los jóvenes como ahorita estamos invadidos por la música extranjera entonces hay jóvenes, incluso hasta mis hijos mismo, cuando yo pongo mi música dicen: ‘ya puso su música vuelta...’ Entonces ellos tratan de cómo quien dice apagar lo nuestro. Yo le digo: ‘no mijo, nosotros como ecuatorianos que somos tenemos que rescatar esos valores, el pasillo más que todo’.

Pero también las variaciones de gusto se dan en función de la ubicación. De esta manera, hallamos una división (que sin embargo no es tajante) entre la parte alta y baja de la provincia, que se conjuga con la que se realiza generacionalmente. Por ejemplo, es resaltable el apego que le tienen a la **salsa** sobre todo en Puerto Bolívar y la parte baja de la provincia. Este tipo de música, que surge en los años sesentas con el fenómeno migratorio de Centroamericanos a Estados Unidos, ha encontrado un ferviente público en el Ecuador, que tal vez se ha identificado con sus letras de denuncia social en unos casos, amorosos o sobre la cotidianidad en otros casos, pero siempre desde la visión de gente que representaba un sector económicamente bajo o

en todo caso, uno migrante con las peripecias que éste conlleva. Otra característica de esta música es que marca una comunicación entre los artistas y el público. Como comenta Quintero:

Manifestando una distinta concepción de la sociabilidad, el ‘público’ en, por ejemplo, la salsa es rara vez pasivo. Se comunica constantemente con los músicos, siguiendo la clave con las palmas de las manos, coreando el coro, demandando intensidad o ¡sabor! y, sobre todo, bailando. De esta forma se retiene (sin tanta intensidad, claro está) la vieja tradición afrocaribeña de la bomba puertorriqueña, la rumba cubana y otras músicas hermanas, del diálogo imprescindible entre bailarador y tamborero en la sonoridad resultante (2004:22).

Por otro lado, en la década de 1980, en el país se comienza a escuchar la **salsa erótica**, en la que el tema sexual y romántico es predominante, exaltando “la imaginación del placer sexual que concretiza su poder en escenarios privados, pero que tiene que proclamarse a gritos” (Ibarra, 1998:58), lo que atrajo consigo una nueva ola de divulgación de este

género, con una variante que tuvo mayor acogida entre otro tipo de público: “Con esto, la salsa [originalmente más de público ‘intelectual’ o ‘artístico’] se ‘vulgarizó’ y llegó a un público más amplio” (Ibíd.).

Lo mismo sucede con el **merengue**, proveniente de República Dominicana pero con gran auge en la década de los ochenta y noventa en el país, como nos cuenta un músico zarumeño: “Había un tiempo donde el merengue imperaba en las reuniones y fiestas populares, y la guitarra y los instrumentos de sonidos naturales como que quedaron de lado”. De esta forma, este ritmo tropical que permitía un baile fácil, y por ende, del cual todos podían participar, adquirió calidad de imprescindible durante largo tiempo, no sólo en la zona baja de la provincia sino también en la alta. Asimismo, la indumentaria de los artistas del merengue y sus derivaciones (tecnomerengue, house), también recibió una gran acogida.

Además, está la **cumbia** de la costa atlántica colombiana y que

en un origen “representa [ba] la conquista amorosa de la mujer al hombre” (Zapata, 1967:92). Aunque no se mantiene el baile tradicional colombiano, en el país causó sensación un baile similar, aunque simplificado. De todas maneras, la cumbia colombiana y sus derivaciones continúan teniendo un éxito rotundo en Machala, Pasaje, Santa Rosa, Huaquillas, Arenillas, Zaruma y Atahualpa, según nos informó un integrante de la Orquesta Los Tauros. De forma general, notamos que son ritmos asociados con la alegría, la euforia y el baile³¹⁷, por ende, con el festejo. En la parte alta también tienen una gran aceptación estas músicas tropicales cuando se trata de una fiesta.

Una de las derivaciones de la cumbia fue la **cumbia andina**, creada en Perú y luego llamada música **chicha**, que trajo consigo sus connotaciones sociales, en el sentido en el que: “El término de ‘chicha’ casi siempre ha significado la quinta esencia del mal gusto y se lo utilizó para denominar un género musical híbrido entre la cumbia y el

³¹⁷ Si bien las letras no siempre hablan de temas alegres, ya que en muchos de los casos incluyen otros como la decepción amorosa, la pobreza, la queja social, etc., el ritmo de estas músicas se presta para bailar, una acción que somete al cuerpo a un estado de animación.

huayno” (Bailón, 57:2004). Los primeros autores, migrantes de la sierra peruana³¹⁸, “andinizaron” la música tropical, obteniendo un producto que causó furor en Perú, y poco a poco en el resto de Sudamérica, con sus debidas adaptaciones (Ibíd.) En la provincia de El Oro, tan cercana a la tierra de la chicha, este ritmo tiene todavía éxito, en especial en la parte baja de la provincia a donde acuden varios de los artistas más conocidos para brindar espectáculos, recibiendo una calurosa acogida.

De la música chicha peruana, nace la **tecnocumbia**, que según Santillán y Ramírez, es una

...innovación dentro del campo de la música roquera³¹⁹, en la que se conservan muchos de sus rasgos característicos, pero que también conlleva elementos nuevos como el show en vivo y el baile en base a coreografías y a un vestuario predeterminado que posibilita la exaltación de ciertos atributos corporales (2004:50).

En su llegada esta música ad-

quirió otro tipo de público, debido a las letras de las canciones y sobre todo al ritmo que incita al baile. Se incorporan pues, instrumentos electrónicos para su interpretación, grandes montajes para los espectáculos y un vestuario peculiar y totalmente distinto al que se acostumbraba en la época. Por su parte, los músicos orenses, con el objetivo de responder a la demanda, han llegado al punto de actualizar los ritmos, así nos cuenta con disgusto un músico piñasiense:

...creo que los que han dañado la música realmente, la original y especialmente en pasillos, vales y pasacalles, son esta tecnocumbia, que no me parece muy adecuada ni interesante, porque canciones nuestras como los pasillos más tradicionales que hemos tenido, que los han cambiado, ahora los hacen no más tecnocumbia.

Como notamos, en el Ecuador, la tecnocumbia se apropia de ritmos considerados propiamente como nacionales: “De esta manera se

³¹⁸ “Los ‘chicheros’ son migrantes o hijos de migrantes de la sierra y de la selva peruana hacia la costa, principalmente Lima, en busca de una identidad propia” (Oleas, 2006:29).

³¹⁹ De la que hablaremos más adelante.

obtiene una sonoridad moderna, con un persistente ritmo de base de efecto contemporáneo, pero con elementos melódicos y armónicos tomados del sanjuanito, albazo, pasillo, bomba, etc.” (República del Ecuador, Ministerio de Relaciones Exteriores). Todos son “reeditados” y pasan a conformar parte de las interpretaciones tecnocumbieras, incluyendo coreografías y el despliegue de todo un espectáculo.

Así, la tecnocumbia adquiere seguidores en toda la provincia, y en la actualidad, en la parte alta incluso se han conformado grupos que la producen. Cabe anotar que usualmente sus integrantes son mujeres, lo que implica una distinción de quienes hacen otros tipos de música más “antigua” y claro está, toda la carga social que esto conlleva. Como notamos en la opinión de un músico zarumeño:

Aquí sí es popular la tecnocumbia, es un ritmo que llama la atención al joven y también al maduro porque por lo general es un ritmo interpretado por señoritas con una vestimenta ‘adecuada’... que llama mucho la atención, y ese es el atractivo y eso ha dado para que la mujer de nuestro medio se sienta incómoda y celosa cuando uno

asiste, porque el esposo se va de show y le deja sin bailar.

Sin embargo, el ritmo que actualmente es infaltable en cualquier festejo, ya que está “a la moda”, es el del **reguetón** o reggaetón. Este proviene de Centroamérica y ha causado impacto en todo el país, pero casi exclusivamente, entre los adolescentes:

El reggaetón es un estilo de música popular entre los jóvenes de muchos países de América Latina en especial de los países caribeños, siendo fácil de bailar y provocando movimientos muy sensuales. Líneas de bajo y un ritmo repetitivo (casi clónico en todas sus canciones) es característico en el Reggaetón. Tiene una sincronización característica por la cual se guían la mayoría de las canciones, dando una referencia fácil para el baile (Páez, 2007:113).

En la provincia de El Oro, tiene mayor acogida en la parte baja. Este es un ritmo resultante de una fusión del reggae, el rap y el hip-hop que en un principio tuvo letras con contenidos fuertes sobre temáticas sociales y también sexuales. Además trajo una indumentaria peculiar, que de

manera simplificada, se puede decir que es “ostentosa”. El baile característico de esta música es el “perreo”, que incluye una serie de códigos y movimientos que pueden revelar el nivel de los conocimientos y de la autenticidad del bailarín en calidad de “reguetonero”.

Por otro lado, también está la música cuyos ritmos y letras ya no tienen esa “alegría” de los ritmos antes descritos, sino que más bien tienden a tener un ánimo de descontento o dolor, y que tiene y mantiene una larga tradición en la provincia. Nos referimos a éstos como música **rocolera**³²⁰, la misma que apareció a fines de la década de 1970 en Guayaquil, con cantantes costeños que se inspiraron en los vales peruanos y en los boleros. Con el tiempo se propagó hacia la sierra, en donde fue adquiriendo otros matices musicales. Como bien lo señala Ibarra: “En su dinamismo, el desarrollo de la música rocolera se presentó como una

síntesis de cosas viejas y nuevas, incorporación y transformación de tradiciones” (1998:88). Así pues, en toda la provincia de El Oro, es ya conocida como una música “corta venas”, por su cualidad de inspirar tristeza o dolor, y de enfocarse prioritariamente en el tema del mundo amoroso: relaciones, decepciones, ilusiones, pasiones, traiciones, etc., de ahí que en sus letras éste sea el eje³²¹. Musicalmente, “el canto tiene un tono de súplica, lamento, imploración o queja, que se torna más acentuado en las cantantes rocoleras, quienes pueden llegar a una vocalización sollozante” (Ibarra, 1998:80-81).

Cada música, no sólo tiene su tiempo, sino también su espacio característico. El “lugar” de la música rocolera, con el que es relacionada es la cantina,

...donde se consume cerveza y aguardiente [y que] representó crecientemente lo mes-

³²⁰ Dentro de la cual se incluyen ritmos como el pasillo, el vals peruano, el bolero, y también algunas fusiones nuevas, como por ejemplo, la de la tecnocumbia y el pasillo, entre otros.

³²¹ Algo que si bien recuerda a las letras de los pasillos tradicionales, en las que se hablaba de la relación de pareja, con un “profundo platonismo”, en la música rocolera se cambia su estilo: “ahora la letra se ha vuelto menos elaborada, pasando a utilizarse el lenguaje directo. El pasillo rocolero tiene un contenido que evidencia un uso predominante del habla diaria” (Ibarra, 1998:80-81).

tizo que vinculaba a las clases medias con ciertos ambientes populares que se alejaban de la chichería [Sin embargo] En los años setenta las clases medias abandonaron las cantinas, pero éstas mantienen su presencia por donde aparecen nuevos barrios y contingentes populares, o en los ambientes deteriorados de las ciudades (Ibarra, 1998:76).

La rocola entonces, se vincula con lo bohemio, con la cantina, las copas y los amigos, aunque también se realizan conciertos o “guitarreadas”. De todos modos, el imaginario que gira en torno a esta música, es el del despecho en un ambiente en donde se da el consumo de alcohol. Así nos cuenta un músico zarumeño: “Lo malo es que este tipo de música lleva a los jóvenes a ingerir alcohol. Usted va a una fiesta doce, una de la mañana y ya encuentra jóvenes bastante mareados, producto de que este tipo de música los motiva e incita”. No compartimos esta causalidad determinista entre la música y el consumo de alcohol, e insistimos en ver la situación de una manera más profunda, como un espacio y un tiempo en el que “se ponen en juego diversas representaciones sociales: los gustos de sectores económica y

políticamente subalternos, el sentimiento nacionalista, las estéticas populares, entre otras” (Santillán, 2000:42). Y es que, es un fenómeno que ha tenido impacto en todo el país, sugestionando con su música y letras incluso una integración y punto de encuentro de la identidad nacional. Para el autor previamente citado, la música rocolera:

... porta una autorepresentación de los grupos sociales (públicos) que de alguna forma son productores de esta música, sin dejar de lado la industria local que genera el campo rocolero, y que se sustenta en construir su imagen como la música propiamente del pueblo, término al que apela el campo (incluyendo al público) para autodefinirse como popular y que construye una representación del mismo en base a características como las frustraciones sentimentales, la bohemia como forma de vida, y las reivindicaciones de la ecuatorianidad; representación que oculta otros posibles sentidos del pueblo como las reivindicaciones económicas o políticas, y que hace del campo rocolero un espacio volcado hacia sí mismo antes que una producción simbólica que se

enfrente directamente a las producciones de los actores vistos como ‘ajenos al pueblo’ (2000:155-156).

Si bien las letras rocoleras no son las que inspiran una identificación de carácter especial con el público³²², es con los cantantes, con su manera de presentarse y expresarse, y con los valores que ellos representan, con lo que se reconoce y se siente integrante el público.

Como varios entrevistados lo afirmaron, es en ritmos como el pasillo y la rocola en los que las generaciones adultas en especial, se encuentran e identifican entre nostalgias y recuerdos. Es lo usual que esta música sea tocada al final de la fiesta y de la noche, ya cuando los más jóvenes se han ido: “Aquí todos los bailes terminan con música nacional”, nos comentó un piñasense.

Finalmente, hay que mencionar la entrada de otros ritmos que han tenido acogida, especialmente en la parte baja, como el **nuevo vallenato colombiano**, cuyas letras también giran en torno a las temáticas del

amor, sus desventuras y en ocasiones ilusiones, logrando así que la mayoría de sus oyentes se identifiquen y “disfruten” de la melancolía causada. Este ritmo también tiene un baile específico, aunque usualmente se lo escucha en contextos similares a las de la música rocolera. De esta forma, notamos como la música forma una parte importante no sólo de la fiesta popular sino de la cotidianidad de la población oreense, convirtiéndose en una compañía de sus vidas y relaciones sociales, recordando, animando o entristeciendo, pero definitivamente poniéndole un ritmo e incluso dándole un “sabor” a cada uno de sus momentos y espacios.

³²² Debido a que en casi todos los géneros musicales se habla o se puede hacer referencias al tema de las relaciones de pareja.

XII. COCINA POPULAR

12.1. Aspectos generales

El arte de la cocina en la provincia de El Oro es sin lugar a dudas una de las expresiones culturales de mayor riqueza y variedad. Anteriormente ya hemos mencionado la profunda distinción entre la zona alta y la zona baja de la provincia, y de las múltiples diferencias entre ellas existente. Lo propio sucede en el ámbito alimenticio, marcado fuertemente por la esfera agro-productiva que cada una de las zonas ha desarrollado. Tampoco podemos desconocer la influencia culinaria de poblados vecinos como los de Loja, Cuenca y Perú, o el paso de personas que por uno u otro motivo han pisado territorio orense, llevando consigo su sazón. El caso es que esta rica amalgama de tradiciones y sabores, desde siempre ha generado un múltiple abanico de opciones en

cuanto a comida respecta, donde cada plato y cada bebida otorgan placer al paladar de quien los degusta.

Y es que para los seres humanos la necesidad de comer se encuentra atravesada por el placer de saborear, por ello, “podemos estar seguros de que en la definición de lo que es apto para consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria” (Harris, 2002: 12). Por lo tanto, la cultura se convierte en un agente que enriquece a la materia prima alimenticia, otorgándole significados y convirtiéndola en los ingredientes que posteriormente serán los que den forma a las recetas y a las comidas y bebidas que formarán parte de una

sociedad. En este sentido, y sin temor a equivocarnos, consideramos que la gastronomía es uno de los elementos identitarios de mayor trascendencia para las personas.

Por este motivo, para entender el mundo de la cocina y del comer, los recetarios no son suficientes. Es necesario tomar en cuenta un sin número de factores que se encuentran interrelacionados y que de una u otra manera afectan al ámbito de la alimentación, “lo que nos obliga a tener en cuenta cuestiones muy diversas de carácter biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político e ideológico” (Contreras, 1993: 12). Tales consideraciones, propias del ser humano, hacen que seamos una especie omnívora, con capacidad de libre elección en materia alimenticia. Sin embargo, es importante destacar que dicha libertad de consumo está marcada por la cultura a la que pertenecemos, la cual moldea nuestros hábitos alimenticios (Ibíd.). Al respecto, Weismantel indica que:

La comida y la cocina están íntimamente ligadas a la cultura. No es solamente una verdad psicológica aquella que afirma que somos lo que comemos; lo que comemos y cómo lo

hacemos también nos define como seres sociales. El cocinar asegura la producción material y la reproducción del grupo social, pero este proceso material está estructurado culturalmente. Cocinar es hablar y significar, así como crear y hacer (Weismantel, 1994: 12).

Al igual que el resto de sociedades, quienes habitan en la provincia de El Oro, mantienen dentro de su cultura alimenticia un sin número de rasgos que se encuentran vinculados tanto al ámbito material-nutricional (tecnológico, biológico y económico), como al simbólico-cultural (religioso, ideológico). Dicha distinción resulta aún más evidente cuando aludimos a ambas zonas de la provincia, las mismas que otorgan una importante división cultural, constituyendo al Oro en una suerte de “laboratorio” alimentario-productivo.

En la denominada parte “baja”, el ecosistema de manglar y los peces y mariscos que en ella se encuentran, serán el insumo principal en la alimentación de quienes la pueblan, lo cual también influenciará en las relaciones sociales y laborales vinculadas a la pesca y a la recolección de moluscos. El mar, el manglar y los

esteros, serán la bodega principal de abastecimiento. Por su parte, en la llamada parte “alta”, la producción agrícola propia de la zona (maní, café, caña, plátano verde, etc.)³²³ se convierte no sólo en productos de venta y comercio, sino también en ingredientes esenciales de los variados platos que en la zona se preparan.

Sería poco acertado indicar que la actividad culinaria está solamente ligada al ámbito productivo, llámese pesca, recolección o agricultura. Si bien éstas aún constituyen formas importantes que comunican la economía con la alimentación de las y los campesinos de la provincia, existe un gran número de personas concentradas en las ciudades que se conectan con sus alimentos por medio del comercio, es decir, a través de la compra de los mismos. De igual manera, no podemos obviar la presencia de la comida moderna como son los enlatados y fideos, ni tampoco de la denominada “comida rápida o fast food”, que ha sido incorporada en los platos de los habitantes de toda la provincia.

A pesar de ello, ciudadanos y campesinos mantienen dentro de su costumbre alimenticia la distinción culinaria mencionada párrafos atrás, donde cada plato y bebida se reviste de nutrición, significado, sabor, olor, y todo un conocimiento que proviene desde la obtención de los alimentos hasta su cocción y su degustación. En este punto, es importante mencionar que la persona encargada de tan trascendente tarea suele ser la mujer³²⁴ (derivado de la división sexual del trabajo), la misma que con sus manos moldea los productos que han sido extraídos del mar, de la tierra o del mercado, convirtiéndolos en verdaderos manjares.

Por este motivo, invitamos al lector a que a continuación pase revista de cada uno de los platos y bebidas que en el Oro se preparan, no con el afán de producir sensación de hambre a su estómago, sino con el ánimo de aproximarlos a uno de los rasgos esenciales de la identidad de los y las habitantes de la provincia, puestos de manifiesto a través de su sabiduría culinaria.

³²³ Sobre producción agrícola ver el Capítulo cuarto correspondiente a Economía.

³²⁴ Es necesario señalar que en algunos casos, especialmente los referidos a negocios de restaurante, son hombres los encargados de preparar los alimentos.

12.2. Comida y bebida popular en la parte alta

Tal como hemos mencionado, la alimentación de la parte alta está íntimamente relacionada a los productos que en ella se encuentran. De igual forma, es importante indicar que la comida de esta zona ha recibido bastante influencia de la vecina provincia de Loja. Así lo comenta un Piñasiense, cuando indica que “esas costumbres de comida creo que vienen un poquito más de Loja, hay mucha gente que ha venido de Loja, ellos han traído en alguna forma ciertas costumbres”, siendo la comida una de ellas. La consecuencia de este mestizaje de alimentos y la forma de prepararlos, ha desembocado en una variedad de platos de dulce como de sal, los cuales veremos a continuación.

12.2.1. Los desayunos y los entredías

Temprano en la mañana, hombres, mujeres, niños y niñas, empiezan un día más de actividades. Los primeros irán a trabajar, ya sea en labores agrícolas, comerciales o de servicio; las segundas -en su mayoría-, se encargarán del arreglo de su hogar; mientras que los más

pequeños de la casa marcharán a sus escuelas y colegios para cumplir con sus respectivas obligaciones estudiantiles. El caso es que todos, grandes y chicos, necesitarán del “combustible” que el cuerpo y la mente demandan para funcionar de forma efectiva, y así garantizar el desarrollo normal de su jornada.

No obstante, tal como ya hemos manifestado, no sólo se trata de satisfacer al cuerpo y a la mente, sino también, a los sentidos. Por ello, uno de los productos que en la mesa no podrá faltar es el **café**, cuyo aroma y sabor serán suficientes para levantar y animar hasta al más somnoliento de la familia. Se trata del famoso café de Zaruma, Piñas, Balsas o La Victoria, los mismos que han sido parte de la cotidianidad de estas poblaciones, desde hace ya, mucho tiempo atrás.

Si bien el café instantáneo se ha insertado en muchos de los hogares de la zona, aún numerosas familias mantienen la tradición de usar su propio café. Ya sea en la tradicional chuspa o en las “modernas” cafeteras, las madres y esposas del hogar colarán al café, cuyo olor impregnará a toda la casa. Éste, generalmente es servido con pan, que es comprado en las tiendas del barrio o que, en

algunos casos, será hecho en los propios hogares. Usualmente es en los sectores rurales donde aún se mantiene esta práctica, utilizando incluso los clásicos hornos de barro para su elaboración³²⁵. Es el caso de una de las habitantes del cantón Chilla, quien cuenta acerca de la preparación del pan en este tipo de horno:

Yo hago en horno de leña, de harina blanca, de trigo; también se le pone de las tres harinas: harina de maíz, de trigo y harina blanca, con huevos criollos, manteca de chancho. Se forma la masa y se le pone a quemar en el horno de leña, bastante leña... Eso hay que quemar el horno, después hay que dejar que se enfríe un poco. Se le deja hasta que se queme que forme bastante brasa, que se caliente el horno, le tapo arriba con barro. Después ya se le barre con montes esa brasa, se le barre bien y se le deja la brasa a un ladito y queda ahí limpio, vacío y le tapo los lados con latas para que no se queme el pan. Ahí hay que dejar

siquiera una media hora hasta que se enfríe, entonces para ver si ya está buena para el pan yo le meto una hoja verde, el monte, si se quema es porque está caliente el horno todavía, si ya no se quema y sólo se sancocha, ahí ya está para hacer el pan. Y si le mete al pan en ese horno que recién se ha barrido todito se quema, tiene que esperar. De ahí ya se le mete al pan y se le deja unos cinco minutos, se asa rápido, si está un poquito frío ahí sí demora más, pero coge más color el pan en el horno que este medio frío; porque si está bien caliente se tuesta rapidito y está por dentro la masa cruda. Ese pan ¡es rico!

Pese a lo expresado, el pan no es el único alimento que en las mañanas se consume. Existen también otras comidas que frecuentemente se preparan y que acompañan al café. Una de ellas es el **tamal**, muy tradicional al momento del desayuno, y cuya presencia denota la influencia de aquellos lojanos que pasaron

³²⁵ Es importante mencionar, que si bien la mayoría de hogares han dejado desde hace mucho tiempo atrás los hornos de barro, la leña y los fogones -reemplazándolos por cocinas a gas e incluso por hornos microondas-, la opinión generalizada de aquellas mujeres que alguna vez cocinaron al vaivén del fuego y el olor del humo, es que la comida sabía mucho mejor bajo este sistema de cocción, recordándonos, que no siempre la modernidad es sinónimo de mejoría.

por las tierras de Zaruma, Piñas o Portovelo. Se los elabora a base de mote y arroz, y se los prepara de la siguiente manera:

Se pone a remojar al mote, se lo lava bien y se pone a cocinar un poco. Cuando está cocido se lo muele, antes de eso también se muele un poco de arroz crudo y se lo cocina, luego se lo mezcla con el mote molido y con el caldo de carne que se ha cocinado para poder hacer los tamales y manteca de chanco. Se lo amasa bien, se le pone un poco de color y ya está listo para ir rellenándolo con carnecita, arvejita, zanahoria, huevo y pasas... Se envuelve en la hoja de plátano, a la hoja se la suasa o sancocha; esto se hace para que la hoja se haga blandita y quede suave para poder envolverla. De ahí va a la tamalera por una hora.

La señora que amablemente nos dio a conocer los secretos de su receta, también nos contó que antaño, los tamales eran parte de la dieta de los arrieros³²⁶, quienes los consumían durante sus largos viajes por dentro y fuera de la provincia. De igual modo, nos comentó que los tamales, al igual que muchas de

las delicias que poco a poco iremos mostrando, son comidas que a más de ser servidas como desayuno, son consumidas como **entredías**, es decir, como platos que se sirven entre el desayuno y el almuerzo, o entre el almuerzo y la merienda.

A más del café y su aroma, y del gusto del tamal, el uso del plátano verde en los desayunos y en los entredías también ha sido generalizado en gran parte de la zona alta como en Zaruma, Piñas, Portovelo, Balsas y La Victoria; ya que de él se desprenden una gran variedad de platos que se han constituido en el referente culinario de la región.

En primer lugar tenemos al famoso **tigrillo**, cuyo nombre nada tiene que ver con el pequeño felino selvático. Para preparar este plato, en primer lugar hay que cocinar al verde, para después “majarlo” o molerlo, hasta que quede como una especie de puré. A esta masa se le añade huevo, aliños al gusto y finalmente queso, el mismo que será derretido al son del calor de la comida. A esta exuberante preparación se lo suele acompañar con carne de res, de chanco o de pollo.

³²⁶ Sobre este personaje revisar el capítulo tercero, correspondiente a la Historia de la provincia.



Foto 105. Tigrillo. Zaruma.

El **molloco** o **molido de maní** también es un plato elaborado a base de verde. “Primero se cocina el verde, luego se lo muele con el tun tun (piedra de moler). Se hace “lijosito” (suavito) al plátano y se le pone sal y maní. A este último también se lo chanca pero no mucho y sale un delicioso majado de maní”³²⁷. Se lo puede acompañar con huevo frito o queso.

Dentro de los platos que se preparan con verde también está el **bolón**, el mismo que, a pesar de no ser propio de la zona³²⁸, de igual modo, es altamente consumido. De

la misma forma que para las dos comidas anteriores, primero hay que cocinar al verde para después majarlo. En segundo lugar hay que darle la forma de bolón y agregarle queso o chicharrón, dependiendo el gusto. Para terminar se le agrega maní y se le echa a freír.

Finalmente, dentro de las comidas que son hechas a base de verde está la **patarashca**, que “es un plato que lo hacen con verde y con pescado seco. Primero lo cocinas al verde con un buen refrito, cuando está cocinadito lo ponen al pescado

³²⁷ El maní molido puede ser sustituido por mantequilla de maní.

³²⁸ El Bolón tradicionalmente es originario de la provincia de Esmeraldas.



Foto 106. El bolón de verde. Jambelí.

arriba, lo dejan sudar un poco y ya está listo para servir”, comenta una experta en estas comidas.

La imaginación de las hábiles mujeres no termina con el uso del plátano verde, esto lo demuestran cuando preparan los famosos **muchines de yuca**, otro de las comidas que suele ser apetecida por las familias de la parte alta. Para hacer un muchín, en primer lugar hay que rallar la yuca, a lo que hay que agregar huevo y queso. Posteriormente se hace la masa y finalmente se la fríe. Pero si de yuca se trata, sin duda alguna uno de los platos que mayor placer trae

al paladar es el **yuquitrillo**, el cual, “es como el tigrillo, pero se lo hace con yuca picadita”, es decir, que se majará la yuca, y esta se le mezclará con huevo y queso, combinación que indudablemente causará una explosión de sensaciones al momento de degustar este novedoso e imaginativo plato.

En consecuencia, en las mañanas, la mesa del “altiplano orense” alberga una variedad de olor, color y sazón, representada en succulentos platos como el tigrillo, el tamal o el muchín; masas cuyo sabor se derrite en la boca junto al queso que dentro

de ellas se encuentra, las mismas que son acompañadas de un buen café y del cariño que las mujeres de esta parte de la provincia ponen a los platos; ingredientes indispensables para empezar una jornada más, en el diario vivir de los y las habitantes de esta zona.

12.2.2. Los almuerzos y las meriendas³²⁹

Para la llegada la tarde será preciso recargar energías, ya que después de haber transcurrido la primera parte del día, nuevamente, el cuerpo y la mente necesitarán de una segunda ración alimenticia. Por esta razón, esposos, hijos e hijas volverán al hogar para ser nuevamente alimentados por la jefa de la casa, la misma que durante la mañana dedicó tiempo y empeño a la preparación del almuerzo, comida compuesta principalmente de sopa y “seco”.

12.2.2.1. Las sopas y caldos

La sopa es uno de los platos que para las y los habitantes de la parte

alta de la provincia de El Oro no podrá faltar. Al igual que en el resto del país, la variedad de este primer plato del almuerzo es extensa, sin embargo, existen algunas sopas que de algún modo se han constituido en las más representativas del sector, las mismas que, en su mayoría, son de origen lojano. Tal es el caso de la “**sopa de alverjitas**”, cuya preparación es de lo más común para las mujeres de este rincón de la provincia.

Reproduciendo la receta de aquellas generosas mujeres que nos invitaron a recorrer el mundo culinario de El Oro, podemos manifestar que para hacer esta nutritiva sopa, como primer paso hay que cocinar la alverja, para después añadir guineo verde picado (de tipo seda). Después, se le agrega un refrito para darle el sabor correspondiente y la cuajada o quesillo (denotando aún más la influencia de la vecina provincia). Antes de servir, hay que batir un poco al caldo y la sopa estará lista para ser consumida. Una variación de este plato consiste que en lugar de poner quesillo, se le agrega “cueros

³²⁹ Generalmente los platos que se preparan para el almuerzo suelen ser los mismos que se consumen en la merienda, con la excepción de que las sopas son poco consumidas en las noches.

de choncho, hierbitas y aguacate”, según cuenta una de nuestras amigas cocineras.

Otra de las sopas donde se advierte la influencia lojana es en el **repe**, preparado con un guineo que es propio de la zona. Una de las tantas señoras que lo elaboran cuenta los pasos a seguir en su preparación: “para la sopa del repe se pela el guineo, se lo lava bien y se lo pone a hacer con papa y se le pone leche, queso, mantequilla, sal y aliño casero; se lo bate bien y se hace como crema, aunque a veces quedan unos trocitos de guineo”. Una vez que la sopa está lista y el guineo casi ha desaparecido, esta deliciosa sopa podrá ser servida para su degustación.

Dentro de las sopas emblemáticas es la **sopa de maní**, cuya preparación es por demás sencilla. Primero se tuesta el maní y se lo fríe en un sartén junto al respectivo refrito. Cuando el maní bota como una especie de mantequita, esto quiere decir que está listo para ser depositado en una olla con agua. Allí se le pone huevos criollos y papa cocinada, se lo hace hervir y la sopa está lista para ser servida.

Continuando con el recorrido de las sopas encontramos al **arroz aguado**, “que es una sopita que se la pone papa, arroz y queso, una hierbita y ya está. A esta sopa también se la puede hacer con carne de res”, De igual modo tenemos al **sancocho**, un nutritivo caldo que también lleva carne de res, yuca, plátano, papa y zanahoria, ingredientes que serán hervidos en agua para poder ser degustados. Finalmente está la **sopa de fréjol**, ya que como nos lo cuenta una señora de Zaruma, “el fréjol también es un plato típico de aquí”. La preparación de esta sopa es similar a la del sancocho, la única diferencia es que al caldo hay que agregarle el fréjol correspondiente.

Al describir estas sopas es posible observar el “mestizaje” alimenticio que en la comida se presenta, donde productos y costumbres de sierra y costa se funden para dar origen a una comida única y singular, moldeada con las manos de un sin número de mujeres, de cuya imaginación se desprenden una variedad de sopas que serán el “primero” de los platos del almuerzo. No obstante, el estómago de la familia no quedará satisfecho si a continuación el “segundo” no es servido.

12.2.2.2. Los secos

Cuando la sopa ha terminado se dará paso a los secos. Por lo general, los secos suelen estar compuestos de arroz, carne de res, pollo o chanco (fritas o al jugo) y una ensalada que regularmente será de lechuga, cebolla y tomate. Al igual que en las sopas, existen algunos platos que son propios de la zona y que demandan cierta habilidad que sólo las cocine-ras de este sector disponen.

Al igual que la sopa de alverjas o el repe, otra de las influencias lojanas es la “**alverjita con cuero**”, plato que a pesar de tener una forma sencilla de preparación, se constituye en una de

las mayores delicias para zarumeños y piñasienses principalmente, a tal punto, que las colonias de Piñas y Zaruma en Quito reproducen este suculento plato en sus hogares o en los actos y eventos que desarrollan. En Zaruma nos dijeron que primero hay que cocinar las alverjas, para después servir las con guineo y cuero de chanco, remarcando que al “cuero de chanco se lo cocina aparte, con especería, sal y una cebolla blanca”.

Uno de los “secos” emblemáticos del sector es al **arroz mote** o **arroz aguado**, que es un tipo de arroz quebradizo que se da en la zona. Una de nuestras amigas y colaboradores,



Foto 107. Arroz mote. Zaruma

indica que “se lo llama arroz mote porque es sin sal y se abre bastante al grano y se asemeja al mote. Va con un refrito de maní y manteca de chanco. Arriba se le pone una cecina de chanco o de res y un pedazo de queso”. A esta comida se suma también la **sopa mestiza**, que es un tallarín al que le ponen pan, huevo, queso y un refrito de tomate y cebolla. “En verdad no es sopa, es seco, pero le llaman sopa”, acota nuestra informante.

Como parte de “los secos” de la parte alta de la provincia de El Oro, la **morcilla** y la **longaniza** forman parte sustancial de su alimentación tradicional. La morcilla se la suele hacer con la tripa del menudo, la misma que es rellena con col, cebolla blanca, orégano, guabiduca (hoja de aliño), hierbabuena, ajo, comino, arroz cocinado y sangre de chanco. A la par se pone a calentar una olla de agua, a la que también se la condimenta. Una vez que hierve se le agrega la morcilla y se la deja cocinando unos treinta minutos. Por su parte, la longaniza se la prepara a base de cualquier tipo de carne molida, la misma que también es introducida en la tripa del chanco. En palabras de una de las habitantes de La Victoria: “de ahí se preparan todos los aliños, con todo, cebollita

picada, ajitos, sal y achiote. De ahí pues ya se le prepara bien y se le pone bastante limón. De ahí se le pone a freír en una paila y se la mueve para que medio medio se cocine”. La longaniza se sirve con yuca o arroz.

Otro de las comidas que suele tener demanda por los habitantes de la región es la **pata de res rebosada**. En la parroquia de Moromoro cuentan que primero hay que pelar y rasurar bien a la pata, “porque a veces viene con pelitos”, después se la troza y ya en pedazos se la cocina en una olla con cebolla blanca, ajo y sal, hasta que quede con suave textura. Aparte se prepara una fuente con harina, agua, huevo y sal. Con estos ingredientes se hace una masa y a las patas (ya cocinadas) se las embadurna de este preparado. En una paila con aceite hirviendo se introduce las patas con un poco de harina hasta que la pata salga crocanta. Este plato se suele acompañar con encebollado y yuca.

El pollo y la **gallina criolla** también ocupan un lugar significativo en la dieta de las personas, sin embargo, es en Balsas y en La Victoria donde más se lo consume, ya que en el primero de los cantones mencionado la cría de éste animal es considerable.

Por ello, tal y como comenta uno de sus pobladores: “aquí, lo que más se come es el pollo, de todas las formas que se le prepara”. Existen varias maneras de prepararlo, así nos lo cuenta una de las señoras con las que conversamos: “la gallina criolla se la prepara con cebollita picada, se hace un buen refrito, con ajo, y se la pone a cocinar. Se hace un estofado, sequito queda. Se la sirve con yuca cocinada o un molidito de verde”.

Finalmente, un plato curioso dentro de la provincia es el **cuy con papas** el mismo que si bien es una comida tradicional de la sierra ecuatoriana, también es altamente consumido en Chilla (y como veremos más adelante en el cantón Pasaje), cantón que al estar ubicado en la parte alta de El Oro, asemeja muchas de las costumbres de la serranía, incluyendo su comida. En primer lugar hay que sazonar al cuy, “yo sólo le pongo ajo” comenta una señora. Después se asa y por último se lo acompaña con papa cocinada, una salsa de maní y una ensalada de lechuga.

Esta gran variedad de alimentos, que van desde el cuy, el verde, el pollo, hasta el café y el maní; brindan una muestra de la gran variedad de productos que en la parte alta de la

provincia se encuentra, los mismos que se transforman en el insumo principal para la preparación de múltiples platos que forman parte de la dieta de los y las habitantes de esta región. No obstante, el recorrido aún no termina, recién empieza.

12.2.3. Los postres y los dulces

Manteniendo la lógica anterior, la preparación de postres y dulces también está relacionada a los productos que a la mano se encuentran. Éstos se elaboran cuando la comida de sal ha terminado, y las mujeres de esta parte de la provincia los elaboran para poner un poco de “azúcar” a la vida de sus familiares.

Uno de los dulces de mayor acogida y preparación es el **dulce o manjar de leche**, cuyo principal ingrediente es la leche proveniente del gran número de ganado que se encuentra en el sector. Se lo halla en todos los cantones de la parte alta, que van desde Chilla hasta Zaruma. Para su elaboración la leche no es el único ingrediente, es necesario conseguir también harina o bien arroz molido, esto para espesarlo, un poco de agua, panela y canela. Una hábil cocinera del cantón La Victoria nos cuenta el proceso:

El arroz se lo muele dependiendo del tanto que se va a hacer de leche. Se lo muele bien finito y se lo pone a hervir el arrocito en la paila, con un poquito de agua se va moviendo, moviendo y ahí se va espesando; según como se vaya espesando le va poniendo la leche. De ahí se le pone canela, sea molida o en trozos. Se le pone hasta que espese y espese y se sigue moviendo en la paila. De ahí ya se le va poniendo la panela entera, igual ahí hay que

darle y darle (moverle, moverle) hasta que dé punto, hay que mover sino se quema. Cuando ya está bueno se ve el asiento de la paila, ya no se pega.

Otro de los dulces característicos de la zona es el **alfeñique**, elaborado a base de la miel de panela, producto derivado de la caña, uno de los cultivos emblemáticos de la parte alta, “ese vuelta es pura miel, la miel de panela nada más, le hace dar punto y de ahí se lo bate con un



Foto 108. Dulce de leche. Zaruma.

palo, así en un gancho, y se va haciendo la melcocha”. Hay quienes, como es el caso de una señora de La Victoria, que a la panela le añaden un chorrito de limón “para que no se haga azucarada la panela, y si usted quiere le pone maní”. El punto lo dará la consistencia de la melcocha, “cuando ve que está durita”³³⁰.

Dentro de la gama de dulces, el de **guayaba** ocupa también un lugar importante en el paladar de los y las habitantes de este rincón de la provincia. Como primer paso se lava la guayaba y se la pone en una paila de bronce, donde se la cocina entera. Una vez hervida se cierne el agua, se la pela y se la vuelve a depositar en la paila, pero esta vez, con miel de panela. Se la mezcla y se la revuelve durante largo tiempo hasta que se haga jalea. Posteriormente se la deja secar y se pone el dulce en una tabla que previamente ha sido recubierta con harina para que éste no se pegue en ella. Allí, al dulce se le da forma de bolita y se lo deja así, hasta el día siguiente para que se endurezca más. Sólo ahí, el dulce

habrá tomado la consistencia ideal para que se lo pueda cortar en cuadritos y empaquetarlo para la venta o para consumirlo en el hogar.

Del toronche, fruta propia de la región parecida a un melón o babaco pequeño, se elabora el **dulce de toronche**. Esta fruta es un tanto amarga, por lo que antes de prepararla resulta indispensable hervirla siete veces seguidas, hasta que su sabor amargo haya desaparecido. En la última hervida se le pone la panela, especerías dulces como clavo de olor y canela, y se le deja espesar hasta que esté en su punto. De manera similar se prepara el **dulce de zambo** y el **dulce de higo**.

Continuando con la línea de los dulces hechos con miel de panela, tenemos específicamente en el cantón Chilla, el **dulce de haba** y el **de oca**. Para el de haba en primer lugar hay que dejarlas en reposo durante todo un día, y posteriormente pelarles la cáscara. Después se las cocina “hasta que estén bien como harina, entonces ahí se les bate bien con la

³³⁰ Con respecto al “punto”, es preciso anotar que la sabiduría de la cocinera popular (al igual que otros saberes populares), en gran medida, se basa en la experiencia, es decir, que para ser una experta en este tema, tendrá que haber desarrollado un ojo adecuado que le permita ver cuando una comida ya está lista, y un sentido del gusto y olfato que le indiquen las medidas justas de los ingredientes a utilizar, y así obtener un sabor óptimo en la comida.

panela hecha miel, no se le pone directamente, y ahí se le pone a hervir en esa crema de haba. De ahí hay que estar mueve y mueve, hasta que de punto”. La oca, “es así como hacer del haba”. Se la cocina, se la quita a la cáscara y se hace hervir con la miel de panela hasta que de punto.

La cocada es un postre que últimamente ha sido popularizado en la parte alta, especialmente en la parroquia Moromoro, que es donde se la elabora. Como paso previo fundamental hay que conseguir el coco, el mismo que es traído de la zona baja de la provincia, y pelarlo. Después se lo ralla, “pero hay que tener un poquito de práctica porque también se rallan los dedos”, nos comentaba jocosamente una experta. Después, se coloca el coco rallado en una olla con azúcar, blanca si se la desea de color blanco o con panela, si se la desea de color café. Se le agrega también el agua del coco y se cocina alrededor de una hora y media. Hay que irla batiendo hasta que llegue a su punto. Finalmente se la saca, se la deja enfriar y al hacerlo ya queda lista la cocada.

Otro de los productos emblemáticos de la zona es el maní, con el que se preparan los **bocadillos de maní**, también conocidos como

jashpes. Los hay de dos clases, los blancos y los cafés. En ambos casos, en primer lugar hay que seleccionar al maní y luego tostarlo. Para hacerlo blanco no hay que tostar mucho al maní y hay que prepararlo con azúcar blanca, “a la azúcar hay que derretirle y colocarle el maní, pero bien molido. Después de ello se le pone en la paila con el azúcar y se lo va batiendo, cuando hierve da punto, se demora más o menos media hora”. Si es necesario se le agrega un poco de agua para ir regulando la consistencia. Una vez endurecido se lo deja enfriar, se le da forma rectangular y listo. Para hacer el bocadillo de maní café es el mismo proceso, solamente que hay que tostar mucho más al maní y hay que prepararlo con panela en vez de azúcar.

Los huevitos también son otro dulce hecho a base de maní, “eso vuelta es con el maní cocinado y molido”. Primero hay que tostar al maní, después cocinarlo y finalmente molerlo. De allí sale una masa, similar a la del pan, a la que hay que embadurnarla con miel de panela en una paila de bronce. Al igual que el resto de dulces, a éste también hay que menearlo hasta que de punto. Posteriormente se deja enfriar la masa y se la pone en una batea. Se lo saca poco a poco en una tabla

aparte y se le va dando la forma de huevito. Se los deja reposar hasta el día siguiente y se los saca al sol para que se sequen por completo, “que estén bien sequitos para poder vuelta hacer la miel” y volverla a poner sobre los huevitos. Nuevamente se los deja enfriar y finalmente se muele azúcar para espolvorearla a modo de azúcar impalpable sobre el bocadillo ya terminado.

Dejando de lado el tema de dulces y bocadillos, pero no por ello el dulce sabor de los postres, la zona alta también se caracteriza por una gran variedad de “golosinas” hechas con harina. En la región específica de Piñas, Portovelo y Zaruma, uno de los postres tradicionales son los **chimbos**. Ellos son una especie de pastelitos hechos de harina de tapioca “a base de una masa para hacer biscochuelo. A la harina se le agrega azúcar y eso le ponían a pasar con una miel. Luego se los pone en el horno y nuevamente se los pasa en miel (de panela)”. De igual manera, en algunas parroquias de este sector se hacen los **roscones**, cuya preparación nos la cuenta uno de los habitantes de la parroquia Moromoro, experto en su elaboración:

La elaboración de los roscones, el proceso es todito medio com-

plicado y largo. Primero hay que preparar el agua... se cocina el agua con manteca. Una vez que hierve se le ubica la harina, se le pone la harina también. Primero agua y manteca hasta que hierva... Una vez que puso la harina en la olla se mezcla bien hasta que se cocina y se hace una masa. Hay que tratar de menearlo lo más rápido a fin de que no se haga pelota, porque la harina se hace pelota. Se la cocina hasta que se despega de la olla, se da la vuelta y se despega de la olla, entonces ya está lista. Se pone en una vasija y se la enfría, se añade los huevos y se mezcla. De ahí una vez que está hecho se sirve la porción que usted quiera, se le abre y se le hace con un dedo el huequito. Una vez que ya está hecho eso se le pone al horno, el horno ya tiene que estar bien caliente para que crezca... El dulce se le pone después, cuando esté frío... El decorado se le hace con la clara de huevo con azúcar, de ahí se lo adoba bien de ese dulcecito y vuelve al horno nuevamente hasta que se seque.

Otro de los usos tradicionales que a la harina se le otorga es el de



Foto 109. Roscones y dulces de maní. Zaruma.

la elaboración del **pan de zema**³³¹, “que eran de harina morena y le ponían miel, era una especie de empanadas”. La preparación es similar a la del pan normal. Primero se hace levadura, después se hace hervir una panela y de ahí se le pone la zema. Finalmente se añade la mantequilla o manteca de chanco y si lo desea se agregan huevos. Los panes se los lleva al horno y están listos para servirse.

12.2.4. Las bebidas

Tal como se ha mencionado en párrafos anteriores, el **café** se constituye en una de las principales bebidas que caracteriza a la parte alta de la provincia, dado que en gran parte de esta zona, el cultivo de este producto es altamente representativo. Incluso cafés como el de Zaruma y La Victoria han alcanzado gran prestigio a nivel nacional e incluso, internacional.

³³¹ La zema es una especie de harina de maíz que suele ser utilizada para hacer pan.

Ya en épocas antiguas los arrieros hacían uso de esta “exótica” y agradable bebida. Al respecto uno de los pocos arrieros que aún quedan con vida indica que:

El café era imperdonable, el famoso café asustado. El café asustado se lo preparaba poniendo en un perol un poco de agua y un trozo de panela. Cuando ya iba a hervir el agua se ponía el café, éste rebosaba y allí se ponía un poco de agua fría, “el café se asustaba”, y se bajaba. Lo que quedaba era el café. No necesitaba pasarlo, ya que el concho quedaba abajo y ya estaba endulzado también con el ¡mejor dulce del Ecuador!, la panela.

Si bien hoy en día los arrieros casi han desaparecido y con ellos la técnica de “asustar” al café, la tradición de consumir un buen café pasado se mantiene aún entre una gran mayoría de los habitantes de la zona alta de El Oro, convirtiéndose en el compañero de las comidas mencionadas en los acápites anteriores.

Otra de las bebidas representativas de antaño pero que hoy en día ha perdido vigencia, probablemente por su dificultad en prepararla y tiempo que había que emplear, es la **chicha de maíz**. “Se hacía en una tinaja grande de barro, se lo chancaba al maíz, se lo hacía hervir, se lo dejaba enfriar y eso se fermentaba, de ahí venían las aguas, se le ponía piña, canela, clavo de olor, cedrón y albaca negra”. Proceso similar tenía la **chicha de maní**, hecha a base de ese producto, otro de los cultivos tradicionales de la zona de Zaruma y el resto de la parte alta de la provincia. A más de lo dicho, se debía hacer hervir el agua con la panela y hojitas de albahaca e inmediatamente agregar el maní molido. A esta mezcla se la debía dejar al fuego hasta que la panela se disuelva bien y adquiriera la consistencia de la chicha (Romero, 2009)³³².

Para el diario, “se hacía la colada de máchica con leche, con canela y clavo de olor”, sin embargo, al igual que las épocas, la forma de alimentarse también va cambiando. Por ello, en la actualidad las bebidas cotidianas para acompañar las comidas son

³³² Sobre la cocina popular en Zaruma, consúltese el libro de Martha Romero: “Sabores y Saberes de la cocina zarumeña”. Colección Jambelí, Serie Identidad Orense, Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, Núcleo de El Oro. 2009.

los **jugos de frutas** y el **quaker** (la avena), “que se lo prepara con piña o maracuyá, también con leche, canela, azúcar y clavo de olor”. Se lo hace hervir hasta que espese lo suficiente y se lo sirve frío o caliente.

12.3. Comida y bebida popular en la parte baja

Al igual que en la parte alta, la comida de la parte baja de la provincia de El Oro se encuentra estrechamente ligada al entorno natural-productivo que la rodea, siendo el mar, los esteros y el manglar algunos de los grandes “culpables” de la variedad de platos y sabores, así como también gran parte de su producción agrícola. A ello se suma la influencia culinaria del vecino país Perú, produciéndose una rica mezcla en la sazón de los alimentos de las poblaciones de este sector de la provincia.

12.3.1. Los desayunos y los entredías

A medida que el sol se levanta, las personas de la parte baja de la provincia también, y junto al calor y humedad de la zona, las mujeres de este rincón de El Oro se alistan para preparar el desayuno de sus seres

queridos. Es preciso distinguir entre dos tipos de desayunos: el primero que está ligado al sector rural y el segundo al sector urbano.

Para las y los campesinos (que trabajan en las plantaciones de banano y cacao principalmente) así como para los pescadores de la zona, los desayunos tienden a ser “reforzados”, por lo que el principal producto será el arroz, acompañado principalmente de gallina o pescado. Estos alimentos, en la mayoría de los casos, provendrán de su “bodega” personal, es decir, que se trata de la gallina criolla que forma parte de su huerta familiar, o del pez que será pescado en sus largas jornadas laborales. La forma de prepararlos dependerá del gusto y la familia, aunque lo común es hacer gallina o pescado al jugo o fritos. También el verde es uno de los productos favoritos, replicando al molido o al tigrillo de la parte alta, pero también utilizado para hacer los **bollos**, que constituyen uno de las comidas más sabrosas de la zona. En la parroquia Tendales, nos cuentan acerca de su proceso:

Para preparar los bollos de pescado, para eso se ralla el verde y se expone medio a cocinar para que se endure porque se desagua, entonces ya está espeso

se saca, se pone en unas hojas de plátano y ahí con refrito se le pone el pedazo de pescado, se le envuelve y después se pone a hervir. Se saca y se come rico con ají.

La razón de tan “nutrida” comida se debe al esfuerzo físico que demanda la vida del campesino y del pescador, el mismo que deberá ser compensado para poder cumplir a cabalidad sus respectivas tareas. Por esta razón, también es necesario llevar a las arduas jornadas un entredía sostenido, siendo el **meloso** y el **aguado**, algunos de los platos que cumplen esta función. Así lo explica un viejo campesino – pescador de Puerto Jelí, cuando indica que:

El meloso es tradicional de aquí del campo, del campo de aquí nuestro, hablemos del campo de aquí de afuera y de acá de las islas, de ahí viene el meloso, La gente que va al campo, lo más rápido, comida rápida, se lleva un aguadito o hazte un meloso. El aguado y el meloso son parecidos, pero el aguado es más aguado y el meloso es más durito. El meloso se lo prepara con alverjita, zanahoria, arroz y

el marisco y con el refrito se le hace más sopudo, con el caldito. Ese y el aguado son platos de la gente que trabaja en el campo, los pescadores.

A más del meloso y el aguado, quienes van a la pesca suelen preparar sus propios alimentos en alta mar, siendo el principal ingrediente los peces que allí se pescan. Si se dispone de reverbero, éste será el principal instrumento para la cocción del alimento, pero sí no, la leña y el fuego serán los elementos indispensables para realizar la tarea. De igual forma, el limón y la sal también harán su parte, especialmente para preparar el exquisito **ceviche**, el mismo que si bien podrá ser consumido a modo de entredía, también formará parte de los desayunos de la población costera³³³.

Al ceviche se lo encuentra en toda la costa de nuestro país, pero para el caso particular de El Oro también se ha popularizado el ceviche de origen peruano. Un experto cocinero de Puerto Jelí nos explica la diferencia:

El ceviche peruano es con el pescado crudo curtido y con

³³³ También se lo puede consumir en el almuerzo.

ají, lleva bastante pimienta y ají, y el ceviche nuestro no es curtido, siempre lleva su poquito de agüita caliente, no es picante, la cebolla también va en el ceviche, curtida, en el Perú no, allá la cebolla se la pica al momento y se la pone en el plato, ese también le da su sazón. El ceviche peruano lleva camote, lleva choclo, lleva la cancha, que es nuestro tostado, lleva lechuguita, es cosa de adornar el plato, se ve bonito, sabroso.

Por su parte, el ceviche ecuatoriano es una especie de sopa fría, que puede contener cualquiera de los mariscos que se desee, es decir, que puede ser de concha, camarón, calamar, pulpo, cangrejo; entre otros. En general, para preparar el ceviche hay que cocinar a los mariscos, aunque para el caso de la concha y el pescado, éstos podrán ser preparados solamente con sal, pimienta y limón. Finalmente se le agrega unas hierbitas para que den un toque de sabor. Se lo acompaña con canguil, chifle y tostado.

Los desayunos de la ciudad, si

bien también podrían tener componentes de la zona como es el verde, el pescado y los mariscos, dadas las actividades laborales de la mayoría de ciudadanos (comercio, servicio, etc.), la comida no suele ser de tanta “contundencia” como la del campo, siendo el café con pan el principal alimento.

12.3.2. Los almuerzos y las meriendas³³⁴

Al igual que en la parte alta de la provincia (y que en el resto del país), los almuerzos están compuestos de una sopa y de un “seco” o plato fuerte, los mismos que, si bien no están determinados por alimentos propios de la zona, sí serán influenciados por el entorno natural y productivo que les rodea.

12.3.2.1. Los caldos y las sopas

Fríos o calientes, los caldos, las sopas, los ceviches y los sudados, forman parte sustancial del menú culinario de los habitantes de la zona baja de la provincia. Comencemos

³³⁴ Generalmente los platos que se preparan para el almuerzo suelen ser los mismos que se consumen en la merienda, con la excepción de que las sopas son poco consumidas en las noches.

con la **parihuela** y el **sudado**. Si bien ambos platos poseen características similares, el primero es de origen peruano mientras que el segundo es de origen ecuatoriano. Ambos son una especie de caldo de mariscos, que surge de un refrito licuado. La principal diferencia radica “en que en la parihuela el caldo le sale un poco más ralo, aguadito y el sudado sale espesito”. Además, la parihuela lleva un cangrejo entero y los camarones y las conchas van con cáscara, “nosotros tan sólo le ponemos la pulpa, o sea allí la diferencia”.

Lo interesante de este tipo de comida es que no sólo satisface una necesidad biológica del organismo, sino que también satisfacen una demanda simbólica, y es que resulta que los mariscos en general han sido catalogados como afrodisíacos y potenciadores sexuales. Tal es el caso de un plato llamado **arrechón**, hecho a base de “leche, maduro, cangrejo, calamar, pescado y se lo hace un refrito, se lo hace hervir y ahí el toque final eso es cosa de sazón”; o de la ya mencionada parihuela, a la que también se le atribuyen dichas propiedades. Al respecto un hábil cocinero de Puerto Jelí nos brinda una interesante reflexión:

No le puedo decir si tiene o no

tiene ‘efectos’, lo que pasa es que muchas personas lo comen con ese don de decir que le va a ser efecto y le hace. Aquí un señor me dijo, es un taxista, tiene unas doce mujeres y las trae a comer, jovencitas y no es que es hermoso, no es que tiene plata y el sólo viene a comer parihuela y las trae y les dice: ‘mijita pídate lo que usted desee’, él sólo la parihuela. Y como somos amigos yo le digo: ‘tú parihuela nomás comes’, dice: ‘es lo único que me mantiene para abastecerlas’. El come parihuela para eso.

Vemos entonces, que “la comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío” (Harris, 2002: 13). Ya no sólo se trata del alimento por el alimento, sino de la valoración y significado que a éste se le otorga, en este caso, asociada a la virilidad masculina, la misma que también forma parte de los imaginarios de muchos de los habitantes de la provincia, comunicando a la comida con la cultura, a la cultura con lo biológico y a lo biológico con lo simbólico, lo cual, nuevamente recaerá sobre los alimentos.

Algo similar sucede con el **caldo de la vena del toro**, preparado con la

vena o miembro del toro, el corazón, la ubre, menudencias, verde, yuca, aguacate, huevo de codorniz y los respectivos aliños para darle sabor. Sobre este delicioso y cargado plato, quienes lo preparan comentan que:

Hay mucha gente que ha venido por ejemplo, que se yo, que tienen problemas de aprendizaje, vienen aquí (y dicen): ‘usted hace el caldo de tronco, déme unos dos’. Por lo que es bueno para la cabeza dicen, pero yo he hablado con un doctor y me dice que es un caldo de carne normal, (entonces) creencia nomás de la gente que cree que es curativo (el caldo).

Sin importar si el caldo tiene o no propiedades curativas reales, lo interesante aquí, es el efecto simbólico que esta comida tiene sobre la gente, es decir, ese revestimiento cultural que las propias personas le han dado y que de una u otra manera modifica la relación de los individuos con esta clase de alimentos; revelando una vez más esta gran diferencia del ser humano sobre el resto de animales.

Continuando con el recorrido culinario, otra de las sopas apetecidas es el **caldo de bagre**, preparado con verde, yuca y maní. De igual manera tenemos el **caldo de bola** y el **largado de concha**, todos ellos son sopas a base de bolas de verde. La primera con bolas de verde rellenas de zanahoria, alverja y carne, y la segunda, de bolas de verde un poco más pequeñas, pero rellenas de concha³³⁵. Finalmente, el **encebollado** está inscrito como parte de los caldos mayormente conocidos en el Ecuador entero, por lo que encontrarlo en la provincia de El Oro no es para nada extraño. Se lo puede hacer de algunos tipos de pescado, pero la albacora es la más utilizada generalmente. El plato lleva yuca, tostado, cebolla y caldo. “El caldo tiene sal, ajo, pimienta, y lo mantengo caliente. Se lo cocina con el pescado” y al igual que el ceviche, se lo sirve como revitalizador para el chuchaqui³³⁶.

Dentro de las sopas que no pertenecen a la provincia pero que han calado en su población, están el **repe** de influencia lojana y el

³³⁵ La concha también se la suele poner no sólo dentro de las bolas sino también individualmente en el caldo.

³³⁶ Efecto posterior a la ingesta excesiva de alcohol.

yahuarlocro, de influencia cuencana. El primero se lo consume en el cantón Santa Rosa y el segundo en el cantón Pasaje. Al repe, “nosotros lo preparamos con guineo, papita, quesillo, leche y maní. Todo eso se le pone en una olla y se le deja hervir, claro que se le pone los aliños y la sazón”. Por su parte, el yahuarlocro se lo prepara con las vísceras del borrego, su sangre coagulada, papas, mote y culantro.

12.3.2.2. Los secos

Puerto Bolívar, Puerto Jelí y Puerto Hualtaco, son ejemplo de los pequeños puertos que se encuentran a lo largo de todo el archipiélago de Jambelí; ubicados a orillas de los esteros entre mangle y tierra firme. Estos pequeños poblados han desarrollado como actividad económica la pesca y la recolección de moluscos, y con ella, una rica tradición culinaria vinculada al pescado y a los mariscos, a los que, por estar dentro de un brazo de mar salobre, se les atribuye un mejor sabor: “el pescado es más rico, comparado con el de Guayaquil, con el del Manta; lo que pasa es que los mariscos que llegan de allá son del altura, del mar, entonces tienen más yodo”.

Dentro de los platos principales está el **arroz con mariscos**, que es el arroz con una amplia gama de mariscos, tales como el camarón, el cangrejo, la concha, el pulpo, el calamar y finalmente el pescado. Para degustar tan exquisito plato, en primer lugar hay que cocinar el arroz y los mariscos, a lo que se debe añadir el clásico refrito que le dará el sabor. Se lo suele acompañar con maduro frito o patacones. En lo que a mariscos respecta, también está el meloso (descrito páginas atrás) o de igual manera, el **arroz con pescado frito** o apanado, o con el marisco de su preferencia, ya sea al jugo, frito o apanado también.

Pero “no sólo de pescado vive el hombre”. En la parte baja de la provincia -con y sin acceso a la zona de manglar-, otro tipo de carnes también son consumidas. Es así que el **arroz con carne y pollo asado y menestra** también es altamente apreciado. Lo mismo sucede con el **seco de gallina**, y el **seco de chivo**. Un cocinero de Huaquillas nos cuenta acerca de su preparación:

El seco de chivo es como preparar un seco de gallina o un seco de carne, sino que claro ahí tiene su truquito, porque hay que saberlo preparar, porque sino

se le ponen los secretos sale la carne del olor al chivo, al chivo mismo. El seco de chivo viene con el arroz, la chanfaina y la yuca, y la preparación, este, es, refrito de tomate, cebolla. La carne se la lava... La **chanfaina** es ese que se parece a la guatita, es preparada de harina, es una como una cremita, le pone achotito, su refrito, picaditos de carne y se hace como manera gelatinosa, se pone su yuca; igualmente la sangre va con sus aderezos también. La sangre es cocinada, también se hace su refrito, sus hierbitas, cebollita blanca encima, va entreverado todo eso. Para quitar el tufo de la carne del chivo, cuando ya está hirviendo se le pone cerveza, se le pone también naranjilla, también vinagre, se le lava bien con limón. Para cocinarle usted le va viendo, nosotros usamos una varita, o sea una pala y se le va meneando. Cuando usted le ve que está suavito ya está.

A más del seco de chivo, quien nos acaba de presentar tan succulenta receta, tiene el conocimiento heredado de sus padres de cómo preparar el **chivo al hueco**. Tal como su nombre lo indica, el chivo es cocinado bajo tierra en un hueco. Primero se cava

un hoyo y se lo llena de carbón, el cual debe ser quemado antes de que el chivo sea depositado allí, es decir, que deberá cocinarse al calor de la brasa. Éste debe estar previamente aliñado y tendrá que pasar toda una noche encerrado, tapado “con puro montes encima de la tapa y eso deja hasta cuando hierve y termina la brasa, porque eso no hay que estar abriendo la olla”. Al día siguiente el chivo al hueco estará listo para ser consumido. A pesar de que este plato casi ya no se lo prepara, de vez en cuando, uno que otro cliente de nuestro colaborador lo solicita, para degustarlo con su familia y amigos.

En el sector de Pasaje, uno de los platos más apetecidos es la **guatita**, la misma que suele ser acompañada con arroz o tallarín. Se la prepara con papa, maní y los aliños respectivos. En el mismo cantón, por la influencia de la provincia del Azuay, una comida típicamente serrana es altamente solicitada; nos referimos al **cuy**. Una experta cocinera de este plato “ajeno”, cuenta que “al cuy se lo aliña con los ingredientes de ajo, comino, ajinomoto, sal; se lo deja aliñando de un día para otro, entonces al día siguiente se lo asa en el palo o a la parrilla. Se acompaña con mote, papa y si quieren con arroz también”.

Es importante mencionar que el verde se consolida como uno de los productos emblemáticos de toda la provincia, tanto de la parte alta como de la baja. De esta manera, los **patacones** (pedazos de verde frito aplastado) y el **molido** forman parte del alimento cotidiano de los y las orenses. En algunos sectores como en Tendales, el molido se lo prepara igual que al tigrillo de la parte alta y en otras zonas como la de Huaquillas o Pasaje, el molido se trata de verde majado acompañado de carne, huevo frito o pescado estofado o cocinado. Finalmente, dentro de la amplia variedad de los usos del verde, está también el **bollo de pescado**, cuya forma de preparación consiste en rallar al verde, cocinarlo, hacerlo una masa con refrito y ponerlo con pescado dentro de unas hojas de plátano, envolverlo y hacerlo hervir nuevamente. Por lo tanto, hablamos de una especie de tamal de verde y pescado.

Al igual que en la parte alta, las principales bebidas que acompañan a las comidas son el quaker (avena), jugos de frutas y frescos, productos que se los puede obtener prácticamente durante todo el año, ya que su producción no está sujeta

a ciclos estacionales. Esta es una de las grandes ventajas de vivir en una zona tropical.

12.3.3. Los dulces

Dado que la parte baja se caracterizaba por ser una zona donde los árboles frutales proliferaban, muchos de sus frutos eran aprovechados para la elaboración de dulces, tales como el de **guayaba**, el de **grosella** y el de **pechiche**³³⁷. El proceso de preparación para las tres frutas es similar. Así nos lo cuenta una habitante de la parroquia Tendales, quien indica que cualquiera de estas frutas “se ponía a hervir con panela, canela, pimienta, clavo de olor y ya queda espeso”. Otro de los dulces tradicionales es el de **guineo**. En la parroquia Barbones lo preparan de la siguiente manera: “se le pela la banana, que tiene que estar madura, y lo ponen en agua y panela, y lo ponen como quien dicen a cocinar, y se va evaporando el agua, y ahí se queda sólo el extracto del guineo. Cuando hierve ahí se le ve que está al punto”. Este dulce puede ser acompañado con galletas o pan. Finalmente, en la ciudad de Machala, Murillo afirma que para ser un legítimo machaleño

³³⁷ El pechiche es similar en forma al capulí pero con otro sabor.

había que “degustar de un **maduro lampreado**³³⁸ y luego acompañarlo de un jugo de naranjilla, coco, piña y tamarindo...” (Murillo, 2007: 98).

12.4. Comida festiva

La preparación de alimentos, al igual que nuestras vidas, está marcada por dos grandes momentos: el cotidiano y el festivo. El primero se reviste de una larga duración y de un tiempo mayormente monótono, en el que cumplimos las actividades del diario vivir, de modo rutinario, mientras que el segundo se convierte en una especie de ruptura del tiempo anterior, donde lo especial sale a la luz, dejando de lado lo rutinario. Hemos pasado revista a la comida cotidiana más representativa de la provincia, la misma que, si bien se encuentra presente en el diario de la población, vimos que no es para nada simple, por el contrario, su preparación implica un gran esfuerzo. Ahora es el turno de aquellos platos y bebidas que de una u otra forma rompen con la alimentación cotidiana y que también constituyen parte importante de la tradición culinaria de El Oro.

Por lo general, la fiesta popular en el Ecuador entero está marcada por la celebración de dos tipos de conmemoración importantes. Hablamos pues de las festividades cívicas y las religiosas, ya sean tanto de carácter local como también nacional. La provincia de El Oro no es la excepción, por lo que en ella se han desarrollado una serie de comidas que van acorde al festejo en que sus habitantes se encuentren.

El calendario festivo tradicional generalmente inicia con la celebración del carnaval, en donde, si bien gran parte de la población sale fuera de sus respectivas localidades, aún muchos se quedan a celebrar en casa. En la parte alta, “yo me acuerdo, que mis abuelitos, mi suegra, siempre preparaba el pan, los biscochuelos o los **chimbos**, los **roscones** y el **dulce de toronche**³³⁹ y pelaban siempre un **chancho** o una **gallina**, entonces ahí se reunía toda la familia y comía todo lo que se preparaba”. Vemos entonces que no sólo se trata de una mera preparación de alimentos, sino que en gran medida la comida se convierte en un espacio en donde las relaciones sociales y familiares se

³³⁸ Lampreado quiere decir mezcla de dulce con salado.

³³⁹ Para ver acerca de la preparación de los chimbos y los roscones, remitirse al acápite 12.2.2. de este capítulo.

reafirman. Por su parte, los habitantes de la parte baja generalmente salen a los balnearios aledaños, en donde la comida “tradicional” también es la gallina criolla, sea en caldo o en seco.

Cuarenta días después de carnaval, otra de las festividades importantes dentro del calendario religioso es la conmemoración de la Semana Santa, donde si bien la comida principal es la **fanesca** “que la hacemos igual que en todos lados, con granos, pero que en vez de ponerle pescado le ponemos queso”, otros platos también son importantes

en la parte alta de El Oro. Es el caso de la **sopa mestiza** (descrito páginas atrás), o en el cantón Piñas el **pastel de palmito**, cuya preparación se describe a continuación:

Para el paste de palmito se lo pone a cocinar el palmito, se lo escurre, y con ocho a diez huevos batidos y queso, se le pone sal, pimienta y una funda de crema de leche. Se lo mezcla todo y se le pone en el molde y eso se lo pone al horno y ya, hasta que esté doradito. Eso se lo sirve con un poquito de arroz moro, un poquito de sopa mestiza y el



Foto 110. Fanesca en Semana Santa. Zaruma.

palmito... Eso es para el Viernes Santo.

Para estas épocas, a modo de postre se sirve el **arroz con leche**, “que esté bien cocinadito el arroz, pero que quede seco. Se le pone azúcar, mantequilla, huevos y canela, y todas las especerías dulces. Eso se vierte en una paila en el fuego, leche también se pone hasta que espese y es bien rico”. En Chilla, también suelen preparar la **colada de zapallo**, al cual se lo cocina con panela, canela y clavo de olor; para después agregarle leche hasta que espese; “esa es la costumbre para después de la fanesca o de la comida”.

En la parte baja la preparación de la fanesca también es recurrente, pero dada la cercanía del mar, el pescado salado sí es utilizado. Además, por Semana Santa se suele preparar todo tipo de comida que contenga mariscos, que va desde una **ensalada** de camarones, hasta la elaboración de **carapacho** de cangrejo relleno. A más de ello, en Huaquillas nos cuentan que es frecuente cocinar un plato llamado la **miga de col**, el cual se hace de la siguiente manera:

Se la pone a cocinar la col, papa, se el pone queso, se le hace un refrito y se la envuelve

la col pero cocinada. Y eso se pone con arroz, la miga (de col) y encima el pescado en sudado. Se la pica bien pequeño. Y se le pone el refrito y se le pone el queso. Bueno así nos ha enseñado mi abuelita que es de la sierra, ella es lojana. Ella nos daba así la fanesca. Arroz, encima el pescado y la miga de col.

Si bien las celebraciones continúan en el calendario de fiesta, no es sino hasta las épocas de Navidad donde nuevamente se realiza una comida especial al interior de los hogares orenses, siendo el chanco **hornado** y la **gallina criolla** (en seco o en caldo) los platos más apetecidos tanto en la parte alta como en la parte baja de la provincia. No obstante, en algunos lugares como Chilla, también se suele preparar el **repe**, cuya preparación la revisamos páginas atrás.

Para la celebración de los santos patronos, la gallina criolla y el chanco hornado vuelven a ser los protagonistas, a los que se suma la carne de res. Para el caso de la gallina, ésta puede ser servida ya sea en caldo o en seco, y el chanco, en ocasiones, puede ser preparado a modo de fritada y acompañado de

arroz, papa y una pequeña porción de ensalada. La res puede ser asada o frita y para el caso de la parte baja, podrá ser acompañada de una menestra de fréjol. Vale indicar, que en el cantón Chilla (ubicado en la parte alta de la provincia), la conmemoración a sus patronos San José y San Vicente está atravesada por la preparación de una mayor variedad de comida festiva. Una cocinera del lugar nos habla al respecto:

Los sacerdotes nuevos dan de comer el **picante**³⁴⁰, que es el aguado de carne de res con zanahoria y alverja. El picante se le cocina la carne bastante que quede bien suavcita, entonces se le saca eso a enfriar y se le cierne el caldo y ahí se le echa el arroz, ese blanco de hacer sopa y de ahí se le pone la alverja y la zanahoria pelada y la carne desmenuzada y hace hervir, le pone hierbitas y un refrito también, que de sabor. El refrito es cebolla blanca, colorada, ajito, aliño casero, comino; eso con aceitito se le refría y se le pone en la sopa... También dan **café con pan**, y en la noche dan de

comer eso. Al otro día dan la **gallina**, el **cuy** y el **repe**.

Finalmente, es importante mencionar, que la comida se reviste de fiesta no sólo en las conmemoraciones parroquiales, sino también en las celebraciones familiares como son los cumpleaños, las bodas y los bautizos. Para estos días de alegría, los principales platos que se preparan son la gallina criolla, ya sea en seco o caldo, o el chanco hornado. Esta comida, a más de contener un exquisito sabor, representa cierto estatus y por ende, se convierte en una comida especial de celebración.

12.5. Bebida festiva

La principal bebida de las fiestas en toda la provincia (al igual que en todo el país) es el alcohol. Sin embargo, gran parte del “altiplano orense” se caracteriza por elaborar su propio licor, dados los grandes cañaverales que en dicha región se encuentra. De la caña se produce una gran variedad de licores, todos derivados del aguardiente, cuyo

³⁴⁰ El *picante* también es un plato que se da de comer en los velorios de Chilla, a toda la población que acuda al mismo. Para mayor información sobre este rito de paso ver el capítulo quinto correspondiente a Religiosidad Popular.

proceso de obtención es narrado por uno de los fabricantes:

Primero, digamos, la caña al trapiche, a la máquina; extraemos el jugo y ponemos a los tanques de fermentación, hay unos tanques donde el jugo de caña se hace chicha, para que se haga chicha tiene que tener unos hongos, unas madres o unos fermentos, eso hace que en 24 horas, 48 horas máximo, se convierte en chicha. Una vez que se hace chicha pasa al alambique, el aparato que por ebullición ahí le sacamos al licor, eso es todo.

Tal como se ha mencionado, de este destilado de caña se prepara una gran variedad de licores. El primero y más tradicional es el **mayorca**, hecho a base de anís, aunque “aparte del anís se le puede poner carnes: gallinas criollas, puede ponerle el feto de la res, puede ponerle las palomitas de castilla, puede ponerle la pata de la res y sale bien bueno, agradable”. La “tradicción” de agregar animales al licor es una costumbre transmitida de generación en generación, “nosotros lo aprendimos de nuestros abuelos y

coge un buen sabor, no es lo mismo un trago solo, que con carnes”. Para hacer el mayorca, simplemente se agrega el anís al aguardiente y se lo deja reposar, y si se desea con carnes, éstas deberán ser puestas en el alambique y hacerlas hervir con en el jugo de caña, antes de que el licor se haga puro, por esta razón, la carne se derrite y se funde con el líquido embriagador.

Otra de las bebidas derivadas del aguardiente es el **reposado**, sea de frutas o de plantas. Una vez que el puro está listo, se le añade la fruta (uva, manzana, mandarina, piña, etc.) o las hierbas (cedrón, hierba luisa, toronjil, menta, etc.) y se la deja macerar durante un tiempo determinado. “Ahí le saca el aroma el sabor de la fruta y eso se le pone. En frutas el tiempo de maceración no es más de un año. También tenemos roble, los barriles, ahí si cualquier cantidad, cinco, seis, siete años. A veces también se entierra”. La costumbre de enterrar el reposado se debe a la creencia de que la oscuridad ayuda a envejecer al licor, añejándolo de una mejor manera³⁴¹. Finalmente tenemos al **siete pingas**, un licor compuesto de leche, canela,

³⁴¹ Trago de similar preparación es la **guanchaca**, el cual se lo consume en Zorongo por motivo de Año Nuevo.

azúcar y aguardiente puro o ya hecho mayorca. Este en una bebida que “sabían tomar los abuelos en tiempos de carnaval, así tibiecito”.

En la parte baja las bebidas alcohólicas también son consumidas en las fiestas, sin embargo allí no se elabora ningún tipo de licor, consumiendo tan sólo las que se disponen en tiendas y supermercados.

La **chicha de maíz** para las fiestas, si bien es una bebida característica de la serranía ecuatoriana, también es preparada y consumida en ciertas partes de la provincia, principalmente en el cantón de Chilla, donde la forma de vida es mucho más semejante a la de la sierra que a la de la costa. Sobre su elaboración, una moradora del poblado mencionado indica que:

Chicha hacen sólo en las fiestas, ahí se hace chicha de maíz tostado. Ese se le hace con el maíz tostado, de ahí se le muele y se le hace cocinar en una olla, se le pone toronjil, hierba luisa, canela, clavo de olor, hojas de naranja; se le hace hervir en esa colada de maíz tostado. De ahí se le cierne y se le pone en los baldes, entonces ahí se le pone la panela, no se le pone haciendo

hervir, sino cruda, en la colada ya hervida digamos, ahí se le deja la panela, ya solita que se derrita. Ahí se le deja unos dos, tres días y va haciéndose pican-tita, fermentando. Ese se hace para fiestas de Navidad, Tres Reyes, San José, San Vicente.

En Chilla, y para estas mismas fiestas, otra de las bebidas características es el **rompope** y la **piñada**, Para hacer el primero, hay que batir la clara de los huevos en punto de nieve, “que vire el plato y que ni se caiga la nieve”. Posteriormente se le agrega la yema y se le bate nuevamente con azúcar. Añadir o no el trago es completamente opcional. Por su parte, la piñada es una bebida que es hecha a base de agua con panela y piña raspada, “se le hace un fresco, con bastante piña, espesito, pero no batida, sólo raspada con la cuchara”. Otra bebida significativa es el **champús**, bebida que casi ha desaparecido en el cantón Chilla pero que aún se la puede encontrar. Su preparación se la realiza de la siguiente manera:

Ese se hace del maíz blanco pelado y se le pone a cocinar, una vez pelado y todo, se le pone a cocinar con panela, y aparte hay que tener harina de

maíz blanco, de ahí se le derri- te esa harina y se le hecha ese mote con panela que está ahí hirviendo. Se le pone esa harina y va formando una coladita espesa, es bien rico. Es dulce, de ahí se le agrega canela, hoja de naranja, se le agrega clavito de olor pero la hoja de naranja es la que da más sabor y eso dan en toda fiesta, los priostes de mano en mano van pasando. Ese, en tiempo de mi abuela ya han sabido hacer. Rico es y de ahí se le pone a refrigerar ese mote con la panela y la harina de maíz.

Finalmente, es importante mencionar que en la parroquia Tendales del cantón Guabo (parte baja de la provincia), es costumbre que por Navidad se consuma el chocolate caliente con pan.

Después de realizar este breve recorrido por la cultura gastronómica de la provincia, es posible reafirmar lo dicho en un inicio, es decir, que la comida no puede ser vista solamente desde una única mirada. Es necesario entonces, tomar en cuenta todos los factores que giran en torno a ella, los mismos que siempre estarán modelados por la cultura de quienes cultivan los productos y los preparan.

Desde este punto de vista, podemos afirmar que en la provincia de El Oro, el entorno, los significados, y las relaciones sociales que de la comida se derivan, generan un abanico culinario único, poco visto en otras provincias del país.

XIII ACTIVIDADES LÚDICAS

13.1 Aspectos generales

La recreación es una de aquellas necesidades básicas que los seres humanos, independiente del grupo social al que pertenezcamos o del lugar en el cual nos encontremos, requerimos satisfacer, como uno de los elementos fundamentales que nos permitirá alcanzar el mantenimiento de un cierto equilibrio en nuestras personas. Además, ella es también una fuente positiva de aprendizaje y socialización. Desde la época de los griegos, en la cual fue establecida la famosa división del día en segmentos de ocho horas, uno de las cuales era para la recreación y el ocio, se instituyó a las actividades lúdicas como algo indispensable para “el buen vivir”, con la recomendación y casi obligatoriedad, que había que tomarla muy en cuenta, para alcanzar la

armonía que tanto buscó aquella gran civilización humana.

La recreación está indisolublemente ligada al juego, en su más amplia acepción, es decir, a un momento en el cual, trascendiendo nuestra cotidianidad, pasamos a otra esfera de actividad, donde el fin que se persigue es, precisamente, crear una ruptura entre un “tiempo de obligación” para sumergirnos en un tiempo de “recreación”, el cual se convertirá en la antítesis del primero. No solo están llamados a jugar los niños, sino que todos los seres humanos, desde nuestras propias perspectivas, tendremos que insertarnos en aquella dimensión. Desde este punto de vista, lo lúdico se convierte en una necesidad universal, que será satisfecha, a través de modalidades

particulares, posibilitadas por la cultura; otra cosa es que, de acuerdo a determinadas circunstancias ciertamente anómalas, esto no se pueda hacer efectivo³⁴².

Las modalidades a través de las cuales se hacen efectivas las necesidades lúdicas, como ya lo mencionamos, son distintas, dependiendo del lugar, porque ellas mucho tienen que ver con las manifestaciones culturales que son diferentes, aunque si miramos más detenidamente a este fenómeno, coincidiremos en opinar que, poco a poco, el ámbito de la globalización, también asoma su cara en este tipo de actividades. Un ejemplo muy concreto de este fenómeno sería el fútbol³⁴³, deporte que tiene el carácter de universal y cuya popularidad, motivada especialmente por el enorme movimiento económico que él significa, se ha convertido en el deporte planetario, ya sea considerado desde su práctica misma, o desde el punto de vista de

los medios de comunicación social, que con fines igualmente comerciales, lo promueven cada vez más.

Registrándose la tendencia señalada, la cual también se reproduce en el caso de la provincia de El Oro, debemos manifestar que, tanto en épocas pasadas, así como en la actualidad, se han realizado y realizan algunas actividades lúdicas que tienen un carácter particular, y que han sido motivadas por una serie de circunstancias específicas que a su momento vivió la provincia. De este y de otros temas nos ocuparemos en las páginas que vienen a continuación.

13.2 Juegos infantiles tradicionales

A lo largo y ancho de la geografía provincial todavía subsisten una serie de personas que siendo adultas, aún recuerdan de forma

³⁴² Mientras realizábamos el trabajo de campo, y estuvimos conversando sobre este tema con miembros del sitio Cutucpano, parroquia Morales, cantón Portovelo, al inquirirles sobre los juegos que se practicaban en esa zona, una mujer con mucho pesar nos manifestó: “Jugar, aquí eso no nos estaba permitido, desde las más tiernas edades teníamos que trabajar, ese era nuestro juego...”.

³⁴³ En una de las últimas entrevistas que concedió el gran escritor argentino Jorge Luis Borges para una radio de ese país, muy en su estilo, manifestó que a: “a los ingleses les han acusado de muchas cosas, pero nunca les han penado por el mayor daño que hicieron, al haber inventado el fútbol”.

vívida su época de niños, y que, recreando tal condición, dan rienda suelta a sus recuerdos relativos a lo que jugaban en “aquellas” épocas. Una persona que pasó su niñez y juventud en la ciudad de Zaruma, nos comentaba que “en tiempos pasados”, el conseguir un juguete no solo que era caro, sino que no habían en el mercado como existen hoy, por tal razón, los niños de esas épocas, tenían que hacer valer su inventiva para tener con qué entretenerse. En tal sentido fabricaban **carritos de madera**, para lo cual utilizaban un trozo de ese material al que lo pulían de alguna manera, y para las ruedas,

utilizaban las “tapillas” (tapas corona, localmente llamadas tillos) de la cerveza. Con ese juguete podían pasar mucho tiempo entretenidos. Del mismo modo, y con papel de cualquier tipo, elaboraban **aviones de papel**, los mismos que los hacían volar desde las partes altas de la ciudad donde había buenas corrientes de aire.

En el cantón Balsas la diversión preferida de los niños era la de jugar **al chivo**, para ello, un niño representaba los hábitos de este animal, y los otros le perseguían con unas “escopetitas” de palo, el juego consistía



Foto 111. Entre el juego y la meditación. Carcabón – Arenillas.

en que quien hacía de chivo no se dejaba “cazar”. Cuando el niño que hacía de animal se “cansaba”, se cambiaban los roles. Los niños se divertían mucho con este juego que podía ser interminable...

El denominado **gallo enterrado**³⁴⁴ fue otro juego muy popular en épocas pasadas. De él nos reportaron en la parroquia El Progreso, perteneciente al cantón Pasaje. Consistía en hacer un hueco en el

suelo, y allí se le metía a un gallo, solamente se le dejaba la cabeza afuera. A quienes participaban en el juego se les entregaba un palo y les vendaban los ojos. Se les daba unas vueltas alejándoles un poco del lugar donde estaba el gallo. Ganaba el juego quien lograba topar al animal con el palo. Los espectadores “a grito pelado” trataban de guiar a los concursantes al sitio donde se encontraba el gallo.



Foto 112. Los castillos sí existen. Sitio Palmeritas – Marcabelí.

³⁴⁴ Este juego es una versión infantil del **gallo pitina**, juego ritual que se practicaba en varias provincias de la serranía ecuatoriana como en el Azuay, Cañar, Chimborazo, etc.

El juego de los **checos** fue muy popular en varios lugares de la provincia. Los checos eran unas frutas secas que se las recogía en el campo, eran de un color amarillento “como caramelo”, y hacían el papel de las famosas bolas o canicas. En otras ocasiones se jugaba con las semillas del jorupe, que es un árbol que se lo encuentra en la montaña. Con ellas se practicaba “la bomba”, o al “pepo”. El juego de la bomba consistía en depositar dentro de un círculo un determinado número de checos, y con la ayuda de un rulimán³⁴⁵, y alternativamente, irlas sacando de la bomba. Iniciaba el juego quien después de haber lanzado su rulimán desde unos metros en relación al círculo, más se acercaba a éste (quien traspasaba la línea del círculo “moría” inmediatamente). Ganaba el juego quien al final del mismo había obtenido el mayor número de checos. Jugar al “pepo” consistía en lanzar una bola (canica o checo) a una distancia prudencial, y después otro jugador trataba de pegarle con la suya. Si eso sucedía se perdía la bola, caso contrario, nuevamente, quien lanzó primero hacía su turno.

En las zonas rurales de la provincia, de forma preferente, los niños varones también jugaban al **jere o tirajere** (en otras partes del país a este artilugio se lo conoce como catapulta o simplemente cata, también como resortera). Él consistía en sujetar una liga a modo de honda, a un soporte en forma de “y”, y con la ayuda de piedrecillas, que de forma abundante se las llevaba en el pantalón, tumbar objetos pequeños como frutas u otras cosas. Lo inconveniente de este “juego” es que los pajaritos también eran blanco de los niños, quienes en muchas circunstancias arremetían contra ellos. El “aparato” como la afición por él, ya es parte del pasado.

Otro juego “muy creativo” era el del **fósforo botado**, que consistían en que varios jugadores (mínimo dos), desde una parte relativamente alta, y en forma alternativa, arrojaban fósforos ya utilizados. Ganaba quien lograba que su fósforo caiga encima del de un compañero. En ese juego se “podían pasar todo el día”. En Santa Rosa, así como en otros sitios de la provincia fue muy

³⁴⁵ En el Ecuador se conoce como “rulimán” a un cojinete extraído de alguna máquina. Generalmente eran fabricados de acero, por lo cual su peso, en relación a su tamaño era considerable. Se tornaban en objetos necesarios para este tipo de juegos. Se los podía conseguir en las mecánicas.

popular el jugar a los **billuzos**, que no eran otra cosa que las etiquetas de las cajetillas de cigarrillo, a las cuales se les asignaba un valor, por ejemplo la de “lucky” valía cien sucres, la de “cool”, cincuenta, la de “dorado”, veinte. A estos billuzos se los doblaba como a los billetes, y los niños “nos considerábamos millonarios”, se jugaba a la bomba, de acuerdo al procedimiento ya establecido, o simplemente se los cambiaba con canicas o bolas de cristal. Después de los bailes populares los niños acudían presurosos a los lugares donde se había realizado “para ver que habían botado”, y seguir aumentando la cantidad de “billetes de mentira”, que habían sido tirados por los fumadores.

Durante la época de vacaciones, especialmente, en la ciudad de Zaruma, y aprovechando la gran pendiente que tiene la calle San Francisco, varios chicos se dedicaban a jugar **la tabla encebada**. El juego consistía en deslizarse en una tabla que había sido anteriormente puesta cebo o cáscara de plátano, por la pendiente de la calle que antiguamente era empedrada. Dependiendo del tamaño de la tabla en ella podía ir desde uno hasta tres niños. Merced a la pendiente así como a las sustancias que se colocaban en la tabla, ésta

descendía vertiginosamente hasta llegar a la calle Bolívar. Recuerda nuestro informante que en una ocasión se consiguieron una tabla lo suficientemente grande y que en ella se encaramaron diez niños. Bajaba tan velozmente “que no le paraba nadie”. Cuando la tabla se detenía, los niños de atrás se iban contra los de adelante, lo cual constituía una gran diversión para todos. Por acuerdo expreso previo, el dueño de la tabla iba en la parte delantera de la misma. Era obvio que en esas épocas no había el tráfico que hoy tiene la ciudad de Zaruma, lo cual facilitaba de forma considerable la diversión.

En las ciudades de Portovelo y Zaruma, y por algún tiempo, se hizo muy popular entre los chicos el jugar al **bolsillito izquierdo**. El juego consistía en que entre un grupo de amigos se llegaba al acuerdo de que cuando se encontraran, uno de ellos —el más ágil con las palabras— decía al otro “bolsillito izquierdo”, eso quería decir que si el preguntado guardaba algo en dicho lugar, debía entregar a quien le interrogó, todo su contenido, independientemente de lo que se trate: dinero, alguna cosa, etc., a modo de apuesta. Todos quienes se comprometieron con este acuerdo debían estar muy atentos no solamente para no colocar nada en

ese bolsillo, sino de interrogar a otro de los que se pusieron de acuerdo con él, la misma pregunta, con la expectativa de ganar algo.

En la ciudad de Balsas fue muy popular el **jaymi**, que era un juego en el cual intervenía tanto niños como niñas, cinco jugadores por equipo. Él consistía en colocar unas tapillas paradas sobre una línea que se dibujaba en el suelo, y un jugador arrojaba una bola contra las tapillas del otro equipo, si las botaba, el equipo contrario perdería un jugador, los lanzamientos se hacían de forma alternativa. Ganaba el equipo que había “quemado” a todos los contrincantes.

En el cantón El Guabo, y más concretamente en la parroquia Barbones, así como en varios otros sitios de la provincia, fue muy popular jugar a la **yuca**. Para iniciar este juego había que enterrar un palo en el suelo, o utilizar alguno que ya estaba enterrado, entonces, quien hacía de cabecilla se abrazaba a él en forma muy firme. Los demás participantes, a quienes se les asignaba un número, se iban abrazando del compañero o compañera (era un juego mixto) que tenía delante, se hacía una larga columna a la que se le denominaba yuca. Otro jugador

pedía que le vendan un pedazo de yuca y mencionaba el número de uno de los que la formaban, acto seguido, y a la fuerza, trataba de desprenderle a ese jugador del resto de la yuca. A veces lo lograba, en otras no, en ciertas circunstancias tiraban tan duro que todos se caían, hasta se daba el caso que algunas veces el palo se desprendía y con él, todos quienes formaban la yuca rodaban por el suelo. Todo esto se hacía entre el regocijo y la algazara de quienes participaban, así como de quienes observaban el juego.

Jugar al **vale** también era popular. Consistía en que entre quienes participaban, salían corriendo al mismo tiempo y un jugador o jugadora tenía que toparle a otro, cuando esto sucedía se debía decir vale. Quien fue tocado, del mismo modo, debía perseguir a otro jugador y repetir la operación. Se jugaba “hasta que nos cansábamos”. En otros sectores de la provincia a este juego lo denominaron “las cogidas”. Una variación de esta diversión era la denominada **petaca sentada**, cuya mecánica general era la misma, con la diferencia que cuando le topaban a uno de los jugadores, éste tenía que permanecer sentado. Había un sitio denominado la casa, donde no le podían topar, desde allí se hacían cadenas para

“salvar” al que estaba sentado por haber sido topado. En Balsas, con la misma lógica, se jugaba a **perros y venados**. Los primeros debían perseguir a los segundos, y éstos no se dejaban coger. Cuando todos los venados habían sido “cazados”, se cambiaban los roles y se iniciaba nuevamente el juego.

El juego de la **rayuela**, con sus distintas figuras, fue muy popular prácticamente a nivel provincial. Era un juego fundamentalmente de niñas, aunque en ciertas circunstancias también intervenía niños pequeños. Consistía en ir recorriendo los distintos espacios en los que había sido dividida la figura central (un gato, una muñeca, un oso, etc.), pero en un solo pie. Se comenzaba el juego lanzando desde la línea de inicio un pequeño objeto, que podía ser una ficha o una piedra o cualquier otra cosa. Si la piedra caía dentro del espacio era buen tiro que posibilitaba comenzar el recorrido, caso contrario se cedía el turno a la siguiente persona. Si una de las jugadoras había hecho el recorrido total sin equivocarse, tenía derecho a “hacer una casa”, esto es, a “adueñarse de un espacio” por el cual no podían pasar los otros jugadores, teniendo que saltar de forma acrobática, ya que, como se dijo anteriormente, el

recorrido era en un solo pie. Ganaba la rayuela quien más casas podía “construir”, lo que significaba que las contendoras no tendrían por donde pasar. Las niñas también **saltaban la sogá** a los acordes de ciertos estribillos que eran entonados en coro. Se cedía el turno cuando alguna de las participantes se quedaba atrancada sin poder saltar. Este juego, al igual que el anterior no estaba focalizado en algún punto especial de El Oro, sino que era de conocimiento generalizado. Patrimonio femenino también era el juego del **florón**, del cual nos dieron referencias en la ciudad de Piñas, así como también en Arenillas, aunque parece que él también se extendía, prácticamente, a todos los lados de la provincia. Él consistía en que algunas niñas se ponían en fila, sentadas con sus manos juntas como para orar, y una de ellas pasaba por la hilera llevando una sortija que la iba a depositar en manos de una de las participantes, en la forma más discreta, para que no se den cuenta las demás dónde lo dejaba. Un momento determinado quien llevaba la sortija detenía su andar, y donde se paró, preguntaba por el destino del florón diciendo: “¿dónde está el florón?”. Si la interrogada “adivinaba”, ella pasaba a ser quien hacía el recorrido y la otra se sentaba en su lugar, caso contrario,

al no adivinar, tenía que poner una prenda, para al final del juego realizar una “penitencia” para recaudar dicho objeto. Este juego podía ocupar gran parte de la tarde.

Para las niñas también estaba reservado el juego del **matantirutirulán**, para lo cual se formaban dos filas donde las jugadoras estaban frente a frente. Mientras de desplazaban (la una fila caminaba para atrás), de un lado para otro, las de la una hilera decían “buenos días su señoría, matantirutirulán”, y las otras contestaban “que deseaba su señoría matantirutirulá”. El juego consistía en ir completando las rimas que algunas veces requería respuestas muy precisas que no siempre eran posibles de dar. Cuando se había completado las estrofas, se invertían los papeles y quienes estuvieron preguntando primero pasaban a responder.

De los juegos referidos, el porcentaje mayor era dedicado para los niños, y esto porque en el proceso de socialización, ellos tenía mayor permisividad para salir de la casa, a diferencia de las niñas quienes por obligación debían permanecer dentro de ella, entre otras cosas, preparándose para algún momento ser “buenas esposas”. Otro elemento digno de destacarse en los juegos re-

señados es que, en muchos casos, se acogían elementos del entorno, con lo cual se exacerbaba la creatividad, aportándose para la construcción de las identidades.

13.2.1 Juegos de temporada

Determinados juegos no se los practicaba todo el año, sino que ellos estaban destinados a ciertas épocas, cuando las condiciones favorecían, o simplemente cuando la tradición dictaba que en un determinado segmento del año había que dedicarse a ellos. **Las cometas**, eran elaboradas por las propias personas en base al papel de seda, que también se lo conocía como “papel cometa”. A este material se lo pegaba con engrudo (una mezcla de agua con harina o almidón), y se lo sujetaba a una estructura elaborada en base a pedazos de carrizo, sigse, y donde había, pequeñas y finas tiras de caña guadua. El arte de hacer volar la cometa, y por fuerza de las circunstancias, estaba segregado para los meses de verano cuando los vientos son fuertes y fácilmente permiten que ellas se eleven. No es que no se podría hacerlas volar en otra época, sino que durante ese tiempo es cuando más se presta para ello, de allí que el verano sea “época de cometas” tanto para

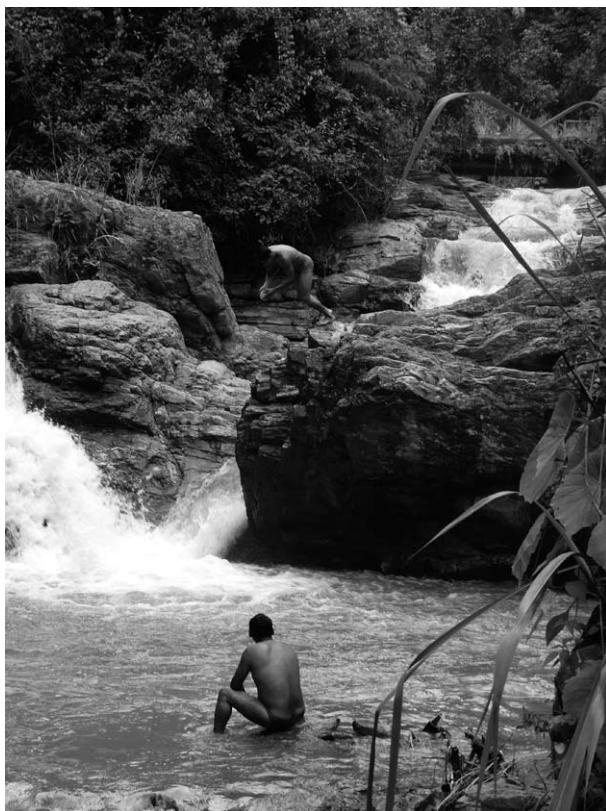


Foto 113. El agua es irresistible. Sitio Palmeritas - Marcabellí.

los niños, así como para sus padres quienes también disfrutaban de este pasatiempo.

Jugar a los **trompos** era otra de las actividades lúdicas que no se realizaba durante todo el año. Mientras en la ciudad de Piñas nos informaron que este juego fue muy popular en la época de carnaval, para las ciudades de Zaruma y Portovelo

lo era alrededor de finados en el mes de noviembre. Esporádicamente se lo practicaba en otras épocas del año. Lo más elemental en relación con el trompo era “hacerle bailar”, y mucho mejor si dicha suerte se la realizaba en la mano. Pero había otras modalidades de diversión con aquel juguete, como por ejemplo cuando se jugaba a la “bomba”, que era una circunferencia que se trazaba ex

profeso en el piso y dentro de la cual se colocaban unas monedas, el juego consistía en sacar dichas monedas del centro de la circunferencia valiéndose del trompo, si él dejaba de bailar en el intento y se quedaba dentro de la bomba, su dueño perdía y dejaba de jugar en esa mesa. La habilidad consistía en “picar” al trompo justo en el borde de la moneda para que ésta “brinque” fuera de la circunferencia, y así ganarla. En ocasiones, en lugar de monedas se colocaban bolas de cristal, pero la mecánica era la misma. Otro de los juegos que se practicaba con el trompo era el de hacerle bailar, recogerlo con la mano y acercarle a una bola de cristal, la misma que al contacto con el trompo “salía disparada”. Ganaba quien más lejos había podido enviar a la bola. También hubo una suerte conocida como “arrear” al trompo. La jugaban entre varias personas y por turnos. Se salía de un sitio determinado y se tenía una meta a donde llegar. El primero de los jugadores hacía bailar su trompo y con la mano le topaba en dirección a la meta. El segundo hacía lo mismo, pero podía acercarse al trompo de quien inició y toparle en una dirección contraria a la meta, para quedarse primero en la fila. Esta operación se repetía entre todos los contrincantes y al final, quien había resultado último, tenía que entregar

su trompo para que pase por el proceso de “raja tabla”, que no era otra cosa que su destrucción, la cual se realizaba a través de los “puyazos”, localmente conocidos como “quiños” que recibía de los trompos de sus compañeros. Nuestro informante nos recordaba que los primeros trompos eran de fabricación casera y cuya punta era un clavo grande, lo cual facilitaba la operación. Había personas muy hábiles con el trompo, le hacían deslizar bailando por la piola hasta llegar al suelo y nuevamente lo pasaban a la mano, o mientras bailaba en el suelo lo envolvían en la piola y le hacían dar saltos.

Una derivación del trompo fue la **perinola**. Era una especie de trompo pequeño con paredes cuadrangulares, y que remataba en un palito con el que se le hacía bailar, sujetándolo con los dedos. En cada una de sus paredes estaba escrita una letra: S, T, P, D, que quería decir: Saque, Todo, Ponga, Deje. Cuando terminaba de bailar quien lo hizo tenía que regirse por la letra que había quedado en la parte de arriba de la perinola, por ejemplo, si salía la P, debía poner una apuesta adicional a la que se dejó al inicio; si era la S, debía sacar su apuesta inicial; si era la D, dejaba las cosas tal cual estaban y, finalmente si

salía la T, se llevaba todo el monto de las apuestas. Este era un juego que se lo practicaba generalmente en familia, y en él intervenían tanto mujeres como hombres de todas las edades. Estos pequeños juguetes eran elaborados de madera o de tagua, y generalmente estaban pintados de vistosos colores.

Jugar al **zumbambico** también fue una actividad muy popular en Zaruma, Portovelo, Arenillas, Huaquillas, etc. Para ello se pasaba una piola por los orificios de un botón grande y se le hacía dar la vuelta sobre su propio eje. Cuando estaba bien enroscada se hacía un movimiento con ella como que se estaba tocando un acordeón, de adentro hacia afuera. El zumbambico “roncaba” y giraba muy rápido. En otras ocasiones en lugar de un botón se utilizaba una tapa corona a la cual, con la ayuda de un martillo se la hacía plana, y después se le perforaba con un clavo. Con este nuevo juguete, debido a su afilado borde, se podía cortar la piola del zumbambico de otra persona (Espinosa, 2007).

La popularidad del juego de naipes, entre las personas adultas,

está bastante extendida a nivel provincial. En Balsas, así como en Machala, Huaquillas, Marcabelí y Pasaje, se juega al póquer, especialmente durante el invierno cuando las personas, debido al calor reinante de temporada, salen a los soportales a “tomar el fresco”, y allí instalan pequeñas mesas para practicarlo. En otros lugares como en Arenillas y Zaruma, hay clubes donde se puede practicar dicho juego. Nos comentaron que en la actualidad el juego de naipes, concretamente el póquer, ya no es exclusivo de los hombres, sino que algunas mujeres ya lo están practicando y con mucho éxito.

13.2.2 Actividades lúdicas en las fiestas

El formato de las fiestas, ya sean éstas de carácter religioso o cívico, presenta una serie de actividades de muy variada³⁴⁶ naturaleza. Dentro de ellas, también tienen lugar una serie de juegos tradicionales. El infaltable **palo encebado**, es una diversión popular que casi no puede faltar en las celebraciones. Oswaldo Mantilla (1998: 95), lo describe de esta manera:

³⁴⁶ Una explicación detallada de las mismas se hará en el capítulo noveno, Fiestas Populares, en esta misma publicación.

...el palo encebado, afirmado en el suelo y de una altura de 10 a 15 metros, se le untaba manteca, aceite y otras sustancias grasosas dificultando de esta manera el ascenso a los atrevidos participantes. En la cima del palo se colocaban frutas, de todos los sabores, varios objetos y hasta billetes, los mismos que debían ser cogidos, al menos uno de ellos, para ganar el fabuloso premio. Difícil era trepar por el resbaloso palo.

Para este juego se suelen inscribir algunas personas, con la esperanza de apoderarse de algunos de los “tesoros” que contiene el palo encebado. El público presente toma parte activa en este ejercicio y anima, entre gritos y carcajadas, a los participantes, la mayoría de los cuales, nunca pasan ni de la mitad de su altura, debido a que, pese a sus grandes afanes, la fuerza de gravedad y toda la grasa que tiene el palo, hace que se deslicen hacia abajo de forma inexorable, sin lograr sus propósitos. El público asistente realmente disfruta mucho por los intentos fallidos de los participantes.

La tradicional y famosa **carrera de ensacados** es otro de los juegos practicados en la mayoría de las

fiestas populares, él consiste en que los participantes deben introducirse (hasta más arriba de la cintura), en un costal, y a la voz de partir saldrán “raudos y veloces”, dando saltos hacia la meta. El problema es que en su afán de ir más rápido, generalmente se enredan en el costal, produciéndose aparatosas caídas que son festejadas por los espectadores. Obviamente que ganará el premio, quien arribe en primer lugar a la meta. Este pasatiempo sigue siendo popular en varios sitios de la provincia de El Oro.

Otro juego popular que igualmente sigue vigente es el de las **ollas encantadas**. Él consiste en introducir algunas golosinas en dichas ollas elaboradas de barro, y colgarlas en un cordel. A los participantes se les venda los ojos y se les da un pequeño palo con el cual deberán tratar de romperlas para recoger su contenido. Parte del juego es que una persona al momento de que el jugador lanza el palazo, eleva la cuerda, con lo cual será un acto fallido, que los asistentes disfrutan. Nos comentaron que en algunas ocasiones, en lugar de caramelos llenan las ollas con agua e inclusive con lagartijas, cuando éstas son quebradas y los niños especialmente pugnan por coger su contenido, son

sorprendidos por “estas novedades” y se produce gran algarabía que es festejada por todos.

El muy popular **torneo de cintas** es otro de los juegos que generalmente consta entre los números principales de las fiestas. Para su realización, se cuelgan unas cintas sobre un cordel, éstas rematan en una pequeña argolla que sobresale unos centímetros del mismo. Los participantes montados en sus respectivas bicicletas pasarán por debajo y tratarán de engarzar un pequeño palo que llevan en sus manos en alguna de las argollas. Si lo consiguen reclamarán un premio a los organizadores del evento. En algunos lugares como en la parroquia Güizhagüiña, cantón Zaruma, o en Barbones perteneciente al cantón El Guabo, en lugar de bicicletas, los concursantes montarán a caballo. En esta parroquia también se sigue “jugando” a **cortarle la cabeza al gallo**³⁴⁷. El animal elegido para este objeto es enterrado, dejándolo solamente su cabeza al descubierto. Los participantes, armados de sendos machetes y con sus ojos vendados, se aproximarán a donde el animal,

tratando de cortar su cabeza. Quien lo logra se llevará el gallo. Nos comentaron que este pasatiempo fue muy popular, especialmente en las áreas rurales de la provincia, pero que ahora en muy contados sitios se lo continúa haciendo.

El concurso de **jalar la cuerda**, es otro de los juegos que sigue vigente en la mayoría de lugares donde se realizan fiestas. Él consiste en que se juntan “dos bandos”, uno a cada lado, separados por una línea divisoria, y cuando el “juez” da la orden, comienzan a tirar de él en sentido contrario a sus oponentes. En el intento de obtener la victoria, algunas veces se caen y son arrastrados por el equipo que más fuerza tenga, lo cual produce mucho regocijo tanto entre los participantes como entre los espectadores quienes ruidosamente avivan a su grupo favorito. En este juego compiten mujeres versus hombres, casados contra solteros, o simplemente un grupo de amigos frente a otro.

En el momento que ya se “ha prendido la fiesta” y el baile está en su apogeo, se suele jugar **a la silla vacía**.

³⁴⁷ En otras provincias del país como la del Azuay y la del Chimborazo, aún se conserva esta tradición lúdica de origen ritual, en la cual el derramamiento de sangre actúa como elemento fecundador de la tierra.

Las parejas están bailando alrededor de unas sillas, cuyo número es inferior al número de participantes. Cuando se para la música, cada uno de ellos deberá tratar de sentarse lo más pronto posible para no quedarse sin asiento. En este intento muchas veces quienes juegan dan con su anatomía por los suelos, lo cual es festejado por los asistentes. La persona que se queda parado tendrá que abandonar el juego. Después de cada interrupción se quitará una silla, hasta cuando quede una sola. Quien logre quedarse hasta el final ganará el juego y se hará acreedor a un regalo por parte de los organizadores.

El **baile del tomate** es otro de los juegos festivos que sigue vigente y que concita mucho interés tanto de quienes toman parte de él, así como de los espectadores. Para su realización interviene algunas parejas, “las arrojadas”, quienes por turnos, una después de otra, tendrán que iniciar el baile, con la particularidad que entre la pareja, a la altura de sus frentes, se ha colocado un tomate riñón, al cual, y sin la ayuda de las manos, habrá que mantenerle en su sitio. Con el movimiento producto del ritmo de la canción, el tomate tiende a bajar, hecho por el cual serán descalificados, y las parejas se esfuerzan por impedirlo, lo que

produce mucha hilaridad ya que en sus afanes por conservarlo en su sitio, realizan unos movimientos y unas contorciones muy graciosas. Pocas veces sus empeños son coronados por el éxito, la mayoría de veces el tomate rodará por los suelos, o en otras circunstancias, debido a la presión que ejercen sobre él, se despedazará, salpicando su jugoso contenido en la humanidad de los concursantes. La pareja ganadora será la que por más tiempo haya podido mantener al tomate sin que éste se caiga.

13.3 La pelea de gallos

Este singular “entretenimiento”, es una de las herencias andaluzas en tierra americana, el cual echó raíces muy profundas en varios de sus países como México, Colombia, Perú, Cuba, etc. En el Ecuador la afición por esta actividad también es muy extendida y no hay provincia de la patria en donde ya sea cada semana o en algún día del mes, no se lleven a cabo las famosas peleas de gallos.

Si bien es verdad que el protagonista de este evento, que tiene muchos cultores así como detractores, es el animal, no es menos cierto que el entorno social de las peleas es

igualmente importante. Los dueños de los animales, los apostadores y el público en general, le darán aún mayor colorido a esta lucha entre estos pequeños “titanes”.

El gallo de pelea tiene sus particularidades tanto en función de su raza así como de su procedencia. Unos prefieren los gallos mexicanos, “porque son muy picones”, otros, en cambio, eligen tener gallos más duros, más fuertes, como los de Costa Rica o Chile, también los cubanos porque son muy ágiles. Se ha comprobado que los “chamos” (los de cuerpo pequeño) son más fuertes, más aguantes y más empujadores, nos señalaba un criador de la ciudad de Pasaje. En cuanto a su reproducción hay algunos que salen “con buena sangre”, entonces se los deja solo para reproducirse, “pero no con cualquier gallina, sino que ésta tiene que ser fina para que garantice unas buenas crías”. El precio de los gallos fluctúa de acuerdo a su procedencia, raza, etc. A nivel de nuestro país, se puede encontrar animales que van desde los 20 dólares hasta 500, pero si se los trae de otros países, su valor puede ser 1.500 e inclusive más.

La pelea es el último y más significativo evento alrededor de la riña de gallos, pero existen una

serie de actividades previas, muy importantes, las cuales se efectúan desde meses atrás y que están encaminadas a presentar el mejor producto para la contienda. Dentro de ellas es fundamental referirse a **la crianza del gallo**. En palabras de un “gallero profesional” de la ciudad de Pasaje, quien en unión de sus hermanos tiene 300 gallos, nos manifestaba que la crianza implica un asunto de tiempo y de paciencia, ya que al animal se lo mantienen con comida especial, para lo cual “se junta quaker, trigo, maíz molido, morocho, a lo que se agrega cebolla”. Cuando el animal ya “está criado” se lo alimenta con hígado de vaca. Dentro de su crianza es muy recomendable mantenerle bien hidratado, y con muchas vitaminas de suplemento, ya que las requerirá el momento de la pelea. Esta actividad demanda la disposición de una buena suma de dinero, como nos comentaba nuestro informante: “a veces mantener a un gallo cuesta más que los hijos”. La rutina alimentaria consiste en darle un desayuno con comida liviana que le permita tenerle jugando la mañana, de allí, a la hora del almuerzo se le dará la mezcla de los granos a los que se les entrevera con huevo duro. Por la noche no comen porque muy temprano ya se les pone a dormir. Parte importante de su cuidado es el vacunarlos.



Foto 114. Jaulas de gallos de pelea. Pasaje.

Otra fase importante dentro de la preparación de los gallos es el **entrenamiento**, el cual se hace en base a ejercicios. En esta rutina se le hace correr para que robustezca sus patas, con igual propósito y por el lapso de unos 15 minutos se lo deja sobre un cordel, eso le hace desarrollar su musculatura de las patas. Después de este ejercicio se les da un masaje con jabón para que se recuperen. En el correteo a veces le hacemos que vaya detrás de otro gallo. También se le enseña a saltar

para que use sus espuelas, se le trata de hacer que coja mucha resistencia. Después de los cuatro meses de edad ya está listo para una pelea, “pero nosotros esperamos hasta que tenga nueve”, porque ya estará mejor formado. Cuando los gallos ya cumplen siete meses de edad hay que separarlos, de lo contrario se matan. Paralelo al entrenamiento se le hacen algunos cambios en su “fisonomía”, por ejemplo se le corta la cresta (mantenerle con ese apéndice sería una ventaja para el contrincante que

lo podría picar allí); esta operación se realiza cuando no es luna llena para evitar que le de hemorragia. Se lo va “tuzando”, es decir se le quita algunas plumas de su cuerpo para que coja color. Si se trata de un gallo ancho se lo “repelusa”, lo cual consiste en que se lo corta un poco de plumas de su lomo. Es muy importante la presentación del animal, por eso le “hacemos como en el salón de belleza”, acotaba nuestro informante.

Cuando el gallo ya ha alcanzado su edad “adulta” y se ha culminado su preparación, ya estará listo para ir a la gallera y enfrentarse con sus rivales. En **la pelea**, la primera y más importante consideración es la relativa al peso del animal, aunque también es importante tomar en cuenta su tamaño. “El cotejo” se hace de acuerdo a esas características. Los dueños de los animales con el árbitro de la gallera se pondrán de acuerdo en estos menesteres, así como en el tipo de espuelas que será permitido usar,



Foto 115. Preparándose para el combate. Arenillas

como en otros detalles. El combate convencionalmente se ha establecido que debe durar 12 minutos, tiempo que es seccionado en 4 “rounds” de tres. Fuimos informados que el comportamiento de los animales en la pelea es muy difícil de descifrar: “en algunas veces quien pega primero gana la pelea, pero en otras el gallo que ha sido herido como que se vuelve más bravo y ataca más, y hasta puede ganar la pelea”. Esto de las peleas es como un “juego de azar, que nunca se sabe lo que va a pasar”. Si un gallo ha sido bien entrenado, y bien alimentado, “aunque esté medio muerto saca la fuerza de adentro y sigue peleando”. Se obtiene el triunfo cuando uno de los gallos

ha matado al otro, o cuando uno de ellos ha salido corriendo por dos veces y ya no quiere regresar. En ocasiones, y por el cariño que se le tiene al animal, si éste está recibiendo un castigo demasiado fuerte, y para que no siga siendo maltratado, su dueño lo levanta y reconoce así su derrota.

En épocas pasadas, cuando un gallo en combate estaba sangrando mucho, su dueño lo chupaba la cabeza, esta práctica ahora ya está prohibida. Se procedía de esa forma “para sacarle las morcillas y que la sangre no se coagule adentro del animal”, porque de suceder aquello “los coágulos bajarán al buche y



Foto 116. Sin equilibrio no hay triunfo. Pasaje.

éste se infla, como cuando está el estómago lleno de gas, y eso no le permite saltar porque le duele mucho”. Una vez concluida la pelea, independientemente de sus resultados, habrá que curar al animal, para lo cual se utilizan antibióticos, a fin de que sus heridas no se infecten. Del mismo modo, no habrá que exponerlo al sol porque le podría dar insolación y podría precipitar una infección “que no hay antibiótico que lo salve”.

Cuando nos referíamos a la pelea mencionamos a las espuelas que utilizarán los animales, este es un asunto muy importante, ya que, muchas veces, de ellas depende el resultado de la disputa. Desde muchos años atrás se vienen usando espuelas “artificiales”, ya sea de carey, de espina de pescado, de fibra, de plástico y hasta de aluminio (estas espuelas en la mayoría de combates y no son aceptadas). Hay un acuerdo casi unánime en no utilizar las espuelas de espina de pescado porque generalmente producen infección en los animales “y a nadie le interesa perder a un gallo porque es muy querido y muy caro”. Actualmente casi hay un acuerdo para aceptar

espuelas de carey o de plástico porque el daño infringido al animal es menor, por lo que sufre menos y se recupera más pronto. Pese a lo dicho, en Marcabelí se siguen elaborando espuelas de pescado³⁴⁸, y ellas tienen muy buena acogida por parte de los galleros de la zona.

Uno de los hechos más importantes alrededor de la pelea de gallos son **las apuestas**, ellas constituyen parte esencial del encuentro, y es allí donde se hace efectivo aquello de “la palabra del gallero”, que consiste en su comportamiento caballeroso y su decisión de pagar la apuesta que fue establecida únicamente de palabra. Antes de iniciarse la pelea desde donde se ubican los espectadores salen los retos: “dos a uno al rojo, tres a uno al cubano, mano a mano, etc.” Los dueños de los animales van haciendo acuerdos con los apostadores. Nos comentaron que las apuestas fluctúan entre los 50 y dos mil dólares, dependiendo la plaza, aunque últimamente, debido a la crisis económica se apuesta menos cantidades. Se ponderó que la provincia de Manabí es un sitio donde tradicionalmente se ha sabido apostar grandes sumas de dinero. Al final de la pelea, y de

³⁴⁸ En el capítulo séptimo, correspondiente a las Artesanías, se describe el proceso completo de elaboración de este tipo de espuelas.

acuerdo al resultado, tendrán que pagar conforme se comprometieron, o recibir el monto de la apuesta, de acuerdo al mismo criterio. Nos decía nuestro informante que no se conoce de un sitio donde algún gallero haya rehusado cumplir con sus obligaciones, eso “simplemente sería inconcebible”.

Por el evento mismo, así como por la actitud de quienes asisten a las galleras, para un observador externo se trata de un acto preñado de violencia física, verbal, y gestual, etc. un reducto de expresión del machismo (no hay una prohibición expresa de que no asistan las mujeres, pero no se acostumbra que ellas vayan). Paradójicamente, los galleros, no solamente de todos los lugares dentro de la provincia sino del país donde se llevan adelante las peleas de gallos, han destacado que una de las cosas que más les gusta de esta actividad son los amigos que hacen y la enorme camaradería

que se establece entre ellos, independientemente del lugar de donde vengan. “Es una amistad que perdura por siempre”, “hacemos amigos por donde vamos”, “no hay diferencias entre los galleros” “aunque estemos en la sierra, la amistad sigue siendo la misma” son, entre otras, las expresiones de quienes se dedican a esta actividad³⁴⁹. También manifestaron que ganen o pierdan las apuestas, esto pasa a ser secundario, porque lo más importante es hacer nuevos amigos o simplemente estrechar los lazos de amistad ya establecidos hace muchos años atrás. Un gallero profesional de la ciudad de Arenillas, con más de sesenta años en esta actividad, nos comentaba, a modo de anécdota, que ni en los últimos eventos bélicos habidos con el Perú, los galleros de ambos países dejaron de pasar la frontera. Ya sean peruanos en Ecuador o ecuatorianos en el Perú, éramos bien recibidos. Había una conciencia que el conflicto era entre los “grandes”, pero que

³⁴⁹ Pese a lo señalado, un gallero de Pasaje nos comentó que por desventura, últimamente ya se ha presentado algunos malos comportamientos entre personas que se dedican a la pelea de gallos. Concretamente se ha descubierto que algunos malos galleros en su afán de ganar, hacen uso de la escopolamina. También se ha reportado que untan a los gallos, debajo de su alas, manteca de gavián, lo cual les deja sin poder ver y son presa fácil de su adversarios. Afortunadamente han sido casos aislados y los galleros de siempre están conscientes que hay que sacar a estas personas de la actividad, donde desde siempre ha sido establecida la lealtad y la caballerosidad.

nosotros no teníamos porqué perder la amistad de años. Del mismo modo, la afición por lo gallos es algo que se trasmite por generaciones. No es raro ver a una familia de galleros de tres o más generaciones, quienes siguen con la afición tan viva como cuando comenzaron con ella. Por otro lado, la relación que se establece entre el criador de gallos y el animal es muy fuerte. El dueño es capaz de captar los más pequeños detalles en la conducta del gallo, así como sus deseos y “mañas”. Jocosamente un gallero de Pasaje nos comentaba que una vez le robaron un gallo en Zaruma, y que cuando ya se iba de regreso le oyó cantar. Inmediatamente reconoció su canto y pudo recuperarlo.

El tiempo de “vida útil” de un gallo se lo mide tanto por el número de peleas realizadas, así como por su edad cronológica. En cuanto al primer factor ya se considera un buen animal quien sobrepasa las cinco peleas y será aún mejor si llega a las diez. Nos refirieron de un gallo que tuvo 33 combates y los ganó todos. Claro está que era la época en que las peleas se hacían con las propias espuelas de los animales, y no como ahora que se los coloca unas artificiales, como ya señalamos anteriormente. En cuanto al segun-

do factor, la edad, los gallos duran entre 9 y 11 años, “pero no se los mata” sino que se deja que mueran de enfermedad natural, por respeto y cariño. La continuación de esta actividad está garantizada por cuanto hay jóvenes que se van incorporando a ella, y muestran mucho interés por esta afición, y serán los “futuros galleros del mañana”.

13.4. Actividades deportivas

El cultivo de los deportes ha sido uno de los pasatiempos más populares en la provincia de El Oro. En las ciudades de Zaruma, Portovelo y Piñas, por influencia de lo que sucedía en el campamento minero de la compañía SADCO, se popularizó de forma importante el **basket**, afición que posteriormente fue trasladada a toda la provincia. El fútbol también ha sido practicado “desde siempre” a nivel provincial, siendo importantes los torneos que se hacen en las ligas locales. En los últimos años se ha hecho muy popular el **Indor fútbol**, con la particularidad que lo practican hombres y mujeres. Durante las celebraciones de las fiestas, en varios lugares, uno de los números obligados son los encuentros de “indor” de mujeres, los cuales se disputan entre jugadoras locales

y “visitantes”. Este deporte sigue ganando adeptos. El **ecuavoley**³⁵⁰ es otra de las actividades deportivas muy extendidas a nivel provincial. Es casi el deporte obligatorio diario, a partir de las cinco de la tarde. En las ciudades y poblaciones menores, ya sea de carácter público o privado, hay canchas donde se lo practica con una asidua concurrencia de espectadores y apostadores, ya que, generalmente se cruzan apuestas entre ellos. En la parroquia Moromoro nos refirieron que el ecuavoley siempre fue popular y que se lo practicaba con unas bolas “grandotas” que venían de la sierra y eran de marca Zambrano. Eran muy pesadas tanto por su material, así como porque en su interior había “otra bola”, a la que se le inflaba, la llamaban “bleris”. Eran bien caras y había que “hacer vaca³⁵¹” entre los practicantes para poder comprarlas.

Como habíamos mencionado en líneas anteriores, en el campamento minero de la compañía SADCO, se practicó una serie de deportes que a ese tiempo habían sido desconocidos por los habitantes de Portovelo. Concretamente, el básquet fue introducido por sus dirigentes y alcanzó una popularidad inusitada a nivel provincial. Al **box** también se lo fomentó, aunque su popularidad nunca fue mayor. En los clubes privados³⁵² de los ciudadanos norteamericanos, quienes trabajaban en la compañía minera, se jugaba al **tenis, al polo y al baseball**. El personal nacional de la compañía y el público en general solamente contemplaba la realización de estos eventos, como no tenían acceso a dichos lugares, y como son deportes que implicaban no solo conocimientos y habilidades especiales, sino fuertes sumas de dinero, su práctica quedó confinada al personal extranjero.

³⁵⁰ No sabemos por qué razón, en algunos lugares del país se reivindica la paternidad en la “invención” del llamado ecuavoley. En Imbabura, el Carchi, Chimborazo y ahora en El Oro, se destaca que aquí “se inventó” este deporte. En cuanto a esta provincia, nos informaron que “en Zaruma nació el ecuavoley, porque los primeros que bajaban a jugar eran unos indígenas de Guanazán, ellos lo practicaban con una pelotita de trapo y como red tendían una piolita. Después esto se convirtió en el juego oficial”.

³⁵¹ Expresión coloquial que indica que los interesados hacen un pequeño aporte económico encaminado a cubrir la necesidad.

³⁵² Información en relación a este tema se lo encuentra en el capítulo sexto, relativo a la Organización Social.

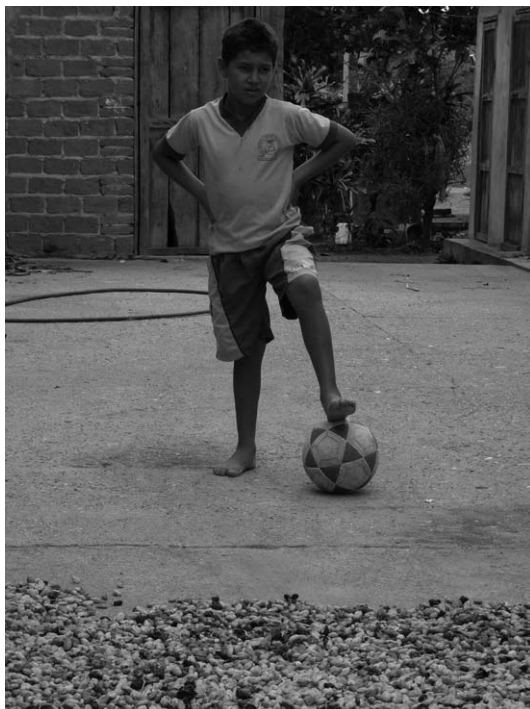


Foto 117. Futuro seleccionado nacional. Carcabón - Arenillas.

13. 5. Juegos electrónicos

No podemos cerrar este capítulo sin hacer referencia a los juegos electrónicos que han alcanzado gran popularidad, especialmente entre los niños y jóvenes, tanto en las ciudades como en las poblaciones pequeñas dentro de la provincia. En todos estos lugares no hay uno, sino varios locales que ofrecen este tipo de entretenimientos, por cuyos servicios hay que pagar una suma de dinero. Sin querer adoptar una

posición crítica negativa frente a ellos, sí consideramos conveniente señalar que, en muchos casos en estos juegos, durante su realización, se rompe el criterio de sociabilidad, solidaridad y participación, para reducirse a una práctica en solitario, que profundiza una individualización que altera el espíritu del juego, cual es la de compartir con otros la diversión. Aunque, también es importante destacar que en otros casos, dependiendo de la modalidad de juego, si hay la posibilidad de

que sea una actividad compartida, inclusive algunos jóvenes se reúnen para concurrir a algunos de estos lugares, o una determinada casa. Por otro lado, también es importante destacarlo, en varios de estos juegos, no en todos por fortuna, el nivel de violencia al que se expone al usuario es muy grande, y aquello lleva una connotación negativa. Si a esto sumamos el hecho que son diversiones por las cuales hay que pagar, este factor también debería ser considerado, ya que, no siempre los niños y adolescentes están en la capacidad de satisfacer este requerimiento. Hemos podido observar que los usuarios de estos juegos electrónicos pasan una

buena cantidad de tiempo al interior de estos lugares, descuidando, en varias circunstancias, sus tareas escolares u otro tipo de obligaciones de índole familiar.

De lo visto hasta aquí queda claro que las modalidades a través de las cuales se manifiestan las actividades lúdicas, van cambiando con los años. Lo que se mantiene es la necesidad de llevarlas a cabo, como un complemento indispensable de la vida de las personas. Ayer fueron juguetes poco elaborados, hoy son artefactos de alta tecnología, pero en una y otra época, cumplen las mismas finalidades.

XIV. MEDICINA POPULAR

14.1. Aspectos generales

El conocimiento que un pueblo tiene sobre el funcionamiento del cuerpo humano y los peligros a los que éste está sujeto, va constituyendo y conformando una verdadera “enciclopedia médica” viva, que es representada por distintos agentes de la salud, herederos de estos saberes. La población de la provincia de El Oro no es la excepción, tanto en la parte alta como en la baja, encontramos una gran riqueza de prácticas y saberes que giran en torno al tratamiento de la salud y la enfermedad, incluyendo un conjunto de reglas y de rituales, que a su vez, están íntimamente relacionados con la cosmovisión de quienes los poseen y los reproducen. Toda esta reserva de prácticas ha pasado por un largo proceso empírico y de verificación, hasta ir conformándose en un con-

glomerado de saberes y finalmente, en la medicina popular, de la cual todos son partícipes tanto en la cotidianidad, dentro del hogar, como en situaciones fuera de ella, bajo el cargo de otros agentes.

Sin embargo, notamos que con el tiempo estos saberes se van perdiendo y al mismo tiempo se siente el impacto de la gran influencia que tiene el mercado de la medicina occidental. Tampoco queremos presentar a la medicina popular como antagónica a esta última, ya que las dos se hallan en continua relación en las prácticas de agentes de salud, así como también en las de los pobladores orenses. Por ende, es mejor entenderla como un sincretismo: “La práctica médica popular, es el producto de la unificación de

determinados conceptos y prácticas de la medicina aborígen, la medicina popular española y algunos elementos popularizados de la medicina científica” (Oquendo, 1988:6). Entonces, encontramos por un lado, a la práctica médica occidental³⁵³, que se inició en nuestro país con la llegada de la medicina española; y por otro, a la medicina aborígen y la popular.

La primera, es la medicina que cuenta con prácticas y técnicas propiamente institucionalizadas. Este modelo es al que usualmente se lo relaciona con lo científico y que, de acuerdo con Marconi es

...fruto de una conciencia analítica de realidad, concibe la enfermedad como ruptura de mecanismos de regulación biológica, psicológica o social; la etiología como una relación analítica causa-efecto; el diagnóstico como fruto de análisis de la anamnesis, exámenes y pruebas; el tratamiento y prevención como una acción racional a nivel sintomático y etiológico (citado en Estrella, 1977).

Es una medicina que se centra en el cuerpo, viendo a la enfermedad desde una percepción anatómica, es decir, la sitúa en determinados órganos o sistemas. Además, para curarlo se apoya muchas veces en intervenciones quirúrgicas o de manipulación del cuerpo, así como en su extensa farmacología, sobre cuyo contenido y efecto, los pacientes y consumidores muchas veces desconocen (Sánchez-Parga, 1997). En el Ecuador, esta medicina es el modelo al que se denomina como oficial del Estado, que por medio de sus instituciones y políticas públicas lo reproduce y propaga.

En cambio, la medicina a la que algunos autores (Estrella, 1977; Oquendo, 1988) llaman “aborígen”, recibe las influencias de la medicina tanto incásica como española. De la misma forma en la que sucedió con la cultura, es una medicina compuesta por el sincretismo de elementos y prácticas, y la que, con el tiempo, se distingue cada vez menos los orígenes de cada uno de sus dispositivos. Según Estrella (1977:22), la medicina aborígen tiene algunas características que la hacen recono-

³⁵³ A la que algunos de los autores citados previamente y a continuación, denominan como “científica” y a la misma que, a través de este capítulo, denominaremos como “formal” u “occidental”.

cible. Por un lado, es una aplicación de acciones “que emergen históricamente de la vida práctica y de la ideología de un grupo social, y que conforman una serie de enunciados acerca de la salud y la enfermedad”; de esta forma se ha creado un “saber médico”, más que una ciencia, a partir del cual se despliegan teorías. Este saber se mantiene y transmite a través de la tradición. Por ende, es una medicina que se concentra en las relaciones sociales de la comunidad que la utiliza y la mantiene viva.

El autor también anota que, “los enunciados, conceptos y prácticas del saber médico aborígen están –en buena parte-, en oposición con la ideología dominante de la formación social” (Ibíd.:22). Desde la medicina aborígen, tanto la enfermedad como la salud se explican mediante la religión y la magia, asimismo el tratamiento parte de ambos elementos. Y es que, es una cuestión que trasciende el plano individual, en especial la situación de la enfermedad y su respectivo tratamiento, atañen a la comunidad entera.

Se hace una diferenciación entre la medicina aborígen y la medicina popular o tradicional, estableciendo a la última, como una confluencia entre los dos tipos de medicinas: la cien-

tífica o formal y la aborígen. Según Estrella, este modelo es básicamente el mismo que el aborígen, pero con variaciones dadas al momento de salir a un medio urbano. En especial, resulta interesante la manera en que cambia la forma de entender y de tratar la enfermedad, ya que si bien ésta todavía es relacionada con factores naturales o sobrenaturales, poco a poco “va perdiendo su carácter holístico” (Ibíd.:24); así como también, el tratamiento y todo lo que engloba la situación, se desenvuelve cada vez menos dentro de la comunidad:

Existen elementos teóricos y empíricos de gran importancia en la medicina tradicional tales como el concepto totalizador de salud y enfermedad, la sistematización y clasificación de las enfermedades, el tratamiento congruente con la noción de causalidad, la utilización terapéutica de los valores de la comunidad, la aplicación exitosa de varios recursos psicológicos y el amplio uso de productos terapéuticos de origen vegetal, animal y mineral (Estrella, 1995:54).

Lo primordial en este punto, es considerar cómo es comprendido el proceso de surgimiento de la

enfermedad según este modelo de medicina, ya que éste parte de la cosmovisión de sus usuarios, dentro del cual el ser humano tiene un cuerpo, pero más importante aún, tiene un espíritu. Ambos pueden sufrir perjuicios naturales y sobrenaturales. Sin embargo, al ser el espíritu, dominante ante el cuerpo, está en mayores peligros, en especial en el plano de lo sobrenatural, dentro del cual son necesarias otra clase de virtudes y capacidades para poder actuar. Una vez que el espíritu es atacado, el cuerpo se enferma e incluso puede dar por terminada la vida. Por ende, las acciones y procesos de la medicina popular, suelen tener como objetivo intervenir en ambos aspectos, tanto cuerpo como espíritu, para lograr una curación.

Según F. Oquendo (1988), otro aspecto de la ideología de la medicina tradicional es pensar al espíritu como eterno. Partiendo de este concepto, la salud y la enfermedad son hechos casi circunstanciales, que permiten explicar, por ejemplo, “el estoicismo con el que se recibe la propia enfermedad y el estoicismo con el que se recibe la muerte” (Ibíd.: 1988:14-15). Dentro de esta cosmovisión se percibe a la salud y a la enfermedad como una continuidad, y de la misma forma

sucede entre la vida y la muerte, casi no existe una ruptura:

Esto mismo obliga a que tanto la muerte sea percibida y tratada desde la vida (...) como que la muerte sea representada y tratada desde la salud. De ahí esa intuitiva conceptualización de L. Gil de ‘la enfermedad como vivencia’ (Sánchez-Parga, 1997:193-194).

La muerte, por lo tanto, sólo significa una descarnación del espíritu, que continúa su transe en otra forma.

Además, cabe resaltar que dentro de la cosmovisión asociada a la medicina popular, el ser humano “no es el dueño de la vida sino que la vida está en todas partes” (Oquendo, 1988:14-15) y de todas las formas de vida que existen puede surgir una enfermedad o la cura misma, esto se hace presente incluso en las nominaciones en el discurso: “el mal aire”, “el mal de ojo”, etc. que más allá de ser enfermedades, parten de elementos de la naturaleza y de todo lo que rodea al individuo. Oquendo agrega:

En el concepto totalizador que existe sobre la salud y la enfermedad;

naturalmente la enfermedad vendrá a ser una alteración de las relaciones que el hombre tiene que mantener con la naturaleza, y una alteración del equilibrio que el hombre debe mantener en sus vínculos sociales, la enfermedad es parte de la vida, una gran significación de la existencia del hombre, que no sólo tiene que ver con el individuo sino con toda la comunidad, es decir que no se acepta que la enfermedad se encuentra localizada en ninguna parte, sino que está alterando al individuo como un todo y como él es parte de la comunidad también está afectando a la comunidad (Ibíd.:18).

Pero no solamente la enfermedad parte de las relaciones con la naturaleza, sino también de las interrelaciones mantenidas con la comunidad. Otras enfermedades, como “la mala voluntad” o “el mal hecho” por ejemplo, están localizadas y residen en las relaciones entre personas, son producto de una interacción social, de una comunicación que incluso puede llegar a apropiarse del espíritu y por ende, del cuerpo de otro. La medicina popular es entonces parte de la comunidad misma, desde la cuál también se crean y recrean importantes lazos y saberes, como el de la curandera y el curandero con sus pacientes, o el del padre o

madre que cura a sus hijos e hijas con plantas medicinales.

Es preciso señalar que, está bien claro para las personas que utilizan la medicina popular, la comunidad orense, que el mundo de la medicina popular no siempre está relacionado con lo mágico o religioso, sino sobre todo con la naturaleza y el vínculo existente con el ser humano. La medicina popular es también “un sistema propio de clasificación, que revela de manera más general la forma de concebir la enfermedad, la salud y la muerte” (Argüello, 1996:99). Según Argüello, este sistema parte de la etiología y tiene un orden específico de causas: sobrenaturales, naturales y humanas. Además: “La etiología no sólo da la explicación de la enfermedad, sino que conduce a la práctica” (Ibíd.:99). Es a partir de la identificación de la causa, que se va dando la sistematización de las distintas enfermedades, y también se va creando una jerarquía en cuanto al nivel de gravedad de las distintas enfermedades, desde la cual, se elige acudir o utilizar a la medicina científica, representada por hospitales y centros de salud, o a la medicina popular, que tiene diversos agentes. Sin embargo, usualmente hay mayores posibilidades de acceder a la medicina popular y a sus agentes, por

lo que el saber tradicional es agotado, antes de realizar una visita a los servicios “formales” como el centro de salud³⁵⁴. A continuación pasaremos a hablar de los actores principales de la medicina popular.

14.2. Agentes de salud en la medicina popular

Como ya se ha mencionado, la medicina popular se mantiene gracias a la tradición oral. Quienes la llevan a cabo son herederos de este conjunto de saberes y han pasado por un difícil camino de aprendizaje. Además, en muchas ocasiones se considera que tienen virtudes especiales para curar, sea porque nacieron con éstas, o debido a que fueron recibidas como un don, resaltando en ambos casos que su labor en la vida es auxiliar a otros con la ayuda de Dios, que es el único que cuenta con el poder supremo para hacerlo.

Son estas funciones en la comunidad, las que le dan al agente de salud en la medicina popular un carácter especial dentro de la misma: por un lado, tiene un estatus importante por ser poseedor de saberes que otros no tienen, pero por otro lado, puede ser visto como opositor por la medicina científica y a sus representantes o agentes, que son quienes, según el discurso dominante, deberían actuar en todos los casos de enfermedad.

En este sentido, los agentes de salud en la medicina popular gozan de un lugar privilegiado dentro de la comunidad, por varios aspectos. En primer lugar, hay que considerar que son parte de la cotidianidad de la misma, por lo que van construyendo vínculos cercanos que en muchos casos se convierten en relaciones de parentesco ritual (Naranjo, 2004). En este punto existe una gran diferencia con los agentes de salud de la medicina formal u oficial, ya que con éstos

³⁵⁴ Según S. Argüello, quien realizó un estudio en Imbabura, de acuerdo a las clasificaciones de enfermedades de campo y enfermedades de Dios, se elige a quién acudir para ser curados: “Como el niño vive y participa de las actividades del campo por lo general la enfermedad o el síntoma es referido a una enfermedad de campo, sin embargo se observa que ciertas enfermedades o síntomas son identificados con un tipo de agente; el mal viento, el ojeado y el brujado no son materia de un agente de la Medicina Formal, igualmente el sarampión, la bronquitis, la parasitosis, la infección, etc., no son enfermedades que se confie a un agente de la Medicina Tradicional” (Argüello, 1996:101). Más adelante se hará un acercamiento más profundo sobre el tema.

hay una relación que está basada en la compra y venta de un servicio, cuyo valor ha sido ya establecido e institucionalizado. En cambio, la remuneración a curanderas y curanderos, sobadoras y sobadores, y demás agentes de salud en la medicina popular, varía, dependiendo del paciente, y tiene una importancia menor dentro de la práctica, pasa a un segundo plano.

Otro aspecto que contribuye al estatus que tienen estas y estos agentes dentro de la comunidad, es el de la accesibilidad de sus servicios y de sus saberes, en términos de cercanía tanto física como social. En cualquier caso de emergencia, son las primeras personas en ser llamadas y en quienes más se confía para resolver cualquier inconveniente que tenga relación con la salud. En síntesis, notamos que en las partes más rurales de la provincia, todavía se dan esta clase de relaciones, como por ejemplo, en la parroquia Chilla en donde sus habitantes conocen y en muchos casos están emparentados con la única partera que queda, o saludan diariamente a la curandera del pueblo mientras ella cuida de su huerta.

En medios urbanos como cabeceras cantonales, aunque la

población es mayor que en los rurales, también se mantienen estas prácticas y relaciones, por ejemplo en la parroquia La Victoria, cabecera cantonal de Las Lajas, conocimos a Don Valerio, el curandero y sobador de confianza de la parroquia y podríamos decir que incluso de todo el cantón, o en una ciudad fronteriza y tan agitada como Huaquillas, encontramos en sus barrios a un sobador y a una partera experimentados y conocidos por todos sus vecinos. Por ende, notamos que a través de toda la provincia, tanto en la parte alta como en la baja, en zonas rurales y urbanas, se encuentran todavía conocedores y especialistas de la salud. Por otro lado, en la ciudad de mayor población, Machala, pudimos constatar que estas prácticas (llevadas tanto por los agentes de salud, como dentro de los hogares) y las relaciones que producen, están en vía de desaparecer casi completamente. Esto se debe a que poco a poco se van reemplazando por el mercado farmacéutico y los centros de salud estatales, seguramente por la cantidad y la cercanía de éstos en el medio urbano. También podría ser posible que, dentro del imaginario social orense, haya cambiado la manera de concebir a la medicina popular, como una que pertenece y se deba practicar sólo en espacios

privados, tales como el hogar, y en casos simples.

Por otro lado, los agentes de salud en la medicina popular, mantienen un discurso que no siempre está opuesto a la medicina formal u oficial, más bien, tienen la tendencia a integrar ciertas prácticas y reconocer en algunos casos que es más conveniente la visita a un centro de salud. Este aspecto da como resultado una mayor confianza de parte del paciente, a quien no se le venden falsas esperanzas, sino un diagnóstico y un consejo dentro del marco de una relación personal. Al contrario, Estrella agrega que: “Es la medicina oficial la que ha negado, relegado y perseguido a esta clase de prácticas médicas. Algunos curanderos se sienten perseguidos por los agentes de la medicina científica” (1977:177). Si bien se crea una brecha entre ambos, también se afinan las labores de cada uno, es decir, van conociendo bien los alcances y los límites de sus servicios. Pensamos que todos estos factores han ayudado a mantener estas prácticas vigentes en la actualidad de la provincia de El Oro, en donde no son solamente llevadas a cabo por los agentes de salud, sino también dentro de los hogares, en una menor escala.

Antes de pasar a hacer una clasificación de las y los agentes de salud en la medicina popular, hay que tener presente que éstos se forman sobre todo mediante la práctica y que si bien en la mayoría de los casos es un oficio que se hereda, muchos dicen ser autodidactas. Otros agentes de salud en la medicina popular se encuentran dentro del mismo hogar: las madres y las abuelas, por ejemplo, también colaboran y ponen en práctica sus conocimientos, cuando la enfermedad no es grave. La importancia que tienen estos saberes, es precisamente su proceso de aprendizaje, que toma años, o incluso una vida misma, de observación y reproducción. Para muchos es un don recibido de Dios y esto hace que sea más que un simple oficio, un destino de vida. Como nos relató un curandero de la parroquia La Victoria en el cantón Las Lajas:

Lo que yo he aprendido no es a base de estudio, más bien algo que como una autopreparación en base de libros, yo he pasado así libros medicinales y por eso me dedico yo. Yo creo que, Dios a uno como que le da un don. Y a todas las criaturas Dios les da un don.

Se observa en este testimonio

que la presencia del catolicismo y la religiosidad en la medicina popular, es muy significativa. A través de sus prácticas médicas, los agentes de salud también expresan la importancia de lo sagrado, y su interrelación con lo mundano, que en este caso es la enfermedad localizada en el cuerpo. En todos los casos, para realizar un tratamiento o un diagnóstico, los agentes de salud suelen encomendarse a Dios, a la Virgen o al Santo de su devoción, convirtiéndose en intermediarios directos entre la divinidad y la persona enferma que lo necesita.

A continuación, exploraremos los distintos tipos de agentes de la salud en la medicina popular oreense, resaltando que en muchos casos, sus funciones son variadas, es decir, un curandero también puede ser sobador, o partero. Las distintas labores no hallan contradicciones entre sí, sino lo opuesto.

14.2.1. El y la curandera

En la provincia de El Oro, esta categoría de curanderos y curanderas, comprende de manera general a

quienes tienen vastos conocimientos sobre el uso de plantas curativas, y conocen los síntomas de diversas enfermedades del campo y de Dios³⁵⁵, son quienes también pueden hacer diagnósticos mediante instrumentos y métodos, y finalmente, quienes, en algunos casos, también son sobadores o conocen de partería. Según Estrella:

Es el genuino representante de la medicina aborígen, que ha sido capaz de mantener las ideas y prácticas de su cultura, mediante la transmisión oral del conocimiento, el aprendizaje en la práctica y la aceptación de la tradición (...) Es sincero en sus manifestaciones y está convencido de que su labor es hacer el bien a sus semejantes, con la ayuda de Dios, del cual es un intermediario (1977:176).

En síntesis, son agentes importantísimos, al ser los primeros a quienes se acude para una sanación por la variedad de sus conocimientos y técnicas, y por ende, también en quienes más se confía. Por esta razón, dentro de la comunidad son apreciados y respetados.

³⁵⁵ En los próximos subcapítulos se procederá a hablar sobre estas enfermedades de manera detenida.

Usualmente, sus conocimientos los han aprendido de su madre o su padre, quien ocupó el lugar antes que ellos o ellas. En otros casos, son autodidactas, y han ido aprendiendo a través de libros o maestros esporádicos. Cabe mencionar que además de las prácticas tradicionales, se nota la integración del uso de fármacos de la medicina occidental, cuyos beneficios han aprendido a utilizar y valorar. Esta mezcla de instrumentos en sus prácticas, no causa ninguna contradicción, sino que a sus ojos, ambas medicinas se complementan, dando como resultado un mejor tratamiento y beneficios para el paciente.

Como ya hemos mencionado previamente, las enfermedades para cuya sanación es solicitado su servicio, son variadas, pero sobresalen las que la medicina occidental no podría curar, ya que si bien ésta última tiene un alto grado de certezas, en el imaginario popular no está relacionada con aspectos sobrenaturales y naturales que atañen al espíritu. Es así que enfermedades como el espanto, el mal aire o el ojo, son la especialidad por excelencia de los y las curanderas, a tal grado que la medicina occidental no sólo que no puede encargarse de su curación, sino que podría llevar al paciente a la muerte en el intento:

No cura el doctor, pueden acabar asesinando a las criaturas pinchando, eso no. Una familia mía decía que había tenido un niño que había tenido susto y él dice, por Dios los doctores en Zaruma pincha por aquí, pincha por acá, que va a curar el niño si ha sido susto. Más de cincuenta inyecciones dice, ya flaquito dice, y saliendo a la tierra de él, con dos o tres sopladitas sano y bueno. Así son las cosas... los médicos curan una inflamación, otras enfermedades, un reumatismo o alguna cosa de esas, pero cuestión de estos sustos no curan los doctores (Curandera de Chilla – cabecera cantonal).

También hay otra clase totalmente distinta de curandería, a cuyos agentes se les llama **huachumeros**. Se diferencian debido a que utilizan otro tipo de plantas y métodos para realizar curaciones de las enfermedades de campo, pero también otras que involucran una etiología relacionada con lo sobrenatural, como los “malos hechizos” que son enviados por una persona que le desea el mal a otra. Este es el tipo de curandero que realiza **mesadas** o **paradas de mesa**, un ritual vinculado con lo sobrenatural. Para llevarlas a cabo se cuenta con distintos amuletos, tales

como piedras, imanes, perfumes u otros objetos que contienen una significación especial y son llamados “los artes”. Este tipo de ritual se realiza en la noche –a diferencia de los rituales de los curanderos “normales”, que se llevan a cabo a distintas horas y días, dependiendo del mal:

Hay personas que hacen compromisos con las lagunas, entonces ellos les ayudan y ellos hacen, como quien dice, llevan todas sus herramientas para hacer un juramento de esos materiales, para con eso ellos trabajar (...) ellos vuelta hacen la curación con otras cosas, preparan todo eso: ayahuasca, tabaco (...) Ellos a usted le invitan a que vaya de noche y de noche ya preparan ellos sus cosas de bebida, que son hierbas, con esas hierbas alcanzan a ver. Ellos se pegan su buen vaso de San Pedro y con eso ya ven cosas, por ejemplo si su enamorado es grande, pequeño, si le conviene o no (Curandero de La Victoria - cantón Las Lajas).

Otra diferencia importante, es el tipo de enfermedades que curan, además de las “de campo”. De

todas formas, el objetivo principal es “limpiar” el espíritu de posibles males que han sido motivados por brujos o brujas con malas intenciones. Esto lo logran mediante el uso de sustancias hechas en base a plantas alucinógenas y de gran valor y tradición ritual, tales como el San Pedro. También otra clase de mezclas como la del tabaco con aguardiente que luego es fermentado y a la que llaman **singadas**. De esta manera, los curanderos de este tipo no sólo logran curar a quien le han hecho un daño, sino que también dicen ser capaces de ver su vida y saber las causas del perjuicio. Claro está que los y las huachumeros y huachameras no siempre son bien vistos en la comunidad, ya que debido a sus prácticas, corren el peligro de estar fuera de los márgenes del catolicismo. Según nos informaba un curandero:

No sé si usted ha escuchado, hay gente que piensa, por decir, me hacen un daño, porque hay personas malas, ellas creen en algo, eso ya no puede ser cosa de Dios creer en eso. Solamente aunque sea por verla bonito, por conseguir cualquier cosa. Entonces ellos esos males curan (Curandero de La Victoria – cantón Las Lajas).



Foto 118. Huerta de plantas medicinales. Güizhagüiña - Zaruma.

Entonces, si al curandero se acude por enfermedades naturales y sobrenaturales comunes, al huachumero se recurre por cuestiones también sobrenaturales, y que ocurrieron por factores de la malicia humana y cuyas consecuencias son enfermedades y males de mayor gravedad. Finalmente, al médico formal o al centro de salud se va, cuando la enfermedad no puede curarla la o el curandero, o no tiene relación con lo sobrenatural, ya que es una enfermedad de “Dios”.

14.2.2. El sobador

El sobador es una persona experta en cuestiones de fracturas y luxaciones. En la mayoría de los casos, estos agentes no sólo son capaces de curar “quebrados”, “dislocados” y “cimbraduras”, o toda clase de dolores relacionados con músculos y huesos, sino que también otras enfermedades como el “ojo”, y el “susto”. Los conocimientos que utiliza son también herencia de sus padres o de otro maestro que fue cercano y con quien pudieron haber trabajado mientras aprendían. De la

misma forma que sucede con los curanderos, los sobadores han llegado a serlo luego de un largo proceso de aprendizaje, tanto práctico como teórico, sobre todos los huesos, tendones y músculos del cuerpo: su funcionamiento, sus formas, sus ángulos, sus tamaños, etc. Como relata un sobador de Huaquillas (cabecera cantonal):

Ese tiempo estaba muchacho y el señor llegó por ahí, era peruano, pidió posada en la casa y se le dio. Entonces como ya estaba y me hice amigo con él, entonces yo andaba con él. Unos tres años ahí. Esto es una cosa normal que es práctica. Él me enseñó a mí.

Lo más importante en esta práctica es saber detectar el tipo de mal y sobre todo tener la técnica, que incluye fuerza y precisión, para poder curarla. Además, está el conocer el tipo de medicamentos o procedimientos para el tratamiento posterior. Por lo tanto, el primer paso de un sobador es la identificación del problema, partiendo de la observación y de donde se encuentre el dolor.

En el caso de una **fractura**, ésta es detectable a simple vista

por el sobador, debido a la falta de manejo del hueso. Luego, mediante el tacto, los sobadores pueden sentir e identificar si es que el hueso está roto o “trizado”. En estos casos, el procedimiento a seguir es la “acomodación” cuidadosa del hueso, hecha con las manos del sobador:

Entonces usted tiene que agarrar, no tiene que jalarle ni nada, sino irle colocando el hueso. Porque hay veces que se le estira y queda recto. Cuando le queda recto entonces le iguala no más, pero sí hay veces en que le toca ir acomodando (Sobador de Huaquillas).

Posteriormente, el sobador utiliza pomadas o cremas analgésicas, algunas hechas de hierbas, antes de proceder a “entablillar”:

Cuando está quebrado se le ‘entablilla’ con cualquier madera, se coge una maderita bien delgada y se acomoda bonito. También se le pone un montecito que se llama abrojo, se le saca la raíz de ese monte, se le lava bien y se le chanca, eso queda como una cera, bien babosa y allí se le chanca con otro monte que se llama ‘solda solda’, es una hojita como la oreja del

chancho. Todo eso se chanca con panela y queda como una cera, una masa y se le pone donde está quebrado (Curandero y sobador de la parroquia Morales, cantón Portovelo).

Por último, está el proceso de sanación, que también merece la observación y seguimiento del sobador, para quien es de suma importancia que su paciente se recupere correctamente. Esto también es verificable, según nos cuenta el mismo sobador:

Después de dos o tres días se destapa y se hace como ponerle hielo, se hace ‘tiesísimo’ cuando está sanando, pero cuando no se está sanando se hace baboso. Si no está sanando tiene que volver a componer, el hueso no está donde debe ser.

Además, si es que en la fractura también se lastimó la piel, los sobadores recetan pastillas para prevenir una infección, o incluso una inyección antitetánica. Lo que no proveen los sobadores en estos casos, es anestesia, ya que esto requiere otra clase de conocimientos.

Otro caso en el que son especialistas, son las **dislocaduras** o **torceduras**, éstas merecen ser sobadas con más cuidado, hasta que los tendones queden en posición normal, para luego ser “envendadas”. Si es que la columna ha sufrido una torcedura, se le llama “simbradura”, y cuando sucede esto, los sobadores dicen que “se abre”, impidiendo al paciente agacharse o moverse. En este caso también es necesario frotar repetidas veces, pero si se nota que es muy grave, los sobadores recomiendan un especialista.

Finalmente, está el tratamiento de las **venas**, refiriéndose a los tendones también son conocidos como **cuerdas**. Cuando éstas se endurecen y hay dolor, los sobadores intervienen, frotando mentol si es que es causado por el frío, y distintas lociones como: “florida, colonia, carmelitana, los siete espíritus” si es que se debe al “mal aire”.

14.2.3. La partera o comadrona³⁵⁶

La partera es una figura importante dentro de la comunidad, pues

³⁵⁶ Si bien también existen hombres parteros, vale la pena aclarar que en la provincia de El Oro, son, en su mayoría mujeres, razón por la cual, hablaremos en general de *las* parteras.

tiene la especial labor de traer y permitir la continuación de nuevas vidas. Ella no sólo se encarga de velar el embarazo, sino también del parto y de proporcionar la información sobre cuidados necesarios y un tratamiento que permita a la madre recuperarse y al bebé mantenerse sano. Un evento de tal importancia, instaura gratitud y un grande aprecio de parte de la comunidad, el mismo que muchas veces trasciende en el establecimiento de relaciones de parentesco ritual, como el madrinazgo. De manera interesante lo explica G. Gri:

...en el caso de las parteras el reconocimiento de la relación es corporal antes que espiritual; está centrado en el cuerpo femenino, en el momento de su realización más personal, y en un evento que, como el parto, no podría ser más corporal. El nacimiento, desde este punto de vista, se muestra como una suerte de evento trinitario. No solamente supone la nueva relación de una madre con su propio hijo, implica también la presencia de una tercera figura, la co-madre. Frente a la nueva pequeña criatura se es madre de a dos, se da a luz de a dos (Gri, 2002:140).

La partera tiene además un don especial con las y los niños, ya que a ella también se recurre para que los “santigüe”, buscando de esta forma, mantenerlos sanos o curarles del “ojo”, enfermedad frecuente entre niñas y niños. Pero su técnica más importante es la de “la cernida” y la de “acomodar” al bebé dentro del útero, o la de fajar a la madre, como medida preventiva después del parto. Además, cuentan con extensos conocimientos sobre plantas y dietas que ayudan antes, durante y después del parto, por lo que la futura madre acude a visitarlas a partir de los cuatro meses de embarazo.

Al igual que los otros agentes antes mencionados, es de sus madres especialmente de quien han heredado estos conocimientos: “Esto me enseñó mi mamita. Porque ella era súper partera”, nos cuenta una partera de Huaquillas. Aunque también encontramos casos en los que decían haber aprendido de su propia experiencia al dar a luz o gracias a la preparación prestada en seminarios de medicina tradicional, repartidos en centros de salud.

Sin embargo, en la actualidad, son personajes cada vez más difíciles de encontrar, especialmente en el medio urbano de población elevada,

en donde se le da menos crédito a la medicina popular, e incluso los médicos formales tienen conflictos interactuando con las parteras.

14.3. Enfermedades: diagnóstico y tratamiento

El cuerpo, no es sólo un producto biológico, sino que está afectado y moldeado por “el contexto social y cultural en el que se sumerge el actor, (el cuerpo) es ese vector semántico por medio del cual se construye la evidencia de relación con el mundo” (Le Breton, 2002:7). En este sentido, tanto la manera de concebirlo, de cuidarlo, de llevarlo y los posibles perjuicios al que éste pueda estar expuesto, parten de la relación que tiene con la cultura en la cual está inmerso: el cuerpo se va construyendo mientras adquiere y “humaniza” una serie de reglas, ritos, prohibiciones y maneras. También es desde la relación que existe entre la cultura, el entorno y el cuerpo, que se aprende a diferenciar y a distinguir lo que es bueno o malo para nuestra corporeidad y por tanto, la concepción, clasificación, diagnóstico y tratamiento de una enfermedad.

En el caso de la provincia de El Oro, notamos que la medicina

popular maneja sus clasificaciones a partir de la etiología de la enfermedad. Según Argüello (1996), se puede dividir a las enfermedades en dos tipos principales de acuerdo a la causa de la misma, que puede ser sobrenatural, natural o humano. Una vez que el síntoma es detectado, el tratamiento es planeado de acuerdo al tipo de enfermedad (de campo o de Dios). Si es que el tratamiento es efectivo, se confirma el origen de la enfermedad, en caso contrario hay dos opciones: la o el curandero no hizo bien su trabajo o el diagnóstico es equivocado; en ambos casos se consultaría a otro especialista o se recurriría a un tratamiento distinto según otra posible causa (Ibíd.).

Por otro lado, el tratamiento con plantas medicinales se realiza partiendo de una distinta clasificación, que es la de la dualidad frío-caliente que poseen tanto las plantas como los síntomas de una enfermedad, no se hace una referencia a la temperatura física, sino que es una manera de sistematización de los saberes de la medicina popular. Aunque esta clasificación pertenece sobre todo al mundo andino, en la provincia de El Oro, también se hicieron menciones sobre cómo a una enfermedad que se le atribuye calidad de fresca, por

ejemplo, debía ser tratada con un procedimiento y plantas cuya propiedad sea cálida.

A continuación, describiremos las distintas enfermedades que se manifiestan en la provincia de El Oro, siguiendo la clasificación que hacen las y los pobladores.

14.3.1. Enfermedades “del campo”

Éstas son las causadas por agentes sobrenaturales, muchas veces relacionados con lo mágico o por cuestiones que van más allá de cualquier explicación lógica y perjudican a la parte “espiritual” del ser humano³⁵⁷. Dentro de esta clasificación se encuentra el espanto, el hechizo, el mal de ojo, el mal hecho. Su explicación se halla en creencias de la comunidad, que se han ido transmitiendo y manteniendo a través de los años.

La y el curandero son usualmente quienes se ocupan de curarlas, aunque también los sobadores pueden tener algún conocimiento para hacerlo, y en el caso de los niños, las parteras son quienes saben cómo intervenir.

14.3.1.1. El “espanto” o “susto”

Éste se da cuando la persona siente una emoción muy fuerte, ya sea porque alguien la provocó o tuvo un accidente. Incluso quien se asusta puede no darse cuenta de lo que le pasó, ya que según nos informó un curandero de Las Lajas: “No se asusta el cuerpo, la carne, sino la sangre”³⁵⁸. También le dicen “**chucaco**”, que sucede cuando alguien siente una gran vergüenza. En otros casos, el “susto” pudo ser producido por soñar con un muerto o un espíritu, este es un “**susto de muerto**”. El espanto también es clasificado de acuerdo a la causa en relación con elementos

³⁵⁷ Como ya lo mencionamos en el primer subcapítulo que trata sobre los aspectos generales de la Medicina Popular, existe una concepción del cuerpo como un sistema dual, de lo físico y lo espiritual.

³⁵⁸ En algunos casos, se considera que hay diferencia entre el “espanto” y el “susto”. El primero correspondería más al encuentro con una “visión” durante la noche. Se relacionaría también con los espíritus y con la “mala sombra”, una presencia que aunque no siempre se ve, puede causar estragos y enfermedad. Sin embargo, el diagnóstico y el tratamiento es el mismo.

de la naturaleza, por ejemplo, puede darse al pasar cerca de una quebrada con un río que está crecido, en ese caso se da el “**susto de agua**”, o si es que se provocó por un animal sería “**susto de animal**”. Todos los tipos de susto pueden afectar a cualquier persona, sin importar la edad o el sexo. En mujeres embarazadas, se considera que si se asustan, el niño puede nacer ya con espanto; una de las consecuencias es que la persona se va “secando”, que significa que sus órganos internos sufren e incluso pueden provocar la muerte. En cuanto al nivel de gravedad del “susto”, es alto, aunque tiene curación³⁵⁹.

Para realizar el **diagnóstico** de estas enfermedades, se recurre al huevo. Con éste se efectúa una “limpieza” que consiste en pasarlo sobre el cuerpo del paciente y luego

abrirlo para conocer el mal. Si es que al ser vaciado tiene una apariencia espumosa o espesa, el diagnóstico de espanto es confirmado. Al mismo tiempo, este procedimiento también es parte de la cura. Así nos explica una curandera del cantón Chilla (cabecera cantonal):

Para curar se puede ver en el huevo limpiado, en la yema. Usted en primer lugar coja un huevo de nido o comprado, vacía [vacía] en el vaso, el huevo que no esté limpiado, el huevo que no tiene nada, no tiene nada es sano, pero el huevo que está ya limpiado, en la media yema tiene ahí sancochado, cocinado y con haber punzado con un pedazo de cuchillo o con una aguja y sino tiene todito la yema, con el huevo se ve.

³⁵⁹ Según E. Estrella: “La creencia en el “espanto” refuerza el dualismo cuerpo-espíritu y la prioridad del espíritu sobre la materia. El cuerpo queda abandonado y es fácil presa de la enfermedad. Las fuerzas inexplicables de la tierra o de los espíritus de los lugares prohibidos se apoderan del alma. Además puede haber una prueba de Dios, una demostración de su existencia en la enfermedad (...) El espanto refuerza la idea de Dios (...) El “espanto” cumple también otra función social que es la de mediar la culpa de los padres y la sociedad en la protección de los hijos, en relación a su alimentación, educación, etc. esta sensación de culpa es algo así como una culpa generacional, por no poder vencer la agobiante realidad y repetir su propia historia en los hijos. El espanto mitiga esta culpa, quita la ansiedad, da lugar a que se atienda mejor al niño. La familia no se siente sola, ha recibido la atención de su cultura en el ritual curativo. Después, puede haber buena disposición para ir al médico, el niño ya está protegido (Estrella, 1977:118-119).

En cuanto a los **síntomas**, se han identificado el vómito, diarrea, dolor de estómago, de cabeza, cansancio, hinchazón, falta de motivación y falta de apetito.

El **tratamiento** tiene varios métodos. Por un lado está el uso de plantas medicinales³⁶⁰ con las que se prepara una bebida. Luego se procede a “soplar”, que es en otras palabras, escupir y frotar al cuerpo del paciente con una preparación de hierbas maceradas. Este proceso se tiene que repetir de tres a siete días, dependiendo de la gravedad e intensidad del susto. Además, para completarlo, la o el paciente debe tomar los zumos de distintas plantas medicinales que el curandero le receta o provee. Una curandera de Santa Rosa también mencionó que la primera “limpia” se debe realizar los días lunes para que sea efectiva.

En casos más graves de “susto de muerto”, la misma curandera de la parroquia San Antonio en el cantón Santa Rosa, nos relató cómo logró curar a una joven que había soñado con un muerto y que perdió todo interés en la vida. Este fue un tratamiento especial:

Le dije que venga a las 11 para

hacerle una limpieza a las 12 de la mañana pero en el cementerio, es una sola, pero buena. Entonces vinieron, le dije a la señora que me traiga tres trapitos, me llevé un machetillo y le hice la limpieza, le hice saltar la cruz. Hay que coger tres terroncitos de tierra, de ahí, del cementerio se saca hondito, eso se le pone en el trapito y con eso se limpia y hay que rezar tres padrenuestros, uno por delante, otro por detrás, sobándole, como tres veces, después los brazos y de ahí se le bota para atrás y tiene que decir: ‘Aquí queda tu enfermedad’, y de ahí la muchachita tiene que saltar en una cruz que se le dibuja en el piso, y saltar como remedar el persignarse: como quien dice en nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo.

Otro método utilizado es el uso de espadas, hechas de acero, cobre y chonta, y previamente bendecidas por un sacerdote. Con éstas también se “saca” los malos espíritus. En el caso de espanto, se utiliza primero las de chonta, pasándolas por la espalda del paciente y finalmente las de acero, con el mismo procedimiento.

³⁶⁰ Sobre cuya clasificación y especificación se hablará más adelante.



*Foto 119. La mesa del curandero espanta al espanto.
La Victoria - Las Lajas.*

Todos estos rituales de tratamiento, son llevados con el claro objetivo de sacar al susto que se ha convertido en un intruso, casi personificado, del espíritu del paciente. La única forma de hacerlo, es realizando una limpieza, una “limpia”, en la que el huevo o las plantas se quedan con la “suciedad” y dejan libre a la persona en cuerpo y espíritu.

14.3.1.2 El mal aire

Esta enfermedad, también llamada “el mal viento”, se produce debido a la acción de uno de los espíritus y aires dañinos que existen en el mundo de lo sobrenatural y de lo real también, que mediante una “emanación” o aire, afecta a la persona que lo “coge”. Según Estrella, el “mal viento”, permite

...el libre curso de las emociones, la libre expresión del miedo,

la angustia, la manifestación de todo lo reprimido. En este caso no hay crítica social. Todo el mundo está expuesto a la acción del ‘mal espíritu’ y no es mal visto el que se enferma; todos pueden expresarse en esta forma (1977:130).

La misma denominación de cómo se adquiere la enfermedad, demuestra una acción personal, y es que, de cierta forma, esta es una enfermedad-castigo que se puede producir en diferentes contextos que incluyen acciones indebidas, por ejemplo cuando se está en un ambiente caluroso y se sale al frío en “malas horas”, tales como la noche o la madrugada; cuando la persona se mete a un río que no conoce; cuando se ha asistido a un entierro y por alguna razón se topó al muerto; o también cuando se va a otra clase de entierros que son las “huacas”, es decir lugares en donde hay restos antiguos³⁶¹. En todos los casos, “se tuerce la cara” según explica un curandero de la parroquia Morales en Portovelo; y en algunos, hay riesgo incluso

de muerte: “A las personas que les da el aire de los entierros ya no viven. Por más que les curen viven un tiempito pero se mueren, ya no hay remedio”, sentenció una curandera de Balsas.

El **diagnóstico** también se lo realiza mediante el huevo, que cuando es abierto y vaciado en un recipiente, tiene una forma distinta: “sale cara abajo, como decir una cinta... o también se quiebra el huevo”, como nos comentó un curandero de Las Lajas.

Una vez hecho el diagnóstico, también se toman en cuenta los **síntomas**, que son vómito, dolor de cabeza y mareos, ante los cuales, el **tratamiento** debe ser hecho exclusivamente por curanderas o curanderos, ya que una intervención de la medicina occidental sería fatal. Este consiste en frotar o dar de beber al paciente algunas plantas en infusión, tales como la ruda, la congona, entre otras. También se hace la “limpieza” con un huevo, al igual que en el caso del espanto.

³⁶¹ Como nos explicó una moradora del cantón Zaruma: “Es cuando pasa por lugares, que cuando hay lugares cerca de las casas, las huacas, son los entierros que han dejado los gentiles antes, esos son; y dicen que las huecas arden y que por ejemplo, pasa usted y es el aire de eso, lo que es más malo”.

14.3.1.3. El ojo

Sucede debido a la mirada de algunas personas, que según dicen, contiene mucha “electricidad”. Sin embargo, ésta no es causada a propósito ni premeditadamente, más bien se da cuando esta clase de personas ven a otra y les produce una sensación de bienestar, la ven con cariño, les gusta o la admiran demasiado. Por esta razón, las y los niños son los más afectados por este mal. Como nos comentó una moradora del cantón Zaruma: “El ojo dicen, por ejemplo, que a usted lo ven que es guapo, bonito, lo ojean por lo bonito, sí, y el ojo dice que la persona no tiene la culpa, ni tampoco es la persona que va a hacer suciedad”.

No obstante, hay una variación del “ojo”, que es el “**shucado**”, éste se manifiesta con dolor de estómago, ya que el mal va directo a esta zona, por lo que se dice que le “shucan el ombligo”. Contrario al “ojo” normal, esta enfermedad no es causada por una persona que demostró cariño, sino desagrado o incomodidad:

Eso sí dicen que hacen porque no lo quieren o porque no lo quieren ver, entonces le shucan el ombligo (...) Por ejemplo, yo lo veo y no me caye (cae) bien, yo no lo quiero, así que llegue

aquí, que se vaya, si sé yo hacer eso le shuco, entonces usted se va y le duele la barriga, le duele la barriga al morir (Moradora del cantón Zaruma).

Además, el “shucado” puede ser una causa de muerte si no es detectado y curado a tiempo. Lastimosamente, esta característica de tener mucha “electricidad” en la mirada, no puede ser evitada, es decir, no hay cura que la detenga, ya que es una condición de enfermedad que se cree que fue dada por Dios. La única solución para estas personas es evitar halagar a otras. Por otro lado, según una curandera del cantón Chilla, existe la posibilidad de prevenir el “ojo”:

Verá, hay ciertas personas, saben muy bien que tienen en la vista, no es que tengan ninguna maña, sino que tienen mucha electricidad en la vista, le jode a la persona, hasta los matan a los niños, entonces ya tienen ellos ese maldito vicio que tienen a la vista. Entonces ya para ir tal vez han cogido algún niño o han visto con cariño, vaya mejor dándole un chirlozo o, en su defecto, más que sea soplando con agüita pura, porque a veces en el momento no hay con qué,

esa es la solución y con eso no pasa nada.

Para realizar el **diagnóstico** se sigue el mismo procedimiento del huevo, pero en este caso, se ven “nativas como espermas”, nos señalaba un curandero de Portovelo, a diferencia de la espuma que aparecía en el huevo de alguien con espanto. La enfermedad se presenta cuando los **síntomas** son: vómito, diarrea, dolor del ombligo, fiebre, decaimiento. En el caso de los niños, están lagañosos, también se nota una hinchazón y vómito de sangre oscura, que indica que es un caso terminal. Una vez que se diagnostica y se “limpia” con el huevo, viene el **tratamiento**, que consiste, en primer lugar, en santiguar al paciente, realizar la “soplada” o escupirle con determinados remedios o “espíritus”³⁶² hechos a base de plantas medicinales, entre las cuales se destaca la ruda, y colonia. El tratamiento puede variar de acuerdo a la edad del paciente. En el caso de una mujer “ojeada”, un curandero de Portovelo recomendaba

al marido limpiar “valiéndose de un nido de gallina”.

También es importante dentro de un buen tratamiento, el consumo de bebidas de plantas frescas, que calmen los síntomas de esta enfermedad que son calientes.

14.3.1.4. El mal hecho

También llamado “mal hechizo”, “malsucio”, “mala voluntad” o la “cochinada”. Esta enfermedad pertenece al ámbito de la brujería, por lo que sus orígenes son esencialmente mágicos. Usualmente es causado por una persona que tiene algún mal sentimiento contra otra, por ejemplo envidia, deseos de venganza o rencor, debido a la buena situación económica, las buenas relaciones y el estatus social, la buena salud y suerte, etc.

Esta especie de brujería, también conocida como la acción de “coger la pisada”³⁶³, muchas veces

³⁶² Según relata un curandero de Portovelo: “Los “espíritus” son agüitas que se compran por onzas como timolina, agua florida, agua cananga, agua carmelitana, etc. Esas aguas se las entrevera con ruda y se sopla”. Este tipo de cosas se compran a los “shingreros”, comerciantes que viajan por los distintos pueblos de la provincia.

³⁶³ “Generalmente se suele buscar la huella de la persona a la que se va a hacer el mal, en un sendero de tierra. Esta huella se recoge con una pala ‘teniendo cuidado de dejarla intacta’...” (Naranjo, 2002:245).

es terminal para quien la recibe. La manera de “pasarle” el “mal hecho” es por contacto directo, es decir tocando a la persona, o en una comida o bebida ofrecida. Hay también otras técnicas con un fin más específico, por ejemplo, el ponerle sal o tierra de cementerio en un terreno causaría pobreza, o al enterrar una cabeza de burro, se causaría la improductividad de las tierras. Las personas que lo infringen también pueden hacerlo sobre animales, causándoles la muerte segura y de esta forma importunando a sus dueños. Para un “mal hecho” más intenso, algunas personas recurren a curanderos y curanderas que saben hacerlos o deshacerlos.

El **diagnóstico** lo hace la o el curandero basado en la observación y su opinión subjetiva, además del uso del huevo. La interpretación de los **síntomas** es importante, ya que éstos pueden ser de índole variada e incluso no presentarse de manera evidente. Lo más frecuente es que se llegue a dar el diagnóstico una vez agotadas las otras posibilidades de enfermedad y luego de haber recurrido a la medicina occidental, que es incapaz de detectarla y menos aún curarla. Con este cuadro a la vista, la persona presiente que ha sido presa de una brujería, a pesar de la ausencia de síntomas físicos claros, pero con

la certeza de que algo inexplicable le está afectando y pone en peligro su vida, la de su familia o su trabajo, sus animales, etc.

Dentro del **tratamiento** se encuentra principalmente la “limpia”, que no difiere de las ya mencionadas en gran medida. Se utilizan plantas medicinales con propiedades purgativas, como la “guaminga, maique, cuacharillo y habilla”. Una curandera del cantón Santa Rosa (parroquia San Antonio) nos relató su receta:

...esos montecitos usted los coge, los muele, primero los mete en molino, un poquito gruesito, en la segunda coge un cedazo, una vasija y lo mete en el molino y lo apreta [aprieta], tonces [entonces] ya sale fino. De ahí ya lo cierne, ese concho lo mete vuelta hasta que usted lo reduzca a polvo. Después, hay una frutita que se llama habilla, esa no se mete, se pela y la almendra se la muele solita y se la pone, en el vaso de agua, porque ahí va dos o tres onzas de tamarindo, pero sacado. Ahí le pone agua bendita, le pone aceite del velado del Santísimo, le pone aceite de almendra, cucharada, y eso se da después de la hora del desayuno, pero

esa cosa, ese día hay que darle un caldo de pollo o de gallina criolla (...) No puede tomar cosas saladas, ni azúcar.

En otros casos de mayor gravedad, se dice que para curarlo es necesaria una “parada de mesa”³⁶⁴ en las que tienen que tomar ciertos remedios, entre ellos una bebida hecha con San Pedro³⁶⁵.

Otra curandera del cantón Chilla, nos indicó que es posible evitar esta clase de brujería, pero requiere de mucha fortaleza interna (de espíritu) y de una táctica más extrema, la de tragarse sangre de la persona que le quiere hacer el mal:

Uno puede evitar pero uno poniéndose fuerte, sabiendo muy bien que a uno le quieren hacer un daño o que le han hecho, me trago la sangre de ellos, que me importa a mi, por mi curación le meto un manazo más que sea en la trompa y cojo esa sangre y me trago, más que sea cogiendo así y le hago la cruz.

En todos los casos, el tratamiento está relacionado con lo mágico,

que es el plano en el cuál se desarrolló la enfermedad y la única manera de “sacarlo” del espíritu y lograr que la persona recobre las fuerzas y el equilibrio que inexplicablemente había perdido. Además, debido al carácter de la enfermedad, que raya el límite de las normas establecidas por la religiosidad popular, los procesos que se llevan a cabo para curarla suelen ser confidenciales y se mantienen entre paciente y curandero que es, por excelencia, el personaje intermediario con el mundo de lo mágico.

14.3.2. Enfermedades de Dios

Éstas tienen causas naturales, por lo que también en El Oro, se refieren ellas como “enfermedades naturales”. Puede ser la gripe, el dolor de estómago o la fiebre, etc., son enfermedades que se corresponden con el entorno en el que se desenvuelve la gente, y no tienen relación con situaciones mágicas o religiosas, así como tampoco son de inspiración humana, más bien tienen una explicación directa e identificable. Estrella agrega:

³⁶⁴ Ver subcapítulo 13.2.1. El y la curandera.

³⁶⁵ Cacto que contiene mesalina, sustancia alucinógena, y que ha sido usado a través de los años en la medicina tradicional (en: http://www.imaginaria.org/a_san_per.htm).

Aparentemente resulta una incongruencia categorizar a estos trastornos como enfermedades “de Dios”, pero el campesino es consecuente con sus creencias y le reserva a Dios la posibilidad de castigar con un mal corporal, pero no de hacer daño al espíritu; esto último es obra de los demonios o de las personas envidiosas, en esto no se puede mezclar a Dios, él aparece únicamente en el momento del tratamiento, si la persona es creyente (Estrella, 1977:162).

Su tratamiento puede variar dependiendo de la accesibilidad que exista a centros de salud e incluso a fármacos de la medicina occidental, si ésta es baja, se acudirá al curandero, quien utiliza por lo general tanto remedios de origen natural como fármacos, ya que en este caso se mezclan técnicas de la medicina popular y la científica o formal. En otro tipo de situaciones, en los que una persona de la familia cuenta con los conocimientos necesarios, será ella quien atienda y recete a la persona enferma. Sin embargo, cuando la enfermedad no muestra ninguna mejoría, se puede atribuirle a una

brujería o maleficio de otras causas, que entrarían en la clasificación de enfermedad de campo.

14.4. Embarazo, parto y posparto

En otros tiempos, el cuidado de la maternidad y todo lo que a ésta atañe, quedaba a cargo exclusivamente de la partera, o del curandero que contaba con los conocimientos necesarios³⁶⁶. Como bien lo explica G. Gri:

Nacer es una acción compleja. Y a la co-madre le es confiado no sólo el saber de la protección para la madre y para el recién nacido, no sólo el saber del resguardo de ambos, sino también el saber de la separación y de la integración: de la separación del ‘antes’ para un recién nacido y del estado de peculiaridad y marginalidad de la madre, de la integración de ésta y del recién nacido en la comunidad (Gri, 2002:146).

Y aunque con los años y las influencias externas, cada vez más

³⁶⁶ Algo que como ya se comentó previamente, no se ha podido comprobar en el caso de la provincia de El Oro.

mujeres embarazadas prefieren remitirse al centro de salud para ser atendidas, las parteras en la provincia de El Oro todavía no han desaparecido o dejado de ejercer sus saberes. La partera sigue siendo quien mejor conoce sobre el mundo femenino y quien tiene los instrumentos y técnicas necesarias para velar sobre éste, aunque la lucha con los agentes de la medicina formal es latente y muy explícita en algunos casos. De todas formas, exploraremos algunas de las prácticas y creencias sobre el embarazo, parto y posparto, que nos permitirán conocer mejor su forma de trabajo y los beneficios que hay al ser asistida por una partera.

14.4.1 Embarazo

Es a partir de los cuatro meses de embarazo que una mujer se acerca a consultar a la partera sobre su estado. El chequeo es importante por distintas causas. En primer lugar, la partera puede predecir si la madre tendrá una hija o un hijo. Esto lo hace a través de la observación. Una partera de Santa Rosa nos informó que: “cuando son pontudas (las barrigas) o sino cuando hay dolor mucho en el vientre, dicen que es mujer. Cuando le duele la cadera es

varón”. Según otra partera de Huaquillas, también se puede saber de acuerdo a los movimientos del bebé, si estos son frecuentes y fuertes, se dice que es mujer.

Otra razón para ir a la partera cuando ya se tiene cuatro meses de embarazo es la de confirmarse si el bebé está bien posicionado. Dado que lo ideal es que la criatura esté “de cabeza”, o en terminología de la medicina occidental: en posición cefálica, con la cabeza del bebé mirando hacia la salida, cuando no lo está, se dice que está “cruzado”, es decir, que puede estar en posición pelviana o podálica, en cuyo caso estaría “coronado”, o en posición transversa, cuando los brazos o la espalda están mirando hacia la salida (Manual Merck de Información Médica para el Hogar). Existen algunos métodos para “acomodarlo”. Una partera de Santa Rosa nos comentó:

Cuando el niño está en mala posición hay que hacerle la inversión, le mete una mano y se le pone en posición, pero cuando está de patitas no, pero cuando está, por ejemplo, el bracito, se le mete el bracito y para que salga la cabeza se le metía para acá el hombrito.

También existe el método de ir acomodándolo poco a poco con las manos, para esto se unta aceite y se procede a sobar la barriga de la madre. Este proceso también depende del sexo del bebé, como nos comentó una partera de Huaquillas:

Se le sube así... con la mano no más, así sobando, sobando, dándole la vuelta. Pero mientras ya se encuentre, de nuevo vuelve al sitio donde se ha crecido, ya de ahí es imposible. O sea, cuando es mujercita está como una 'bola de carne'. Cuando es mujer, se le parte, en los partos prematuros o abortos que le llamamos, entonces ya que sé (en) qué parte está esa carne, entonces adentro está el bebé. Cuando es varón, entonces ya es normal desde los dos meses, ya se desarrolla rápido, entonces por eso más fácil es también en los varones.

Finalmente, la misma partera de Huaquillas, nos indicó que ella realiza "cernidas":

Yo tiendo mi estera y ahí sí con un pañuelote le tengo una cernida. Una buena cernida de acá,

una buena de allá bien cernida y ahí sí. Haga las piernas como cuncillita y ahí sí. Ya le veo, y de acá, de allá, si está el bebé coronado o está bien. Entonces yo ya le tanteo que está encajado el bebé (Partera del cantón Huaquillas).

Con este método se logra acomodar al bebé y evitar una cesárea, mediante masajes más fuertes realizados con una manta o una tela grande en la que la embarazada se recuesta, "una vez recostada dos personas proceden a levantarla, uno de cada lado, a una altura considerable del piso se le mueve de un lado para el otro con movimientos bruscos" (Rodríguez, 2005: 76). Por otro lado, cuando la partera detecta que ya es muy tarde para realizar el "acomodamiento", recomienda a la embarazada consultar a un agente de la medicina formal, ya que el parto podría ser peligroso.

14.4.2. Parto

Este es el momento decisivo del trabajo de la partera, ya que conlleva un peligro incluso de muerte³⁶⁷. El proceso del alumbramiento se da con

³⁶⁷ Incluso una partera de la ciudad de Huaquillas se refería a esta situación como: "el momento de enfermarse". Aunque en la actualidad ya no esté en uso, antigua-

varios factores. En primer lugar, la partera soba la barriga para constatar que la cabeza del bebé ya se encuentra bien situada. En este punto, la mujer está lista para el “tacto”, un procedimiento realizado por la partera y que consiste en comprobar, mediante el uso de sus dedos, la dilatación del cuello del útero y el estado de la pelvis. Luego de realizarlo, y con varias contracciones presentes, ya se ha confirmado también la buena posición del bebé directamente. En caso de que ésta no sea la correcta, las parteras prefieren en muchos casos que envíen a la madre al hospital en donde se les realizaría una cesárea. En caso contrario, es decir, si el bebé está bien posicionado pero el parto está tomando más tiempo del debido, la partera procede a darle una “saumada”, cuya preparación se realiza en una olla con azúcar, que luego es calentada al carbón. El calor que brinda la “saumada”, según dicen las parteras, ayuda a disminuir el dolor de la madre. Sino, también se puede elaborar un “calentado”, una bebida caliente que contiene albahaca, aguardiente, una cuchara de aceite y que es endulzada con miel de abeja, con mucho conocimiento nos informaba una partera del cantón

Huaquillas. También hay la opción de darle una infusión de toronjil o manzanilla. En otras ocasiones, también se utilizan fármacos de la medicina formal, tales como Pitosín, hasta el momento en que se rompa el “agua de fuente” y la madre esté lista y cercana al alumbramiento.

A la hora del parto, la partera va empujando poco a poco al bebé, desde la parte superior del vientre de la madre, hasta que éste sale. Durante el parto, la mujer permanece recostada, con la ayuda del marido que la sostiene. En este momento existe la posibilidad de que el cordón umbilical envuelva al bebé. Las parteras entonces, deben proceder con rapidez y con sus propias manos “desenvolverlo”. Como nos relató una partera de Huaquillas:

Le digo (a la madre): ‘A la horita que venga el bebito a coronar, yo enseguida me doy cuenta del cordón, en un ratito niña te lo aflojo’, le digo. ‘Yo en un ratito te aflojo el cordón, para que al menos al bebé le de holgura, se estire y nazca rápido’. Entonces que el bebito así, se entibie así en el vientre, entonces está así

mente era muy común referirse al momento en el que la mujer ha dado o iba a dar a luz.

el bebito, cogí así con aceitito en la mano y le contenía así, entonces: ¡tas! Se asoma el bebito y ahí la nuquita, llenito el cordón. Entonces ahí sí se estira y ¡bum! La criatura, de otro pujido vuelve. Peligrosísimo.

Una vez que el bebé ya ha sido sacado y “desenvuelto”, la partera procede a agarrarlo de las piernas, para que “expulse por la boquita o la nariz, entonces ahí lanza todo lo malo que absorbe el bebé”, como nos informó una partera del cantón Chilla. Se cree que al haber estado envuelto en el cordón, el bebé absorbió “secreciones de adentro” (que sería el líquido amniótico) que pueden costarle la vida y de esta forma estaría expulsándolas antes de respirar y que afecten a sus pulmones.

14.4.3. Posparto

Luego del alumbramiento, las madres son atendidas con los consejos y saberes de las parteras, que involucran cuestiones de dieta, lactancia y posibles enfermedades tanto de la madre como del bebé. En este punto parecería haber muchas variaciones entre cómo se daban estos cuidados en épocas pasadas y

en la actualidad. Como nos relató una moradora del cantón Zaruma:

Antes se comían una gallina diaria, se cuidaban cuarenta días. También se comían un borrego. Estaban bien tapaditas, no se daban al aire. Las piernas nunca las ponían colgadas. A los niños se los envolvía, cosa que ahora ya no sucede. Solamente les daban el seno. A las mamás les daban el ponche.

Todas estas prácticas se han ido perdiendo con el paso de los años, y han sido sustituidas por las recomendaciones de los médicos de los centros de salud y hospitales en los que son atendidas la mayoría de mujeres embarazadas. No obstante, todavía se mantienen ciertas creencias relacionadas con esta etapa, en especial en torno a la **dieta**, ésta todavía debe ser ligera, al menos los primeros cinco días luego del alumbramiento. También hay una diferenciación entre las primerizas y las madres que ya han tenido otros partos. Según una partera de Huaquillas, las primeras, por ejemplo, no deben comer cosas heladas.

Otro aspecto importante que se mantiene es la práctica de la **fajada**. Ésta se realiza al siguiente día

del parto, la madre se acuesta y la partera la envuelve las caderas con un lienzo, con el objetivo de que “si se sientan, la matriz no se le caiga”, como señaló una partera del cantón Huaquillas, también serviría para que no haya un descendimiento de la vejiga.

Para evitar las consecuencias que trae el parto, tales como el “**pasmo**”, “**mal parto**” o recaída, que se manifiesta como un dolor fuerte de cabeza, cuentan que en otros tiempos se amarraban la cabeza, pero que ahora, las madres sólo deben darse un baño caliente, con algunas plantas como el paico, la ruda y el eucalipto. Para este mal también se acostumbra cocinar una hierba medicinal llamada “guato”, con la “calcha” (la mezcla de plátano verde con otra planta llamada churona).

También existe el peligro constante en materia de la **lactancia**. Puede que la madre no produzca leche suficiente para su bebé. En este caso, la partera recomienda una infusión de hinojo. Cuando, por el contrario, la madre extendió mucho tiempo la lactancia y no tuvo una buena alimentación, puede sufrir de **debilidad**, en este caso un curandero del cantón Las Lajas, recomendó el zumo de alfalfa y la leche de soya,

además del ya mencionado y efectivo pollo criollo.

Finalmente, luego del parto se procede a cortar el cordón umbilical que antes se acostumbraba a guardarlo, ya que según las creencias éste es útil para realizar el agua de un baño que fortalece y ayuda al bebé:

...eso vale para remojarlo y después cocinar el agua de la albahaca y pegarle un baño con esa agüita. Con esa agua se la vacía en la lata y allí en esa agua de la albahaca y con el ombligo se le bate así bien y se le menea con una clara de huevo. Allí se lo baña al bebé, nada más. Le queda eso ahí (Partera de Huaquillas).

14.4.4. Otros cuidados de la salud femenina

Como grandes conocedoras del cuerpo femenino, las parteras en El Oro, nos hablaron no sólo de la etapa de gestación y parto, sino de otros temas que pertenecen exclusivamente al mundo de la salud de las mujeres. Alrededor de éste giran una serie de discursos y de conocimientos que han sido popularizados y transmitidos de generación a generación

entre las mujeres de la familia. Uno de los asuntos más populares es el de la menstruación. Sobre ésta antiguamente caían una serie de tabúes que le daban connotaciones negativas y hacían de la mujer que menstruaba, parecer una “mujer enferma”. Es decir, eran tabúes aplicados directamente sobre el cuerpo de la mujer: en términos de prohibiciones en la alimentación, en sus prácticas, etc. Como nos relató una curandera de San Antonio en Santa Rosa:

Ami me enseñaban que la persona no se puede bañar, no puede tomar cosas heladas, cierta fruta no le puede comer, tantas cosas, porque hace daño para el período, la sangre se daña. Las frutas ácidas, piña, el aguacate es veneno para eso, muy frío.

En el cantón Zaruma, parroquia de Güizhagüiña, una conocedora de las prácticas medicinales de antaño, también nos advirtió que durante la menstruación no se debía tomar leche, ya que esto causaría flujos blancos.

En casos de un posible aborto, en el que haya hemorragias, también es de conocimiento de la hija de una curandera en Güizhagüiña, Zaruma, beber lo que queda luego de moler el toronjil.

Por otro lado, algunas madres sufren de la **debilidad**, que como ya mencionamos en el subcapítulo anterior, se da debido a que en el período de lactancia, la madre no se cuidó con una buena alimentación, este tipo de debilidad se puede extender, incluso mucho más allá del período de lactancia. Para esto, algunos curanderos y curanderas utilizan jarabes de la farmacología occidental, pero también se usan la leche de soya, la alfalfa, o un remedio más fuerte que recomendó el curandero de la parroquia La Victoria en el cantón de Las Lajas:

También un buen pollito criollo se le cocina con cebolla, con todo, menos pimienta, lo demás todo puede poner, lo consume y es una gran vitamina, pero lo que llaman a baño de maría. Verá, con una botella que sea de vidrio, ahí usted le chanta toda la carnecita bien aliñadita y la mezcla. Una vez que esté bien metidita ahí usted le tapa bien con una tapita de latita, todo chancadito [molido] va ahí, eso le pone en la olla de agua y mándele candela, unas dos, tres horas, se consume eso y le queda una copita y eso es bueno. Eso usted le destapa y

pasa oliendo y al cerebro se le concentra bien limpio.

14.5. Plantas medicinales

A través de este capítulo hemos notado que las plantas tienen un valor sobresaliente dentro de la medicina popular y los usos de éstas se remontan muchas veces a épocas precolombinas. Estos saberes provienen de la relación que el ser humano lleva con su entorno, así lo notamos en cualquier localidad de la provincia de El Oro, en donde las y los pobladores han pasado de identificar las plantas de su medio, a conocer cuáles son sus usos, virtudes y posibles perjuicios. Si bien los agentes de salud de la medicina popular son quienes dominan el manejo de estos conocimientos, éstos no están vedados al resto de moradores, quienes conocen el recetario casero básico y lo agotan antes de remitirse a los agentes de salud. La naturaleza entonces, pasa a formar parte y a permitir la existencia de la comunidad: los vegetales, las frutas, las raíces, etc. se constituyen en “miembros” activos de la misma, diríamos, ya que facilitan la salud e incluso, en muchos casos, expían el alma de los humanos, permitiéndoles seguir con vida. Como lo afirmaba

una curandera en Santa Rosa: “Es una virtud que tienen ellas, la hierba, por ejemplo yo las doy no más y allá ellas se encargan, dentro del cuerpo humano ellas se encargan. Es que cada hierba tiene su virtud que Dios le ha dado”.

También está la clasificación que existe dentro del mundo vegetal, inspirada en la visión andina y su concepción dual:

Se caracteriza a una planta por los efectos humorales que se le atribuye: una planta tiene características frescas si tiene efectos refrescantes o si produce exceso de expulsión de líquidos. Desequilibrios orgánicos a los que se les atribuye gravedad por lo general son trabajos con plantas a las que se les asigna características de cálidas y se considera que son fuertes (Argüello, 1991:204).

No sólo en el aspecto de frío y caliente se expresa la dualidad, Argüello también resalta la de fortaleza y debilidad. Hay plantas que tienen la virtud de fortaleza dentro de la clasificación de la medicina popular, que les permite extraer una enfermedad mediante el principio de la transferencia. Se transfieren características

(de fortaleza o de debilidad) de un objeto o planta hacia otro: “Una enfermedad fuerte debe ser extraída con plantas fuertes” (Ibid.: 204). Por ejemplo, las hierbas frescas como el zangorache, o la manzanilla ayudan a calmar dolencias calientes como los dolores de estómago, riñones o la fiebre. En cambio, plantas como el abrojo (su raíz molida), con la canela y el anís estrellado sirven para enfermedades calientes como la diarrea³⁶⁸.

La planta entonces, actúa y encuentra su eficacia al variar o mantener—según sea necesario—la temperatura o el estado corporal. Siempre buscando restablecer su equilibrio. La presentación de la planta, también es importante, ya que:

A veces esta cualidad térmica depende del estado de preparación de la planta: hervida, cruda, tostada, etc. este es el motivo que permite a una misma planta de



Foto 120. Don Valerio Bereches, reconocido curandero cuidando sus plantas. La Victoria - Las Lajas.

³⁶⁸ A pesar de que la diarrea puede tener muchas variaciones y dependiendo de su causa, ésta podrá ser caliente o fría.

ser considerada fresca o cálida según se utilice cruda o hervida (Balladelli, 1996:177).

Por otro lado, hay que resaltar el papel que juega el “físico” de la planta: su textura, olor, forma, tamaño, etc., pueden denotar o definir su lugar dentro de la clasificación y de su uso. De la misma manera, ésta puede ser usada de múltiples formas: untada, ingerida, barrida, ahumada, etc., dependiendo del objetivo y los beneficios que se quieran obtener de ella.

Finalmente, presentamos un recetario que comprende los usos de algunas plantas, frutas y también otros productos del reino animal. Se recoge, a la vez, el tratamiento de algunas enfermedades que hemos venido mencionando a través de todo el capítulo y que fueron provistas tanto por las y los agentes de salud de la medicina popular, así como por moradores y moradoras de los distintos sitios de la provincia de El Oro.

14.6. Recetario de la medicina popular en El Oro:

Frutas:

- **Borojó:** Mezclado con malta y

huevo también apoya a superar la resaca.

- **Cacao:** Sus semillas o “pepas” tostadas se cocinan con el “mas-tranco”, se aumenta un huevo entero (con cáscara), se licúa y se bebe en caso de hemorragias femeninas. También si tienen problemas del útero, hay que hervir el chocolate con leche, dejar reposar y batir con huevo de pato. Ayuda a la fertilidad. Su manteca también sirve mezclada con semillas de mortiño en caso de que una embarazada tenga problemas en el hígado y diarrea de color verdoso.
- **Guayaba:** Picada o su cogollo se cocina con arroz tostado y un pedazo de manzana. Luego se licúa y es remedio para la diarrea.
- **Limón:** En jugo con agua mineral, ayuda en casos de resaca. También mezclado con miel y bebido sirve para comezones durante la menstruación.
- **Naranja:** Su jugo, endulzado con miel de abeja, se usa como remedio para la gripe.

Plantas o zumos de vegetales:

- **Abrojo:** Su raíz lavada y molida tiene la textura de cera, ésta sirve para ser aplicada antes de “entablillar” fracturas.

- **Ajenjo:** Su zumo sirve como desparasitante y purgante.
- **Ajo:** Molido, con **maíz blanco** y aguardiente, se usa para “soplar” al enfermo de espanto.
- **Albahaca:** Endulzada con miel, con una copa de aguardiente y una cucharada de aceite, se usa por las parteras para que la mujer entre en labor de parto.
- **Alcachofa:** En infusión es usada como purgante.
- **Altamisa:** El zumo hervido es recomendado para problemas del hígado. Si se le suma **arritaco** y **guabiduca**, sirve cuando se ha ingerido grasas en exceso.
- **Aritaco:** Su zumo es un buen purgante.
- **Buscapina:** Una planta con sabor dulce que usada en infusión calma la tos.
- **Chancapiedra:** Si se quiere eliminar los cálculos renales, tomarla en infusión.
- **Geranio:** Su zumo es aplicado en casos de hemorragias nasales. Pero también en infusión con **sangorache** y **llantén** cura las úlceras.
- **Guabiduca:** En infusión, colabora a curar la gastritis. Mezclada con manzanilla, sirve para la indigestión.
- **Guando:** Se lo utiliza para hacer limpias cuando hay espanto. Si se le suma la **congona** sirve para limpiar el mal aire.
- **Guarumo:** Debe prepararse un hervido de guarumo, **ca-samarucha**, o de **patuchaca**, que luego es tomado con miel de abeja y ayuda con los males causados por la próstata.
- **Hierba buena:** Si es que existe *infección estomacal*, hay que tomar una infusión de **llantén**, de hierba buena, **menta**, y **malva olorosa**, o una bebida hecha con la “**planta de la aspirina**”.
- **Insulina:** Hervida. Esta agua sirve para lavar heridas.
- **Malva olorosa:** En caso de hepatitis, se debe tomar una infusión, añadiéndole **menta** y **altamisa**.
- **Manzanilla:** En infusión, conjuntamente con **flor de amapola** y un poco de aguardiente sirve para calmar cólicos menstruales.
- **Matico:** En infusión, mezclado con **perejil**, **apio** y **avena** licuados, se la toma por dos mañanas, para bajar los niveles altos de colesterol. También hervido con chilca sirve para lavar y cicatrizar heridas. En caso de inflamaciones, se debe hervirlo conjuntamente con manzanilla y realizar baños de asiento. Si se tiene úlceras, hay que tomarla

- en infusión durante 15 días.
- **Paico:** Cuando se ha *comido en exceso*, es recomendable molerlo, añadiéndole **berro, llantén huichingue, mortiño, verbena, pichana de la vida** y agregarle un poco de **limón y sal**.
 - **Ruda:** Para curar el mal aire, se pasa sobre el cuerpo del paciente, conjuntamente con otras plantas cuyo olor es peculiarmente hediondo, tales como el **poleo**, la **flor de Cristo**, el **monte del gallinazo**.
 - **Sábila:** Su zumo licuado con zanahoria sirven como purgantes. Otra receta de purgante es la sábila que previamente ha sido partida y dejada en agua, para luego agregarle una clara de huevo y tomarlo durante 9 días, por las mañanas en ayunas. También se recomienda para males renales, usar su zumo con agua mineral y limón o miel, durante siete días
 - **Solda-solda:** Sus hojas tienen la forma de la oreja del chanco, molidas con panela hasta obtener una especie de masa, sirven para aplicar en fracturas.
 - **Toronjil:** En casos de problemas del sistema nervioso, pero tam-

bién de problemas cardíacos que se presentan con nervios, se lo utiliza en infusión. También molido hasta obtener una sustancia lechosa, sirve para detener las hemorragias que preceden un aborto.

- **Violeta:** En infusión, tomar por dos días si hay tos.

Otros³⁶⁹:

- **Lana de borrego:** Mezclada con manteca de gallina entibada, sirve para el dolor de oído (cuyas cualidades son las de enfermedad fría).
- **Caldo de gallina:** Bueno para curar y calmar los síntomas de la gripe.

³⁶⁹ A pesar de no ser productos de origen vegetal, pensamos que deben ser ubicados en el Recetario de Medicina Popular de la provincia de El Oro.

XV ARQUITECTURA POPULAR

15.1. Aspectos generales

Desde los albores de la humanidad, el ser humano, de cara a alcanzar tanto su reproducción biológica como social, ha tenido que satisfacer una serie de necesidades básicas, las mismas que estaban llamadas a contribuir de forma directa al cumplimiento de los objetivos señalados. Dentro de estas necesidades elementales, la búsqueda de cobijo fue una de las que más esfuerzos concitó, y para cuya resolución tuvo que emplear toda su capacidad intelectual. No solamente se trataba de poner en juego su aspecto instintivo en la búsqueda de un lugar donde guarecerse, esa es una actitud reservada para los otros animales dentro de la escala zoológica, sino que había que poner en juego su condición y calidad de ser humano, es decir, de un ente

pensante, quien, haciendo uso de su intelecto, encontraba la solución más acorde para resguardarse de las inclemencias medio ambientales, y del acecho de otras criaturas que le disputaban un espacio en la tierra.

Obviamente que las primeras “soluciones” al problema de dónde guarecerse fueron muy elementales, ellas fueron ideadas a partir de los elementos de la naturaleza que estaban próximos al lugar donde se encontraban, pero, conforme fueron desarrollándose de mejor manera sus fuerzas productivas, comenzaron a complejizarse las soluciones y “aparecieron” los primeros atisbos técnicos, que con el andar del tiempo fueron mejorándose.

Deberemos destacar, por otro lado, que la solución a los problemas de conseguir un albergue donde guarecerse, no es un tema que pasa exclusivamente por elementos de carácter técnico, sino que éstos tienen mucho que ver con factores de naturaleza cultural, ya que este factor intervendrá de forma directa en la modalidad cómo disponemos de los espacios y volúmenes. Diciéndolo de otro modo, la necesidad de un cobijo es de naturaleza universal, pero la modalidad a través de la cual la resolvemos, tiene un matiz cultural muy pronunciado. No todos los pueblos han resuelto del mismo modo el problema, y las disparidades que se encuentran y han encontrado, entre otras causas, son referidas a distintas modalidades culturales³⁷⁰ de cómo concebir las soluciones habitacionales.

Siguiendo con nuestra reflexión inicial, es menester señalar que dentro del proceso de consolidación de las soluciones al problema del albergue, la sedentarización jugó un papel fundamental, marcó un hito,

ya que, una vivienda permanente debía contar con ciertas características que posibilitaran su ocupación de forma menos perentoria que cuando eran sociedades itinerantes, lo cual implicó un mejoramiento tecnológico cualitativo. Obviamente que para que él se diera se tuvo que haber resuelto el tema del acceso a recursos permanentes, una base material, así como el suministro de agua, indispensable para cualquier asentamiento humano.

Es importante destacar que el tema relativo a la vivienda, no se circunscribe a un ámbito individual, sino que éste, es de naturaleza social. Las sociedades, de forma colectiva, desde los albores de la humanidad, así lo han comprendido, y han estado empeñadas en resolverlo, para lo cual han contado con una participación comunitaria, la que, en base a necesidades propias y específicas, así como también en función de sus nociones culturales respecto del espacio y una simbolización peculiar, han llegado a la plasmación de soluciones que, precisamente,

³⁷⁰ Hemos dicho que las condiciones ambientales y los recursos disponibles a la mano han incidido de forma directa en la soluciones a los problemas de vivienda, no obstante ello, esta no es una relación determinista. En la Amazonía ecuatoriana tenemos a varios grupos étnicos compartiendo territorios de foresta tropical, pese a ello la forma de las casas, así como la disposición interior de las mismas es distinta entre los Shuar y los Canelos Quichuas, para solo citar un ejemplo.

se constituyan en una respuesta adecuada al tema inicial.

Como es fácil imaginar, las primeras respuestas dadas por los seres humanos alrededor del problema que nos ocupa, exclusivamente estuvieron normadas por un criterio de practicidad, en una escala ciertamente elemental. Posteriormente la utilidad fue otro de los recursos buscados, y, finalmente, cuando la consolidación tanto social como material de las sociedades ya se había conseguido, con el devenir de siglos de experimentación, surgieron las necesidades de orden estética, en la cual, nuevamente, los códigos culturales iban a tener un papel preponderante que jugar.

De lo dicho hasta aquí podemos destacar que la creciente complejización por la cual va pasando la arquitectura implica un proceso evolutivo multilineal, en el cual intervienen una multiplicidad de elementos, tanto materiales como no materiales, y esto porque el ámbito de las necesidades no solamente y de carácter exclusivo se limita a las nombradas en primer lugar. Las necesidades no materiales también tienen que ser satisfechas y ellas se expresan en valores estéticos, en elementos simbólicos, etc., para solo citar a unos cuantos.

En el caso de la provincia de El Oro el proceso descrito en líneas anteriores no tenía porqué ser diferente, eso sí, dadas las características particulares de esta región de la patria, bien podríamos destacar que se han vivido procesos disímiles entre la zona alta y la zona baja, aunque, claro está, que la intencionalidad y las necesidades a satisfacerse fueron las mismas. En el proceso señalado, la Cultura Popular ha jugado un papel fundamental, ya que, en muchos casos, la inventiva popular ha sido la “causante” de varios de los modelos arquitectónicos que se manifiestan en El Oro, sean expresados éstos en la típica arquitectura popular rural, en la arquitectura urbana, o en la arquitectura religiosa, etc. En cualquiera de estos casos es innegable el gran aporte que el ciudadano común y corriente ha hecho para la resolución de los problemas que en este sentido se han presentado. No está demás decirlo que esta intervención popular fue mayor en épocas pasadas que ahora, cuando ya se cuenta con el apoyo de profesionales en el “arte” de la construcción, con lo cual el toque popular se va perdiendo, o al menos disminuyendo su importancia. Las ideas expresadas a lo largo de este acápite servirán de marco referencial para abordar

el tema de la arquitectura popular en la provincia de El Oro.

15.2. Vivienda tradicional del campo

De las primeras casas que se construyeron en las zonas rurales de la provincia, en su parte baja, y que se conservan recuerdos por parte de los pobladores de edad avanzada, son aquellas que se elaboraron en base a caña guadua, con cubierta de hojas de cade, o de una paja especial. Por regla general, es-

tas construcciones se hacían sobre pilotes de madera, de preferencia el guayacán (por su resistencia al agua y a la intemperie), esto se hacía para evitar que las inundaciones que se producían en invierno afecten a los enseres que en ellas se guardaba, así como también para estar a salvo de los animales que en ese entonces todavía merodeaban por las áreas rurales. Las casas de caña iban amarradas a unos palos, y para el techo se hacía una horqueta. Las paredes de estas unidades habitacionales generalmente estaban elaboradas de “latilla” de guadua,



Foto 121. Paredes de ccaña y techo mixto. Arquitectura popular rural. San Antonio - Santa Rosa.

es decir de “tiras” de este material a las cuales se les sujetaba con “soguillas”. Toda esta estructura se ataba a las columnas de madera. Las divisiones al interior de la vivienda también eran elaboradas de latilla. Estas casas no contaban con tumbado. Generalmente había una sola ventana, en su parte frontal. El acceso a estas viviendas se lo hacía por una escalera elaborada de guadua, bastante empinada, la cual podía ser construida al frente de ella, o a un costado. Cuando se había optado por la primera posibilidad, esta escalera daba a una especie de balcón que ocupaba el

frente de la vivienda. Caso contrario, la escalera iba directamente a las habitaciones.

En la parte posterior de estas casas, invariablemente se levantaba una especie de habitación anexa, que se lo destinaba para las labores de cocina. Este espacio tenía una ventana por la cual se lanzaba los desperdicios hacia la parte de atrás, donde generalmente estaba una huerta. Nos informaron que el fogón se ubicaba dentro de la cocina, en su parte central, sobre unos ladrillos. En esas épocas se cocinaba con leña o también con



Foto 122. Arquitectura popular rural. Arenillas.

carbón³⁷¹, esto último en aquellos lugares donde se podía conseguir este material combustible.

En el sector de Arenillas se construían las casas de caña o de madera, la sota o el guayacán especialmente. Estas últimas eran de dos pisos y fueron elaboradas por los llamados carpinteros de ribera³⁷². Estas edificaciones como uno de los elementos más distintivos tenía el fogón dentro de la cocina, y ésta tenía una especie de orificio en la pared, con una especie de tarima que estaba por fuera de la casa, ella servía para colocar allí todos los utensilios que habían sido lavados y se requería que se sequen.

Estos modelos de vivienda, con el andar del tiempo, registraron algunas modificaciones, especialmente en cuanto al techo se refiere. La cubierta elaborada con hojas de cade o de bijao no duraba más que unos dos años o máximo tres, razón por la cual fue reemplazada por el techo de

zinc. Si bien es verdad que en términos de duración este material tenía muchas ventajas sobre el anterior, no era menos cierto que la temperatura al interior de la vivienda se alteró de forma drástica, especialmente en las épocas de invierno cuando hace más calor, lo cual creaba molestias a sus ocupantes, según nos informaron.

Otro cambio muy importante que experimentaron las originales construcciones del campo, fue la introducción de la madera como elemento esencial para su elaboración. Deberá recordarse que la provincia de El Oro ha sido muy rica en este tipo de material, y se echó mano al mismo para las nuevas edificaciones. Se prefería el guayacán y el amarillo, así como el cedro³⁷³. Tenían que ser maderas que no se dañaran por estar a la intemperie y que tampoco sean fáciles de que les entre la polilla. Las paredes y divisiones internas de las casas se construyeron con este material, guardando la misma lógica: fueron levantadas sobre pilotes

³⁷¹ En el capítulo cuarto, correspondiente a Economía, nos referiremos más detenidamente a la producción de carbón dentro de la provincia de El Oro.

³⁷² Tradicionalmente se clasificaba a los carpinteros en los de banco y los de ribera. Los primeros eran los encargados de la elaboración de muebles, su trabajo era más “acabado”; los de ribera fueron quienes construían las casas.

³⁷³ Nos refirieron que las personas antiguas sabían manifestar que había una época especial cuando se podía cortar la madera, esta era, seis días después de la



*Foto 123. Distintos materiales para el mismo propósito.
San Antonio - Santa Rosa.*

de guayacán, y el resto de maderas finas como el cedro. En estas nuevas edificaciones, y esta es una novedad si comparamos con otras provincias costeras del Ecuador, el techo se lo elaboraba con tejas, las cuales se fabricaban en el mismo lugar donde se levantaban las casas. Aquí también vemos la gran influencia de los migrantes azuayos y lojanos, lugares en donde las casas llevan este material.

El equivalente de la casa de guadua, típica de la zona baja oreense, en la zona alta es la que era elaborada en base a carrizo con bahareque o latilla de guadua con bahareque. Se hacía una estructura cuadrada de madera, y las paredes ya sea de carrizo o latilla de guadua. Una vez que ya estaba “tejida” la pared, se preparaba “lodo molido” y se lo rellenaba con él. La preparación del lodo demandaba tiempo y esfuerzo, por cuanto a la tierra se lo mezclaba con agua y con

luna llena. Si se hacía en otro tiempo diferente, con toda seguridad que la madera de apollillaría.



*Foto 124. Combinación de materiales. Arquitectura popular rural.
Morales - Portovelo*

los pies “se la batía y batía” hasta que adquiriera la consistencia deseada. A esta mezcla se le añadía “papajón de burro” (estiércol del animal), y a veces también se le echaba paja. Todo esto se hacía para que tengan una mejor composición y no se vaya a chorrear después de poco tiempo. Unos pobladores de Balsas con mucha experiencia en estos menesteres nos señalaron que no era de utilizar “cualquier tierra”, sino que ésta “tenía que ser pegosa”, para que se adhiera a la pared de carrizo o caña. Había que evitar a la tierra arenosa o a la arena en general, ya que este

material “nunca se pegaba”. Fuimos informados que también se construyeron en épocas muy antiguas unas casas cuyas paredes eran hechas de “tapial”, la cual era una herencia de los migrantes que habían venido de la sierra. Muy pronto esta técnica fue abandonada, ya que se requería de expertos para hacer los tapiales, y ellos ya se habían muerto.

Nuestros informantes nos manifestaron que siempre las casas, independientemente del material en el que habían sido construidas, debían tener un altillito, esto se utiliza



Foto 125. Paredes de bahareque y techo de teja, típica arquitectura popular rural. Morales - Portovelo.

como una especie de bodega, para evitar los daños eventuales que podrían causar los animales, así como también era una buena alternativa en contra de la humedad que dañaba los productos. “No había casa sino se construía un altillo. Estas edificaciones no llevaban tumbado, sino exclusivamente techo, en el cual se utilizaban tejas elaboradas ex profeso, para lo cual había que construir un horno donde quemarlas, ya que las tejas “crudas” no valía porque se destruían fácilmente. Generalmente en todos los pueblos se encontraban personas que tenían conocimiento

para la elaboración de este tipo de tejas³⁷⁴.

En cuanto a su distribución interna, estas casas tenían una zona de dormitorios, generalmente uno solo, otra de comedor y una especie de salón, este más bien era raro. También había una zona destinada a la cocina. La huerta era utilizada como servicio higiénico. Contadas veces se había construido una letrina.

Las casas descritas en el párrafo precedente evolucionaron hacia las construidas en madera y adobe. Una

³⁷⁴ En varias localidades del cantón Balsas, aún se elaboran ladrillos y tejas del modo tradicional.

pobladora de Balsas nos comentaba que la estructura siempre se hacía de guayacán, y que las paredes eran de adobe. Estas viviendas desde su inicio llevaron techo de teja. Se reconocía que eran casas muy rústicas, ya que a la madera “ni siquiera se la cepillaba, como se hace ahora”. Tampoco llevaban tumbado. Se destacó que el techo de teja era muy bueno ya que le daba a la vivienda “una frescura natural”, sin exceso de calor o de frío, pero como han cambiado las costumbres y se ha puesto de zinc o de cemento asbesto, esos techos son demasiado calientes, además, cuando llueve son insostenibles por el ruido “apenas está garuando y ya está sonando muy fuerte”. Si la

casa no era construida sobre pilotes, su piso se lo hacía de tierra, pero si estaba sobre ellos, se colocaba guadua “chancada”. Las divisiones al interior de estas viviendas algunas veces eran de adobe mismo o de lo contrario de madera.

En cuanto a su distribución generalmente la sala iba en la parte alta, otras veces también podía estar en la parte baja, junto al dormitorio, y al comedor. A propósito de éste, siempre tenía una especie de cuarto anexo que era la cocina. “No daba para más” ya que las casas eran angostitas, máximo de cinco o seis metros. En la cocina estaba instalado el fogón que se lo hacía de adobes y



Foto 126. Casas rurales Balsas.

piedras y que llevaba unos fierros en donde se asentaban las ollas donde se cocinaba.

De acuerdo a nuestros informantes, el lugar más visitado de la casa era “la salita”, ya que allí los niños y adolescentes hacen los deberes, y también es un sitio aprovechado para las reuniones sociales, tanto familiares como con los vecinos. La cocina también es un lugar concurrido, aunque, claro está, a ella está “prohibida” la entrada de los varones quienes “no se ocupan de estos menesteres”.

Como en las zonas rurales no existía el servicio de energía eléctrica, las casas tenían ciertos lugares en donde se almacenaban los productos, impidiendo que éstos se dañaran, tal es el caso del maíz que era ubicado en la parte alta del fogón, “allí se lo amarraba”, en la hoja misma para que no le hagan daño los roedores. En esa parte de la casa ni se estropeaba ni cambiaba de sabor, y se lo seguía consumiendo hasta la próxima cosecha. A la carne se la ponía a secar, se pelaba a algún animal, se le echaba un poco de sal y se la secaba al aire libre para que le de el sol. De esa forma no se dañaba y podía conservarse por un largo tiempo. Se puntualiza con después de muchos

años ya vinieron las refrigeradoras a kerex y con eso ya se podía tener otro tipo de alimentos sin que se corrompan.

Es interesante destacar que estas casas en su parte delantera llevan una especie de corredor, el cual no es lo suficientemente ancho como para ser considerado un soportal; esta ha sido una costumbre que viene de la época de los arrieros, ya que estos lugares han sido utilizados para que los viajeros pasen la noche en ellos, guareciéndose del clima (los informantes nos hacen caer en cuenta que en épocas pasadas no había hoteles ni pensiones, y que los viajeros necesitaban de un lugar seguro donde pernoctar). Aunque ahora ya no se puede hablar de los arrieros, la costumbre de hacer esas edificaciones aún subsiste en la mayoría de poblados de la zona alta de la provincia. En la actualidad estos corredores se los sigue construyendo con la intención de no mojarse cuando llueve, del mismo modo, ellos representan una especie de sala exterior donde se reúne la familia y los amigos especialmente en las noches durante el invierno que es cuando “pega el calor”.

Este tipo de casas, de similares características se iban “reuniendo”



Foto 127. Bella representante de la arquitectura popular urbana que se resiste a morir. Piñas.

y pasaban a conformar los pueblos, los cuales, con el devenir del tiempo serían las futuras parroquias. Rodrigo Murillo (2007:39), hace una muy colorida descripción de la parroquia La Esperanza en el cantón Balsas, en donde destaca el proceso de “mestizaje” ocurrido a propósito de la vivienda en esta localidad de la provincia de El Oro.

En conjunto un caserío muy disperso, de casas tradicionales construidas de madera, troncos partidos por la mitad, adobes, y cualquier material que aisle de la

intemperie; con instalaciones de agua tomadas de las vertientes naturales que atraviesan los cerros por cualquier lado. Un minúsculo núcleo formado por la iglesia, algunas casas de hormigón y la plaza que sirve para las concentraciones de importancia. Es el estereotipo de las poblaciones rurales en nuestra provincia, con el ingrediente de su hibridación cultural, y en este caso por el resultado de una singular migración que dio lugar a un grupo llamado ‘los Jimbuos’ (lojanos).

15.3. Arquitectura popular urbana tradicional.

Representantes arquetípicas de esta arquitectura son las casas en cuya construcción su elemento predominante era la madera. Zaruma, Piñas, en la zona alta provincial, Pasaje, El Guabo, Machala en la zona baja son los lugares donde aún se las puede encontrar, desafortunadamente, no siempre en el mejor estado de conservación. Estas hermosas casas eran construidas por los carpinteros de ribera, quienes eran verdaderos peritos en este tipo de edificaciones. Su conocimiento

no solamente se demostraba en el proceso constructivo, sino que sus habilidades ya estaban expuestas desde el corte mismo de la madera y la elaboración de los tablones, así como en el trazo que de ellos se hacía antes del corte. La elaboración del material necesario para las edificaciones se lo hacía exclusivamente con el hacha y la asuela, con ellas se labraba la madera. Estos artesanos también tenían el conocimiento de cuándo cortar la madera. La época apropiada era en “luna creciente, cuando la savia está abajo del árbol”, entonces le sale buena. También depende de los años que se coseche,



Foto 128. Casa de madera y soportal. Arquitectura popular urbana. Piñas.

puesto que, “cada planta tiene sus años de cosecha”. Si no se pone en funcionamiento esos conocimientos, el resultado es que la madera se apolilla fácilmente. Un zarumeño muy conocedor sobre el tema de las maderas también nos manifestó que la gente suele decir: “por donde nace el sol es la mejor madera, y por donde se oculta es mala madera”. En el argot popular la misma idea se le expresa de esta manera: “la madera que crece donde sale el sol es grano; la que está donde se oculta el sol, es pasallosa”, es decir, aunque podría ser buena madera, al momento del corte se tuerce y es muy difícil de pulirla, cosa absolutamente contraria con la de grano que es la mejor para cualquier tipo de trabajos.

Lo primero que se hacía son las bases, éstas eran de guayacán (guayacán de capiro, de color negro, que se lo cosechaba por la zona de Piñas), debido a su dureza y a la resistencia que ofrecían frente a las inclemencias del medio ambiente, así como a las plagas, especialmente a

la polilla. Una vez que se había terminado con las bases, se procedía a construir la armazón entera, ésta era elaborada con una madera conocida como amarillo, preferentemente, o de lo contrario se acudía al cascarillo o a la sota. En cualquiera de estas variedades también se elaboraban las puertas, ventanas, barrotes, parantes, etc. En las partes interiores, especialmente para los pisos se utilizaba madera fina como el cedro, el canelo negro o el rosado. Nuestro informante manifestó que en épocas pasadas la madera era muy abundante, de allí que no había problema en conseguirla.

Finalmente se hacían las fachadas en las cuales se ponía especial cuidado, la madera tenía que estar “machimbrada³⁷⁵”. Parte fundamental de las fachadas eran los calados y las monturas, las cuales se las hacía a mano, para lo cual se utilizaba “el serrucho calador cuya punta es muy fina³⁷⁶”. No se podía usar el martillo, todo tenía que ser un trabajo a precisión. Las fachadas, por lo regular

³⁷⁵ Machimbrado es un proceso de ensamblado en el cual no se utilizan clavos ni pegantes, sino que el carpintero tiene que ser muy diestro para conseguir un ensamblado perfecto, que considere las variaciones de temperatura de la madera y que permita su expansión o encogimiento.

³⁷⁶ El informante nos insistía en que el trabajo de la fachada era calado y no en torno, sencillamente porque en ese entonces no se disponía de esta herramienta, lo cual le da más valor a la obra realizada. Se tratan de verdadera obras de arte.

tenían que ser elaboradas en cedro, rara vez se utilizaban otras especies como el amarillo o el cascarillo. Una vez que ya estaba lista la fachada le ponían “una mano de aceite de linaza”, para librarle de la polilla y otros bichos, además para prevenirle del sol y la lluvia. A propósito de las fachadas, nuestro informante nos comunicó que en función de la riqueza de la fachada se podía deducir la condición económica de sus habitantes. Las familias que contaban con suficientes recursos se esmeraban en la elaboración de la fachada, a diferencia de quienes no la tenían, que solo podían hacer una pared con

bahareque “con su ventanita pequeña y tal vez un corredor o un balcón”. Los mismos carpinteros eran quienes se encargaban de la decoración, hacían los dibujos y los calaban en la madera. Como en esa época no había arquitectos, ellos se encargaban prácticamente de todo, “los dueños tampoco se metían, quizás sugerían algo, pero nada más”.

Las armazones de los balcones así como las puertas eran de cedro, pero todo hecho a mano. Un artesano zarumeño para ejemplificar la precisión del trabajo de los carpinteros de esa época, a propósito de



Foto 129. Típica residencia señorial rural, La Avanzada. Santa Rosa.

la construcción de las puertas nos indicaba:

Las puertas de las de ahora al poco tiempo ya están colgadas, se han desarmado, las de antes nunca se han desarmado porque la hacían con la espiga pasada, acuñada y tarugiada (elaborada en base a tarugos). Hacían con tarugos porque no había clavos, un tarugo de madera. Yo también hice de esas puertas, se les hacía una inclinación en la escopladura y se le mandaba una cuña, de la mejor madera. Se le sellaba con cola de milano, ¡qué se va a desarmar eso! Estas puertas no llevaban bisagras, sino unos cáncamos y una espiga. Con el andar del tiempo los herreros comenzaron a hacer bisagras, pero las puertas originales no las llevan.

Las puertas de estas casas eran de gran dimensión, tenían alrededor de tres metros y medio (las que daban a la calle). En la estructura de la puerta principal generalmente había dos puertas pequeñas, de tal modo que usted “podía tener cerrado el portón y las otras pequeñas estaban abiertas. El portón en contadas oportunidades estaba abierto, se lo hacía

cuando había que sacar el cadáver de alguien que murió, o si se necesitaba sacar o meter de la casa algún objeto sumamente grande. No todas las puertas tenían dintel. En cuanto a las ventanas, éstas también eran de madera y en la mayoría de casos estaban protegidas con las clásicas persianas elaboradas también de madera, y que se han constituido en uno de los elementos emblemáticos y diagnósticos de la arquitectura costeña.

Ya montada la fachada se procedía a pintarla, pero la “pintura de antes no venía como la pintura de ahora que se destapa y ya está lista”, sino que ésta venía en polvo, se llamaba “tintura vieja Montana”. El color que se seleccionaba había que disolverlo en agua y en aceite de linaza. Hay varias casas en donde aún se conserva la pintura original, porque tenía una resistencia extraordinaria que ni la lluvia le dañaba.

Para la elaboración de los techos “se colgaban cuarterones de madera y le ponían después una chapia, donde se asentaban las tejas”. Era un material parecido al carrizo sino que no tenía hueco por dentro, era macizo. Actualmente ya no se usa la chapia, sino que se utiliza una palma que es más dura y más fuerte, por lo tanto



Foto 130. Gran casa de madera. Arquitectura popular urbana. Piñas.

resiste más. Para la parte del tumbado también se utilizaba la madera, de forma especial el aguacatillo o el amarillo. Las tejas que llevaban las casas se las hacía en el lugar mismo donde se construía, eran tejas de barro. Los canalones, los bajantes y los tubos eran elaborados de latón, ya que antiguamente había varios talleres de hojalatería que se encargaban de dicho trabajo. A propósito, se comentó que la mayoría de esos talleres tuvieron que ser cerrados cuando vino el plástico.

En cuanto a las paredes, en este tipo de edificaciones, se las hacía de

madera o de bahareque. Cuando eran de este segundo material, y en referencia a la parte alta de la provincia, aquí se lo conocía como “pañete”. Era una mezcla que utilizaba tierra, paja picada, estiércol de ganado. Con eso se hacía el “enchaclado” (la chacla era un material parecido al carrizo), que consistía en sujetar la chacla de lado y lado de los tabiques de madera y amarrarlas con un bejuco y sobre ellas iba el barro preparado. En otras ocasiones solamente iba el bahareque. El enlucido era hecho en base al estiércol del ganado, el barro y la paja.

En cuanto a los acabados internos de estas construcciones, en contados casos tenían tallados o pinturas, eran suficientes las paredes ya sean de madera o de bahareque. Contadas casas tenían pinturas en los tumbados. No había decoración de estuco en los mismos. Los acabados internos se consideraban listos cuando se terminaba con las paredes de madera o bahareque.

Rodrigo Murillo (2001: 76-77) nos presenta una vívida pintura de este tipo de arquitectura, cuando a propósito de una casa en el cantón Santa Rosa nos relata lo siguiente:

La residencias (en la parroquia de Bellavista, cantón Santa Rosa) son hechas de bahareque (caña recubierta, y enlucida con barro) y madera. Sobrecogen la mirada esos balcones adornados con balaústres de madera, dinteles decorados, calados en simétricos arabescos. Tienen columnas decorativas culminadas en capiteles de estilo dórico, sobre ellos unos estilizados frisos y más arriba, cornisas de formas geométricas. Las ventanas, protegidas con las clásicas persianas de madera, son elemento identificador de la arquitectura costeña. Amplias

escaleras dan acceso a los pisos superiores, el segundo en todos los casos, por las cuales se llega a unas habitaciones distribuidas con mucho talento, para no perturbar la reserva familiar cuando recibían visitas. Los tumbados, pintados con grandes trazos de vivos colores, son de madera de balsa, para aligerar el peso, porque los gruesos techos originales eran de caña picada y teja. Estos materiales fueron cambiados para evitar las molestosas lluvias de residuos removidos por las aves...

La altura de los pisos era sumamente grande, a tal punto que en varias de estas casas y con el andar del tiempo “se sacaron otros pisos intermedios”. La mayoría de edificaciones eran de dos pisos, aunque en el caso de la ciudad de Zaruma, por las gradientes podían tener dos pisos en la fachada y en la parte de atrás tres y hasta cuatro pisos o más. Había que ser muy enterado para la edificación de estas residencias ya que la estructura total era de madera, y había que saber fabricarla para que no se vaya a caer.

La mayoría de las casas de este tipo que fueron edificadas en Piñas, Zaruma, y en menor medida

en Pasaje, Santa Rosa, llevaban un soportal localmente conocido como “corredor”, éste servía para el tránsito de las personas, ya que en esas épocas eran las calles de piedra y se hacía difícil caminar por sobre ellas. También servía para guarecerse ya sea del sol o de la lluvia. A diferencia de las casas de este tipo que se construyeron en la parte baja de la provincia, donde el soportal era y sigue siendo uno de los espacios de

socialización de las familias, esto no sucedía en la parte alta, donde la socialización se daba “dentro de las casas”. Las familias y los amigos, a la luz de una lámpara de carburo o una petromax se reunían a cantar y tocar la guitarra o simplemente a conversar.

Uno de nuestros informantes nos manifestó que las casas que hemos venido refiriendo no tuvieron un



Foto 131. Formas caprichosas de una gran casa de madera. Santa Rosa.

patio interior “esa es una costumbre de los lojanos o los cuencanos, pero aquí no se dio”. Lo que sí tenían, hacia la parte de atrás eran los fregaderos de la cocina, pero hacia afuera. Para el efecto construían una tarima de madera de la cocina hacia el exterior, y ahí le colgaban un zinc como techo. Esta tarima tenía un enrejado de madera. Esta pequeña construcción estaba dirigida hacia el huerto.

No podemos cerrar este acápite sin dejar de hacer referencia, aunque de forma somera, a la arquitectura que se implantó en la ciudad de Portovelo, durante los años en que la compañía SADCO se mantuvo en operaciones. En primer lugar debemos manifestar que para las viviendas se estableció un modelo propio y típico de los “campamentos mineros americanos”, ubicados en un clima sub tropical. Para la construcción de las casas, se utilizó de forma exclusiva los materiales de la zona. Las residencias se elaboraron de muchas variedades de madera como cedro, amarillo, guapala, sanón y bella maría, todas ellas eran provenientes de las montañas cercanas a la población de Piñas, especialmente en el sector del camino hacia la costa. De igual modo, este material se lo trajo de los llanos en el norte de Salvias. Esta

madera era procesada en el aserradero de la compañía, el cual contaba con todo tipo de maquinarias para el efecto. Se tenía especial cuidado de dar un mantenimiento adecuado a las viviendas, por ello todos los años se las pintaba. Una persona que vivió en el campamento nos manifestó que su casa fue tan bien construida, que únicamente en 1960 tuvo que hacerles ciertas mejoras, “porque se hallaba intacta”. Entre las construcciones de la época aún se recuerda el famoso hotel Plaza donde se hospedaron personajes muy importantes, tanto de la política, así como del mundo de los negocios en ese tiempo. En el aserradero no solamente se procesaba la madera para la construcción, sino que también se hacía todo el mobiliario. En cuanto al proceso constructivo, éste se lo llevaba a cabo a través de los siguientes pasos:

Preparaban parantes de 4x4 pulgadas; los primeros se utilizaban como parantes esquineros, y los segundos, como intermedios; también se los utilizaba como dinteles para puertas y ventanas. Los durmientes para sostener los rieles se elaboraban con madera de amarillo. Algunas casas tenían una bodega inferior para aprovechar el desnivel del

terreno. Los pisos y las paredes eran de madera. Los techos eran de zinc, que traían de los Estados Unidos. Todo este material se preparaba en el aserradero [de la propia compañía]; las tablas tenían una ceja para el ensamble. En las ventanas se utilizaba tela metálica de color cobrizo, y también alambre ‘ojo de pollo’, que se colocaba en armazones superpuestos y corredizos. Una vez terminadas, las casas se pintaban de color verde claro y los marcos de las ventanas de color blanco. Todo el campamento lucía esos colores característicos (Cortázar Crespo, Mariana, 2005:115, 116, 117).

Como ya se ha señalado, el campamento minero de la SADCO fue un escenario muy jerarquizado en muchos aspectos, uno de ellos fue el relativo al tipo de viviendas. Vicente Poma (n/d.:50) nos provee con una aguda descripción sobre esta situación:

El campamento de Portovelo y los barrios cercanos que lo circundan [fue] el escenario donde [se desarrolló] un sistema muy jerarquizado de viviendas con diferencia en las construcciones, tipo de materiales y arquitectu-

ra. Él tenía tres categorías: la una estaba dentro del campamento, tras las mallas, solo para los gringos, ellas fueron construidas de cemento y ladrillo y usaban placas de cemento para las paredes; los techos eran de zinc con teja superpuesta; fuera de éste, las modernas casas para los empleados nacionales que era una especie de habitantes de segunda; y finalmente los humildes canchones de los obreros: grandes caserones de madera rígida pintada con colores oscuros y divididos por pequeños habitáculos, eran hacinamientos de tres metros cuadrados.

15.3.1. Arquitectura popular en Zaruma

Sin desconocer que en otras ciudades como Piñas, Santa Rosa, Pasaje, para solo citar unas cuantas, la arquitectura popular tuvo excepcionales manifestaciones, consideramos que la ciudad de Zaruma, por su riqueza arquitectural, que aspira a ser declarada Patrimonio de la Humanidad, merece un tratamiento individualizado. Como bien lo expresa la Arquitecta Dora Arizaga, experta en patrimonio, “Zaruma es uno de los casos más emblemáticos

del Ecuador, ya que manifiesta una arquitectura adaptada al medio, es una respuesta a su entorno geográfico, geológico, ambiental” (comunicación personal, 2009); además que comprender su arquitectura se constituye en un referente obligado de tipo cultural, a través de los cuales la sociedad se reconoce y auto afirma su identidad (Plan de Conservación y Gestión del Centro Histórico de Zaruma para la declaratoria de Patrimonio de la Humanidad, Aspectos Arquitectónicos: 2003)

Como manifiesta nuestra entrevistada, Zaruma, en sus inicios, fue una Villa de explotación si la comparamos con otras ciudades latinoame-

ricanas dedicadas a la explotación de minas como Minas Gerais en Brasil, México, o las ciudades mineras de Bolivia, donde se desarrolló una arquitectura fuerte, potente. En Zaruma las cosas no funcionaron así y fue una Villa de explotación exclusiva, llevada por los indios que llegaban del Cañar, de Azuay y Loja para el trabajo en las minas. Precisamente ellos fueron quienes levantaban campamentos de efímera duración (Ibíd.). Posteriormente se produjo su fundación española. Como producto del incremento poblacional, también se dio el crecimiento urbano, con lo cual se fue prolongando el plano de la fundación española, plano que, debido a la topografía de la ciudad, no



Foto 132. Vista de la casa más antigua de Zaruma.

pudo ser de forma de damero, como se estilaba en aquella época y como era el mandato de la corona. Tan solo a partir de las primeras décadas del siglo XX es que Zaruma va adquiriendo la configuración y un paisaje urbano, a través de sus principales plazas, calles, portales, iglesia matriz y edificios públicos y residenciales. Fabricio Toledo (comunicación personal, 2008). Coincide con esta apreciación cuando nos manifestaba que: “Aquí yo siempre he dicho que no existen casas coloniales en Zaruma, el trazo de alguna de sus calles si puede ser de lo que deberíamos decir, no colonial, sino estilo colonial”. Lo que sí es muy importante señalar es que: desde estos inicios ya se advierte que en sus edificaciones se manifiestan una variedad de estilos arquitectónicos y que su principal elemento constructivo era la madera, destacándose sus fachadas así como sus ventanales y balcones (Romero Martha, Rocío Rueda, 2002).

Como el proceso de crecimiento de este centro urbano va en aumento,

y con un criterio encomiable, por parte de sus autoridades locales por conservar la identidad de la ciudad, el Concejo de Zaruma el 23 de Julio de 1910, emitió una Ordenanza de Construcción y Ornato de los edificios, mediante la cual:

El propietario puede adaptar para las fachadas el tipo de arquitectura que más le plazca, mientras que el proyecto no sea un conjunto caprichoso, sin relación ni carácter. En ella se reglamentan los requisitos para construir, refaccionar o modificar una vivienda; el número de plantas, la elaboración por parte de un arquitecto; las categorías de las casas; las líneas de las fachadas en relación con las calles; las dimensiones de los portales; el destino de las construcciones; las características de los patios, etc. (Romero, Martha, Rocío Rueda, 2002:81, tomado de Actas del Cabildo de Zaruma, Zaruma, 1910 – 23 – VII, t. 13, páginas 78 -81³⁷⁷).

³⁷⁷ Otros de los puntos importantes de esta Ordenanza son:

“Se prohíbe la construcción de casas sin portal. Los portales tendrán 2,30m. de ancho por 3,6 de alto, los pisos serán pavimentados con madera, piedra, ladrillo, cemento, no se acepta más de una línea de puntales;

Las casas serán solo de uno y dos pisos de altura, la de un piso serán las principales, tendrán 6m. de fachada en frente de la calle y tendrán en toda la extensión de la parte superior de la pared que limita con el portal, un tragaluz de 20 cm de ancho;

Entre 1903 y 1935 el crecimiento urbano de Zaruma se manifestó en la construcción de nuevas calles, o en la prolongación de otras, como la calle Rocafuerte. Además, en esta época se da inicio a la urbanización de la colina de la Libertad, esto motivado fundamentalmente por el auge minero hacia esa zona, lo que vuelve un imperativo dicha ampliación. Paralelamente al proceso señalado, también se registra un incremento en las construcciones tanto de orden público como residencial. En 1926, la lista de los contribuyentes totaliza 120 casas y 93 solares (Ibíd.)

Por otro lado, es importante destacar el momento histórico en el cual se constituye Zaruma, es una arquitectura de fines del siglo XIX e inicios del XX. En tal sentido está asociada a la modernidad ecuatoriana en cuanto a nuevas técnicas, así como también a sucesos históricos muy importantes como la explotación minera y la construcción del ferrocarril (Ibíd.). Dentro del proceso que venimos exponiendo, Zaruma se convierte en el epicentro de la actividad minera en Portovelo. Precisamente, la renovación tecnológica se va a dar a partir de la presencia de

los ingleses y norteamericanos que en un momento van a trabajar allí. Los temas de confort, modernidad, entre otros son muy avanzados si comparamos con el resto del país.

Ya en términos arquitectónicos, es una ciudad hecha por ebanistas, por carpinteros con un profundo conocimiento estructural. En las casas de madera se va a encontrar “el único sitio del país en donde usted tiene una lógica constructiva que de acuerdo a las condiciones de ingeniería actuales, no se podría haber construido, pero allí se ha resuelto de la mejor manera el problema porque se salva una topografía muy difícil en base a la madera” (Ibíd.).

En una visión panorámica, y de acuerdo al criterio profesional de quienes elaboraron el Plan de Conservación y gestión del Centro Histórico de Zaruma para la declaratoria de Patrimonio de la Humanidad en sus Aspectos Arquitectónicos (2003:139), el estilo de la arquitectura de esta ciudad podría ser clasificado en tres momentos expresivos muy diferenciados los unos de los otros. Estos son:

Las casas de dos pisos, “de un alto” tendrán 9m. de alto, los balcones tendrán un volado de máximo de 0.80 cm”. (Ordenanza de 1910:137).



Foto 133. Casas tradicionales frente al parque central. Zaruma.

Una primera, de la época de formación de la ciudad cuya producción es de inmuebles con influencia de elementos clásicos provenientes de corrientes tardías del neo clásico que se adoptan en la arquitectura ecuatoriana (frontones, pilastras, capiteles, pintura con imitación de mármol), construidas por hábiles manos de artesanos locales –carpinteros– que dominaban las tecnologías tradicionales. Se puede decir que en Zaruma, y en algunas regiones del sur del Ecuador, se produce una arquitectura muy particular de interpretación popular de lo clásico y adaptadas a las

condiciones locales de clima, materiales y topografía.

Una segunda que toma el modelo racionalista y que con ‘aires modernizantes’ rompen la unidad del conjunto con una incipiente verticalización y la introducción de nueva tecnología (hormigón y cemento), expresados en edificios institucionales como, el municipio, el edificio de LEA, bomberos, entre otros, y a nivel de residencia, conjuntos ubicados en los accesos principales de la ciudad y en nuevos desarrollos de crecimiento de la mancha urbana, producidos por arquitectos e ingenieros con estudios universitarios.

Una tercera, de la última década, a la que la calificaremos de ‘agresiva’, producto del auge minero de los años 80 y 90, se caracteriza por una producción arquitectónica que propicia la renovación urbana dentro del conjunto arquitectónico tradicional, en la que se desencadena una fuerte verticalización, ruptura de la imagen urbana y del paisaje natural, no solo por romper la escala en altura, sino por la utilización indiscriminada de materiales como el aluminio, vidrios de colores y elementos de diseño absolutamente extraños al medio. Estos se han construido en la puerta de entrada de Zaruma, la calle Sucre, que contrasta aún más con el conjunto en frente que es uno de los más conservados y destacados.

Como se ha mencionado en reiteradas oportunidades anteriormente, el elemento constructivo principal de las casas en Zaruma fue la madera de guayacán, curiosamente, este tipo de madera no había en los alrededores de esta ciudad, sino que tuvo que ser transportada a lomo de mula con yuntas de hasta 6 bueyes, desde río Grande, en el sitio Capiro, parroquia del actual cantón Piñas

(Fabricio Toledo, comunicación personal, 2008).

Desde otro punto de vista, y este es un hecho muy importante, la mayoría de casas tiene dos fachadas, una hacia la calle, y otra que mira al paisaje, hacia el entorno natural. Siendo así, a estas casas hay que mirarlas como un conjunto integrado entre la construcción misma y la huerta. Por lo tanto, el micro clima de la huerta le proporciona a la casa una muy rica calidad ambiental, aumentándole su confort. Las grandes variaciones de frío y calor no se van a producir en estas casas por las condiciones y características anotadas. Es una arquitectura que insiste en la funcionalidad, pero siempre relacionada con el tema ambiental, en la búsqueda de encontrar un confort. Por ejemplo, las paredes internas, las divisiones, son unas mamparas de madera que no llegan hasta el techo, dejando un espacio, justamente, para que existan corrientes de aire que permitan mantener condiciones ambientales de calidad. Esta lógica contrasta con lo que se viene haciendo ahora, cuando se utilizan planchas de zinc que no funcionan en términos térmicos, en cambio la madera y la teja, que eran utilizados antes, son materiales conductores muy maleables, ya que tienen esa doble cualidad: absorben



Foto 134. La perspectiva magnifica la belleza de estas construcciones señoriales. Zaruma.

el calor durante el día y calientan la casa en la noche. Con el mismo propósito, en las fachadas se dan ciertos elementos ornamentales pero también funcionales como las entradas de aire que se encuentran encima de puertas y ventanas y que han sido cerradas con unas filigranas de madera, lo cual permite el paso del aire y eso contribuye a mantenerle a la casa siempre a una temperatura adecuada.

De acuerdo a la arquitecta Dora Arízaga (comunicación personal, 2009), el estilo de las casas en la ciudad de Zaruma es ecléctico, en este punto se repite una tendencia general a nivel de país, donde son muy pocos los “casos académicos exclusivos”. La particularidad de esta ciudad es que adapta la arquitectura de ese momento, el neo clásico, para las partes altas; la planta baja sirve

casi como “un capricho estético y estilístico”, donde el guayacán negro es el que soporta estructuralmente la casa, madera que se la usa sin trabajar, al capricho de cómo creció en la naturaleza, esto es parte de una arquitectura vernácula. Precisamente, de la simbiosis entre estos “dos estilos” se produce una arquitectura única, especial que consigue una lógica de equilibrio estructural. Además, se trabaja dentro de una técnica modular, ya que ellos “dividen las columnas, van separando los cuerpos de la estructura, todo dentro de una proporción en base a los múltiplos de tres metros, es decir, todo es proporcional” (Ibíd.).

Todas estas concepciones arquitectónicas dan como resultado unas construcciones con una extraordinaria riqueza decorativa (pilastras, tímpanos, cornisas), como lo señalan Martha Romero y Rocío Rueda:

La gran riqueza decorativa de estas casonas, expresada en la moldura de las cornisas, el tallado de los balcones con

balaustres de madera torneada, el calado de los tímpanos y los detalles de los pilares, ha permitido valorarlas como un importante legado artístico. Entre las maderas más apreciadas y seleccionadas para las fachadas, tumbados, pisos, puertas y celosías se registran las siguientes: canelo, rosado, salón, amarillo y cedro (2002: 82, tomado de las Actas del Cabildo de Zaruma, Zaruma, 1912–3–VII, AM/Z., t.15, páginas 97 – 101).

Estas tendencias arquitectónicas fueron extendidas a nivel local (especialmente en el caso de la arquitectura popular de Piñas³⁷⁸), ya que sí hay un tipo de rasgos arquitecturales que se repiten, como el portal, pero nuestra entrevistada insiste en el hecho de que Zaruma es única en el tema de la utilización de una “estética caprichosa” en los bajos de las construcciones donde es orgánico, “es el árbol que se lo ve, y sobre él se construye la parte más racional”. En otros lados hay que alinear y cuadrar los pilares y

³⁷⁸ Habría que destacar que el crecimiento urbano no fue exclusivo de la cabecera cantonal, su principal parroquia, Piñas, también marchaba a un ritmo dinámico. En 1932 el Catastro Urbano contabilizaba 111 casa catalogadas como urbanas en esta parroquia, cuyos avalúos eran tan altos como las de Zaruma (Romero Marta y Rocío Rueda, 2002).

otros elementos de la construcción, pero no aquí.

Otra de las características que tiene Zaruma es que no se trata de una arquitectura “corrida”, sino que es una arquitectura pensada individualmente, aunque las casas estén en hilera. Esto se advierte de forma clara cuando se ve las separaciones entre casa y casa, donde se encuentran soluciones constructivas interesantes, “porque hacia la calle usted tiene un acceso, pero como la casa se derrama hacia la montaña, tienen un acceso lateral que permite relacionarse con el segundo piso, el tercer piso e inclusive con la huerta, es decir es una arquitectura totalmente adaptada a la topografía del lugar” (Ibid).

Otro de los rasgos específicos de las edificaciones de Zaruma es que comparten áreas que se podrían considerar como privadas, con el uso público a través de ciertos elementos construidos. Los portales ubicados frente a las fachadas principales que dan a la calle y los pasajes ubicados en los costados, de las mismas, serían ejemplos típicos en donde se muestran este tipo de características. La reiteración de esta peculiaridad se puede explicar en el contexto de la Ordenanza Municipal de 1910, a la

que ya hicimos referencia en líneas anteriores. Desafortunadamente, en las áreas de expansión de la ciudad, especialmente en la época contemporánea, se pierden estas características.

En cuanto a su distribución interior, la organización de espacios en estas residencias se las resuelve a través de la ubicación de tabiques de madera condicionados por la modulación de 3m. x 3m. de la estructura portante sobre la que se construye los diferentes ambientes de la vida cotidiana, e inclusive en referencia a los requerimientos del uso comercial. Las demandas básicas de una vivienda: sala, comedor, cocina, dormitorios, servicio higiénico y lavandería son resueltas de diferente modo, siendo así, es difícil mencionar soluciones tipo, debido a la multiplicidad de éstas (Plan de Conservación y gestión del Centro Histórico de Zaruma para la declaración de Patrimonio de la Humanidad, Aspectos Arquitectónicos, 2003).

En relación al sistema constructivo, se utiliza la madera como estructura portante; en general el guayacán, por su dureza e incorruptibilidad, la cual es usada sin ningún tipo de tratamiento. Su función es la de conformar una unidad

constructiva básica ordenando y distribuyendo los esfuerzos y cargas que están llamados a conseguir la estabilidad del edificio, y por otro lado la estética, en la que se incorporan los elementos estructurales a la composición de las fachadas. La estructura conformada por columnas y pilares y las vigas, forma los pórticos que soportan el peso de la cubierta, galerías y portales, además, actúan como base para la edificación de los entresijos y funcionan como amarres de los muros, paredes y tabiques. Llama la atención la prolijidad en el tratamiento y solución de los nudos y amarres de las piezas de madera, especialmente en las casas más antiguas, lo que demuestra de forma clara la gran maestría y dominio en el manejo del material. Se complementa el sistema con el cierre de muros y divisiones interiores, fabricados de madera y enchagllado de carrizo o latillas de caña guadua, a la cual se le recubre con tierra, para finalmente darle cualquier acabado. En cuanto a la techumbre, su estructura también está construida de madera. Las caídas son a dos aguas y cuatro aguas que permiten el desalojo de éstas hacia los frentes de las casas. El recubrimiento preferencial fue la teja de barro cocido, posteriormente el zinc y últimamente el asbesto

cemento o el hormigón cuando las cubiertas son planas (Ibíd.).

En relación con los colores que tradicionalmente llevaban las construcciones en la ciudad de Zaruma, existió toda una tradición que bien podría señalarse como una “estética local”, la cual era expresada a través de los colores fuertes, quizás por la influencia de la parte costeña de la provincia. En este tema se vuelve a advertir esa mixtura siempre presente entre los habitantes quienes tienen ciertas influencias tanto de la sierra, pero también de la región costa, como lo habíamos destacado desde los inicios de este trabajo.

Mención especial merece la Iglesia ubicada en el parque central, “su estilo es parte de los neo, para el caso concreto, neo gótico”, pero también un ecléctico gótico con muchas aportaciones locales, cuyo resultado final es una construcción de gran valor estético (Ibíd.). Efectivamente, esta mezcla de estilos se los advierte cuando miramos a su altar mayor que es típico gótico, mientras que los arcos interiores son árabes. Completando este eclecticismo se puede observar que los balcones y el comulgatorio son de estilo renacentista. Finalmente, las puertas principal y lateral

conservan el estilo rococó (Romero Martha y Rocío Rueda, 2002). Esta iglesia matriz, cuya reconstrucción se inició a partir de 1906, sobre el antiguo templo de la Villa, contó con un plano del constructor lojano Carlos Ruíz Burneo, quien además era un carpintero ebanista y a cuya autoría se debe la estructura interna y los hermosos altares tallados. Se guarda la información que un foto-

grabado de una iglesia de Francia sirvió de muestra a los carpinteros, pintores y escultores para su diseño (Ibíd.). El templo actual se terminó de construir en 1930, gracias a la labor mancomunada de los religiosos encargados de la iglesia, el Municipio y la ciudadanía. Para darle mayor belleza y utilidad, en 1928 el Municipio gestionó la compra de un reloj de origen alemán, que aún sigue



Foto 135. Fachada de la iglesia matriz de Zaruma.

en funcionamiento, complementado con el sonido de una sirena³⁷⁹ (Ibíd.). En su interior se destaca un fino trabajo en entallados recubiertos con pan de oro. El trabajo en madera al interior del templo también es de singular calidad. Dentro del ámbito anecdótico se cuenta que para confeccionar la torre de la iglesia fue necesario vender una corona de oro con piedras preciosas (Fabricio Toledo, comunicación personal, 2008).

Uno de los detalles importantes

en relación con la iglesia es que su entrada principal no da a la plaza, como generalmente sucede, esto se explica porque la nave exigía que sea la puerta principal en un extremo ya que el terreno no daba para otra posición; además, como era iglesia matriz, también funcionaba un cementerio, entonces tenía que guardar cierta relación con los laterales. La escalinata de la iglesia recién es construida por un artista lojano en la década de los años 40's del siglo pasado (Ibíd.).



Foto 136. Magnífica escalinata que llega al pórtico de la iglesia matriz. Zaruma.

³⁷⁹ Como nos llamara la atención que una sirena de sonido estridente y que está acoplada al mecanismo del reloj, diariamente haga notoria su presencia, preguntamos la lógica de la misma, y nos informaron que dicho mecanismo servía de aviso para todos quienes trabajaban en la actividad minera, tanto en Zaruma como en Portovelo.

Esta arquitectura tan representativa de Zaruma, se la conserva, poco alterada, hasta la década de los 50' y 60', en la que irrumpe una arquitectura de muy mala calidad (Ibíd.), aunque habría que mencionarse, como lo destacan Martha Romero y Rocío Rueda (2002: 83), que: “En la década del cuarenta se introduce el cemento armado y el ladrillo en las construcciones, sus altos costos influyeron en su limitado uso; la mayoría siguió aprovechando la madera y el bahareque”. El punto de ruptura fundamental fue que en los nuevos diseños y estilos, el tradicional respeto que se había guardado hacia el ambiente y el paisaje natural desaparece. Surgen edificios de altura que alteran de forma sustantiva el entorno arquitectónico, edificios cuya decoración se la hace en función de los vidrios de colores de dudoso, por decir lo menos, valor estético. En esta nueva arquitectura no se ha tomado en cuenta el problema de los suelos, que para el caso de Zaruma en la mayoría de lugares se presenta una arcilla expansiva, la que junto a la pequeña minería “han creado un verdadero queso gruyère”, lo cual presenta un peligro potencial muy grave, es decir los deslizamientos, frente a los cuales no se ha elaborado una solución estructural, y esto aumenta una amenaza de riesgo.

Para terminar nuestra reflexión sobre esta ciudad tan bella y particular, hacemos nuestra una de las conclusiones contenidas en el Plan de Conservación y gestión del Centro Histórico de Zaruma para la declaratoria de Patrimonio e la Humanidad, Aspectos Arquitectónicos (2003:166).

La ciudad actual, producto del auge minero y de la influencia foránea (capitales: chilenos, ingleses, americanos 1876 – 1959), construye una arquitectura modesta en dimensiones, ‘nada monumental’ más bien se trata de una arquitectura ‘vernácula’, en que los valores se reconocen a partir de los saberes populares, expresados en el dominio de las soluciones técnicas- constructivas y conocimiento de los materiales de la zona. Las características de adaptación a la topografía, las soluciones para salvar grandes pendientes y la ornamentación con elementos de la arquitectura clásica en versión local, muestran el dominio del oficio de constructores populares, soluciones que se replican en muchas poblaciones de la región, instaurando una suerte de estilo local.

15.4. Arquitectura popular contemporánea³⁸⁰

Como habíamos señalado en secciones anteriores de este capítulo, la vivienda en la provincia de El Oro ha pasado por un proceso evolutivo, no solo desde el punto de vista de los diseños empleados, sino también, en función de los materiales que han sido utilizados para construirlas. Como consecuencia de este proceso, la arquitectura popular contemporánea en esta provincia ha ido adoptando una morfología bastante similar, independientemente de si consideremos la zona alta o la zona baja. Se trata de un diseño “tipo cajón”, generalmente de dos plantas; la de abajo, por lo regular, de cabida a un cuarto relativamente grande, al que se lo destina para algún negocio propio o para arriendo. La parte de arriba está dedicado a la vivienda propiamente dicha. Este piso alto generalmente tiene una ventana relativamente grande.

En este tipo de edificaciones han desaparecido por completo los elementos decorativos de la fachada, ésta se presenta lisa. En algunos casos se ha optado por la utilización de vidrios de colores como parte de la decoración. Pero esta tendencia casi por lo regular “denuncia” la presencia de una familia migrante, quienes son los que regularmente utilizan este recurso estético. Del mismo modo, estas viviendas ya no emplean a la teja como el elemento fundamental de la techumbre, sino que ellas han sido reemplazadas por materiales como cemento asbesto, en contados casos zinc, y si el “dinero ha permitido” losas de concreto. El material constructivo fundamental y casi único ha sido el bloque, aunque aún se encuentran edificaciones mixtas, que algo de madera emplean.

Al interior de estas viviendas las divisiones de ambientes se hacen o de tabiques de madera, o de paredes de “un bloque parado”. Es importante destacar que la cocina, otrora

³⁸⁰ Nótese que en este acápite nos referiremos de modo específico a la arquitectura popular. Nos vemos obligados a realizar esta puntualización, ya que, en las principales ciudades como Machala, Piñas, Santa Rosa, Zaruma, etc. desde hace algunos años atrás ya se han levantado residencias y edificios, con todas las técnicas modernas, y cuya autoría es de profesionales arquitectos. De cara al objetivo de este trabajo: hacer una reflexión en torno a la Cultura Popular, este tipo de edificaciones no serán tomadas en cuenta por lo explicado.



Foto 137. Convivencia pacífica de estilos. Machala

parte anexa de las construcciones, ya ha sido integrada a la casa, así como también el baño, que se ha convertido en un elemento esencial de estas edificaciones. Un elemento que se repite con bastante asiduidad en este tipo de construcciones, son los “famosos aumentos” que se van adicionando a la edificación original, los cuales son claramente notorios, por su falta de armonía con el resto de la casa, han sido motivados, casi siempre, por las nuevas necesidades familiares, o por un mejoramiento en la economía del hogar que lo permite. El material con el cual se construye los pisos se diferencia si

es el primero o el segundo. Al primer piso generalmente se lo recubre de cemento, o de algún tipo de baldosa, aunque también se suele utilizar la madera; en cuanto al segundo, éste, por regla general es de madera. La mayoría de este tipo de casas ya tiene tumbado, el cual está elaborado de madera.

En cuanto a la presencia de un soportal en los exteriores de la vivienda, elemento diagnóstico de la arquitectura popular tradicional de la costa, éste no siempre se da, aunque no podríamos manifestar que él haya desaparecido, se insiste,

de alguna manera, en contar con él, ya que ha habido desde siempre la costumbre de guarecerse bajo esta edificación en las grandes lluvias invernales, o de “tomar el fresco” en su interior, cuando las noches son excesivamente calurosas. Como ya puntualizamos anteriormente, esta clase de edificaciones se dan, prácticamente en todas las ciudades de esta provincia.

Quisiéramos terminar este capítulo refiriéndonos, de forma sumaria, a dos manifestaciones arquitectónicas importantes que también tienen presencia en la provincia de El Oro. En primer lugar a las **iglesias**, especialmente católicas; así como a los **parques**, que se han ido edificando en la mayoría de ciudades oreenses. En cuanto a las primeras, y refiriéndonos especialmente a las de última

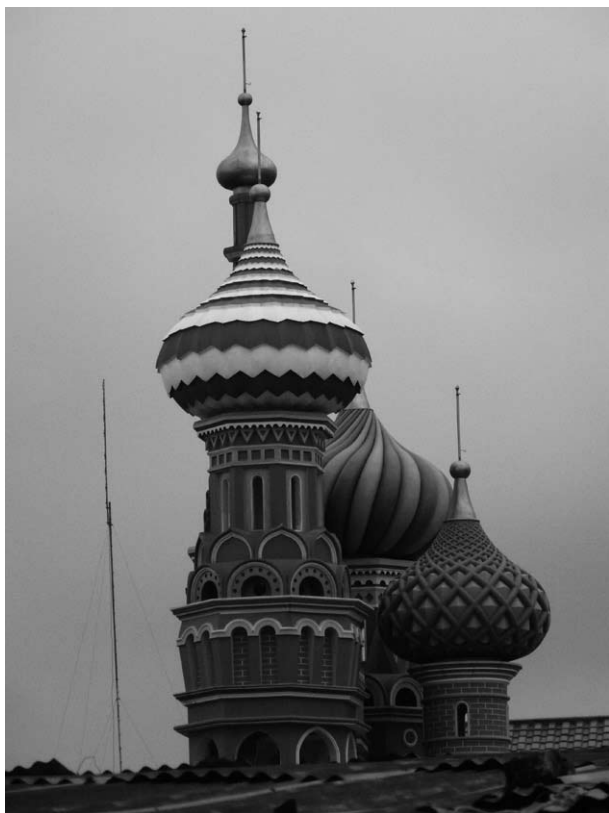


Foto 138. Sueños moscovitas en Pasaje.

data, lo más encomiable es que en la mayoría de los casos ellas ha sido edificadas con la colaboración y en muchos de los casos con el aporte pecuniario de los fieles, quienes, a través de múltiples actividades, han ido obteniendo el dinero necesario para su edificación. Desafortunadamente, estos esfuerzos sinceros no siempre han tenido una “contraparte estética”, ya que, hemos visto cons-

trucciones que no guarda algún tipo de armonía con el entorno natural ni físico, constituyéndose en mamotretos de cemento. Este hecho se hace más notorio cuando, como hemos visto en otras secciones de este capítulo, esta provincia ha sido muy rica en sus manifestaciones arquitectónicas tradicionales, lo cual no ha sido conservado.



Foto 139. Iglesia de Güizhagüiña. Zaruma.

En cuanto a los parques, edificados también en la mayoría de poblaciones orenses en épocas contemporáneas, muchos de ellos han sido planificados a “imagen y semejanza” del parque principal de Machala, en el cual, y de acuerdo al famoso concepto de “regeneración urbana” acuñado por su alcalde,³⁸¹ se han incorporado una serie de materiales “ultra modernos”, que nada tienen que ver con el entorno en el cual están enclavados. Estos parques, “tipo Disney” han sido elevados a la categoría de arquetipos que hay que imitar, como un paso indispensable en el camino hacia la modernidad. No hay población que se “respete” que no haga esfuerzos denodados por contar con una de estas joyas que electoralmente hace mucha promoción.

De todo lo que hemos dicho en relación a la arquitectura popular en la provincia de El Oro, queda claro que las múltiples manifestaciones que en ella se encuentran, representan un “verdadero laboratorio” donde se puede apreciar una multiplicidad de estilos, así como la utilización de

varios materiales, armónicamente conjugados. No está por demás decir que destaca la arquitectura tradicional de la ciudad de Zaruma.

³⁸¹ Este concepto, conceptualmente equivocado, ha sido acuñado por los alcaldes de la ciudad de Guayaquil de los últimos 10 años. Al ser el actual burgo maestro de Machala de la misma línea política que los referidos, él también ha asumido dicha terminología, y la ideología detrás del concepto.

BIBLIOGRAFÍA

Acosta, Alberto. 2005. Breve Historia Económica del Ecuador. Quito: Corporación Editora Nacional.

Aguilar, Olivia. 2005. Sinsao y su historia. Machala: Machala S.A.

Albuja. n/d. “Orígenes del pasillo académico ecuatoriano y su importancia en el pasillo ‘Reír llorando’”. Artículo consultado en:
<http://www.geocities.com/albujacompositor/pasillo.htm>

Argüello, Sylvia. 1991. “Creencias tradicionales y uso de plantas medicinales”. En: Ríos, M. & Borgtoff, H. (comp.). Las Plantas y el Hombre. Quito: Abya-Yala.

Argüello, Sylvia & Sanhueza, Ricardo. 1996. La Medicina Tradicional Ecuatoriana. Quito: Banco central del Ecuador, Instituto Otavaleño de Antropología, Abya-Yala.

Arias, Hugo. 1989. “La Economía de la Real Audiencia de Quito y la crisis del siglo XVIII”. En Ayala Mora, Enrique (ed.). 1989. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 4. Época Colonial II. Segunda y Tercera Etapa Colonial. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Ayala Mora, Enrique. 2003. Resumen de historia del Ecuador. Segunda edición. Quito: Corporación Editora Nacional.

Ayala Mora, Enrique (ed.). 1996. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 1. Época Aborígen I. Quito: Corporación Editora Nacional.

Ayala Mora, Enrique. 1988. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 9. Época Republicana III: Cacao, Capitalismo y Revolución Liberal. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Bailón, Jaime. 2004. “La chicha no muere ni se destruye, sólo se transforma: Vida, historia y milagros de la cumbia peruana”. En Revista Íconos No. 18. Enero. Quito: FLACSO-Ecuador.

Balladelli, Paolo. 1996. Entre lo mágico y lo natural. La Medicina indígena. Testimonios de Pesillo. Quito: Abya-Yala.

Balslev, Henrik y Benjamín Ollgaard. 2002. “Mapa de vegetación del Sur del Ecuador”. En Aguirre, M. et al. 2002. Botánica Austroecuatoriana. Estudios sobre los recursos vegetales en las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe. Quito: Abya – Yala.

Bonilla, Adrian. 1999. Ecuador – Perú. Horizontes de la negociación y el conflicto. Quito: FLACSO - Ecuador.

Bourdieu, Pierre. 1988. La distinción. Criterio y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus Humanidades.

Botero, Luis Fernando. 1991. “La Fiesta Andina. Memoria y Resistencia”. En Botero, Luis F. (Comp.). 1991. Compadres y Priostes. Colección Antropología Aplicada No. 3. Quito: Abya-Yala.

Bruce St. John, Ronald. 1999. La relación Ecuador-Perú: una perspectiva histórica. En: Bonilla, Adrián (ed.). 1999. Ecuador – Perú. Horizontes de la negociación y el conflicto. Quito: FLACSO, Sede Ecuador.

Burgos, Dalton y Arturo Maldonado. 1987. Historia y Geografía Económica de la Provincia de El Oro. Machala: Universidad Técnica de Machala.

Bustos Lozano, Guillermo. 1988. “La conquista en el contexto americano”. En Ayala Mora, Enrique (ed.). 1988. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 3.

Época Colonial I. Conquista y Primera Etapa Colonial. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Caro Baroja, Julio. 1989. El Carnaval (Análisis histórico-cultural). Madrid-España: Taurus.

Carrillo A., Manuel. 2008. Hechos históricos del Cantón Santa Rosa. El Oro: Gobierno Provincial Autónomo de El Oro.

Casa de la Cultura Ecuatoriana. 1999. José Antonio Jara Aguilar (El Chazo). ¿Olvidarte?, ¡Jamás! Revista Casa de la Cultura Ecuatoriana No. 13. Zaruma: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, núcleo de El Oro, extensión Zaruma.

CIDAP. 1991. “Artesanías para el Siglo XX. Entrevista a Rafael Rivas de Benito”. En CIDAP. 1991. Artesanos y Diseñadores: Memorias de la Reunión Técnica Iberoamericana sobre Diseño y Artesanía. Cuenca: CIDAP.

Contreras, Jesús. 1993. Antropología de la alimentación. Madrid: Ede-ma.

Cortázar, Mariana, 2005. El oro de Portovelo. Quito: SOBOC GRAFIC.

Currie, Elizabeth. 1996. “La cultura Jambelí con referencia particular al conchero Guamural”. En Moreno Y. Segundo & Thyssen, Sophia (Comp.). 1996. Antropología del Ecuador. Memorias del Primer Simposio Europeo sobre Antropología del Ecuador. Colección Pueblos del Ecuador. No. 12. Quito: Abya-Yala.

Chamorro, Inés G. 2007. “Consideraciones sobre el libro: Artesanías y Cooperación en América Latina y el Caribe”. En CIDAP. 2007 Artesanías de América. Revista del CIDAP No. 63-64. Cuenca: CIDAP.

Chiriboga, Manuel. 1988. “Auge y crisis de una economía agroexportadora: El período cacaotero”. En: Ayala Mora, Enrique (ed.). 1988. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 9. Época Republicana III: Cacao, Capitalismo y

Revolución Liberal. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Duany, Jorge. 1984. “Popular Music in Puerto Rico: Toward an Anthropology of “Salsa”. En *Latin American Music Review / Revista de Música Latinoamericana* Vol. 5, No. 2. Texas: University of Texas Press. (Artículo consultado en: <http://www.jstor.org/pss/780072>)

Dupey, Ana María. 2006. “Transferencias de sentidos y prácticas del consumo de la conformación del campo artesanal. ¿Exclusión o negligencia de su abordaje entre los expertos del arte popular o artesanal?” En CIDAP. 2006. *Artesanías de América*. Revista del CIDAP No. 61. Cuenca: CIDAP.

Dussel, Enrique. 1988. “Hipótesis Fundamentales”. En Kohut, Kart y Albert Meyers (eds.). 1988. Religiosidad Popular en América Latina. Vervuert: Universidad Católica de Eischttätt.

Echeverría, José. 1996. “Los primeros poblados”. En Ayala Mora, Enrique (ed.). 1996. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 1. Época Aborigen I. Quito: Corporación Editora Nacional.

Espinosa Aguilar, Jorge. 2007. Mis 80 años. Machala: Gobierno Provincial Autónomo de El Oro.

Estrella, Eduardo y Crespo, Antonio. 1995. “Pasado, presente y futuro de las plantas medicinales en el Ecuador”. En Naranjo, Plutarco (ed.). 1995. La medicina tradicional en el Ecuador. Quito: UASB, Corporación Editora Nacional.

Estrella, Eduardo. 1977. Medicina Aborigen. La práctica médica aborigen de la sierra ecuatoriana. Quito: Editorial Época.

Fraser, Nancy, 1998. “Social Justice in the Age of Identity Politics: Redistribution, Recognition and Participation”. En Grethe B. Peterson (ed.). 1988. The Tanner Lectures on Human Values. Vol. 19. Utah: The University of Utah Press.

Galilea, Segundo. 1997. “Análisis empírico de la Religiosidad Latinoamericana”. En Moreno, Segundo (Comp.). 1997. Cosmos, hombre y sacralidad. Lecturas dirigidas de Antropología Religiosa. Quito: Abya-Yala.

García Canclini, Néstor. 2001. Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad. Barcelona: Paidós.

García Canclini, Néstor. 2002. Culturas Populares en el capitalismo. México: Grijalvo.

Giordano, Dora. 1991. “Diseño, artesanía y dependencia”. En CIDAP. 1991. Artisanos y Diseñadores: Memorias de la Reunión Técnica Iberoamericana sobre Diseño y Artesanía. Cuenca: CIDAP.

Gobierno Provincial Autónomo de El Oro. n/d. Plan Estratégico de Desarrollo Provincial de El Oro, 2005 - 2016. Machala: GPAEO, SENPLADES, Banco del Estado, UTM, UTSAM.

González, Celiano. 1953. Huellas Arqueológicas en el Cantón Zaruma.

González Astudillo, Raúl. 1986. “Breve relato sobre los orígenes de la imagen de la Virgen del Carmen que se venera en el cantón Zaruma, como patrona de la ciudad”. Quito.

González, Justo. 1990. La evangelización de la religiosidad popular andina. Quito: Abya-Yala.

Gri, Gian Paolo & De Marco, Danilo (comp.). 2002. La sabiduría y arte de las Parteras. S/L: Circolo culturale Menocchio.

Guerrero, Patricio. 2004. Usurpación simbólica, identidad y poder. Quito: UASB, Abya Yala, Corporación Editora Nacional.

Harris, Marvin, n/d. El desarrollo de la teoría antropológica. Historia de las teorías y la cultura. México: Siglo XXI.

Harris, Marvin. 2002. Bueno para comer. Madrid: Alianza editorial.

Hernández, Katty, 2005. “Los municipios como espacios privilegiados de participación para la gestión socioambiental: una reflexión a partir del municipio de Quijos – Ecuador”. En Hernández, Calispa, et. al (comp.). 2005. Contribuciones de la investigación participativa al desarrollo sustentable de las comunidades de montaña. Cantón Quijos, Napo, Ecuador. Quito: Alianza Jatun Sacha – CDC/Ecuador; FUNAN, Fundación Terranueva y Heifer Ecuador.

Ibarra, Hernán. 1998. La otra cultura. Imaginarios, mestizaje y modernización. Quito: Marka y Abya-Yala.

Ibarra, Hernán. 2004. “La construcción social y cultural de la música. Comentarios al Dossier de Íconos 18”. En Revista Íconos No. 19. Mayo. Quito: FLACSO-Ecuador.

Johannes, Fabian. 1998. Moments of Freedom. Anthropology and Popular Culture. Virginia: University of Virginia Press.

Landázuri, Carlos. 1988. “De las Guerras Civiles a la Insurrección de las Alcabalas (1537-1593)”. En Ayala Mora, Enrique (ed.). 1988. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 3. Época Colonial I. Conquista y Primera Etapa Colonial. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Larrea, Carlos. 1991. “La estructura social ecuatoriana entre 1960 y 1979”. En Ayala Mora (ed.). 1991. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 11. Época Republicana V, El Ecuador en el último período. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Lévi – Strauss, Claude. 1972. El Pensamiento Salvaje. México: Fondo de Cultura Económica.

MAG. n/d. “Unión de organizaciones campesinas cacaoteras del Ecuador - UNOCACE”. Proyecto SICA, Banco Mundial. Artículo consultado en: www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/unocace.htm

Maldonado, Luis. 1975. Religiosidad popular. Nostalgia de lo mágico.

Madrid: Ediciones Cristiandad.

Maldonado, N.P. 2002. “Clima y vegetación de la región sur del Ecuador”. En Aguirre, M. et al. 2002. Botánica Austroecuatoriana. Estudios sobre los recursos vegetales en las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe. Quito: Abya –Yala.

Malo Claudio. 1989. “El arte y la cultura popular”. En Moreno, Segundo (comp.). 1989. Ecuador Multinacional. Quito: Abya Yala – Cedeco.

Malo, Claudio. 2005. “Presentación”. En Encalada, Oswaldo. 2005. La fiesta popular en el Ecuador. Cuenca: CIDAP.

Mantilla, Oswaldo. 1998. Juegos Populares de Antaño. Quito: B&H Impresiones.

Mantilla, Patricio y Patricio Sandoval. 1986. Antecedentes del canto colectivo del Ecuador. Serie Proyección de la música popular. Fascículo No. 1. Quito: IDADAP

Marcos, Jorge. 1986. Arqueología de la Costa Ecuatoriana. Vol. 1. Quito: Corporación Editora Nacional.

Martín Barbero, Jesús. 1991. “Dinámicas Urbanas de la Cultura”. En <http://www.naya.org.ar/articulos/jmb.htm>.

Medina, Manuel. 1992. “La cuestión limítrofe en el Ecuador”. En Ayala Mora, Enrique (ed.). 1986. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 12. Ensayos Generales I. Espacio, población, región. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Méndez, Rubio. 1997. Encrucijadas. Valencia: Eros.

MERCK. 2009. “Complicaciones del parto y el alumbramiento”. En Manual Merck de Información Médica para el Hogar. 2009 (año de consulta). Artículo consultado en:

http://www.msd.es/publicaciones/mmerck_hogar/seccion_22/seccion_22_249.html.

Merino Pareja, Rafael. 2007a. “Perspectivas sociológicas sobre la realidad social”. En Merino Rafael y Gloria de la Fuente (coord). 2007. Sociología para la intervención social y educativa. Barcelona: UCM Editorial Complutense y Universidad Autónoma de Barcelona.

Merino Pareja, Rafael, 2007b. “Individuo y sociedad. Lo innato, lo cultural y el proceso de socialización”. En Merino Rafael y Gloria de la Fuente (coord.). 2007. Sociología para la intervención social y educativa. Barcelona: UCM Editorial Complutense y Universidad Autónoma de Barcelona.

Miño, Manuel. 1989. “La economía de la Real Audiencia de Quito, siglo XVII”. En Ayala Mora, Enrique (ed.). 1989. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 4: Época Colonial II. Segunda y Tercera Etapa Colonial. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Ministerio de Coordinación de Desarrollo Social (MCDS). 2008. Sistema integrado de indicadores sociales del Ecuador - SIISE, 2008. Quito: Unidad de información y análisis de la Secretaría Técnica del MCDS.

Miño, Wilson. 1990. “La economía ecuatoriana de la gran recesión a la crisis bananera”. En Ayala Mora, Enrique (ed.). 1990. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 10: Época Republicana IV, El Ecuador entre los veinte y los sesenta. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Moncada Sánchez, José. 2003. Desigualdades y desafíos. Provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe. Quito: ILDIS.

Moncada Sánchez, José. 1991. “La economía ecuatoriana de los sesenta a los ochenta”. En Ayala Mora (ed.). 1991. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 11: Época Republicana V, El Ecuador en el último período. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Moncada, Néstor (ed.). 1975, EL ORO, Anuario 1977, Machala: s/Editor.

Montaño Soto, Luis. n/d. Panorámica y Recursos Orenses. Machala: Imprenta SUMSUR.

Mora, Germán y Ramiro Rodríguez. 2008. Historia y Actualidad. Explotación Minera. Cantones Zaruma y Portovelo. Provincia de El Oro.

Moreno Y., Segundo. 2003. Alzamientos indígenas en la Audiencia de Quito. 1534-1803. s/l: Campaña Nacional Eugenio Espejo por el Libro y la Lectura.

Moreno Y., Segundo. 1988. “Formaciones políticas tribales y señoríos étnicos”. En Ayala Mora, Enrique (ed.). 1988. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 2. Época Aborígen II. Quito: Corporación Editora Nacional.

Moya, Luz del Alba (coord.). 1995. La fiesta religiosa indígena en el Ecuador. Cayambe: Abya-Yala, LAEB.

Murillo, Rodrigo. 2007. Provincia de El Oro. Lugares y tiempos. Machala: IMPSSUR.

Murillo, Rodrigo. 2003. Minas, Trabajadores y Memorias. Machala: Ediciones IMPSSUR.

Murillo, Rodrigo. 2001. Provincia de El Oro. Raíces, Perfiles e Identidades. Machala: IMPSSUR.

Murillo, Rodrigo. 2000. Zaruma. Historia Minera. Identidad en Portovelo. Quito: Abya-Yala.

Naranjo, Marcelo (coord.). 2007. La Cultura Popular en el Ecuador - Pichincha. Tomos XIII, XIV y XV. Cuenca: CIDAP.

Naranjo, Marcelo (coord.). 2004. La Cultura Popular en el Ecuador - Los Ríos. Tomo XI. Cuenca: CIDAP.

Naranjo, Marcelo (coord.). 2002. La Cultura Popular en el Ecuador - Chimborazo. Tomo X. Cuenca: CIDAP.

Naranjo, Marcelo (coord.). 2002. La Cultura Popular en el Ecuador - Manabí. Tomo IX. Cuenca: CIDAP.

North, Lisa. 1985. “Implementación de la política económica y la estructura del poder político en el Ecuador”. En Lefebvre, Louis (ed.). 1985. La economía política del Ecuador. Quito: Corporación Editora Nacional.

Oleas, María & Martínez, Ana. 2006. “Los valores estéticos del barroco en el vestido de la tecnocumbia”. Disertación previa a la obtención del título de socióloga con mención en desarrollo. Facultad de Ciencias Humanas. Quito: P.U.C.E.

Oquendo, Freddy. 1988. Elementos ideológicos que caracterizan a la medicina tradicional. Quito: Editora Andina.

Páez, Stefany. 2007. “El Reggaetón como dispositivo liberador del cuerpo reprimido frente a la sexualidad y el erotismo. Caso de estudio: El Reggaetón en Quito”. Disertación previa a la obtención del título de sociología con mención del Desarrollo. Facultad de Ciencias Humanas. Quito: P.U.C.E.

Plan de Conservación y gestión del Centro Histórico de Zaruma para la declaratoria de Patrimonio de la Humanidad, Aspectos Arquitectónicos. 2003. Consultora G.D. Versión Digital.

Poma Mendoza, Vicente. n/d.a. Rosa Vivar Arias. Héroe y Mártir, la mítica sindicalista de Portovelo. Colección Identidades Orenses No. 7. Gobierno Provincial Autónomo de El Oro, Unidad de Patrimonio, Historia y Cultura. Machala: Gobierno Provincial Autónomo de El Oro.

Poma Mendoza, Vicente. n/d.b. Machala en Puná. Conquista y evangelización. Colección de Identidades Orenses No. 8. Gobierno Provincial Autónomo de El Oro, Unidad de Patrimonio, Historia y Cultura. Machala: Gobierno Provincial Autónomo de El Oro.

Poma, Vicente. n/d.c. Machala en la Independencia. La cantonización Gran Colombia. Colección Identidades Orenses No. 9. Machala: Gobierno

Provincial Autónomo de El Oro.

Poma, Vicente. 2008a. Memoria de Portovelo. Historiografía y Documentos. Machala: Gobierno Provincial Autónomo de El Oro.

Poma Mendoza, Vicente. 2008b. Ferrocarril de El Oro 1905. Crónicas Patrimoniales Orenses No. 3. Machala: Gobierno Provincial Autónomo de El Oro.

Poma, Mendoza Vicente. 2008c. Ferrocarriles de El Oro. El ferrocarril al río amarillo. Machala: Gobierno Provincial Autónomo de El Oro.

Poma, Vicente. 2008d. Memoria de Portovelo. Historiografía y Documentos. Ecuador: Gobierno Provincial Autónomo de El Oro.

Porras, Pedro I. 1976. Ecuador prehistórico. Quito: Instituto Geográfico Militar.

PREDESUR. n/d. Plan de Desarrollo Regional del sur ecuatoriano, 1980–2005. Vol.8. Sectores. Servicios de apoyo y fortalecimiento institucional.

Quintero Rivera, Ángel G. 2004. “¡Salsa! y democracia Prácticas musicales y visiones sociales en la América mulata”. En Revista Íconos, No. 18. Enero. Quito: FLACSO-Ecuador.

República del Ecuador – Ministerio de Relaciones Exteriores. 2003. Música popular. Quito: Ministerio de Relaciones Exteriores.

Revista IRIS. 1995. Órgano de Opinión de Piñas. Año 1, N°1. Noviembre.

Revista La Minga. 2008. Machala: Gobierno Provincial Autónomo de El Oro.

Rivas de Benito, Rafael. 1991. “La artesanía ante el reto de una sociedad industrial”. En CIDAP. 1991. Artesanos y Diseñadores: Memorias de la Re-

unión Técnica Iberoamericana sobre Diseño y Artesanía. Cuenca: CIDAP.

Rodríguez, Saraswati. 2005. “Al olor de las plantas curamos. Conocimientos médicos tradicionales de mujeres curadoras, parteras y curanderas de la comunidad de Angla, Imbabura”. Disertación previa a la obtención del Título de Licenciatura en Antropología. Facultad de Ciencias Humanas. Quito: P.U.C.E.

Rodríguez Calderón, Gonzalo. 1992. Cabeza de Maíz. Crónica de Zaruma y su Pasado. Zaruma: Casa de la Cultura Núcleo de El Oro.

Rodríguez Calderón, Gonzalo. 1979. Zaruma en Tiempo Pretérito. Zaruma: Publicación Cultural del Colegio Miguel Sánchez Astudillo.

Romero Orellana, Simón. 2003. Breves Datos del Cantón Balsas. Balsas: Ilustre Municipalidad del cantón Balsas, SINAB.

Romero, Martha. 2009. Sabores y saberes de la cocina zarumeña. Colección Jambelí, Serie Identidad Orense. Machala: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión, Núcleo El Oro.

Romero, Martha y Rocío Rueda. 2002. Zaruma una ciudad con vocación minera. Evolución histórica de la ciudad de Zaruma. Siglos XVI – XX. Informe de Investigación. Diciembre (Manuscrito).

Romero, Martha. 2008. “Doña Victoria Aguilar y su ancestral telar de cintura”. En Revista Ágora No. 4. Zaruma: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión. Extensión Zaruma.

Rueda, Marco Vinicio. 1998. “Perspectivas de la religiosidad popular andina”. En Landázuri, Cristóbal (comp.). 1998. Memorias del Primer Congreso Ecuatoriano de Antropología. Vol. 2. Quito: PUCE – MARKA.

Salazar, Ernesto. 1995. Entre mitos y fábulas: el Ecuador aborígen. Quito: Corporación Editora Nacional. _

Salcedo, César. 1998. MACHALA. Reinado mundial del banano. Historia de la feria del banano. Machala: CEPROTEX.

Salomon, Frank. 1988. “Crisis y transformación de la sociedad aborígen invadida (1528-1573)”. En Ayala Mora, Enrique (ed.). 1988. Nueva Historia del Ecuador. Vol. 3: Época Colonial I. Conquista y Primera Etapa Colonial. Quito: Corporación Editora Nacional/Editorial Grijalbo Ecuatoriana.

Sánchez-Parga, José. 1997. Antropo-lógicas Andinas. Quito: Abya-Yala.

Sánchez-Parga, José. 1992. “El concepto de cultura popular, su construcción, su campo y su analítica”. En Revista Identidades N° 14. Quito: IADAP.

Sandoval, Patricio. 1986. La Música Popular del Ecuador: Conceptualización y antecedentes. Fascículo No. 5, Serie Proyecto de la Música Popular. Quito: IADAP.

Santillán, Alfredo. 2002. “Cultura Popular y Globalización de la Música Rocolera: Actores, Instituciones y Negociaciones Culturales”. Disertación previa a la obtención del título de Licenciatura en Sociología del Desarrollo. Facultad de Ciencias Humanas. Quito: P.U.C.E.

Santillán, Alfredo & Ramírez, Jacques. 2004. “Consumos culturales urbanos: el caso de la tecnocumbia en Quito”. En Revista Íconos No. 18. Enero. Quito: FLACSO- Ecuador.

Santos Tejada, César. 2003. “Identidad musical ecuatoriana”. En La participación de la sociedad ecuatoriana en la formación de identidad nacional. Quito: CNPCC. Artículo consultado en:
<http://www.conmemoracionescivicas.gov.ec/es/publicaciones/identidad.pdf>

Silva Vallejo Fabio (comp.). 1999. Las Voces del Tiempo. Bogotá: Arango Editores.

Tinajero, Fernando. 1995. “Cultura popular y cultura académica”. En Ken-

nedy Troya, Alexandra. Artes Académicos y Populares. Quito: Fundación Paul Rivet, Abya-Yala.

Turner, Victor. 1974. Dramas Fields and Metaphors. Symbolic Action in Human Society. Ithaca: Cornell University Press.

Villalba, Jorge. 1990. “Una república de trabajadores negros en las minas de Zaruma en el siglo XVI”. En Savoia, Rafael (coord.). 1990. El negro en la historia. Cayambe: Centro Cultural Afroecuatoriano, Abya-Yala.

Weismantel, Mary. 1994. Alimentación, género y pobreza en los andes ecuatorianos. Quito: Abya-Yala.

Ycaza, Patricio. 1984. Historia del movimiento obrero ecuatoriano. Quito: CEDIME.

Zapata, Delia. 1967. An Introduction to the Folk Dances of Colombia. Ethnomusicology, Vol. 11. No. 1. Estados Unidos: University of Illinois Press. Society for Ethnomusicology Stable. Artículo consultado en: <http://www.jstor.org/stable/850500>

Zubieta, Ana María (coord.). 2000. Cultura Popular y Cultura de Masas. Conceptos, Recorridos y Polémicas. Buenos Aires: Paidós.

LISTA DE INFORMANTES

Cantón Arenillas

- . Aguilar Monfirio. Artesano – ebanista. Fabricación guitarras y música popular. Arenillas
- . Cruz Enrique Onorato. Habitante del lugar. Elaboración de carbón, organización social, cultivo tabaco, medicina popular y agricultura local. Parroquia Carcabón.
- . Elizalde Nieves. Artesana. Proceso de elaboración y comercialización de carteras y canastas hechas con pasalla de plátano Parroquia Carcabón.
- . Jaramillo Arias Luis Alberto. Veterinario. “Identidad del Gualingo”. Arenillas
- . Jaramillo Sánchez Gilberto. Gallero. Historia y pelea de gallos. Arenillas
- . Poma José. Oriundo del lugar, persona mayor. Historia, organización social, fiestas, religiosidad. Arenillas
- . Sandoval Urbano. Oriundo del lugar. Juegos tradicionales, tradición oral, fiesta religiosa y otros. Arenillas.
- . Señora productora de carbón³⁸². Proceso de producción de carbón y comercialización. Sitio Santa Marianita.
- . Tinoco Rigoberto. Ex - alcalde de Arenillas. Historia cantonal y provincial. Arenillas

³⁸² La Señora omite su nombre, no desea proporcionarlo.

Cantón Atahualpa

- . Ganán Humberto. Presidente Asociación Solidaridad, Fe y Esperanza, vinculada al CODEMOP³⁸³. Producción café y maní, organización social. Paccha.
- . Jumbo Arturo. Miembro de Asociación de producción de panela para exportación. Producción y comercialización, organización social. Paccha.
- . Maldonado Segundo, Franco Rubio y Enrique Vázquez. Productores de queso. Economía. Paccha.
- . Manzanares Jhonny. Funcionario del Departamento de Desarrollo Comunitario de Paccha. Dinámica local. Paccha
- . Paredes Paquito. Productor de quesos. Religiosidad (Cofradía San Jacinto) y economía. Parroquia Ayapamba.
- . Pontón Celia. Oriunda del lugar, persona mayor. Religiosidad (Cofradía San Jacinto), historia, tradición oral, organización familiar. Parroquia Ayapamba.
- . Pontón Juvenal. Ex – jefe político. Organización social e historia. Parroquia Ayapamba.

Cantón Balsas

- . Alvarado Livia. Bibliotecaria del Municipio de Balsas. Tradición oral y dinámica local. Balsas
- . Apolo Lorenzo. Santo Varón. Fiestas y música popular. Balsas.
- . Freire Luis. Pirotécnico. Artesanías (castillos y pirotecnia en general). Sitio Guerras.
- . Galarza Cornelio. Habitante del lugar, persona mayor. Tradición oral. Balsas.
- . Gallardo Adelaida. Habitante del lugar. Artesanías (ollas de barro). Balsas.
- . Márquez Marcia. Comerciante (dueña de Bazar). Aspectos culturales generales del lugar. Balsas

³⁸³ CODEMOP: Consejo Nacional de Pueblos Montuvios

- . Ramírez Nieves. Funcionaria del Municipio de Balsas. Panorámica general del lugar. Balsas
- . Romero Aurelia. Familia de primeros colonos. Tradición oral, historia, producción, organización social. Balsas.
- . Romero Ismael. Habitante del lugar, persona mayor. Tradición oral, religiosidad, fiestas populares. Balsas.
- . Romero Luis y Luis Enrique Gallardo. Habitantes del lugar. Arquitectura y producción. Balsas.
- . Romero Víctor Hugo. Presidente Asociación de Avicultores. Producción avícola, organización social. Balsas.
- . Versosa Arsenio. Habitante del lugar. Arquitectura y economía. Balsas.
- . Vivanco Marilyn, niñas Evelin y Carla Romero. Habitantes del lugar. Comité de Fiestas. Fiestas, tradición oral, juegos infantiles. Balsas.

Cantón Chilla

- . Belduma Estela. Curandera. Medicina tradicional y tradición oral. Chilla.
- . Benavidez Tania. Habitante del lugar. Danzas populares. Chilla.
- . Fajardo Lourdes. Oriunda del lugar, dueña de un comedor. Cocina popular y tradición oral. Chilla.
- . Fajardo Miguel. Habitante del lugar, persona mayor. Fiestas, priestazgo, religiosidad, organización social. Chilla.
- . Malla Florinda. Partera. Medicina tradicional. Chilla.

Cantón El Guabo

- . Brito Luis, Ing. Técnico local del programa Aliméntate Ecuador. El Guabo
- . Guerrero Jaime y Galo. Pescadores. Economía (pesca artesanal), tradición oral y organización social. Parroquia Tendales.
- . Guerrero María Teresa. Bibliotecaria del lugar. Parroquia Tendales.
- . Mocha Julio. Compositor de poemas, persona mayor. Literatura oral,

economía (puerto embarque), historia. Parroquia Tendales.

- . Reyes Victoria. Presidenta Asociación de Montubios JUGUAY. Organización social y familiar, fiestas populares, comida cotidiana y festiva. Parroquia Barbones.
- . Rodríguez Argentina. Oriunda del lugar, persona mayor. Historia, tradición oral, organización social y familiar, comida popular. Parroquia Tendales.

Cantón Huaquillas

- . Ágreda Vicente. Director del Departamento de Cultura y Educación del Municipio. Dinámica social, económica y cultural. Huaquillas.
- . Campoverde Jorge. Morador del lugar. Informa sobre el “Huaquillito”, personaje del cantón. Huaquillas.
- . Castro Rubén. Músico del grupo “Atahualpa Ñukanchik. Huaquillas.
- . Díaz Lina. Partera. Medicina Popular. Huaquillas.
- . Don Godo. Sobador. Medicina Popular. Huaquillas.
- . Munive de Valarezo Noemí. Habitante del lugar. Fiestas populares. Huaquillas.
- . Pizarro Víctor. Morador de Huaquillas, persona mayor. Historia y organización social. Huaquillas.
- . Rivera Alejandra. Encargada de las publicaciones del Departamento de Relaciones Públicas del Municipio. Literatura popular. Huaquillas.
- . Saavedra Julio José y Zeilita Dávila. Cocineros del Comedor “Familiar”. Huaquillas.
- . Salazar Félix. Músico. Música popular. Huaquillas.

Cantón Las Lajas

- . Bereches Valerio. Curandero y Sobador. Medicina tradicional. La Victoria.
- . Granda Blanca. Funcionaria Municipal y socia de la Asociación de Mujeres. Organización social. La Victoria.
- . Jaramillo Gregorio (Goyo). Curandero. Medicina tradicional. Sector

Platanillo.

- . Nieves Alberto. Director Técnico de Asociación de Caficultores del Cantón Las Lajas. Proceso de producción y comercialización del café. La Victoria.
- . Ortiz Xavier. Miembro de la Banda y Orquesta local de música. Música popular. La Victoria.
- . Sarando Elva. Dueña de comedor. Cocina popular. La Victoria.
- . Zapata Dolores. Primeros colonos provenientes de Loja. Religiosidad popular, compadrazgo, proceso de colonización local. La Victoria.

Cantón Machala

- . Borja Oswaldo. Director del Departamento Cultural del Municipio de Machala. Dinámica económica, historia, fiestas, tradición oral, organización social. Machala.
- . Cegarro Cristian. Artesano. Producción artesanal (Fabricación cabezas para los monigotes, con papel maché y moldes de piedra) y comercialización. Machala.
- . Encalada Wilmer, Ingeniero. Director de la Consultora SurConsul. Panorámica de la dinámica económica, social, ambiental y cultural de la provincia. Machala.
- . Espinoza Luis, Ingeniero. Vice - prefecto de la Provincia. Panorámica general de la provincia. Machala.
- . Familia Pereira. Artesanos/as. Producción artesanal (decoración cabezas de monigotes) e inicios del oficio. Machala.
- . Gladysz. Artesana. Producción artesanal (fabricación y comercialización de monigotes den cartón). Machala.
- . Gonzabay Jacinto Asensio. Carpintero naval. Construcción de barcos de madera y fibra de vidrio. Puerto Bolívar.
- . Ramos Arturo. Artesano. Producción artesanal (fabricación y comercialización monigotes de cartón). Machala.
- . Vázconez. Artesano. Producción artesanal (fabricación años viejos con aserrín y papel periódico), comercialización y fiestas de año viejo. Machala.

Cantón Marcabelí

- . Aguirre Fabricio. Joven trabajador de empresa familiar avícola. Producción avícola (entrevista no grabada). Marcabelí.
- . Atiensia Juan. Habitante del lugar, persona mayor. Literatura popular. Sitio Las Palmeritas.
- . Encalada Angelita. Habitante del lugar, persona mayor. Literatura popular. Sitio Las Palmeritas.
- . Ocaña Griselia. Moradora del lugar, persona mayor. Historia, organización social y política, economía, tradición oral. Marcabelí.
- . Ortiz Arturo. Asociación de Pequeños Productores de Café. Producción y comercialización de café; literatura popular. Marcabelí.
- . Sr. Encalada. Artesano. Talabartería y fabricación espuelas para gallos de pelea. Sitio Las Palmeritas.
- . Vivanco Tania. Promotora del Municipio de Marcabelí. Panorámica principales manifestaciones culturales del cantón. Marcabelí.

Cantón Pasaje

- . Dután Estela. Tesorera de la Asociación de Cacaoteros de El Progreso. Producción y comercialización de café y organización social. Parroquia El Progreso.
- . Jenny y Dalila. Comerciantes de comida. Comida popular cotidiana y festiva. Pasaje.
- . Lomas Audi. Gallero. Actividades lúdicas (pelea de gallos). Pasaje.
- . Pérez, Jorge. Oriundo del lugar, persona mayor. Tradición oral, juegos tradicionales, historia. Pasaje.
- . Pineda Luis. Habitante de El Progreso. Viejito conocedor de la dinámica local. Historia, colonización, organización social/familiar. Parroquia El Progreso.
- . Poma Vicente. Historiador. Historia, organización social, tradición oral. Pasaje.
- . Ruiz Mireya. Socia del Grupo de Mujeres de El Progreso. Elaboración

de dulces de cacao, organización social y tradición oral. Parroquia El Progreso.

- . Sumí Gladys. Vendedora del mercado. Comida popular cotidiana (jugos). Pasaje.
- . Taca Gloria. Comerciante de comida. Comida popular cotidiana (cevi-ches). Pasaje.

Cantón Piñas

- . Águila Maritza. Habitante del lugar. Elaboración de licor “Mallorca” y puro. Parroquia Moromoro.
- . Cueva Wilton. Músico. Música popular, historia local. Piñas.
- . De Vargas Yolanda y esposo. Artesana y Agricultor, habitantes del lugar. Elaboración de ollas de barro y economía. Sitio Palosolo.
- . Freire Carlos y Amada Sánchez. Ex – Síndico de Moromoro y oriundos del lugar. Religiosidad, fiestas, juegos populares, organización social y familiar. Parroquia Moromoro.
- . González Manuel. Comerciante (tienda). Aspectos generales del cantón. Piñas.
- . Guanashapa Ángel. Director Banda de Pueblo “Superior”. Música popular, tradición oral. Piñas.
- . Jaramillo Carolina. Funcionaria de “Élite Stereo”, emisora radial local. Manifestaciones culturales del cantón. Piñas.
- . Loayza Livia. Empresaria (dueña de hotel). Cocina popular, fiestas, juegos tradicionales. Piñas.
- . Reyes Manuel. Habitante del lugar. Cocina popular (roscones). Parroquia Moromoro.
- . Reyes Rosario y Franco Loayza. Comerciantes. Dinámica social, organizativa, económica y cultural, comida popular. Piñas.
- . Rodas Dulis. Habitante del lugar. Cocina popular (cocadas). Parroquia Moromoro
- . Rodas Myriam. Habitante del lugar. Cocina popular (Biscochuelos). Parroquia Moromoro.
- . Román Carmen. Departamento de Gestión Ambiental y Turismo – DE-GAT, del Municipio local. Panorámica del cantón. Piñas.

- . Romero Carlos. Agricultor, oriundo del lugar y actor popular³⁸⁴. Semana Santa. Parroquia San Roque.
- . Romero Washington. Cañicultor, fabricante de agua ardiente. Producción de caña y de bebidas alcohólicas. Piñas.
- . Sánchez Humberto. Cañicultor. Elaboración panela. Parroquia Moromoro.
- . Sucunuta María. Comerciante. Cocina popular (morcilla). Parroquia Moromoro.
- . Toro Vicente. Gerente Orquesta “Los Tauros”. Música popular y conformaciones musicales. Piñas.
- . Grupo de actores de Semana Santa San Roque. Parroquia San Roque.

Cantón Portovelo

- . Aguilar Victoria. Artesana, persona mayor. Elaboración de alforjas y jergas. Portovelo.
- . De Espinoza Zoila. Habitante del lugar, personas mayor. Historia, organización familiar y social, tradición oral, dinámica socio-económica en la época de la SADCO. Portovelo.
- . Espinoza Jorge Arturo. Morador del lugar, persona mayor. Historia, economía (minería), literatura popular (coplas), juegos tradicionales. Portovelo.
- . Espinoza Néstor. Artesano, sobador y curandero. Fabricación de árguenas y medicina tradicional. Sitio Cutupano.
- . Espinoza Teresa. Partera. Medicina tradicional, organización social. Sitio Cutupano.
- . Jiménez Lety. Moradora del lugar. Fiestas, artesanías. Parroquia Salati.
- . Medina Aguilar Luis Enrique. Ex - jefe político del cantón. Organización social y política. Portovelo.
- . Romero Jaime y Fanny Loayza. Presidente de la Junta Parroquial y Secretaria Tenencia Política. Fiestas, tradición oral, economía, organi-

³⁸⁴ Desde hace 21 años representa a Cristo, durante la celebración del Vía Crucis, Semana Santa.

zación política. Parroquia Salatí.

- . Sr. Joyero³⁸⁵. Artesanía: Elaboración joyas oro, plata y acero, juegos y organización social. Portovelo.
- . Yaguachi María. Funcionaria del Departamento de Cultura del Municipio local. Dinámica social, cultural y económica del cantón. Portovelo.

Cantón Santa Rosa

- . Bilión Francisco. Artesano – carpintero de banco. Producción artesanal (ebanistería). Parroquia La Avanzada.
- . Carrillo Manuel. Historiador, oriundo del lugar. Historia, tradición oral, medicina y fiestas populares. Santa Rosa.
- . Córdova Eduardo. Profesor y coordinador de grupo musical Sisay. Música popular y tradición oral. Santa Rosa.
- . De Vanegas Esperanza. Habitante del lugar. Organización familiar, religión, medicina popular. Parroquia Torata.
- . Del Valle Antonio. Presidente Cooperativa de pescadores Los Vikingos del Mar. Economía (faena pesca, comercialización, mariscos), organización social y tradición oral. Jambelí.
- . Feijóo Juan Antonio. Director de la Banda de Música “El Paraíso”. Música. Santa Rosa.
- . Jarrín Olga. Funcionaria del Municipio de Santa Rosa (desarrollo comunitario). Organización social. Santa Rosa.
- . Lara Agustín. Artesano. Producción artesanal (llaveros tallados en madera). Jambelí.
- . Medina Norma. Oriunda del lugar, viejita, ex – conchera. Economía (pesca de mariscos), historia, organización familiar. Jambelí.
- . Miñán José Eduardo. Artesano tejedor redes de pesca. Producción artesanal y pesca. Santa Rosa
- . Molina Juan Miguel. Pescador. Pesca artesanal. Jambelí.
- . Mora Aurelio y René Mora. Cañicultores. Economía (producción caña y aguardiente). Parroquia Torata.
- . Mosquera Artemio. Dueño Restaurante “El Niño Turista”. Historia,

³⁸⁵ Prefirió omitir su nombre y apellido.

tenencia de tierra, turismo, tradición oral. Jambelí.

- . Onores José e hija. Primeros colonos de la zona. Colonización, organización familiar, tradición oral y fiestas religiosas. Parroquia La Avanzada.
- . Pablo de Córdova Acacia. Oriunda del lugar, persona mayor. Historia, organización social. Santa Rosa.
- . Párraga Oswaldo. Secretario Cooperativa de pescadores Los Vikingos del Mar. Economía (pesca artesanal y turismo), organización social. Jambelí.
- . Paz Flores Glenda. Familia productora de cacao. Economía. Santa Rosa.
- . Pineda Angelina. Curandera. Medicina tradicional. Sitio San Antonio.
- . Requena Víctor. Dueño de Picantería “El Tiburón” en Puerto Jelí. Comida tradicional, pesca y tradición oral. Puerto Jelí.
- . Roldán Jorge. Artesano. Puerto Bolívar. Producción artesanal (en bambú, concha, tagua y otros). Jambelí.
- . Vanegas Luis. Agricultor y uno de los primeros colonos de la zona. Proceso colonización, producción y comercialización agrícola, organización social. Parroquia Torata.
- . Yagua Sulay y Elsy Sánchez. Habitantes del lugar y comerciantes. Comida popular, religiosidad, fiestas religiosas. Parroquia Torata.

Cantón Zaruma

- . Aguilar Leonardo. Músico, miembro del Trío Los Caminantes. Música popular. Zaruma.
- . Aguilar Lucrecia y Ricardo. Habitantes del lugar. Comida popular (Dulces tradicionales). Parroquia Malvas.
- . Aguilar Ludovico. Artesano. Artesanía en bronce (campanas, pailas). Parroquia Mulancay Chico.
- . Arévalo Peñaloza Luis Enrique. Artesano. Elaboración casas de madera y piedra, en miniatura. Parroquia Mulancay Grande.
- . Calle Benigno. Último herrero de Zaruma. Artesanía (trabajo en hierro). Zaruma.

- . Cárdenas de Yanza María. Habitante del lugar, persona mayor. Medicina y religiosidad popular. Parroquia Güizhagüiña.
- . Carrión Barragán Betty. Presidenta del Comité de Fiestas, Municipio local. Fiestas populares. Zaruma.
- . Carrión Lorena. Funcionaria de la Oficina de Patronato del Municipio local. Panorámica cantonal. Zaruma.
- . Castillo Tito. Operador turístico. Panorámica general sobre los principales atractivos turísticos y manifestaciones culturales del cantón. Zaruma.
- . Curipoma Hernán. Ex - trabajador de minas, actual artesano. Elaboración artesanías relacionadas con actividad minera, organización social y familiar, minería. Zaruma.
- . Espinoza Aidé. Artesana. Confección muñecas de trapo de Guanazán, organización social y familiar, tradición oral. Zaruma.
- . González Irma, Lcda. Presidenta del Comité de Fiestas Religiosas. Fiesta religiosa y medicina popular. Parroquia Güizhagüiña.
- . González Jorge. Oriundo del lugar. Dinámica social, organizativa, cultural y económica. Zaruma.
- . Jarrín Luz María. Oriunda del lugar, persona mayor. Religiosidad popular, fiesta religiosa, organización social y familiar. Zaruma.
- . Macas Carmita. Dueña del Restaurante “200 Millas”. Comida cotidiana y festiva, organización social y fiestas. Zaruma.
- . Mora Leonardo. “Chancador” – Minería artesanal. Economía (minería) y tradición oral. Parroquia Arcapamba.
- . Morales Aidé. Habitante local, persona mayor. Historia del cantón e identidad. Zaruma.
- . Ortega María Luisa. Oriunda del lugar. Comida cotidiana y festiva, organización familiar. Zaruma.
- . Reyes Ángela, Doctora. Profesora. Historia, fiestas, religiosidad, música popular, personajes locales, tradición oral. Zaruma.
- . Romero Daniel. Ex – arriero. Oriundo del lugar. Historia, comercio, tradición oral, organización social. Zaruma.
- . Romero Enrique y esposa. Artesano. Producción artesanal (réplicas fachadas casas antiguas de Zaruma), arquitectura, organización social y familiar, cocina popular, fiestas. Zaruma.
- . Romero Manuel Benigno. Habitante del lugar, persona mayor. Comida (dulces tradicionales). Zaruma.

- . Romero Martha, Magister. Historiadora. Historia, fiestas populares, comida tradicional, organización social. Zaruma.
- . Romero Yazmani. Joven oriundo del lugar. Fiesta religiosa. Sitio Roma.
- . Rosa Amada³⁸⁶. Habitante del lugar. Fiesta Religiosa (Priostazgo). Sitio Roma.
- . Samaniego Juan Miguel y Laura Maldonado. Habitantes del lugar, personas mayores. Religiosidad popular, fiestas, organización social. Sitio Roma.
- . Toledo Fabricio. Miembro de la Casa de la Cultura, núcleo de Zaruma. Arquitectura local. Zaruma.
- . Vala.rezo Alfredo. Productor de caña de azúcar. Producción agrícola y ganadera; producción y procesamiento de la caña de azúcar; historia local, comercialización, bebidas típicas. Zaruma.
- . Valarezo Cecilia Espinoza. Oriunda del lugar, persona mayor. Cocina popular y dinámica familiar local. Zaruma.
- . Valverde Emiliano. Músico, oriundo del lugar. Música popular. Zaruma.
- . Valverde Marcelo. Comerciante de café. Comercialización de café e historia. Zaruma.
- . Yanza Ángel Polivio. Artesano. Fabricación castillo y juegos pirotécnicos. Parroquia Güizhagüiña.
- . Yanza Esperanza. Habitante del lugar, persona mayor. Medicina popular. Parroquia Güizhagüiña.

Quito

- . Arízaga Dora, Arquitecta. Funcionaria de Patrimonio Cultural. Arquitectura de Zaruma. Quito.
- . Jaramillo Roger. Presidente Colonia de Piñasienses en Quito. Organización social, actividades lúdicas, migración. Quito.
- . Romero Norman. Colonia de Zarumeños en Quito. Organización social y familiar, tradición oral, historia, cocina popular, artesanías, fiestas,

³⁸⁶ Prefirió omitir su apellido

religiosidad popular. Quito.

Toledo de Ramírez Aspacia. Fundadora de la Colonia de Piñasienses en Quito. Organización social y familiar, tradición oral, cocina popular, fiestas y religiosidad popular, migración. Quito.

(Footnotes)

1 UPA significa “Unidad de Producción Agrícola”.

