

LA CULTURA POPULAR EN EL ECUADOR

*Aunque no tengo ni un real
estoy lleno de fervor
porque canto el carnaval
al son de mi rondador*



**TOMO III
BOLÍVAR**

Coordinador de la investigación Segundo Moreno Y.

CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANÍAS Y ARTES POPULARES

LA CULTURA POPULAR EN EL ECUADOR

**TOMO III
BOLÍVAR**

Coordinador de la investigación: **Segundo Moreno Yánez**

CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANÍAS Y ARTES POPULARES -CIDAP-

Cuenca Ecuador / Diciembre de 2008

© Centro Interamericano
de Artesanías y Artes Populares -CIDAP-
P.O. Box. 01.01.1943
E-mail: cidap1@cidap.org.ec / publicaciones@cidap.org.ec
Hermano Miguel 3-23 (La Escalinata)
Teléfono (593-7) 2840919 / 2829451 / Fax 2831450
Reimpresión, Diciembre de 2008

ISBN: 978-9978-85-036-7

Esta Publicación corresponde al departamento de Publicaciones del CIDAP.

Textos: Segundo Moreno Yáñez

La presente publicación es una parte del informe de la investigación de la cultura popular en el Ecuador, provincia de Bolívar, realizada en el año 1983, cuando era Director Ejecutivo del CIDAP el señor Gerardo Martínez Espinosa, y Director Técnico el Doctor Claudio Malo González.

El trabajo de campo y los textos fueron realizados por los investigadores:
Segundo Moreno, Úrsula Poeschel y Ricardo Sanhueza.

Moreno Yáñez, Segundo, coord.

Bolívar / Segundo Moreno Yáñez, coordinador.-- 2a. ed.--Cuenca:
Cidap, 2008

320 p.: ilus, fotografías-- (Colección La Cultura Popular en el Ecuador;
vol. 3).

Incluye índice y bibliografía.

ISBN: 978-9978-85-036-7

1.-CULTURA POPULAR-BOLIVAR 2.-BOLIVAR-CULTURA POPULAR 3.-ECONOMIA 4.-ARTESANIAS 5.-FIESTAS TRADICIONALES 6.- TRADICION ORAL 7.-COCINA TRADICIONAL 8.-JUEGOS INFANTILES 9.-MEDICINA POPULAR 10.-CARNAVAL DE GUARANDA 11.-COLECCIÓN I. Título

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| Prólogo | 9 |
| Introducción | 11 |
| La provincia de Bolívar Su medio ambiente, su historia | 23 |
| La zona del páramo | 29 |
| El valle del río Chimbo | 30 |
| La zona de la montaña húmeda-tropical | 31 |
| Sinopsis histórica de la región que actualmente constituye la provincia de Bolívar | 33 |
| Producción agropecuaria | 54 |
| La zona del páramo: Estudio de casos: | 63 |
| Salinas | 65 |
| - La cultura popular en relación con la variable económica: | 65 |
| - Descripción del lugar | 65 |
| - Artesanías y producción artístico-popular | 68 |

| | |
|--|--------|
| - Producción agrícola: | 72 |
| • Pachancho | 72 |
| • Rayopamba | 73 |
| • Pambabuela | 73 |
| • Salinas | 73 |
| • Camarón y Chazo Juan | 74 |
| - Ferias y otras formas de intercambio de productos artesanales | 87 |
| - Arte culinario y alimentación | 93 |
| - Medicina popular | 97 |
| - La cultura popular en relación con la variable social: instituciones, grupos y asociaciones voluntarias: | 81 |
| - Instituciones estatales | 81 |
| - Organizaciones privadas | 84 |
| - Fiestas de origen religioso | 91 |
| - Fiestas populares y distracciones | 91 |
| - Juegos y pasatiempos | 93 |
| - Cuentos y leyendas | 95 |
| Simiátug | 97 |
| - Descripción del lugar | 97 |
| - Aspectos económicos | 99 |
| - Artesanías y producción artístico-popular | 100 |
| - Ferias y otras formas de intercambio de productos artesanales | 101 |
| - Arte culinario y alimentación | 104 |
| - La cultura popular en relación con la variable social: instituciones, grupos y asociaciones voluntarias: | 105 |
| - Instituciones estatales | 105 |

| | |
|--|-----|
| - Instituciones y organismos particulares | 108 |
| - Fiestas y costumbres | 112 |
| - Juegos y pasatiempos | 121 |
| El valle del río Chimbo: | 125 |
| - La cultura popular en relación con la variable económica | 128 |
| - Desafío de la tierra | 131 |
| - Zonas agrícolas | 132 |
| Cantón Chillanes | 134 |
| - Descripción de Chillanes | 136 |
| - Actividad productiva y comercial en Chillanes: | 138 |
| - Agricultura | 138 |
| - Madera | 139 |
| - Comercio | 139 |
| - Artesanías y producción artístico-popular: | 140 |
| - Generalidades | 140 |
| - La armería | 142 |
| • Proceso de trabajo | 146 |
| • Problemas de los artesanos en metal-mecánica | 152 |
| • Conclusiones | 154 |
| - La pirotecnia | 154 |
| • El pirotécnico | 155 |
| • Proceso de trabajo | 157 |
| • Los talleres | 158 |
| • Técnica | 159 |
| • Adquisición de materia prima | 162 |
| • Comercialización | 162 |
| • Consideraciones finales | 163 |

| | |
|--|-----|
| - La cerámica | 163 |
| • Crisis de la cerámica | 165 |
| • Agricultura y cerámica | 167 |
| • Proceso de trabajo | 168 |
| • Comercialización | 170 |
| - Ebanistería | 173 |
| • Proceso de trabajo | 174 |
| • Comercialización | 176 |
| - Un pintor insólito | 176 |
| - Hojalatería | 180 |
| - Artesanía en Chillanes | 181 |
| - La mina de tierra “amarilla” o “blanca” | 183 |
| - Un pequeño taller de armería y forja | 183 |
| - Ferias y otras formas de intercambio de productos artesanales | 185 |
| - La feria en Chillanes | 189 |
| - Arte culinario y alimentación | 192 |
| - Cocina típica de Chillanes | 198 |
| - Medicina informal | 199 |
| - Hierbas de Chillanes | 202 |
| - La cultura popular en relación con la variable social: instituciones, grupos y asociaciones voluntarias: | 202 |
| - Organizaciones rurales | 203 |
| - Organismos estatales de Chillanes | 206 |
| - Organismos educativos | 209 |
| - Organismos de carácter privado | 212 |
| - Fiestas y costumbres | 213 |
| • El Carnaval de Guaranda | 218 |
| • Descripción del Carnaval | 220 |

| | |
|---|-----|
| • Escenas y costumbres típicas del Carnaval de Guaranda | 220 |
| - Algunas de las coplas que se cantan en carnaval | 233 |
| • Crítica económica | 234 |
| • Crítica política | 235 |
| • Amor y cortejo | 237 |
| • Picarescas | 239 |
| • Picarescas sexuales | 241 |
| • De la tierra | 243 |
| • Religioso | 244 |
| • Loas al Carnaval | 245 |
| - Juegos y pasatiempos | 247 |
| - Juegos infantiles | 247 |
| • La Bruja | 247 |
| • Agua de limón | 248 |
| • El ratón quis quis | 248 |
| • Ronda | 249 |
| • Pin pin | 249 |
| • El florón | 250 |
| • Adivinanzas | 251 |
| - Juegos infantiles en Chillanes | 255 |
| • La rayuela y el juego del toro | 256 |
| - Leyendas | 257 |
| - La cultura popular en relación con los conocimientos, creencias y sentimientos: | 258 |
| - Tradición oral y literatura popular: | 258 |
| - Cuentos, leyendas y narraciones | 258 |
| • El árbol de Ayamaqui | 261 |
| • Cumandad | 263 |
| • Pulgarcito | 264 |
| • El burrito encantado | 265 |

| | |
|--|-----|
| <u>La zona de la montaña húmeda-tropical:</u> | 267 |
| Facundo Vela: | 268 |
| - Conservas de jugos cítricos | 269 |
| - Centrales paneleras | 269 |
| - Elaboración de licores | 270 |
| - Datos referenciales | 276 |
| - Artesanías y producción artístico-popular | 279 |
| Ferias y otras formas de intercambio de productos artesanales | 280 |
| - La feria en Facundo Vela | 280 |
| - Arte culinario y alimentación | 282 |
| - Medicina informal | 283 |
| - La cultura popular en relación con la variable social: instituciones, grupos y asociaciones voluntarias: | 289 |
| - Instituciones estatales | 289 |
| - Organismos particulares | 294 |
| - Fiestas y costumbres | 296 |
| - Juegos y pasatiempos | 297 |
| Síntesis y conclusiones | 300 |
| Bibliografía | 307 |

PROLOGO

Las investigaciones que el CIDAP ha realizado desde su fundación, hace poco más de diez años, han cubierto diversos campos dentro de la artesanía, el arte popular y la cultura popular de los países americanos.

Su rigor científico, que proviene de la participación de destacados especialistas americanos y ecuatorianos en particular, ha permitido establecer metodologías de investigación que poseen aplicabilidad general en el ámbito de las ciencias humanas.

La investigación de la cultura popular en la provincia de Bolívar, realizada bajo la dirección de Segundo Moreno por un equipo de trabajo integrado por Úrsula Poeschel y Ricardo Sanhueza, demuestra una vez más este aserto.

Si alguna vez existió alguna duda respecto al carácter funcional e histórico de la cultura popular, este trabajo sobre la provincia de Bolívar la desvanece definitivamente. A través de un examen detallado de los elementos configurantes de la cultura popular se traza el perfil de una de las provincias menos conocidas del país a pesar de la considerable importancia que tuvo durante la época colonial y los primeros años de la república, en concreto hasta la inauguración del ferrocarril que unió Guayaquil y Quito, por ser la ruta obligada de paso entre la Costa y la capital del Ecuador.

Este carácter estableció elementos propios de la región, pero Bolívar no se limita a esto sino que demuestra su valía al legarnos, quizá como su aporte cultural más importante, una de las muestras más destacadas de la literatura popular ecuatoriana, las coplas del Carnaval de Guaranda, que solamente pueden ser comprendidas en su ambiente y en las voces de su gente.

Al publicar este tercer volumen de la serie La Cultura Popular en el Ecuador ratificamos nuestra decisión de continuar con el proyecto de investigación hasta abarcar todo el país mediante convenio que el CIDAP mantiene con el Ministerio de Educación y Cultura del Ecuador.

Solamente a través del conocimiento de nuestros propios pueblos lograremos desarrollar una cultura ecuatoriana que responda a nuestra realidad.

Juan Martínez Borrero

INTRODUCCIÓN

Entre los problemas urgentes de la Antropología y ciencias afines en el Ecuador, además de los análisis sobre economía, formas de organización social y producción de algunos elementos característicos correspondientes a la cultura material, adquieren una prioridad especial las concepciones que se refieren a la cultura, considerada como un todo, como un sistema globalizante de valores vividos e históricamente desarrollados por los grupos sociales. Se ha denominado, desde hace algunos años, Antropología de Urgencia al estudio que debía hacerse de los grupos étnicos que, a causa de la penetración de la denominada cultura occidental, están sometidos a un proceso de cambio tan violento que existe el riesgo de que desaparezcan. Un ejemplo de esta situación constituyen varias sociedades tribales de la Amazonia. Se consideró desde entonces urgente que la etnología dejara una imagen lo más completa posible de estos pueblos, del conjunto de sus creaciones, de su concepción del mundo, etc., a fin de que quedara un testimonio para la ciencia acerca de la variedad de la cultura humana.

Sin poner en duda los hechos mencionados, la Antropología en los países andinos no puede reducir su objetivo a la limitación de un registro de grupos humanos pequeños y dispersos. Si se examina la historia de la América Andina se puede comprobar que los pueblos autóctonos mantuvieron, a lo largo del coloniaje, su actividad creadora e influyeron

profundamente en los sectores mayoritarios de población, a despecho de las clases dominantes, las que se habían comportado como sectores predominantemente imitadores de las metrópolis colonizadoras. A los colonizadores españoles les convenía que las culturas autóctonas se mantuvieran aisladas y en condiciones de inferioridad, hecho que constituía una ventaja para la colonización. En la actualidad, potencias que dominan económica y políticamente a los países débiles, intentan consolidar tal dominio mediante la aplicación de un proceso de colonización cultural. A través de los medios audiovisuales y de sus innumerables aplicaciones, se trata de condicionar la mentalidad de los pueblos andinos y latinoamericanos. Esta empresa tiene auxiliares influyentes y poderosos, identificados con sus intereses y radicados en los pueblos colonizados, quienes inspirados en los modelos occidentales propagan sus preferencias y conceptos, y determinan lo culturalmente conveniente. El objetivo de este proceso es desarraigar a la gran masa de la vinculación secular con sus propias tradiciones, con su arte, con su sistema de valores, para convertirlo, de este modo, en un ente influenciabile, de tal modo estandarizado que sus reacciones puedan ser previamente calculadas y controladas. (Arguedas, 1977: 183-188).

Tales son las implicaciones que, además de una perspectiva reivindicadora, deben asumir en nuestro medio la Antropología y demás ciencias sociales para, dejando de lado una simple visión romántica, buscar un conocimiento más amplio, mejor fundado y más reflexivo de la realidad ecuatoriana. Es por lo mismo de singular importancia intentar en las investigaciones abarcar la totalidad social y cultural de un país, para sistematizar más adecuadamente

los conocimientos y encontrar modelos más universales de aplicación orientadora y positivamente transformadora.

Coinciden las reflexiones anteriores con los objetivos generales enunciados por el Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, CIDAP, en relación con el proyecto “Cultura Popular en el Ecuador”, donde se pone de relieve la necesidad de un conocimiento amplio de las características socio-económicas y culturales de los grupos campesinos y urbanos del país. Un conocimiento de esta índole es de interés, a fin de plantear las condiciones generales en las que se desarrolla la cultura popular en el Ecuador y de posibilitar la incorporación de sus resultados en la educación, a través del conocimiento de sus contenidos y de las condiciones específicas. De acuerdo con este planteamiento, el CIDAP se ha propuesto el desarrollo de un amplio proyecto de investigación que cubrirá la totalidad de las provincias del Ecuador y que permitirá, posteriormente, establecer las condiciones específicas de lo que se denomina cultura popular.

Son obvias las limitaciones que acompañan a un proyecto de investigación sobre la cultura popular en el Ecuador, en cuya consideración el CIDAP, además de proponer una base investigativa seria que considere como aspecto fundamental la estructuración de los factores económicos, sociales y culturales en un pleno conjunto de conocimientos, propugna ganar en amplitud lo que se pueda perder en profundidad, por lo que su interés se manifiesta particularmente en establecer los principales temas e interrogantes, a fin de plantear en un futuro no lejano temas concretos de investigación. De esta forma, el CIDAP pondrá a disposición de los investigadores y estudiosos un conjunto de plan-

teamientos que pueden ser posteriormente utilizados para proyectos específicos.

Concretamente el proyecto de investigación propuesto por el CIDAP acerca de la “Cultura Popular en el Ecuador”, persigue entre sus objetivos inmediatos: establecer las principales manifestaciones de la cultura popular actuante en el país y su relación con los factores económicos y sociales, a fin de plantear políticas generales y programas de asesoramiento, con miras a una mayor implementación de las manifestaciones de la cultura popular. Es evidente que estos objetivos incluyen labores de registro tanto de algunas formas presentes de tradición oral y expresión artística, como de las principales manifestaciones artesanales y festivas en el país, registro que debe abarcar bibliografía y materiales audiovisuales de los aspectos estudiados.

Los supuestos señalados en estas páginas preliminares son los que orientarán el presente estudio sobre “La Cultura Popular en la Provincia de Bolívar”. Es el profundo anhelo de sus autores, que el mismo contribuya a esclarecer mejor la situación de una provincia ecuatoriana que se ha convertido en una de las regiones más desconocidas y menos valoradas del territorio nacional.

El concepto de cultura popular.-

La cultura de un grupo social determinado, abstraídas sus connotaciones particulares, se caracteriza por ser siempre colectiva y al mismo tiempo correlativa a una situación política y social. Como pone de relieve Agoglia (1979: 13-32), uno de los principales méritos de los etnólogos y sociólogos es haber puesto decididamente el acento sobre el carácter colectivo que ostentan todas las culturas. Todas ellas son supraindividuales, pues los hombres son quienes las crean, como miembros de una determinada sociedad, y se forman también absorbiendo los elementos comunes que las componen, vale decir, en un proceso de inculturación compartido. No basta, sin embargo, lo gregario para que haya cultura, aunque ésta solo pueda existir cuando existe una sociedad, sino que, como rasgo original del hombre, precisa de su transmisión por el lenguaje. En otros términos, el hecho de que todo fenómeno cultural se inserte en el contexto de los modos sociales, no avala la identificación entre sociedad y cultura, sino que exige la dilucidación de otra nota revelante del comportamiento cultural, lo que se ha denominado su función comunicativa.

Determinantes de la existencia de una cultura popular:

Son varias las diferencias que se pueden percibir al comparar sociedades modernas con aquellas más sencillas, o que corresponden a modos de producción pre-capitalistas. Una de las más perceptibles es la existencia en estas últimas, de una “complementaridad” o “coincidencia” de las necesidades y de la producción. En las sociedades denominadas primitivas y en la mayoría de las pre-capitalistas, por regla general, no se produce lo que no se necesita y los objetos se hacen en la cantidad y oportunidad requeridas. Se puede observar, por lo tanto, la existencia de una complementariedad entre lo que se produce y lo que se desea y cuándo se lo hace. El trabajador produce, entonces, para un mercado conocido y no se trata de ampliarlo o crear nuevas necesidades en base a la propaganda o al empleo de otras técnicas de venta. Así hay una relación tradicional y relativamente estable entre la producción y las necesidades materiales e incluso entre la producción y las necesidades psicológicas. El artesano no trata de inventar nuevos productos o de racionalizar la tecnología para ampliar su producción, ni tampoco convencer a sus clientes de que necesitan algo más o mejor de lo que están acostumbrados. En una cultura de esta índole se entiende tácitamente que las necesidades de la producción no habrán de cambiar y donde no existe una gran demanda de su producto, la economía artesanal se complementa con la agricultura, la pesca y otras actividades necesarias para la subsistencia. En relación con estos aspectos, el contraste con la sociedad moderna es evidente, ya que ésta se caracteriza por el número indefinido de necesi-

dades y por la capacidad de crear permanentemente nuevos menesteres. En relación con estas diferencias en la dinámica, es evidente en la mayoría de sociedades pre-capitalistas, la existencia de un límite de propiedad o, por lo menos, de mecanismos que obligan a la gente a deshacerse de la propiedad acumulada o a redistribuir entre los miembros de la comunidad una parte de los réditos de la producción. Entre los muchos recursos que utilizan estas sociedades para controlar el crecimiento de la propiedad, se podría mencionar: la distribución de la riqueza entre los parientes, su incineración en los funerales, su utilización para el pago de ceremonias o para la realización de actos que eleven el status social. (Henry, 1978: 11-13).

Sin pretender aquí un análisis exhaustivo del desarrollo de formas políticas desde las sociedades igualitarias hasta las estratificadas en sistemas de Estados “originales” o “secundarios”, entre estos últimos el Estado capitalista, es importante en relación con el tema del presente trabajo, poner de relieve el papel de las clases sociales y del Estado como determinantes en la existencia de una cultura popular. Así como el paso de la sociedad igualitaria a la jerárquica supone esencialmente la sustitución de una economía dominada por la reciprocidad, por otra cuya estratagema principal es la redistribución, la transición a la sociedad estratificada considera dos formas de acceso a los recursos estratégicos. Una de éstas es privilegiada y sin obstáculo, la otra está menoscabada al depender de licencias que a menudo requieren del pago de derechos, rentas o prestaciones en trabajo o en especies. La existencia de tal distinción permite el aumento de la explotación, sea de naturaleza relativamente simple

basada en la esclavitud de los trabajadores, o de un tipo más complejo asociado con especiales divisiones de trabajo y sistemas complicados de clase. Este nuevo orden social con su distribución diferencial del acceso a los recursos estratégicos, debe mantenerse y reforzarse. La dinámica de la estratificación es tal que destruye progresivamente las funciones económicas corporativas asociadas al parentesco estipulado y amputa a cada momento extensiones de la unidad de parentesco demostrado. En estas circunstancias, el Estado naciente es la organización del poder de la sociedad sobre una base distinta a la del parentesco y entre cuyas tareas está el mantenimiento del orden de la estratificación en clases sociales. A esta tarea se suman otras funciones, como el control de la población en el sentido más general a través de la fijación de fronteras, del establecimiento de las categorías de la comunidad, de los censos, de los procedimientos legales, de la represión y protección de la soberanía gracias a las instituciones militares o de policía, y con el apoyo fiscal obtenido por medio de la imposición de cargas tributarias y la conscripción para los servicios públicos. (Fried, 1979: 133-151).

Es evidente que la condición necesaria para la existencia del Estado es la diferenciación social en clases sociales, las que a su vez pueden subsistir sin la presencia de éste. Según la concepción marxista de la superestructura del Estado, concepción que alcanza su máxima expresión en el Estado capitalista, puesto que presenta en su interior varios niveles separados por un desarrollo desigual, el Estado, según Poulantzas (1979, 62-73), posee la función particular de constituir el factor de cohesión de los niveles de una formación social. Esta noción expresa el papel del Esta-

do como factor de orden y como principio de organización de una formación, no únicamente en el sentido corriente de orden político, sino en el sentido de la cohesión del conjunto de los niveles de una unidad compleja y como factor de regulación de su equilibrio global, en cuanto sistema. Esta función específica del Estado es particularmente importante en la formación capitalista, donde el predominante modo de producción capitalista imprime a los diversos modos de producción a él articulados la denominación de su estructura y, en particular, la autonomía relativa de las instancias, dadas las diferencias de desarrollo resultantes. De modo suficientemente conocido es además, que la teoría marxista estableció la relación entre el Estado y la lucha de clases y aún con el predominio político de una clase, lo que evidentemente implica la relación del Estado con la articulación de las instancias que es característica de cada formación.

La función del Estado arriba señalada no se refiere exclusivamente a la infraestructura económica, sino que abarca a la realidad total, incluso al campo de la ideología. Esta responde, como ya se puso de relieve, a una función estabilizadora de la sociedad y a la justificación de sus respectivas relaciones de producción. De este modo, la ideología, los sistemas de valores, las pautas de conducta, etc. de la clase dominante, se transforman en justificación del dominio de clase, a fin de que los miembros de las clases subordinadas sean manipulados con el objeto de que acepten como justa e inevitable la apropiación del sobreproducto social por una minoría. Es evidente, por lo tanto, que en una sociedad estratificada a nivel de clases sociales, en la que la clase dominante se ha apoderado del poder y del aparato represivo e ideológico del Estado, se desarrollen varias y diferentes

culturas, alguna de ellas elitaria y dominante y las otras a ella articuladas, especialmente a través del Estado.

Clarifica la teoría marxista del Estado, Althusser (1979; 74-85) al distinguir entre el “poder del Estado” (objetivo de la lucha de clases) y el “aparato del Estado” el que a su vez puede ser dividido entre el “aparato represivo” y los “aparatos ideológicos”. El aparato del Estado, según la teoría marxista, comprende la administración, el gobierno, las fuerzas represivas, los tribunales, etc. Los “aparatos ideológicos del Estado” serían, a su vez, instituciones distintas y especializadas, como los sistemas religiosos, escolares y familiares, los regímenes políticos, jurídicos y sindicales, y los sistemas de información (prensa, radio, televisión, etc.) y culturales (literatura, artes, deportes, etc.). Varias son las diferencias entre el aparato represivo del Estado y los aparatos ideológicos. En primer lugar se puede observar que, si existe un aparato represivo del Estado, existe una pluralidad de aparatos ideológicos. En un segundo momento, mientras se puede comprobar que el aparato represivo pertenece enteramente al dominio público, la mayor parte de los aparatos ideológicos del Estado provienen del dominio privado. La distinción esencial, sin embargo, radica en el hecho de que el aparato represivo del Estado funciona con la violencia, en tanto que los aparatos ideológicos del Estado funcionan con la “ideología”, aunque secundariamente puede darse una represión disimulada o simbólica, pues no existe en la realidad un aparato puramente ideológico.

De acuerdo al conocimiento de la realidad histórica, “ninguna clase puede detentar el poder del Estado en forma permanente, sin ejercer al mismo tiempo su hegemonía

sobre y en los Aparatos Ideológicos del Estado” (Althusser, 1979: 78). Esta observación ofrece condiciones para comprender que los aparatos ideológicos del Estado pueden ser no sólo el objeto, sino también el lugar de la lucha de clases. La clase, o la alianza de clases, en el poder, no pueden solas imponer la ley en los aparatos ideológicos, porque las antiguas clases dominantes pueden conservar en ellos, durante mucho tiempo, posiciones fuertes, además de que la resistencia de las clases explotadas puede encontrar el medio y la ocasión de expresarse en ellos, ya sea utilizando las contradicciones, o conquistando por la lucha posiciones de combate.

En este sentido, así como la cultura de los dominadores u opresores es un factor de sometimiento, la cultura de los dominados puede llegar a ser un elemento integrador de la resistencia. De allí la importancia de la “Cultura Popular”.

LA PROVINCIA DE BOLÍVAR

Su medio ambiente, su historia

Breve descripción geográfico-ecológica de la provincia de Bolívar.-

Dentro de una superficie aproximada de 3.336 km², la provincia de Bolívar incluye en su territorio una complejidad de regiones, desde las frías altas hasta las fértiles tierras de los pisos climáticos tropicales. Sus límites físicos son: al norte, la Cordillera de Chuquinac, que constituye una amplia extensión de la meseta sobre la que se levanta el Chimborazo; al sur, el cerro Linje y la entrada baja y plana a la región Litoral; al este, la Cordillera Occidental de los Andes, que separa a la provincia de las hoyas de Riobamba y de Alausí; y, al oeste, los ramales occidentales de la cordillera lateral del Chimbo. Como límites políticos caben señalarse: por el norte, la provincia de Cotopaxi; por el sur, la provincia del Guayas; por el este, las provincias de Tungurahua y Chimborazo; y, por el oeste, la provincia de Los Ríos (Secaira, 1981: 12-13).

El territorio de la provincia de Bolívar, en su mayor parte, se halla ubicado en la hoya lateral occidental del río Chimbo, accidente geográfico que por su importancia debe ser explicitado. En los páramos del Chimborazo, el cerro prolonga hacia el este su base ancha en el nudo de Sanan-
cajas, mientras hacia el oeste y nor-oeste se ensancha la cordillera para formar una gigantesca meseta, cuya altura oscila entre los 3.800 y 4.200 mts. sobre el nivel del mar. Las márgenes de la meseta, cortadas por muchas quebradas hondas, caen hacia el sur y suroeste al valle de Guaranda

y de Salinas, o hacia el noroeste al río de Simiátug y otros tributarios del río Zapotal. Casi a media distancia entre los pueblos de Salinas y de Simiátug el camino cruza la meseta en su prolongación más occidental, al lado del cerro Chuquinac, donde nace la cordillera lateral de Chimbo, que franjea al valle del mismo nombre, por su lado occidental. Esta cordillera geográfica y geológicamente considerada, no es un simple ramal de la Cordillera Occidental de los Andes, sino una formación individualizada, aunque no llega a las mismas alturas; su cresta, siempre bien marcada, no se aleja del curso del río Chimbo y no sufre interrupción alguna o depresión notable. Por la circunstancia expresada, las ramas que caen al lado interior, es decir, al río Chimbo, son insignificantes, pero las que emite al lado opuesto, hacia las llanuras del Litoral, son más largas e importantes. En las alturas sobre la villa cantonal de San Miguel, la Cordillera de Chimbo se bifurca: la rama principal se acerca más al río Chimbo, con un giro hacia el oriente, en los cerros de Tangará y Pisco Urcu, desde donde acompaña al valle hasta el punto donde ingresa en las llanuras; La rama occidental, que con la anterior forma el valle de la Chima, se dirige hacia el sur por los cerros de Alcázar y Alazana y por las alturas de Bilován, después vira hacia el oeste por Sandalán y emite varias ramificaciones al valle del río Limón, quedando a su lado oriental y meridional el valle y el río de la Chima (Wolf, 1975: 95-98).

El sistema fluvial del río Chimbo nace alrededor de la gran meseta que rodea al Chimborazo por su lado occidental. Una vena principal, el río Llangama o de Guaranda, viene de las quebradas meridionales entre el Arenal y el ce-

ro de Capadía y recibe como afluentes varias pequeñas quebradas, hasta unirse al sur de Guaranda con el río de Salinas. Las cabeceras de este río, segunda vena principal del Chimbo, se hallan en las pendientes occidentales de la meseta del Chimborazo, entre el cerro Capadía y el de Chuquinac, encima del pueblo de Salinas. Sus afluentes provienen de los extensos y altos páramos que rodean al mencionado pueblo, entre los que se destaca el río Guayama. La cuenca del río de Salinas está separada del sistema del río Llangama por el notable cerro de Sinchic y su prolongación hacia el sur hasta las colinas de Guanujo y Guaranda. La ciudad de Guaranda, capital de la provincia de Bolívar, se halla situada en el vértice que forma la confluencia de los ríos de Llangama y de Salinas, más cerca del primero que del último, a la altura de 2.668 m.s.n.m. De la unión de los ríos de Llangama y de Salinas nace el río Chimbo, el que inmediatamente recibe un tributario notable del lado oriental, que se llama río Gradadas, que recoge las aguas de las estribaciones meridionales del Arenal del Chimborazo. Más abajo y desde el levante, desembocan igualmente en el Chimbo varios tributarios, entre los que merecen mencionarse los ríos de San Lorenzo, Cañi, Pallo, Pangor y Sardinias, este último que se forma en el valle de Pallatanga. La orilla occidental del río Chimbo, desde Guaranda hasta el puente del río Chimbo, cerca de la localidad de Bucay, no es tan rica en afluentes como la orilla opuesta. Además de algunas quebradas, el tributario más largo es el río de San José, cuyas cabeceras se hallan en las alturas sobre Chapacoto o La Magdalena, y que en su curso medio lleva el apelativo del Huayco, por pasar al lado de un célebre santuario de este nombre. Poco antes de su confluencia con el Chimbo recibe del lado izquierdo el río

Yanayacu, que viene de un pequeño valle lateral en el que está el pueblo de La Asunción o Asancoto. Entre los ríos del Huayco y de Yanayacu se encuentra sobre una loma angosta la cabecera cantonal de San José de Chimbo, a la altura de 2.500 m.s.n.m. Más al sur se halla, en una meseta algo más espaciosa y a 2.469 m. de altura, la capital del cantón de San Miguel de Bolívar. El valle lateral de la Chima es angosto y no presenta otro río que el del mismo nombre, el que corre en un curso paralelo al río Chimbo; en la parte superior del valle se encuentran los pueblos de Bilován y San Pablo de Atenas. Llegado el río a las playas de Sicoto, tuerce su curso hacia el oeste y baja rápidamente entre los cerros de Chillanes y de Sandalán hacia el río Babahoyo. (Wolf, 1975: 98-102).

Es ampliamente conocido que el Ecuador es un país rico en contrastes geográficos (clima, topografía, suelos, vegetación), hecho que le transforma en un universo ecológico dentro de un solo país. Esta aseveración es todavía más exacta, al tratarse de la provincia de Bolívar: una de las jurisdicciones administrativas más pequeñas del Ecuador, que al mismo tiempo presenta los más agudos contrastes dentro de su espacio geográfico. En sus tres zonas naturales, fácilmente se pueden distinguir varias formaciones vegetales, según la clasificación de Holdrige, que se refiere a la vegetación natural y anterior a la intervención humana (Collin Delavaud, 1982: 21-23).

a. **La zona del páramo:** conlinda en sus partes más altas con las nieves perpetuas del volcán complejo Chimborazo

zo (6.310 m.) y se extiende en las partes bajas más o menos hasta los 3.000 m. de altitud. Su formación vegetal más alta es la del “bosque húmedo y muy húmedo sub-alpino”, con una precipitación entre 250 y 1.000 mm. y con temperaturas entre 3 y 6 grados centígrados. Su vegetación corresponde a un pajonal un tanto pequeño (10-20 cm.), de los géneros *Poa*, *Bromus* y *Agrostis*. Florísticamente es un continuum biológico de los páramos bajos, los que pertenecen a los tipos de “bosque muy húmedo montano” y “bosque húmedo montano”. La primera formación vegetal mencionada recibe una precipitación media anual de 1.000 a 2.000 mm. y tiene una forma de crecimiento arosetado, con un tallo erecto, desprovisto de ramas, de hojas pubescentes de color blanco, los denominados “frailejones” (géneros *Espeletia*, *Senecio* y *Puya*), debajo de los cuales se encuentra el pajonal ya descrito. El bosque húmedo montano es un páramo bajo y húmedo, que recibe precipitaciones entre 500 y 1.000 mm. y que, debido a la intensa presión humana sobre estas tierras, ha perdido gran parte de la cubierta vegetal original. Todavía, sin embargo, se ven extensos pajonales de los géneros *Stipa* y *Festuca*, mortiños (*Vaccinium moritina*), chuquiraguas (*Chuquiragua insignis*), montes abiertos de quishuar (*Buddleia incana*), puma maqui (*Oreopanax* sp.), piquil (*Ginoxys oleifolia*) y coica (*Miconia* sp.). A esta zona de páramo pertenece gran parte de las jurisdicciones de los pueblos de Simiátug y Salinas, así como una parte de Guanujo.

b. El valle del río Chimbo: es la zona más extensa de la provincia de Bolívar y la más poblada, pues corresponde a la casi totalidad de la hoya del Chimbo y a la parte alta de

la pequeña hoya del Chima, regiones que además tienen la mayor densidad demográfica y que constituyen los conglomerados humanos más representativos en la producción agrícola, artesanal y en el comercio. Se puede aseverar que esta zona se extiende aproximadamente entre los 2.000 y 3.000 metros de altitud y su formación vegetal natural correspondería a las clasificaciones de “bosque húmedo montano”, “bosque húmedo pre-montano y montano bajo” y “bosque seco pre-montano y montano bajo”. El primero ha sido descrito en el acápite anterior. El bosque húmedo pre-montano y montano bajo ocupa los rangos altitudinales entre 2.000 y 3.000 metros, los límites de temperatura son entre 12 y 18 grados y recibe precipitaciones de 500 a 1.000 mm. El bosque húmedo pre-montano se encuentra en las estribaciones externas e internas de la región andina y debido en parte a su inaccesibilidad existe todavía bosque virgen. Su estrato superior se caracteriza por la presencia de palmas (géneros *Euterpe*, *Attalea*, *Geonoma* e *Iriartea*), que la comparte con el sangre (*Acalypha* sp.), los alisos (*Almus jorullensis*), el cauchillo (*Sapium* sp.), cedro (*Cedrela* sp.), canelo (*Nectandra* sp.) y matapalos del género *Ficus* y *Coussapoa*. El bosque húmedo montano bajo es un continuum de la formación anterior, destacándose el sarar (*Weinmannia descendens*), la cascarilla (*Chinchona* sp.) y el romerillo o sisin (*Podocarpus* sp.). El bosque seco pre-montano y montano bajo ocupa los mismos rangos altitudinales y de temperatura que la formación anterior, pero recibe una precipitación media anual de 250 y 500 mm. En la Sierra el bosque seco montano bajo se encuentra desprovisto de su cubierta vegetal natural; sin embargo, como plantas indicadoras se pueden citar al nogal (*Juglans neotropica*), chinchín (*Cassia tomentosa*), sigse (*Cortaderia nitida*) y el cholán (*Tecoma stans*). A esta

zona pertenecen las jurisdicciones y los centros poblados de Guaranda, Santa Fe, Guanujo, Julio E. Moreno, San José de Chimbo, San Miguel de Bolívar, La Asunción, La Magdalena, San Sebastián, San Simón, San Lorenzo, Santiago y Cañi (pueblo que depende de la provincia de Chimborazo). En la hoya baja del río Chima son importantes los pueblos de Chillanes (cabecera cantonal), San Pablo de Atenas y Billován.

c. **La zona de montaña húmeda tropical:** corresponde a los ramales occidentales y noroccidentales de la Cordillera de Chimbo y a la región meridional más baja de la cuenca del río Chimbo, antes de su unión con el Chanchán, para formar el Yaguachi. Sus formaciones vegetales pertenecen a los tipos bosque húmedo pre-montano y montano bajo, ya mencionado en la zona anterior, y bosque húmedo tropical. Este último recibe una precipitación media anual entre los 2.000 y 4.000 mm. y su temperatura oscila entre los 20 y 25 grados, clima que corresponde a una altura media entre los 600 y 1.000 metros. Sus estratos vegetales comprenden al chanul (*Humiriastrum procerum*), sande (*Brosimum utile*), masca rey (*Hieronima chocoensis*), salero (*Lecythis ampie*), clavellín (*Brownea herthea*), moral fino (*Chlorophora tintoria*) y el abundante pambil (*Iriarteia corneto*). A la zona de montaña húmeda tropical pertenecen las jurisdicciones de los centros poblados de Facundo Vela, San Antonio, Echeandía, Las Naves, Balzapamba y algunos caseríos que pertenecen a Chillanes, pero que están ubicados al sur y al occidente de la mencionada cabecera cantonal.

Según los censos de población de 1950, 1962, 1974 y 1982, la población de nuestra área de estudio creció de 109.305 habitantes en 1950 a 131.651 en 1962 y 146.424 en 1974. En 1982 alcanzó a 171.277 habitantes (Collian Delavaud, 1982: 38). Secaira (1981: 13) considera que en los últimos años la población de la provincia puede superar los 200 mil habitantes. La capital de la provincia de Bolívar es Guaranda, ciudad ubicada al norte de la confluencia de los ríos Salinas y Llangama (o Guaranda), que forman el río Chimbo; su población en 1974 fue de 18.249 habitantes. Son cantones de la provincia de Bolívar: Guaranda (70.738 hab.), Chimbo (25.726 hab.), San Miguel (27.992 hab.), Chillanes (20.137 hab.), a los que se ha añadido últimamente el cantón Echeandía. Por el censo de 1974, igualmente, conocemos que, tanto en el área urbana como en la rural, el 3,33% de su población se dedica al comercio, el 87,57% son agricultores y ganaderos, el 1,07% conductores y el 5,80% artesanos. De la comparación de los censos agropecuarios de 1954 y 1974 se puede deducir un incremento significativo en la crianza del ganado vacuno y un decrecimiento en el ovejuno y porcino. (Pérez, 1982: 7-21).

Por el momento se ha puesto de relieve un conjunto de datos generales de la provincia, a fin de comprender más adecuadamente el habitat al que se ha adaptado y al que también ha transformado el hombre, a través y por medio de su trabajo. Al tratar, en forma particular sobre cada una de las zonas se profundizará en el conocimiento del medio ambiente que corresponde a la provincia de Bolívar. (Cfr. García, 1983).

Sinopsis histórica de la región que actualmente constituye la provincia de Bolívar.-

Aunque ya desde la primera Constitución del Estado Ecuatoriano en 1830, se considera como presupuesto ineludible que el territorio nacional es uno e indivisible en fracciones territoriales independientes, la distinción administrativa entre provincias responde, además de a un carácter operacional, a un ámbito geográfico natural, que en algunos casos puede trascender hacia otra de las grandes regiones geográficas. Tal es el caso de la provincia de Bolívar. Más significativo es, sin embargo, que el proceso histórico de las divisiones administrativas, no aparece como realizado al azar, sino que tiene en cuenta, de algún modo, la existencia de unidades anteriores de diversa índole, por lo que es importante analizar esa tradición, así como el desarrollo progresivo de una conciencia de colectividad en los grupos sociales que, en un momento determinado de su historia, conformaron en forma jurídica la actualmente denominada provincia de Bolívar.

Acerca de la Época Aborígen, a causa de la carencia de investigaciones arqueológicas y etnohistóricas, en el mo-

mento actual, es poco todavía lo que se puede afirmar. La tradición quiteña recogida por Cabello Valboa (1951: 320) menciona que, una vez conquistada la región Cañar, Túpac Yupanqui ordenó fabricar fortalezas y aposentos en Azuay, Pomallacta y Tiocaxas, con el objeto de defender la nueva frontera contra los ataques de los “Purvaes y Chimbos, que eran gentes que andaban alteradas”, además de otros pueblos que todavía no habían aceptado el dominio incaico. Con posterioridad a esta incursión, que parece terminó con la conquista de Quito, Túpac Yupanqui retornó por los Llanos (la Costa) al Cuzco: durante este viaje exploró “las Provincias interpuestas de Quito hasta la mar, creyendo fueran de tanta sustancia como las ya vistas y conquistadas, y con tal presupuesto entró por la Provincia de los Chimbos, y rompiendo inaccesibles asperezas llegó a la Provincia de los Guanca villcas...” (Cabello Valboa, 1951: 322), referencia documental clara a la índole de la región de Chimbo, como uno de los pasos obligados entre la Sierra y la Costa.

Por comparación con las regiones circundantes, se puede deducir que en vísperas de la invasión incaica, la provincia de los Chimbos estaba conformada por un conglomerado de pequeños cacicazgos, a nivel local, pero no existe todavía argumento alguno para dilucidar si esa forma de organización política había llegado al nivel de una jefatura o señorío étnico, es decir, si existió entonces un curaca mayor a nivel regional, al que estaban supeditados todos los caciques locales. El alcance actual de las investigaciones tampoco posibilita determinar cuáles fueron las parcialidades de los Chimbos y hasta dónde se extendía su territorio

y su área de influjo. Al respecto, si se tiene en cuenta que durante la Colonia los cacicazgos de Guanujo y Guaranda, así como los ayllus subordinados de Simiátug y Tomabela, estuvieron regidos por miembros de la familia Cando Pilamunga, se podría poner, como hipótesis, la existencia de alguna relación entre las autoridades étnicas de la zona superior de la cuenca del Chimbo (Guaranda, Guanujo, Salinas, Simiátug) con el cacicazgo de Pilahuín (al so. de Ambato) y parcialidades a él adjuntas (Cfr. Pérez, 1962: 214 ss.; 1982: 40-66; Costales de Oviedo, 1983, 69-110). La comprobación de esta hipótesis pondría en evidencia la constitución de la cuenca del Chimbo como una región multiétnica, cuya sección superior habría estado habitada por comunidades indígenas emparentadas con las suroccidentales de la hoya de Ambato, mientras que la zona media y baja del río Chimbo habría sido el habitat de los Chimbos propiamente dichos, pueblos a los que habría que añadir la colonia multiétnica de explotadores (Camayos) de las Salinas de Tomabela y posteriormente los numerosos grupos de mitimaes implantados allí por los Incas.

El documento más antiguo conocido hasta el presente, que ofrece una visión más o menos cercana a la Época Aborigen, es la “Relación para la Real Audiencia de los Repartimientos y número de Indios y Encomenderos que hay en el Corregimiento de Chimbo”, redactada por su Corregidor Miguel de Cantos, en 1581 (en: Jiménez de la Espada, 1965, II: 254-260). Según ella, además de un alto número de parcialidades de Mitimaes, procedentes de distintos lugares del Tahuantinsuyo y de grupos de Camayos, existían

a finales del siglo XVI comunidades o ayllus identificados como “naturales” o “llactayos”, los que con toda seguridad eran descendientes de la población aborigen preincaica. En la banda occidental del valle del río Chimbo, por ejemplo, en 1581, estaban reducidos en los pueblos de Santa María Magdalena de Chapacoto y Nuestra Señora de Azancoto, dos ayllus de “naturales” de dichos pueblos, bajo las jefaturas de los caciques Uinca y Quizarumba respectivamente. Pertenecían a San Miguel y su jurisdicción, también al occidente del río Chimbo, cuatro parcialidades de naturales de dicho pueblo, cuyos curacas se apellidaban entonces: Bizizi, Yanzaguano, Liu, Cunna; un ayllu de naturales de Holonguca, con su cacique Natilima; y cinco parcialidades de naturales de Chillán (Chillanes), cuyos caciques eran a la fecha de la “Relación”: Saplay, Miguel Chillán, Chauñamu, Bartolomé Chillán y Juan García. En la zona oriental del valle del río Chimbo dos parcialidades de Naturales, con sus caciques Yacoto e Ipo, pertenecían al pueblo de San Llorente de Guamarica (San Lorenzo); un ayllu, bajo la jefatura de Pilamungana, estaba reducido en San Rafael de Cumbibamba (Santiago); y en Pallatanga, de los seis ayllus que entonces constitutían el pueblo, parece que la mayoría era de naturales y sujetos respectivamente a los caciques: Chimbo Rima, Chacha, Chequeche, Gando, Pilco Lima y Lorenzo (?). A los anteriores se deben añadir los ayllus pertenecientes a Tomabela y que estaban reducidos en los pueblos de La Sal (Salinas) y Guano (Guanujo?), a los que pertenecían también algunas familias radicadas en Ambato, Quito, Pelileo y los carpinteros de Chillo.

Es evidente que los datos que ofrece Cantos son más cabales y reflejan más adecuadamente la situación en la Época Aborigen, que la breve y tardía mención de Juan de Velasco (1960, II: 9), según el cual el “estado mediano” de Chimbo incluía numerosas tribus de los Azancotos, Chapacotos, Chimas, Guanujos y Guarandas., (Cfr. también: Costales A., Peñaherrera de Costales P.; 1958: 5-241).

En otra parte de este trabajo se pone de relieve que la cuenca del río Chimbo es importante como productora de maíz, trigo y otros productos agrícolas, hecho que era ya reconocido en la Época Colonial y que posiblemente responde a una situación análoga en épocas anteriores. Quizás ya antes de la conquista incaica varias etnias serranas tenían acceso a los recursos económicos del territorio Chimbo, pues son conocidos diversos enclaves de “Camayos”, especialmente en Chapacoto y en un pueblo denominado Guano, lugar este último difícil de ubicar, pero que por pertenecer a la provincia de Tomabela podría tratarse de Guanujo. Todavía en el siglo XVI, en Chapacoto, juntamente con los mitmas colocados por los Incas, los Camayos puestos allí por los caciques de Sigcho, Latacunga, Mulahaló, Puruhaes y Panzaleos, explotaban sus recursos económicos. En Guano de Chimbo estaban representados indios naturales de Tomabela, Sigcho, Angamarca, Chambo, San Andrés de los Puruhaes y Panzaleos. Este dato se confirma en la “Relación del pueblo de Sant-Andrés Xunxi” (actual San Andrés en la provincia de Chimborazo), según la cual sus habitantes conseguían fruta, y quizás también hortalizas, de las tierras labradas por sus Camayos-hortelanos en

Penipe, Pallatanga, Chimbo y El Embarcadero (Babahoyo), lo que demuestra el acceso de los moradores aborígenes del frío Xunxi a recursos de zonas templadas y aún tropicales (Cfr. Jiménez de la Espada, 1965, II: 262). Entre los productos de climas cálidos tenía un valor especial el algodón. Por ejemplo, los grupos indígenas de Guayllabamba (cerca de Chambo, en la provincia de Chimborazo) tenían sus algodones en el valle semi-tropical del río Chanchán, en Chillocoto (todavía no ubicado) y en Pallatanga, Chillán y Telimbela al borde de las planicies del Litoral. A lo anterior habría que añadir el sitio multiétnico productor de sal en Tomabela (actual Salinas de Bolívar), en los flancos occidentales del Chimborazo (Salomón, 1980: 237-287; Moreno Yáñez, 1981: 108-109).

Los sucintos datos mencionados sobre los Camayos en Chimbo, demuestran que los recursos del valle eran apetecibles por varios grupos étnicos, por lo que no sorprende que el Estado Inca instalara en esa región colonias de “Mitmajcuna” (o Mitimaes). Según la ya mencionada “Relación” de Miguel de Cantos, en 1581, en Chapacoto vivían 337 indios de la parcialidad de “Mitimas” provenientes de Guayacondo (norte del actual Perú), regidos por el curaca Carguatocos, entonces los “Naturales” eran 321 personas. La diferencia cuantitativa entre Lactayos o naturales y Mitmajcuna es todavía mayor en Nuestra Señora de Azancoto (actual La Asunción), donde estaban asentados, a la fecha de la Relación, como parcialidades mitimas: la de Joan Pariatanta, con 495 personas, procedentes de Caxamarca; el ayllu de Diego Llacsapoma, con 301 almas y originario de

Guamachuco en la provincia de Caxamarca; la colonia mitima múltiple sujeta a Mateo Guallpa Yupanqui Inga, con 170 personas; la parcialidad de mitimas Guambos de Caxamarca con 301 individuos subordinados a Sancho Guarnan Quispe. Todos los grupos mencionados “vinieron con el Inga cuando entró en esta tierra”. Azancoto contaba entonces con 1267 habitantes mitimas (81, 11%), en contraposición a los 295 naturales (18.88%) del principal Antonio Quizarumbay. En la jurisdicción del pueblo de San Miguel, además de los cuatro ayllus de naturales de dicho pueblo, del de Holonguca (?) y de las cinco parcialidades de Chillán, existía en 1581 una parcialidad de “mitimas de todas suertes y naciones”, con 414 personas, de la que era principal Francisco Atao. De los 3.301 habitantes de la jurisdicción de San Miguel, solamente el 12.54% correspondía a la población mitimajcuna. Es importante observar que los pueblos antes mencionados están ubicados en la mitad occidental del valle del Chimbo y que contaban en 1581 con 5.991 habitantes indígenas, de los que 2.018 están señalados como “mitimas”, lo que significa el 33.68% de la población total. (Moreno Yáñez, 1981: 110).

La situación es diferente en la banda oriental del río Chimbo. El pueblo de San Llorente de Guamarica (San Lorenzo) contaba con una parcialidad mitima, traída por el Inga desde Caxamarca, cuyos 302 individuos estaban subordinados a Lorenzo de Guamarica. El pueblo de Santiago o San Rafael Cumbibamba estaba compuesto por el ayllu de Francisco Carhua Cóndor, quizás mitmaj, con 153 habitantes, además de los 298 de la parcialidad de Diego

Pilamunga, llactayo de dicho pueblo. Pallatanga contaba entonces con 1520 personas, distribuidas en seis parcialidades, entre ellas probablemente era mitima Chachapoya la gobernada por Miguel Chacha y que tenía 285 personas. Los tres pueblos orientales comprendían 2.849 habitantes, de los que ciertamente un 10.60% (y con alguna probabilidad un 25.97%) eran mitimas. Finalmente el pueblo y provincia de Tomabela tenía 2.569 habitantes, los que residían en el centro poblado y en los caseríos de La Sal y de Guano, a los que se debían añadir los Camayos de Tomabela que residían en otros lugares ya mencionados. Tomabela parece que no contaba con colonias de mitimaes (Moreno Yáñez, 1981: 110-111).

Hasta el momento se han enfatizado las funciones militares o la condición de destierro de los mitimaes. Sin embargo un detenido análisis de otro tipo de documentación, en especial de aquella que se refiere a visitas y censos, permite actualmente profundizar en las características económicas de la citada institución. En este contexto se ha constituido en verdadero aporte la hipótesis de Murra (1975: 60), según la cual estos mitimas no fueron sino una manifestación tardía y alterada de un antiguo patrón andino denominado por el mencionado autor “El control vertical de un máximo de pisos ecológicos”. Es importante poner de relieve que los mitmajcuna productores así como las guarniciones para la represión, eran generalmente grupos privilegiados. Esta sería la condición de las numerosas colonias mitmas asentadas en la cuenca del Chimbo, entre cuyos curacas, en 1581, se contaba como el más representativo Don Mateo Guallpa Yupangue Inga, hijo de Cápac

Yupangue, probablemente en “Tutricut” (gobernador) o representante del Zapainca Huayna Cápac en la región de Quito. El joven príncipe Guallpa Yupangue, quien por ser además sobrino de Túpac Yupanqui era considerado como uno de los parientes más cercanos de Atahualpa, asumió, después de la muerte de Cápac Yupangue, las atribuciones de su padre. Atahualpa le designó además capitán suyo, motivo por el cual se repartían los tributos y camaricos con Atahualpa. Guallpa Yupangue, como todos los demás incas residentes en la región de Quito, muchos de ellos en calidad de mitimas; se aunó a Atahualpa en la guerra con Huáscar y acompañó al Inca hasta Cajamarca. Subsiguientemente a la captura de Atahualpa por los españoles, los colaboradores más importantes de aquel se desbandaron hacia el Cuzco o Quito, aunque algunos, entre ellos Yupangue, cayeron prisioneros en poder de Pizarro. Cerca de Lima, Yupangue pudo escapar, para refugiarse en su curacazgo en Chimbo, en compañía de Quisquís y de otros guerreros, por ejemplo, de varios hijos y vasallos del curaca de Panzaleo (región de Machachi) y de Sango Piña señor de los Chimbos. Entre Quito y su señorío de Azancoto (Chimbo) permaneció, hasta que decidió aceptar el dominio de los españoles, bajo cuyo servicio se puso y entonces recibió el de Mateo como nombre bautismal. Don Mateo Guallpa Yupangue se casó con Doña Angelina, hija de Collaguazo, uno de los caciques de la región de Quito, y fue designado por las autoridades coloniales como “Alguacil Mayor de los Naturales” de esa ciudad y provincia (Espinosa Soriano, 1978: 2-31; Moreno Yáñez, 1981: 117-118).

Aunque pertenece a la Época Colonial, es de interés el testimonio de Antonio Vásquez de Espinosa (1948: 346-347), quien recorrió gran parte del territorio de la entonces Audiencia de Quito, entre 1612 y 1614, y quien describió a los indígenas de la región de Chimbo en los siguientes términos: “Los indios de esta tierra traen el cabello como cerquillo, a modo de los italianos, visten sus camisetas de lana con abertura por detrás y por delante; el traje turquesco, sin mangas, son de muchas maneras; ellos están de ordinario en cuclillas hilando lana con sus ruecas, que me causó admiración, quando los vide; toda esta provincia es fría, como la de los Puruaes de Riobamba, y así casi entre estas dos provincias al sur esta la provincia de Pallatanga de temple caliente, donde ay ingenio de azúcar y se hacen buenas conservas; cerca de Chimbo al este está el volcán de Chimborazo, que siempre está cubierto de nieve”.

Se ha hecho mención al papel que desempeñó Mateo Guallpa Yupangue durante la invasión de los españoles al norte del Tahuantinsuyo. Después de someterse a las autoridades españolas participó en la pacificación de Lita y en la de los Quijos acompañó al gobernador Gil Ramírez Dávalos. Parece que el primer español que reconoció como la vía más corta hacia el golfo de Guayaquil, la que atravesaba el valle del río Chimbo, fue Alonso Hernández, uno de los regidores de la recién fundada ciudad de Santiago de Quito, quien derrotó después de la muerte de Quisquís, completamente a los indios en el territorio de Chimbo y se apoderó de gran cantidad de oro, lo que permitió a Benalcázar emprender la expedición a las provincias de Popayán, después de

haber efectuado la primera fundación de Guayaquil (González Suárez, 1969, I: 1086). Precisamente para realizar esta fundación, marchó Sebastián de Benalcázar por la vía de Chimbo, camino que desde entonces fue definitivamente reconocido como el más transitado y el principal contacto entre la Sierra y la Costa. Una vez incorporada a la Corona Española, los habitantes indígenas de la región del Chimbo fueron “repartidos” en encomienda a favor de los conquistadores. La encomienda, como institución, era el formal encargo que hacía la Corona de un grupo de sus vasallos indígenas, a un español, para que éste les evangelizara y civilizara y, a cambio, recibiera como compensación un tributo, fuera en especie o en metálico. Así en 1549 eran encomenderos: Pedro Martín Montanero, de Tomabela; Juan de Larrea, de Chimbo; Francisco de Vargas, de Guamarica y Pallatanga. Entre 1580 y 1600 fue Miguel de Sandoval encomendero de Chimbo, Azancoto, Chapacoto, San Sebastián, San Miguel y Chillán; y, antes de 1581, Diego Montanero tuvo a su cargo Santiago y Tomabela. Entre 1592 y 1647 fueron encomenderos: Pedro González de Mendoza y Juan Porcel, de Tomabela; Pedro de Arellano y Zúñiga, de Guaranda y parte de Chimbo; Cosme de Céspedes, de Chimbo y Pallatanga; y Lorenzo de Vargas, de San Lorenzo y Pallatanga. A modo de ejemplo, puede mencionarse que algunos pueblos de Chimbo entregaban como tributo, 14 reales, media manta de algodón, 2 almudes de maíz, 2 de cebada, 3 y media ave por cada tributario; entre todos daban 12 cargas de sal y 30 cerdos. Los de Guamarica tributaban 2 pesos, 1 manta, 2 aves, 3 almudes de maíz y, entre todos, 4 cargas de sal y 6 cerdos. A lo anterior hay que añadir los “Camaricos”, en la práctica otra forma de tributo, pero destinado a los doctrineros, así como el pago de los diezmos.

Las encomiendas se heredaban por una vez; posteriormente podían ser entregadas a otro encomendero o pasaban a ser cobradas directamente por los funcionarios (Corregidores) de la Corona Española. (Pérez, 1982: 26-28).

Probablemente por la importancia de la ruta hacia Guayaquil y antes del descenso montañoso hacia el río Babahoyo, Benalcázar fundó el asiento de Chimbo, algún tiempo después de las fundaciones de Santiago y San Francisco de Quito, y de Guayaquil (González Suárez, 1969, I: 1243). El Corregimiento de Chimbo, en 1581, según Cantos (En: Jiménez de la Espada, 1965, II: 254 y ss.) se extendía desde las partes altas de Salinas y Tomabela hasta el territorio de Chillanes e incluía dentro de su territorio al valle de Pallatanga. Además de la producción agropecuaria en el Corregimiento existía un obraje de comunidad, en el que se producían paños, frazadas y jergas, donde trabajaban alrededor de 200 indios; las salinas de Tomabela que eran explotadas por trabajadores indígenas, algunos de los cuales se dedicaban a su comercio; Pallatanga contaba además con dos ingenios.

Hacia 1612, según Antonio Vásquez de Espinosa (1948: 346), en el asiento de Chimbo, cabeza de la provincia del mismo nombre, vivían algo más de 100 vecinos españoles; había en ese lugar una iglesia parroquial y un convento de San Francisco; era un punto importante en el camino real que iba hasta el desembarcadero del río que va a Guayaquil. La autoridad principal era el Corregidor, nombrado por el Virrey de Lima. La mayoría de los españoles residentes en

Chimbo se dedicaban a la arriería, a fin de transportar desde el embarcadero las mercaderías, incluso vino, provenientes de España y que, desembarcadas en Guayaquil eran llevadas hasta Quito y otros lugares, por lo que los vecinos eran propietarios de grandes recuas de mulas. La parte montañosa del camino estaba en muy mal estado a causa de la frecuente lluvia y por ser casi todo él de montaña: allí “vienen las mulas atollando por el lodo, y por camellones que les topa en la barriga, que parece imposible que lo puedan andar; y así en este camino muere mucho ganado”.

Parece que fueron pocos los cambios en la situación del corregimiento de Chimbo, hasta la década de 1740, años en los que fue visitado por los miembros de la expedición que vino a la Presidencia de Quito para medir el arco del meridiano, junto a la línea equinoccial, y dilucidar más exactamente la forma de la tierra. De esa época queda el testimonio de Jorge Juan y Antonio de Ulloa (1978: 429-430). Entonces se componía el Corregimiento de un asiento y siete pueblos; Chimbo, la capital, donde antiguamente residían los Corregidores, quienes se trasladaron por las mejores facilidades que ofrecía para el comercio, a Guaranda. El asiento de Chimbo tenía entonces unas 80 familias pobres, entre ellas algunas de españoles y la mayoría de mestizos e indios. Sus pueblos eran: San Lorenzo, Azancoto, Chapacoto, San Miguel, Guaranda, Cuanujo y Tomabela. Como en el siglo anterior, la principal ocupación era la crianza de recuas de mulas, necesarias para el transporte de los efectos comerciales, que se llevaban de Quito hacía el Perú, entre ellos, fardería de paños y géneros fabricados en los

obrajes de la provincia de Quito, harinas y simientes; en su retorno transportaban desde Bodegas: vino, aguardiente de uva, sal, algodón, pescados, aceite. Las utilidades que este tráfico dejaba en los vecinos eran crecidas, de modo especial durante el verano, pues con las lluvias del invierno era el camino prácticamente intransitable: entonces se decía que se había cerrado la montaña. Las tierras de la cuenca del Chimbo eran dilatadas y fértiles y las haciendas eran o de potreros, para alimentar a los numerosos mulares, o de sembradío.

Juan de Velasco, (1960, II: 553-555) describe aproximadamente en términos análogos el Corregimiento de Chimbo, cuyo principal ingreso económico consistía en los fletes por el uso de mulas, pues aun cuando los dueños de ellas no encuentran cargas de negociantes, transportan por su propia cuenta aquellos efectos que conocen necesitarse en las provincias altas o en la de Guayaquil. Parece que, a pesar de la primera impresión de pobreza de la región, su gobierno era apetecido por los Corregidores, así por el grueso ramo de tributos reales, como por el comercio que suelen entablar, con gran utilidad, entre aquellas provincias. Los pueblos del distrito, mencionados por Velasco, son los mismos que aparecen en la “Relación histórica del viaje a la América Meridional” de Jorge Juan y Antonio de Ulloa, a excepción de Tomabela. Aunque escrita en años anteriores, la “Idea del Reyno de Quito” (1761-1764), por el oidor Juan Romualdo Navarro (1950: 396-555), recoge información más o menos contemporánea a la de Velasco. En esos años se había deteriorado ya la importancia de Chimbo, como capital del Co-

rregimiento, por haber pasado su comercio al pueblo de Guaranda, pero demográficamente el asiento de Chimbo era todavía el núcleo poblacional más importante, con unos 1.000 habitantes. Los pueblos del Corregimiento eran: Pallatanga, San Lorenzo, Azancoto, Chapacoto, San Miguel, Guaranda, Guanujo y Tomabelas: todos juntos contaban con 7.500 almas; la población total del Corregimiento era de 8.500 habitantes. Según Navarro, poca importancia tenía la agricultura, pues la mayor parte de tierras laborales estaban destinadas a potreros, para mantener las numerosas recuas de mulares que mantenían casi todo el comercio entre la Sierra y la Costa. Ya entonces se conocía la riqueza de los bosques sitios en las estribaciones de la Cordillera de Chimbo, zona sub-tropical donde se habían descubierto algunas minas y especialmente las plantas de quina o cascarilla de tan buena calidad como la de Loja.

Según el “Diccionario Geográfico de las Indias Occidentales o América” publicado entre 1786 y 1789, por Antonio de Alcedo (1967, I: 311), el distrito del Corregimiento de Chimbo “es corto y muy pobre por ser país montuoso que no ofrece más utilidad a sus naturales que la de conducir efectos de las provincias de Riobamba y Tacunga a las bodegas de Babahoyo, donde están las Aduanas reales, y volver con los de las provincias del Perú, para cuyo tráfico tienen numerosas recuas que componen más de 1.500 mulas; este comercio sólo le hacen en verano, porque en invierno están impenetrables los caminos de aquellos montes, que llaman cerrarse la montaña, y tan crecidos los ríos, que no permiten vadearse; es paso preciso de este camino la gran cuesta de San Antonio, tan nombrada por su inmensa

altura y riesgo para pasarla; pero están las mulas tan prácticas en dejarse resbalar por ella, que no hay memoria de haber caído alguna; no produce esta provincia otros frutos que quina, que no se beneficia... y así se provee de todo lo que necesita de las inmediatas de Riobamba y Tacunga... Sus naturales serán 2.000 almas, la mayor parte mestizos repartidos en siete pueblos, de que es capital el del mismo nombre y aunque en él residía antes el Corregidor, habita hoy en el de Guaranda.”

Además de la importancia para el transporte de mercaderías, durante la guerra de la Independencia y gran parte del Período Republicano, el territorio de la cuenca del Chimbo, era también el paso obligado para las tropas de las diferentes tendencias. El pronunciamiento del 10 de agosto de 1809, no tuvo mayor eco en Guaranda, cuya población suscribió el 28 de diciembre del mismo año un acta de adhesión al Rey y a la Junta Suprema de Sevilla. Sin embargo en vista de la importancia estratégica de su situación entre Quito y Guayaquil, la Junta Revolucionaria de Quito nombró a José de Larrea y Villavicencio, Corregidor de Guaranda, quien, usando especialmente fuerza de trabajo indígena, fabricó obstáculos en las vías de comunicación con Babahoyo, para impedir el acceso de las tropas reales que podían avanzar desde Guayaquil. Posteriormente, el 11 de diciembre de 1811, la nominada un mes antes Villa de Guaranda estuvo representada por Antonio Ante en el Congreso Constituyente que redactó la primera Carta Política del Estado de Quito. A José de Larrea y Villavicencio sucedió Gaspar Morales como Corregidor nombrado por el Rey. Después de la matanza en Quito

del 2 de agosto de 1810, Arredondo se retiró a Guaranda, donde fue atacado por Carlos Montúfar y obligado a evacuar el lugar. Entre todas las batallas de la Independencia, ocupa un lugar importante la del Camino Real, acaecida el 9 de noviembre de 1820. Las fuerzas patriotas comandadas por Urdaneta y Febres Cordero, derrotaron a los realistas cerca de la parroquia de Bilován, acción en la que tuvieron participación preponderante los guarandeños Pedro Tovar y Josefina Barba. Guaranda proclamó su independencia al día siguiente. Después de la derrota sufrida por los patriotas el 3 de enero de 1821 en la batalla de Tanizahua, solamente obtuvo la región de Guaranda su independencia a raíz del combate de Tapi (en la actual Riobamba), tenido el 21 de abril de 1822. Entonces nombró Sucre como gobernador de Riobamba y Guaranda al coronel León de Febres Cordero.

Según la ley de División Territorial dictada por el Congreso de la Gran Colombia el 23 de junio de 1824, Guaranda era un cantón que pertenecía a la provincia de Chímbo-razo, la que a su vez estaba integrada al departamento del “Ecuador” el que conjuntamente con los de Guayaquil y Cuenca conformaban los Departamentos del Sur de la Gran Colombia. Con su separación el 13 de mayo de 1830, el nuevo Estado del Ecuador, según su primera Constitución aceptó la división territorial anterior, por lo que tanto las actuales provincias de Chímbo-razo y Bolívar estaban incluidas como cantones en la de Pichincha, desde la reforma del 24 de noviembre de 1826, realizada por Bolívar a causa de las dificultades económicas de esas dos regiones. Años después, la Convención de Ambato, el 30 de julio de 1835,

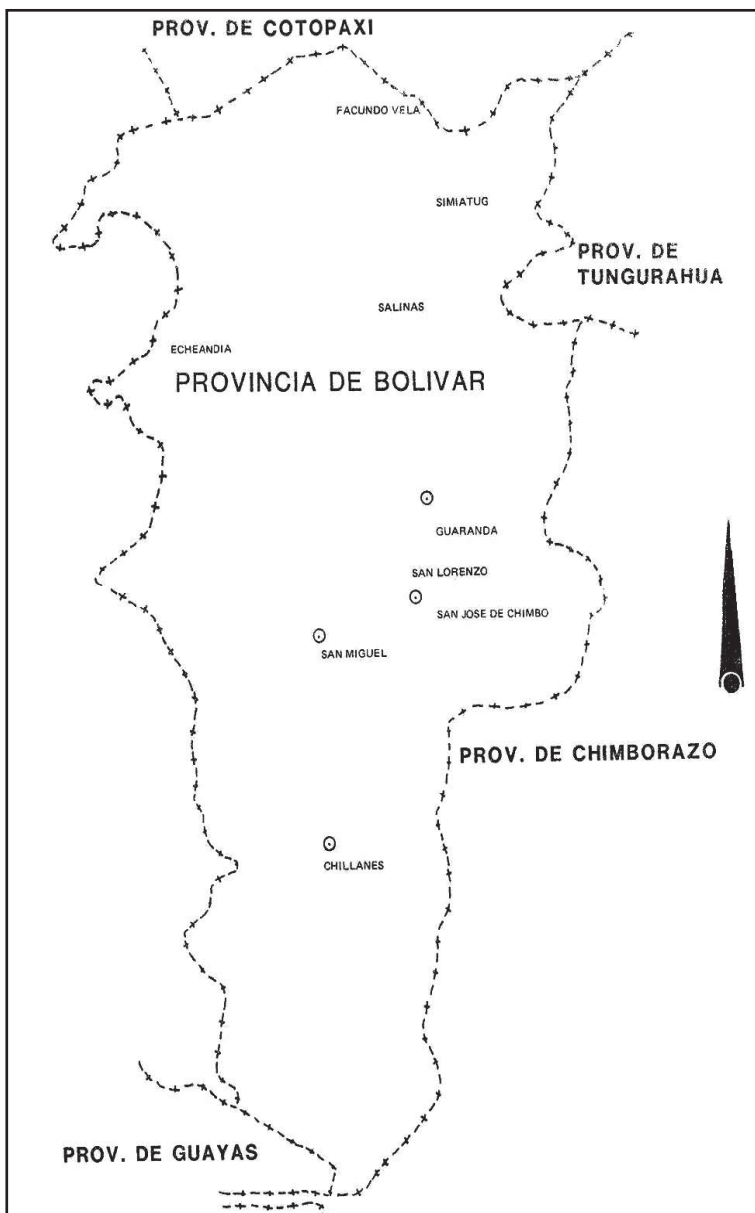
creó la provincia de Chimborazo, a la que pertenecían las actuales jurisdicciones de Tungurahua y Bolívar. En 1860, el 3 de mayo, García Moreno dividió el territorio de Bolívar en dos cantones: Guaranda y Chimbo y los anexó a la nueva provincia de Los Ríos, decisión que fue ratificada en la Convención de 1861. Parece que desde entonces Pallatanga y Cañí pasaron a formar parte de la provincia del Chimborazo. Finalmente, por decreto del 17 de abril de 1884, la Convención reunida en Quito, creó la provincia de Bolívar, con los cantones Guaranda, Chimbo y San Miguel, la que se inauguró el 15 de mayo del citado año, fecha en la cual iniciaron sus funciones las primeras autoridades. El cantón Chillanes fue creado en 1967 y el de Echeandía a finales del año 1983 (Secaira, 1981: 43-56).

José Kolberg, jesuita que llegó al Ecuador en junio de 1871, nos ofrece algunas observaciones en su diario de viaje “Nach Ecuador” (en castellano: Hacia el Ecuador, 1977), el que además está ilustrado con algunas láminas explicativas. El conjunto de la tierra estaba entonces escasamente poblado, pues según cálculos del viajero alemán podría mantener una población diez veces mayor. Se cultivaban varios productos, preferentemente maíz y patatas, así como diversos cereales. Con todo, lo principal, seguían siendo las tierras destinadas a los potreros, separados entre sí por cercas de maguey o penca, reemplazadas a veces con plantas de cactus. Prosigue Kolberg: “Los troncos de penca y cactus multiplicados y sin vida, la completa escasez de vegetación, el continuo color quemado de los potreros y el tono amarillo

rojizo de los páramos que se extienden sin fin por ambos lados dan a éstos y a la llanura de por sí bella de Guaranda, lo mismo que a la gran altiplanicie entre las dos principales cadenas de la cordillera, un carácter un poco melancólico, sobre todo en tiempo de verano, cuando el ardiente sol tropical ha destruído todo verdor” (Kolberg, 1977: 76-77).

Algunos autores han puesto de relieve la intensificación de la navegación fluvial, especialmente en los ríos de la cuenca del Guayas, en la época denominada cacaotera. Por ejemplo, hacia 1910, en el apogeo del período cacaotero, surcaban el Guayas y sus principales afluentes 46 vapores fluviales. La burguesía agro-mercantil de la Costa encontró en la navegación fluvial la mejor respuesta técnica a la necesidad de unir las grandes zonas productoras orientadas hacia el mercado internacional, con Guayaquil como plaza comercial y financiera y centro del sistema agro-exportador (Deler, 1983: 190). Las zonas interiores, como la provincia de Bolívar, pierden su importancia económica y se convierten progresivamente en regiones de emigración, es decir en simples depósitos de material humano que saldrá de la provincia para constituir la fuerza de trabajo de las plantaciones o los estratos de servicios del puerto de Guayaquil. En estas circunstancias, la construcción del ferrocarril Guayaquil - Quito se constituyó en la crisis más profunda para la economía de la provincia de Bolívar, pues ésta perdió su condición de paso obligado entre la Sierra central y norte con el principal puerto del país. Esta circunstancia debe haber transformado una economía basada en el transporte de carga y en la crianza de animales para el efecto, en una economía dirigida más a la producción agrícola, tanto

para el consumo propio, como para la exportación de productos serranos a las plantaciones y ciudades de la Costa. A nivel de artesanía, por ejemplo, los herreros de Chimbo, dirigieron sus conocimientos técnicos a la reparación de maquinaria de trapiches, reparación de armas y posteriormente al desarrollo de una artesanía que quizás es una de las más significativas de esta provincia. Toda esta historia ha fortalecido el carácter de “estructura social subordinada”, como característica de varias regiones del Ecuador, en especial de sus provincias más marginadas.



Producción agropecuaria

Dada la importancia que posee la producción agropecuaria en la provincia, incluimos estos cuadros que resumen la situación, basados fundamentalmente en los estudios del C.E.R.U.R. de Rehovot, Israel, 1980.

Provincia de Bolívar

| Cantón | total | 0.0 | % | 0.01 has. 10 has. | % | 10 100 | % | + 100 has. | % |
|---------------------|-----------------|-----|-----|----------------------|------|-----------|------|------------|------|
| Guaranda | N° 11680 | 714 | 6.1 | 8.867 | 75.9 | 2.005 | 17.2 | 94 | 0.8 |
| | Has. 103.302 | - | - | 20.757 | 20.1 | 53.124 | 51.4 | 24.421 | 20.5 |
| Chimbo | 3.506 | 66 | 1.9 | 2.905 | 82.8 | 522 | 14.9 | 13 | 0.4 |
| | 21.308 | - | - | 8.040 | 37.7 | 10.907 | 51.2 | 2.361 | 11.1 |
| San Miguel | 4.665 | - | - | 3.162 | 67.8 | 1.484 | 31.8 | 19 | 0.4 |
| | 34.455 | - | - | 6.566 | 19.1 | 21.133 | 61.3 | 6.756 | 19.6 |
| Chillanes | 3.584 | 6 | 0.2 | 2.570 | 71.7 | 973 | 27.1 | 35 | 1.0 |
| | 39756 | - | - | 9.347 | 23.5 | 24.438 | 61.5 | 5.971 | 15.0 |
| Total Provincial | 23.435 | 786 | 3.4 | 15.101 | 64.4 | 7.383 | 31.5 | 161 | 0.7 |
| | 198.821 | - | - | 27.723 | 13.9 | 126.589 | 63.7 | 44.509 | 22.4 |

Fuente: Centro de Estudios Regionales Urbano-Rurales (C.E.R.U.R.)

PROVINCIA DE BOLÍVAR.-

ESTIMACIÓN DE LA SUPERFICIE COSECHADA, PRODUCCIÓN.

AÑOS 1978-1980

| PRODUCTOS | SUPERFICIE EN HECTÁREAS | | PRODUCCIÓN EN TONELADAS MÉTRICAS | |
|---------------|-------------------------------|--------|--|---------|
| | 1978 | 1980 | 1978 | 1980 |
| Arroz cáscara | 220 | 171 | 612 | 445 |
| Arveja | 3.833 | 3.800 | 1.917 | 1.775 |
| Cebada | 898 | 2.486 | 577 | 1.875 |
| Fréjol | 4.684 | 5.000 | 2.406 | 2.325 |
| Haba | 2.233 | 2.500 | 1.143 | 925 |
| Lenteja | 307 | 150 | 128 | 83 |
| Maíz suave | 8.481 | 11.000 | 10.443 | 11.440 |
| Maíz duro | 435 | 2.200 | 467 | 2.310 |
| Trigo | 7.932 | 8.876 | 11.636 | 10.036 |
| Mellico | 64 | 64 | 312 | 312 |
| Papa | 2.442 | 2.500 | 29.009 | 25.000 |
| Papa china | 257 | 400 | 1.424 | 1.400 |
| Yuca | 897 | i. 300 | 7.120 | 13.000 |
| Cebollas | 84 | 106 | 778 | 954 |
| Col | 154 | 180 | 3.595 | 3.753 |
| Lechuga | 7 | 8 | 63 | 80 |
| Tomate | 12 | 10 | 126 | 110 |
| Zanahoria | 13 | 24 | 88 | 156 |
| Aguacate | 15 | 24 | 117 | 204 |
| Banano | 515 | 930 | 10.416 | 18.600 |
| Limón | 150 | 160 | 1.176 | 1.344 |
| Mandarina | 98 | 120 | 655 | 804 |
| Mango | 11 | 12 | 210 | 219 |
| Naranja | 11.356 | 12.500 | 228.324 | 252.500 |
| Naranjailla | 118 | 120 | 702 | 714 |
| Pina | 10 | 12 | 156 | 187 |
| Plátano | 990 | 1.500 | 10.216 | 16.500 |
| Toronja | 22 | 25 | 467 | 550 |
| Coco | 10 | 12 | 100 | 121 |
| Soya | 32 | - | 51 | - |

| | | | | |
|----------------|-------|-------|---------|---------|
| Cacao en grano | 6.027 | 5.235 | 1.513 | 1.768 |
| Caña | 3.500 | 6.000 | 139.832 | 349.998 |
| Papaya | - | 5 | - | 102 |

Fuente: Centro de Estudios Regionales Urbano-Rurales (C.E.R.U.R.) Rehovot-Israel. 1980.

ESTIMACIÓN DE LA POBLACIÓN BOVINA.-

| Cantón | 1976 N° | 1977 N° | 1978 N° | Tasa acumula- tiva anual |
|------------|------------|------------|------------|-----------------------------|
| Guaranda | 48.437 | 52.473 | 56.509 | 8 |
| Chimbo | 12.277 | 13.300 | 14.323 | 8 |
| San Miguel | 17.160 | 18.590 | 20.020 | 8 |
| Chillanes | 14.370 | 15.567 | 28.727 | 41.3 |
| TOTAL | | | 119.579 | |

PORCINO.-

Es otra de las especies importantes dentro de la explotación pecuaria en la provincia con una cifra total de 71.960 animales, distribuidos en los cuatro cantones, ocupando el primer lugar el cantón Guaranda seguido por Chimbo, en tercer lugar Chillanes y, finalmente, San Miguel.

CAPACIDAD RECEPTIVA DE LOS PASTOS.-

| | | | |
|--------------|----------------|----------------|----------------|
| Pastizales | Bovina 1976 | Bovina 1977 | Bovina 1978 |
| Naturales | 0.35 UBA/Ha. | 0.55 UBA/Ha. | 0.75 UBA/Ha. |
| Artificiales | 0.10 UBA/Ha. | 1.25 UBA/Ha. | 1.35 UBA/Ha. |

ESTIMACIÓN DE LA POBLACIÓN OVINA.-

| Cantón | 1976 N° | 1977 N° | Tasa | 1978 N° | Tasa |
|------------|------------|------------|------|------------|------|
| Guaranda | 117.677 | 127.483 | 8.33 | 137.289 | 7.86 |
| Chimbo | 6.581 | 7.129 | 0.83 | 7.677 | 0.83 |
| San Miguel | 10.812 | 13.713 | 2.7 | 17.415 | 2.7 |
| Chillanes | 4.900 | 5.308 | 0.83 | 5.716 | 0.83 |

CAPACIDAD RECEPTIVA DE LOS PASTOS.-

| Pastizales | Ovina 1976 | Ovina 1977 | Ovina 1978 |
|--------------|-------------|-------------|-------------|
| Naturales | 0.204.0/Ha. | 0.304.O/Ha. | 0.384.O/Ha. |
| Artificiales | 0.354.0/Ha. | 0.554.O/Ha. | 0.804.O/Ha. |

Nota: En términos de unidades ovinas por hectárea (4.0/Ha.).

DISPONIBILIDAD DE PASTIZALES.-

| Cantón | Pastos | Pastos | Total |
|------------|-----------|-------------------|---------|
| | Naturales | Has. Artificiales | |
| Guaranda | 23.500 | 30.000 | 53.500 |
| Chimbo | 3.500 | 19.500 | 23.500 |
| San Miguel | 10.000 | 4.500 | 14.500 |
| Chillanes | 11.000 | 10.200 | 21.200 |
| TOTAL | 48.000 | 64.200 | 112.700 |

PRODUCCIÓN DE LECHE/VACA/DIA, PROVINCIA DE BOLÍVAR, 1978.-

| Cantón | Total Bovinos | Vaca Producción | Total Producción | L i t r o s vaca día |
|------------|---------------|-----------------|------------------|----------------------|
| Guaranda | 56.509 | 14.127 | 53.682 | 3.8 |
| Chimbo | 14.323 | 2.864 | 8.019 | 2.8 |
| San Miguel | 20.020 | 4.004 | 11.211 | 2.8 |
| Chillanes | 28.720 | 7.180 | 20.104 | 2.8 |
| TOTAL | 119.572 | 28.175 | 93.016 | 3.5 |

ÁREAS DE EXPLOTACIÓN FORESTAL, SEGÚN ESPECIES, 1974.-

| Especies forestales | Bosques artificiales | | | Total | |
|---------------------|----------------------|----------|---------|----------|-----------------------|
| | Eucalyptus | Cipreses | Pinos | | |
| 108 | | | Nogal 2 | Balsa 32 | Explotación 142 Has. |
| 151 | 42 | 84 | 6 | 30 | Conservación 313 Has. |

ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES Y GANADEROS

23 UFA 1979

| Nombre de la Asociación | C a n t ó n | Tipo | Actividad | N° Socios |
|--------------------------|--|----------------------------|--------------|-----------|
| Casaicha-Chinipamba | Parroquia Guaranda - Veintimilla | Asociación de agricultores | Agropecuaria | |
| Casaicha Viejo y Anexos. | Guaranda - Veintimilla | Asociación de agricultores | Agropecuaria | |
| Paltabamba | Guaranda - Veintimilla | OCAI | Agropecuaria | 34 |
| Cochabamba | Chimbo - La Magdalena | Pre-cooperativa | Agropecuaria | 17 |
| Chiguipue Alto | Magdalena - Guaranda - Facundo Vela | Asociación de agricultores | Agropecuaria | 28 |
| María Aurora | Guaranda - Facundo Vela | Asociación de agricultores | Agropecuaria | 15 |
| San Pedro de Quillototo | Guaranda - Simiátug | Pre-cooperativa | Agropecuaria | 17 |

Fuente: Centro de Estudios Regionales Urbano-Rurales (C.E.R.U.R.) REHOVOT-Israel.



Guaranda, San Pedro



Guaranda, San Pedro

Guaranda, San Pedro



*Tambán (Chimbo);
manufactura (Trapiche)*



San José (cerámica)



*San José de Chimbo
(armeros)*

LA ZONA DEL PÁRAMO

En vista de las diferencias estructurales que presentan las dos parroquias más importantes de la zona de páramo se ha visto como más adecuado presentar su análisis en la forma de dos estudios descriptivos de caso.

Además, puesto que la índole económica de Salinas y de Simiátug no está relacionada prioritariamente con la producción artesanal para mercado, sino que su importancia radica en el sector agropecuario y en la comercialización de esos productos, en el presente capítulo se pondrán de relieve estas variables y los condicionamientos que dependen de las características de la producción agropecuaria.

La denominada en el presente estudio zona de páramo es, en la provincia de Bolívar, la región que cuenta con un alto porcentaje de población indígena, hecho que ha motivado el desarrollo de diversas formas de explotación y dominio de los grupos autodenominados “blancos” sobre la población indígena. Un trabajo como el presente no podía dejar de lado a las relaciones inter-étnicas, ya que las mismas, transformadas en un sistema de jerarquización social, articulado a la diferenciación en clases sociales a nivel nacional, impregnaron la totalidad de la vida socio-económica y de sus expresiones ideológicas en la zona de páramo de la provincia de Bolívar.



Simiatug, vista

Primer Estudio de Caso SALINAS

La cultura popular en relación con la variable económica

Descripción del lugar: Existen dos vías de acceso a esta comunidad: una que parte desde Guaranda para Salinas (32 km. entre asfaltada y afirmada) que continúa hasta Simiátug y Facundo Vela; la otra, parte de El Arenal (vía Ambato-Guaranda) y conduce por Pachancho a Salinas (26 km. afirmado) donde empalma con la anterior vía.

Desde Guaranda se va a Salinas en aproximadamente 2 horas, siguiendo el serpenteante camino vecinal de Guanujo hacia el noreste. Se destaca una pequeña cadena montañosa con elevaciones que no sobrepasan los 4.200 mts. de altura. Después de haber superado varias dificultades en la vía carrozable, estrecha y mal cuidada y de difícil acceso en la época invernal debido a una serie de desprendimientos que se observan, se llega a una alta y pequeña meseta donde se ubica la población de Salinas, la misma que a excepción de la parte sur, por todos sus costados se encuentra rodeada de montañas que le dan un marco incomparable de puro aire andino con un penetrante frío y un viento desafiante que sopla en todas las direcciones.

En su parte este se encuentra una montaña baja sin mayor vegetación, con rocas reflejantes, sitio en el cual se hallan las minas de sal y a cuyos márgenes cruza un pequeño río del mismo nombre, Salinas.

La parroquia rural de Salinas, perteneciente al cantón Guaranda de la provincia de Bolívar, se halla ubicada a una altura de 3.400 mts. s.n.m. con una población dentro del perímetro del poblado de 480 habitantes; la zona cuenta con un total de 3.500 habitantes. Estos datos se tomaron del Registro Civil, pero según el Censo realizado en 1974 por el INEC, la parroquia de Salinas tiene una población total de 5.209; una superficie de 491 km.2 (o 49.100 has.).

Aparte del pueblo de Salinas, al interior de la comunidad existen otros asentamientos humanos nucleares (recintos). Los principales son: La Palma (al suroeste); Lecubiana (al este); Tres Marías, Malidiahuan y Chazo Juan (al oeste); Pambabuela y Pachancho (al norte); y, Pahua (al sur).

La población de las comunidades se compone de un alto porcentaje de indígenas de la cabecera parroquial (Salinas) y de mestizos.

Hasta hace algunos años, tanto mestizos como indígenas, mantenían relaciones con las haciendas aledañas: Punín, Talahua, El Sinche, La Vaquería, La Moya, Apahua, sea como precaristas o asalariados.

La tenencia de la tierra en forma comunal prácticamente ha desaparecido; únicamente queda el páramo y algunos sitios aledaños a la cabecera parroquial que son explotados comunalmente; el resto de la tierra se ha convertido en propiedad privada, hecho que queda reflejado en el siguiente cuadro de tenencia de la tierra en la zona estudiada:

NÚMERO Y SUPERFICIE DE LAS UPA POR RÉGIMEN DE TENENCIA

| UPA (Has.) | NÚMERO | SUPERFICIE |
|-------------------|--------|------------|
| 0.0 – 0.0 | 21 | |
| 0.01 – 0.5 | 56 | 18 |
| 0.5 – 1.0 | 27 | 19 |
| 1 - 2 | 61 | 85 |
| 2 - 3 | 72 | 174 |
| 3 - 4 | 47 | 167 |
| 4 - 5 | 27 | 120 |
| 5 - 6 | 149 | 1.067 |
| 10 - 20 | 201 | 2.896 |
| 20 – 50 | 241 | 7.454 |
| 50 - 100 | 85 | 5.609 |
| 100 - 500 | 33 | 4.988 |
| 500 – 1.000 | 1 | 608 |
| 1.000 – 2.500 | 1 | 1.316 |
| Más de 2.500 | 1 | 2.504 |
| Tierras comunales | | 22.075 |
| Total | 1.023 | 49.100 |

Fuente: Centro Agropecuario de 1974 (INEC).

Según datos referenciales obtenidos del señor, Manuel López (de 73 años de edad), que durante 30 años ha sido Teniente Político de Salinas (su antecesor en este cargo fue su padre), la parroquia de Salinas se creó en el año 1895.

Artesanías y producción artístico-popular

Producción y comercialización: La producción en Salinas se realiza en su totalidad a nivel artesanal; encontramos:

Panificadoras: Existen tres “panaderías” en Salinas, Todas trabajan utilizando hornos de diesel o kérex, de unos 90 x 70 cm. de tamaño. Una pertenece al grupo juvenil, otra a la familia Chamorro y la tercera a la familia Salazar.

Quesería: (Fábrica de quesos Andina). Esta industria láctea pertenece a la Cooperativa Salinas Ltda., pero inicialmente fue creada por la Cooperación Técnica Suiza, una institución que otorga asesoría técnica a los campesinos en lo referente a la producción de derivados de leche. También se ha introducido ganadería de raza. La maquinaria que se utiliza casi toda es manual. Los vendedores de la leche (aproximadamente 200 personas) que llegan con sus mulas, de 2 a 4 horas de camino desde las comunidades de arriba, reciben 12 sucres por cada litro. Los quesos se venden en Quito, Guayaquil, Ambato y Guaranda.

Industria de sal: A la existencia de las minas de sal se debe el nombre de la población Salinas. El agua de sal se obtiene de unas rocas frente al poblado.

El trabajo de las minas de sal de Tomabela: En la parroquia de Salinas, a la entrada sureste, frente a la población, se halla una pequeña elevación de piedra lisa y brillante, la parte posterior es cubierta de pajonales y por sus orillas corre un pequeño río de agua fría de páramo, donde

las mujeres lavan ropa y donde los hombres pescan truchas en la época de lluvia.

Para llegar a las minas de sal desde la población, se debe bajar una gradiente de 800 metros, cruzar el río entre las piedras y subir por las rocas unos 600 metros aproximadamente.

Sobre estas rocas existen tres agujeros, denominados “Candos” u “Ojos”; el más grande se llama “Cando Bravo” que conforma la vertiente principal. Los otros dos “Cando Macho” y “Cando Huarmi” se encuentran más abajo. Del “Cando Bravo” sale el agua a las otras dos fuentes sin que se pudiera ver una sola gota de agua natural salada. Sólo se escucha un ruido por debajo de la tierra parecido al del agua cuando hierve (ver “Cuentos y Leyendas” acerca del “Cando Bravo”).

Del “Cando Macho” y del “Cando Huarmi”, las mujeres recogen el agua salada en pequeños recipientes de plástico y poco a poco llenan los huecos superiores de las “chacras”. Las “chacras” son rocas de 3 a 5 metros de altura y de 1 a 2 metros de ancho que tanto en su parte superior como inferior tienen un hueco (dicen que estos huecos son naturales, lo cual es dudoso). En total hay 25 “chacras”, cada una pertenece a una familia y se respeta su utilización a manera de propiedad privada.

Iniciado su trabajo a las 6 horas de la mañana, cada logra llenar el hueco superior de su “chacra” hasta las 11 horas. Una vez llenos los huecos superiores, las mujeres

riegan el agua salada por la roca, llenando así el hueco inferior, donde es recogida nuevamente, para repetir el proceso durante el cual el agua, poco a poco, se evapora (llega a una temperatura de 20 a 25 grados centígrados) y se aumenta la concentración de la sal. La concentración es comprobada mediante un huevo que es puesto en el líquido, si el huevo emerge totalmente (si sube en forma de ayora) la concentración es suficiente.

Mientras las mujeres siguen trabajando en las “chacras” aun durante las tardes, las hijas (que por la mañana asisten a clases) recogen el agua salada concentrada y la llevan en baldes pequeños al pueblo, para lo cual tienen que descender un camino resbaloso lleno de lodo y realizar una penosa subida para volver a bajar. Durante toda la tarde, hasta las 4 horas aproximadamente, se les ve subir y bajar de las salinas al pueblo.

En un día de trabajo cada mujer (asistida por 4 a 10 hijas) obtiene de 60 a 70 litros de líquido concentrado. Si la mañana es bien soleada y se obtiene demasiada agua salada preparada, parte de la misma se deposita en un recipiente hecho de piedra (parecido al pondo) para seguir su procesamiento al día siguiente.

En la mayoría de los casos y debido al altísimo costo de la leña (en Salinas no hay árboles y la leña debe ser traída de Facundo Vela; una garetta de guagra - madera roja, cuesta S/.600.00); hoy día solamente cuatro familias cocinan la sal en sus casas para su autoconsumo y para la venta a pequeña escala. Utilizan enormes pailas de cobre

(que cuestan S/.15.000 cada una) que se llenan con agua salada (“chachaco”) y se ponen sobre fogones especiales con fuego de leña. Tarda entre 4 y 5 horas hasta que se vaporice el agua y quede el polvo de la sal. Cuando ya queda casi seca la sal por el calor de la misma paila, se la mete en una batea para que se enfríe. Después se pone en tazas (de hojalata) forradas de papel y aplastándola fuertemente para que tome la forma del molde de la taza. Continuamente la “bola de sal” se pone sobre el carbón del fogón para que se seque y para que se “tueste”. Después la sal es envuelta en paja de páramo, dos bolas en un paquete. Estos atados se venden en la feria a S/.60.00 o sirven para el uso propio.

Según contó el señor Manuel López, las minas de sal, así como el río de agua salada (río Salinas), antes pertenecieron a las haciendas “El Sinche” y “Guanujo”, propiedades del señor Aurelio Cordovez Ricaurte. Este hacendado daba en arriendo cada chacra por 18 sucres anuales por cada persona que trabajaba en la misma. En esta época había unas 60 chacras ya que los Candos daban más agua salada.

Después las minas fueron controladas por el Estado, y el Gobierno impidió que la gente del pueblo trabajara en ellas. Con motivo de la Reforma Agraria, y según el informante, después de varias solicitudes al Congreso, “las minas de sal” fueron declaradas “Sal Clandestina” y se autorizó su explotación por medio del trabajo personal. El Estado indemnizó a su ex-dueño y las “minas de sal” pasaron a ser propiedad del pueblo de Salinas.

Producción agrícola.-

Pachancho: En el recinto viven cerca de 16 familias, el resto de la población vive en asentamientos dispersos sobre el páramo. El sector de Pachancho se encuentra a 15 km. de Salinas entre 2.800 y 3.500 mts. de altura. Se da el pastoreo extensivo de ovinos. Se pastorea el rebaño de 6 a 16 horas. Los rebaños pernoctan en su corral denominado kila, junto a la vivienda. Los corrales rotan cada 6 meses. En el antiguo sitio del corral cultivan algunos productos como mellocos, ocas, cebollas coloradas. Estos productos sirven para la auto-subsistencia.

Mientras que las mujeres y los niños cuidan el rebaño y realizan el pastoreo, los hombres efectúan labores agrícolas y comerciales, labores de trasquilado, construcción y arreglo de corrales. Las mujeres hilan y confeccionan shigras de cabuya. La lana de las ovejas se vende en la feria de Salinas o en Ambato a 10 sucres la libra. Cada oveja produce aproximadamente 25 libras anuales de lana. También entregan la lana a los tejedores de la zona de Simiátug, para después recibir la tela tejida en el color pedido.

El dinero obtenido por la venta de ovejas y de la lana sirve para adquirir productos de primera necesidad como sal, panela y vestidos y para comprar fideos.

Este pueblo de Pachancho es uno de los pocos de la zona que todavía no ha sido integrado a los diversos programas

de desarrollo de las instituciones religiosas, estatales o de otra índole. Mantienen sus agroecosistemas tradicionales, su tecnología, sus instituciones de reciprocidad y parentesco y su ideología. No se han concedido créditos a los campesinos, ni se iniciaron obras básicas de infraestructura (camino, luz eléctrica, agua entubada). En cambio se está abusando de la mano de obra barata de la zona, puesto que los habitantes de esa difícil zona ecológica, debido a su pauperización, venden su fuerza de trabajo a bajo precio.

Rayopamba: La actividad de los campesinos es parecida a la de Pachancho. Los hombres emigran en los meses de verano debido al bajo ingreso económico.

Pambabuela: En esta zona existe ganadería. Cada vaca produce un promedio de 8 litros diarios de leche. Cada familia posee un promedio de 5 cabezas de ganado, o sea cada familia es propietaria de una producción de 40 litros diarios de leche, que se vende a la quesera de Salinas. Parte del dinero obtenido se utiliza para amortizar los créditos otorgados por el FEPP para la adquisición de ganado de raza. Aparte de la producción de leche, se obtienen ingresos por la venta de ganado. Ejemplos: una maltona (vaca tierna) o un torete (hasta un año) vende a S/.10.000 o S/.15.000. Una vaca adulta (3-4 años) vale entre S/.40.000 y S/.50.000.

La población espera altos ingresos en el futuro, debido a la instalación de la Fábrica de Embutidos en Salinas. (10 Km. de Pambabuela). También venden abono natural.

Salinas: La producción agrícola se desarrolla entre los

1.800 y 2.800 metros sobre el nivel del mar. El principal producto cultivado es la papa. Sólo dos lotes de la tierra son comunales y se cultivan en base a cooperación, mientras que la mayor parte de la tierra es propiedad privada. La tierra se “desgasta” rápidamente, las condiciones ecológicas no son muy aptas para la agricultura.

Camarón y Chazo Juan: Situados en la zona sub-tropical al interior de la parroquia de Salinas. No es una zona apta para la agricultura pero con la ayuda de tecnología moderna se han introducido algunos productos como la caña de azúcar, café, cacao, naranjilla y frutas cítricas. Las familias cultivan la tierra en propiedad privada (50 hasta 100 hectáreas). La mayoría de las parcelas son utilizadas como pastos naturales, mientras solo la menor parte es destinada al cultivo.

Ferias y otras formas de intercambio de productos artesanales

Todos los días martes en Salinas se realiza la feria libre en la cual se venden y compran los productos del sector, así como también otros traídos de otras regiones del país, especialmente herramientas y ropa. Además se venden shigras de cabuya, las mismas que se ven en toda la zona. También se vende lana hilada, de borrego o de llama. En cuanto a productos agrícolas se venden legumbres, hortalizas, maíz, azúcar, quesos y animales domésticos como cerdos, gallinas, ganado vacuno. Este último de un tamaño mediano, cuesta S/.25.000.00.

El único comedor de Salinas se encuentra en la casa de la

familia del señor Marcelo Durán. La señora Mercedes Durán cocina (con leña) para los técnicos de la quesería, así como para otra gente de afuera. Aparte de la preparación de la comida para forasteros y su propia familia (tiene siete hijos), la señora Durán cuida los animales y a las 7 de la mañana entrega la leche a la quesería, para lo cual ordeña a la vaca ya antes de las 6. Además junto con sus hijas trabaja en la sal.

La dieta diaria es sencilla, se come mucha sopa. A veces

Arte culinario y alimentación

preparan el noloc (torta de papas): cocinan las papas con sal (peladas), se estiran con una piedra, se mezclan con un huevo entero y con un poco de mantequilla. La masa se fríe en manteca o aceite, todo entero, o bien en forma de bola, hasta que se dore bien. Se come con arroz seco.

Tortilla de maíz: se preparan todavía en tiesto (plato grande de barro, plano) con harina de maíz y azúcar.

Pasteles fritos: se mezcla harina de trigo con agua y sal. La masa se aplana, fina como papel, y se llena con queso blanco. Después de haber formado empanadas, éstas se fríen en manteca.

La comida en finados: en las zonas altas de la parroquia se prepara la colada morada (puca api): en una manga (olla de barro) con agua tibia, se pone el polvo morado (de maíz negro) y se bate hasta que esté algo espeso. Después se añaden 3 naranjillas, media piña, arrayán (matita de árbol)



Ivo Mora: Selva Amazónica (Santiago)

todo en trozos. Se tapa la olla; se la pone en un rincón con punzo o paja por debajo de la manga, para que no tope el piso, se deja ahí tres días hasta que se vuelva agrio su contenido. Dicen que “solito sin fuego empieza a hervir y se pone agrio”. Durante este tiempo hay que mecer la manga una vez al día. Después de los 3 días se hierve bien su contenido y se pone panela. Se come caliente con pan. Algunos opinan que tiene más sabor si la colada morada se come fría.

El pan de finados (huahua tanda): primero se compra la harina de trigo y se lleva junto con huevos, levadura, poca manteca, azúcar, sal y leña a donde hay un horno. La masa se mezcla con agua y levadura y se forma a mano.

Medicina popular

Según varios informantes en la zona se usa:

Chuquirahua: es una planta de páramo, buena para los nervios y contra el frío.

Matico: planta de la cual se prepara unguento para heridas.

Menta: contra el dolor de estómago, se usa en forma de té.

Llantén: planta de cuyas hojas se prepara un té que sirve para las hinchazones.

Agua de bocacachi: es agua mineral que se mezcla con azúcar y limón. Dicen que es un remedio “para todo”. Un baño en las aguas de bocacachi (15 minutos de camino a pie desde el centro de Salinas) es bueno para los riñones, así como para el paludismo. Se aconseja bañarse por las mañanas, puesto que entonces el agua sale tibia.

Arquitectura: flores verdes, son buenas contra el reuma y se usan en forma de té.

Las flores de llachaj con tamarindo: preparado como infusión es bueno para la “bilis”.



Guaranda - mercado



Guaranda - alfarería

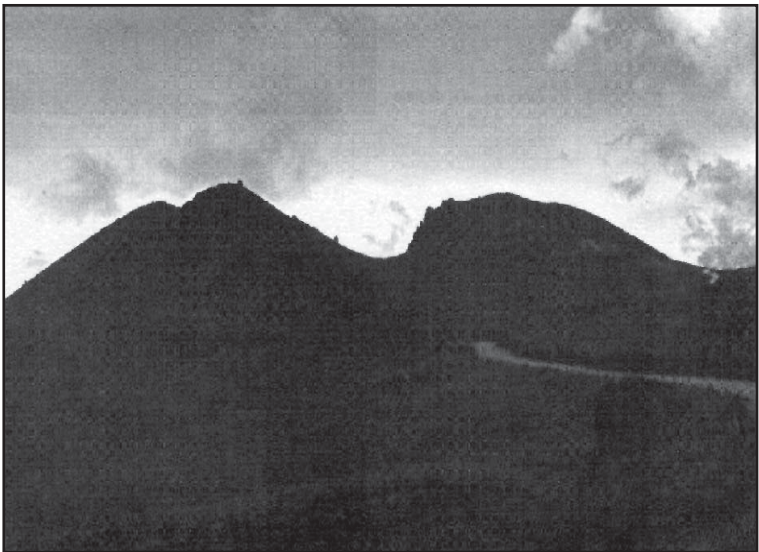


Santiago - Señor de la salud



C. Chuquinas, Salinas - Simiátug

Valle hacia Simiátug desde C. Chuquinac





Salinas, fuentes de sal (principal)

Valle de Salinas



La cultura popular en relación con la variable social

Instituciones, grupos y asociaciones voluntarias.

Instituciones Estatales.-

Tenencia Política: Se encuentra a cargo del Teniente Político señor Hugo Chamorro, 36 años, nativo del lugar; desempeña esta función desde hace más de 3 años; asistido por un secretario. En cuanto a la aplicación de justicia, ésta se imparte por medio del Teniente Político, quien aplica las sanciones de acuerdo a lo establecido en la ley y de acuerdo a los delitos cometidos. Cuando se trata de peleas, discusiones y contravenciones se aplican multas de S/.35 a S/.240, o el arresto por 24 horas. En caso de delitos graves como crímenes (que muy pocas veces suceden) o robo de ganado (abigeato), una vez instruida la causa, se remite a los tribunales competentes de lo penal de Guaranda. Cabe señalar que para evitar el robo de ganado los habitantes de la zona organizan brigadas de vigilancia en los predios. En los recintos existen delegados ad-honorem del Teniente Político.

Centro de Salud: Funciona en un pequeño cuarto y cuenta con un médico rural, una doctora y una auxiliar de enfermería, la señora Elemar Chamorro. La doctora (médico rural) terminó el año rural.

Según las entrevistadas al respecto, la población estaba satisfecha con la presencia de la doctora y todas las mujeres con quienes hablé desean que nuevamente venga una doc-

tora, debido a que sabe mejor “sanar lo de tener niños” que un doctor. El promedio de hijos por cada familia es alto, (entre 10 y 12 aproximadamente, con una mortalidad del 50%). Alrededor de 20 familias reciben instrucciones de planificación familiar, pero las mujeres se van “en secreto” debido a que sus maridos generalmente no están de acuerdo que reciban ningún tratamiento especial para, como expresaron las mujeres, “curar lo de tener tantos hijos”.

Las enfermedades más comunes de la población son: diarreas, artritis, reumas y bronconeumonías. En la población infantil, las enfermedades y causas de muerte constituyen: la parasitosis, bronquitis y desnutrición. En la población adulta las causas de muerte constituyen los cólicos a la vesícula, las obstrucciones intestinales y la desnutrición. El promedio de vida de las personas adultas es de 60 años, mientras el 40% de los niños mueren en el primer año de su vida.

Según la auxiliar de enfermería, señora Chamorro, por falta de medios adecuados no puede ejecutar su labor con eficacia. Las medicinas más utilizadas constituyen: los antibióticos, analgésicos, vitaminas, antiespasmódicos, antidiarréicos, gasas y materiales de primeros auxilios. Las medicinas se venden a precio de costo a los pacientes. La doctora no cobró por sus servicios. (Es la excepción en comparación con lo practicado por otros médicos rurales de la misma zona).

Este Centro de Salud es el único en esta parroquia, por lo cual presta atención también a los demás recintos pertenecientes a ella. (Se calcula que en la zona correspondiente

a Salinas nacen alrededor de 80 niños al año). Entre las necesidades del Centro de Salud se hace constar la construcción de un local adecuado, la presencia permanente de un médico (con preferencia de una doctora), de un odontólogo, que la población reclama desde hace varios años, un inspector de salud y saneamiento ambiental y la dotación de un lote adecuado de medicinas.

La escuela Quintiliano Sánchez: Esta funciona en un local recientemente construido, tiene 6 grados y asisten 165 niños. Laboran 6 maestros, incluida la Directora, señorita Piedad Aldaz, que es profesora del cuarto grado. Los demás profesores son: señora Sara Aldaz, los señores Remigio Miranda, Vinicio Quinatoa, Jorge Sayay, José García y la señorita Rosa Calderón. Debido a que la elaboración de la sal es considerada como trabajo exclusivo de las mujeres, como anteriormente se puso de relieve al tratar de las Salinas, el porcentaje de alumnas que en forma regular asisten a clases es muy reducido en comparación con los varones.

Registro Civil y Correos: Casi no tienen funcionamiento regular, sólo atienden al público un día a la semana.

Servicio Telegráfico (IETEL): Sólo existe un rótulo grande afuera de la casa de la Tenencia Política, pero no existe este servicio. El rótulo fue colocado hace más de un año sin que se haya procedido a la instalación del servicio.

Empresa Eléctrica: Hay luz eléctrica en el pueblo; Salinas es el último lugar de la zona donde se reciben algunos canales de T.V. y de radiodifusión.

Organizaciones Privadas.-

Religiosas: Actúa la comunidad de Salesianos a través de dos sacerdotes de origen italiano, quienes se encargan de los oficios religiosos en la parroquia, así como en las otras poblaciones de la zona de Salinas; éstos son: Padre Antonio Pool y Padre Mateo Pantegini.

Aparte de sus oficios religiosos, los Padres colaboran con la OMG (Operación Matto Grosso, un grupo de voluntarios italianos) y el FEPP (Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio). Ambas instituciones trabajan para el desarrollo comunal.

Los Padres están intentando industrializar la producción de la sal y construyen un horno a base de diesel, con dos “paellas” en vez de una sola, ubicado en un taller dentro del convento, a cargo de la señorita María Calderón. Los Padres reciben el agua de sal (ya preparada, vea “industrias de sal”) de las mujeres del poblado, pagando 3 sucres por litro. Elaboran fundas plásticas como empaque de SAL YODADA, con el fin de venderla en Quito.

Financiaron un estudio químico para obtener el análisis exacto del contenido de esta sal.

La Cooperativa de Ahorro y Crédito Salinas Ltda.: Presidente es el señor Víctor López; Secretario es el señor Guido López. Pueden ser socios las personas que viven en Salinas. La Cooperativa tiene sus estatutos propios legalmente constituidos y da dinero en préstamos de acuerdo al

reglamento interno. Esta Cooperativa mantiene varios subgrupos de trabajo y producción como son:

- a) **El Cuchi grupo:** Compuesto por personas que hacen préstamos a la Cooperativa y se encargan de comprar cerdos y de criar a los mismos, para poder obtener una ganancia económica.
- b) **El Cuy grupo:** Que son personas que en base a préstamos obtenidos de la Cooperativa compran y crían cuyes para obtener un beneficio económico con la venta de estos pequeños animales.

Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio (FEPP): Es una institución de ayuda social que instaló pequeñas industrias, como talleres de carpintería (para elaborar objetos de uso de madera); y una mecánica que está dirigida por técnicos italianos. En el taller de carpintería trabajan el Padre Mateo Pantegini y el voluntario italiano Damián Pantegini, quienes han creado este taller con miras a un colegio Técnico Fisco-Misional. Actualmente ejercen la función de maestros. Otro proyecto es una pequeña fábrica de embutidos dirigida por el técnico italiano Franco quien, junto con otras dos personas nativas del lugar, trabaja en la elaboración de derivados de carne de choncho.

El único molino del pueblo fue construido por los técnicos del FEPP.

Grupo de voluntarios italianos Matto Grosso: Es un organismo que también se encarga de crear pequeñas indus-

trias para que los pobladores puedan trabajar. Este grupo está conformado de 2 a 4 personas. Actualmente están enseñando a las mujeres de Salinas a tejer. Montaron una tienda en el convento donde se venden sacos, bufandas, suéteres, medias de lana, gorras y ponchos. Algunos de estos artículos son elaborados con lana de borrego, otros con lana de llama. Las mujeres que antes no sabían tejer, ahora trabajan en sus domicilios. El centro de producción consiste en alrededor de 200 madres de familia. Por cada artículo elaborado se les paga una cierta cantidad de acuerdo al producto. Los artículos elaborados se venden en el almacén de la parroquia, en otros lugares del país, o se exportan al extranjero, sobre todo a Alemania e Italia. La venta está organizada completamente por los voluntarios de Matto Grosso y los Padres. Como coordinadoras del “Centro de Madres” intervienen la profesora Sara Aldaz y la señorita Rosa Calderón. La tienda está a cargo de la señorita Gladys Salazar.

Otra actividad de los voluntarios de Matto Grosso es la “industria de la mermelada”, formando un grupo de mujeres que cultivan mora y recolectan moras naturales con el fin de elaborar mermelada. Esta pequeña industria funciona en el recinto “El Arrayán” de la parroquia de Salinas. La compra de frascos especiales para envasar la mermelada así como la venta misma está a cargo de los voluntarios. La mermelada se expende en Quito en el mismo almacén donde se venden también el queso y algunos tejidos del Centro de Madres. Aparte de mermelada de mora se hace también mermelada de mortiño y de hualicones (fruta silvestre del paramo).

El grupo juvenil: Este grupo está integrado por jóvenes y adultos de la parroquia y tienen, como objetivos, el adelanto cultural y la ayuda social de sus integrantes. Presidente de este grupo es el señor Guido López, quien es a su vez el promotor social del Plan Padrino y Secretario de la Cooperativa de Ahorro y Crédito. (El Ex-teniente es su abuelo). Este grupo dirige una granja agrícola para la producción de papas, con una extensión de 20 hectáreas.

Integran el grupo más de 80 jóvenes (hombres y mujeres). La tierra es de propiedad comunal, pero no tienen estatutos jurídicos.

Al grupo juvenil pertenece también una panificadora. Elaboran un medio quintal de trigo en pan, pasando un día. Además el grupo juvenil ayuda a vender la sal en Quito.

Aparte de actividades para el mejoramiento económico, este grupo realizó varias mingas: de este modo, por ejemplo, fue construida la nueva escuela. De momento están realizando mingas para construir un camino y un puente desde el pueblo hacia las minas de sal, con el fin de evitar el trabajo excesivo de las niñas, que deben bajar cargando el líquido. Una vez construido el camino, se piensa usar más mulas para esta carga pesada.

El Plan Padrinos: Es un organismo de ayuda caritativa y humanitaria, que funciona gracias al financiamiento de familias extranjeras (Europa), las cuales envían determinadas sumas a niños (sus ahijados) de la zona. Este dinero también se supone que sirve para ejecutar planes de asistencia y ayuda, bajo un programa y diseño determinados.

Estos planes y ayuda directa llegada del exterior, se ejecutarán con promotores sociales, los cuales dependen de una jerarquía y comité de dirección nacional. En determinados momentos vienen asesores extranjeros a supervisar el trabajo y los gastos. Los promotores sociales son generalmente jóvenes de instrucción secundaria, nativos del lugar; en el caso concreto de Salinas son los señores Guido López, jefe de oficina y Vicente García como ayudante.

Entre los proyectos del Plan Padrinos se pretende la ayuda económica para desarrollar la producción agrícola, disponen de una granja modelo TIVINAL; además se encargan del desarrollo ganadero vacuno con vacas lecheras y la industrialización de sus derivados, de ganado porcino con criadero de chanchos, de ganado ovino, especialmente para la industrialización de la lana, elaboración de tejidos y objetos folclóricos. Muchos de estos productos son vendidos en el mercado nacional y otros, enviados a países del exterior, generalmente de Europa y Norteamérica.

Se ha logrado observar que ciertos funcionarios de esta institución y promotores sociales, valiéndose de métodos ilegales y fraudulentos, recortan y aprovechan los dineros enviados en calidad de ayuda para su mezquino beneficio personal; un hecho concreto de este particular es la falsificación de cartas de agradecimiento que supuestamente lo hacen los niños “ahijados” a sus padrinos del exterior.

Encontrándose la oficina del Plan Padrinos en Salinas, las actividades que se realizan hasta ahora se efectúan en los recintos de Rayopamba, Pachancho y Pambabuela.



C. Chuquinac, Salinas - Simiátug

Salinas de Bolívar





*Salinas,
fuentes de sal
(secundarias)*

Fiestas y costumbres

Fiestas de origen religioso.-

Fiestas Patronales: Son fiestas de la parroquia en honor al “Señor de la Buena Esperanza”, que se realizan cada 24 de Mayo. Estas fiestas tienen un carácter cívico-religioso, en las cuales inclusive participa la escuela.

Fiestas de Carnaval: Se realizan todos los años en los días de Carnaval, se celebran con juegos de agua, harina, licor y comidas, llenas de gran entusiasmo.

Fiestas de Navidad: Son fiestas familiares de carácter religioso, en las cuales se pasa la novena del Niño y se asiste a la “Misa del Gallo” para celebrar el nacimiento de Jesús.

El primer día del mes de Noviembre se celebra el día de Todos los Santos.

Fiestas populares y distracciones.-

Fiesta de los Tres Reyes: Se realiza el 6 de Enero de todos los años, para lo cual se organiza un desfile de disfraces con los Reyes Magos, los esclavos y vasallos; además se cantan loas y se presentan hechos religiosos.

Las ollas encantadas: En esta distracción popular participan las señoras y señoritas de la parroquia y lo hacen en forma voluntaria, ellas vendadas los ojos y dadas previamente tres vueltas, tratan de romper con un palo una olla

encantada que ha sido donada por vecinos de la parroquia. Las ollas se llenan de caramelos, confites, pañuelos, ropa interior, comestibles como pan, frutas, galletas, etc., y, en ciertas ocasiones, a algunas de estas ollas se les pone sapos u otros animalitos para poner la nota de gracia y buen humor.

Las ollas se cuelgan con una cuerda y van a una altura de 2.50 mts. y las mujeres de la población deben tratar de romper en tres intentos para llevarse consigo los citados objetos; de no lograrlo sigue otra participante.

El juego de cintas y prendas de vestir a caballo: En este juego participan los adultos y jóvenes montados en caballos; tienen que intentar ensartar palos pequeños o esferográficos en argollas que están colocadas en cuerdas a 3 m. de altura, con prendas de vestir como premios. La inscripción para este juego cuesta S/.20.00

El palo encebado: Es un juego muy popular que en otros lugares del país lo llaman “castillo”. Consiste en colocar dos o tres maderos de 1.5 m. de largo y completamente engrasado, con manteca, cebo u otras grasas. Los maderos transversales contienen varias prendas de vestir y comestibles. Con la intervención de varios hombres, el madero central con los transversales es puesto en medio de la plaza, para que los niños y jóvenes traten de subir, esfuerzo que se ve dificultado ya que los materiales frotados hacen sumamente resbaloso al palo.

Las personas que logran subir, como premio, pueden recoger abjetos allí colocados.

Juegos y pasatiempos

Los deportes más populares del país como fútbol, indorfútbol y voleibol, cuyos reglamentos son ampliamente conocidos, se practican también en esta región.

El juego del churo de la muerte: Es practicado por los niños que realizan un complicado y largo “churo” en el suelo. El juego se efectúa “tingando” o golpeando con los dedos unas bolas de cristal; el niño que llega primero a la meta del churo gana la apuesta, pero este objetivo se ve obstaculizado por cuanto muchas veces las bolas salen del “churo” o son “pegadas” al ser golpeadas por otras dirigidas por sus compañeros de juego, situación en la cual el jugador de la bola “golpeada” debe regresar y reiniciar la jugada. Se apuestan caramelos, golpes, galletas, o pequeñas cantidades de dinero.

La rayuela de chanta: Consiste en trazar un rectángulo con cuadros, en los que se colocan las iniciales de todos los días de la semana y el domingo en un semi-círculo, al costado izquierdo. El juego se empieza con una piedra pequeña, teja o madero, que debe ser empujada con un solo pie, mientras que el otro se mantiene doblado; en esta posición los jugadores deben avanzar hasta el “día jueves”, sitio en el cual deben descansar, apoyando los dos pies en el suelo, para luego concluir el recorrido en igual forma hasta el “día domingo”. Si la chanta o ficha va a otro cuadro, o día de la semana, o si sale fuera de los cuadros, el jugador pierde el turno.

La gallina ciega: Este es un juego de ronda en el que los niños se

toman de las manos y forman un círculo, el cual va moviéndose a cualquier lado. Uno de los niños sale al centro del círculo, y mientras los niños “rondan” (dan la vuelta), se produce el siguiente diálogo:

la ronda dice: “Gallinita ciega, ¿qué perdiste?”

la gallina (niño del centro) dice: “Una aguja y un dedal”

la ronda: “Date tres vueltitas y tres brincos y quizás hallarás”

“La gallina” hace estos movimientos y sigue a los niños con un cinturón o correa; el niño que es golpeado, o cogido por “la gallina”, pasa al círculo. “La gallina” o niño del centro cumple este papel vendado los ojos.

El hombre negro: De un grupo de niños sale uno llamado “el hombre negro”, el cual se coloca frente al grupo de niños para, en voz alta dialogar así:

el hombre negro dice: “¿Le quieren al hombre negro?”

el grupo responde:

“Nadie”

el hombre negro:

“¿Qué come?”

el grupo:

“Carne”

el hombre:

“¿Qué bebe?”

el grupo: “Sangre”

En esos instantes “el hombre negro” y los niños salen corriendo para simultáneamente cambiarse de lugar; el alumno que es cogido por “el hombre negro” desempeña este papel.

Cuentos y leyendas

Al extremo norte de la parroquia de Salinas se hallan tres montes, dos de ellos rocosos sin vegetación, uno frente al otro, separado por un arroyo llamado “Tiasagua”. Estos montes de aire misterioso se llaman “Tiagua” y contienen unas profundas cavernas, “las cuevas de Tiagua”, dentro de las cuales se encuentran dibujos rupestres, según parece de origen bastante antiguo. Los habitantes de Salinas indican que los dibujos provienen de los nativos, cuando hicieron sus peñas (barrancos).

La leyenda indica que en estas cuevas viven aves “que se parecen a pollitos” llamados “guayambas”, los cuales nunca bajan al suelo y se nutren “de lo que vuela”. Los indígenas suelen irse de noche hacia las cuevas, donde queman paja para que los guayambas se caigan al suelo, asfixiados por el humo. Dicen que los indígenas comen las aves y que son ricas en sabor.

La gente de Salinas tiene temor de irse a las cuevas, ya que (sobre todo en las tardes) es peligroso; cuentan que, a excepción de los indígenas, a cualquier persona que se atreva tan solo a escalar las montañas y elevaciones, los malos espíritus que andan en los altos páramos y que se concentran en las cuevas, entran en el interior de las personas. En la noche se da una intensa lucha entre los espíritus malos y buenos. Si ganan los espíritus malos, la persona muere en la misma noche con convulsiones (“sacudones”), escalofríos y ahogo o paro cardíaco. Si los espíritus buenos triunfan, los síntomas desaparecen lentamente y la persona se recupera totalmente hasta el día siguiente como si nada hubiera ocurrido. Esta enfermedad se llama “mal de la montaña”, “mal de aire” o “maligno”.

Según la señora Ernestina Guerrero, el remedio contra el “mal de la montaña” es: hervir en agua objetos de acero junto con 2 o 3 gotas de doce aceites, durante 10 minutos. Con este líquido se lava todo el cuerpo del enfermo, después se le frota ligeramente con “algo blanco” (por ejemplo ajo), y se le echa unas gotas de agua bendita.

La señora Pazmiño en cambio aconseja: arropar bien al enfermo, darle de beber algo muy caliente (de preferencia un trago), golpear fuertemente su cuerpo y su cara y darle masaje en el corazón para que circule mejor la sangre.

Debido al contenido de la leyenda, que dice que solamente los indígenas no son afectados por los malos espíritus, los mestizos del pueblo se van al “Calvario”, un bonito monte en forma de cono, en cuya cima han colocado una cruz de 8 mts. de altura. Este monte, de aproximadamente 3.800 mts., se encuentra a poca distancia de las misteriosas rocas de “Tiagua” y tiene un profundo contenido religioso para los pobladores no indígenas de Salinas. En sus fiestas religiosas suben a rezar.

El “Cando Bravo”: Dicen que cuando una persona mala se acerca al “Cando Bravo”, éste les atrae y se desmayan. También dicen que cuando pasa un ave, ésta se siente atraída y, si pasa por el lado derecho del Cando, el ave se cae y muere. Si llega un conejo, ratoncito u otro animal pequeño, éste se queda asfixiado y se muere. Debido a que el “Cando Bravo” está ubicado en el páramo y se lo oye todo el tiempo burbujeando, el sitio tiene algo de misterioso. Cuando se lanza una piedra dentro del Cando, el ruido aumenta durante un instante, entonces dicen que “se enoja” el Cando.

Segundo estudio de caso

SIMIÁTUG

Descripción del lugar: Simiátug se halla en una meseta andina de una extensión de 1 km. de norte a sur, y 2 km. de este a oeste. Está completamente rodeado de montañas en sus lados sur, norte y este, en cuya parte posterior se hallan grandes macizos rocosos que protegen a la población, mientras, metros más adelante se alzan pequeñas elevaciones cubiertas de paja andina de páramo o roca lisa y floja.

La parroquia fue creada en 1884, y entonces abarcaba también la actual parroquia de Facundo Vela; cuenta actualmente con 327 km. de superficie. Las vías de comunicación de Simiátug, hacia otras partes, son muy escasas y sólo dos son carrozables durante todo el año. Existe la vía afirmada desde Guaranda-Salinas hasta Simiátug, que va por Talahua a Facundo Vela, con poco tráfico. (Sólo los días miércoles cuando hay feria en Simiátug, vienen camiones de Guaranda y Ambato). En el sector sur-oriental existe un angosto y peligroso camino vecinal en mal estado. Este tiene una larga subida por las escarpadas montañas y conduce a Río Blanco, el poblado de Pasa (Provincia de Tungurahua) y Ambato. En jeep, para este recorrido, se emplean más o menos unas dos horas. Otro camino conduce desde Simiátug por Tiuvinal-El Arenal a Ambato, es carrozable todo el año, pero en muy malas condiciones. La distancia es sólo de aproximadamente 20 km., no obstante el tiempo de viaje en bus es de 7 horas. (Bus hay los días sábados). Otros caminos que comunican a las comunida-

des entre sí y con Simiátug son todos de herradura, como el que va por el lado sur, del que dicen los pobladores que fue parte del camino real de los Incas o “Tambo”. En la época de lluvia estos caminos son intransitables.

La parroquia rural de Simiátug pertenece al cantón Guaranda, provincia de Bolívar. En su casco parroquial existe una población de 380 habitantes, mestizos en su mayoría. Según los censos de 1974, el número de habitantes es 5.000. La población del sector incluidos todos sus recintos, se eleva a un total de 18.000 habitantes, en su mayoría indígenas. Según el censo, la población se fijó en 4.000 habitantes aproximadamente.

El patrón de asentamiento es disperso en la zona, se distribuye en recintos, sin servicio de agua, ni servicio de luz eléctrica.

Simiátug está ubicado a 3.206 m.s.n.m. y tiene una temperatura promedio de 13° C en el día; existen fuertes vientos durante todo el día.

En el casco parroquial existe servicio de agua entubada y la luz eléctrica fue instalada en 1981 cuando los voluntarios italianos de la OMG (Operación Matto Grosso) donaron un grupo diesel. (Los datos referenciales se obtuvieron del Archivo de la Tenencia Política de Simiátug).

Los recintos más importantes que se hallan bajo la jurisdicción de Simiátug son: al este Chiquinsingo con 3.000 pobladores; al oeste Cilato; al norte Musullagta, Ingapirca, Mindina, Yanhurco con 2.000 habitantes; y, al sur la Cocha con 2.000 habitantes, Guangulinquín con 2.500 habitantes y Papaloma.

Aspectos económicos

La especial configuración del sector ha dado lugar a la formación de tres zonas ecológicas:

1. Zona fría, que corresponde al piso sub-andino y que va desde los 3.500 hasta los 4.000 m.s.n.m. En esta zona del páramo se da el pastoreo extensivo (ganado ovino). La papa es el cultivo dominante combinado con pequeños cultivos de mashua, ocas y mellocos.

2. Zona templada, localizada entre los 2.800 hasta 3.500 m.s.n.m. Los productos que se cultivan son: trigo, cebada, maíz, fréjol, lentejas, arvejas, habas, chochos. Se cría ganado vacuno en pequeña escala.

3. Zona caliente, que se encuentra entre los 1.800 hasta 2.800 m.s.n.m. En esta zona caliente o sub-tropical se cultiva maíz, fréjol, caña de azúcar, naranjilla, combinados con pastizales para la cría de ganado mayor. Cabe anotar que, sólo en 1950, esta zona fue incorporada a la producción y que la mayoría de la población son inmigrantes indígenas de las zonas frías y templadas.

Artesanías y producción artístico-popular

Muchas mujeres se dedican a la labor de ganchillo o de punto para su uso privado (no para la venta). Esto se debe a una señorita voluntaria del Cuerpo de Paz, que durante un año enseñó en la escuela estas manualidades. Aparte de eso, no se encuentran artesanías en el pueblo. El único panadero, de momento, no hace pan por el alto precio del azúcar, por lo cual muchas caseras preparan más empanadas, que normalmente, o bien su propio pan. El señor Hugo Punina conoce el arte de hacer guitarras.

En las comunidades indígenas: Según información, los líderes de la Organización Runacunapac Yachana Huasi están de momento reorganizando las actividades artesanales en base de los conocimientos en las diversas comunidades y recintos. Entre estas:

- Instrumentos musicales (rondadores)
- Podos de barro
- Telas para ponchos y anacos
- Lanas de borrego

Existen varios telares, pero la tela no se vende en la feria sino que vienen “clientes” de otros pueblos (ejemplo: de la región de Talahua, donde las mujeres hilan lana de borrego en “huangu” y “zig-zag”), entregan su hilo por libras a los tejedores y reciben la tela hecha, pagando por barras. La confección de un poncho tarda entre una y tres semanas según la época (ciclo agrario) y la demanda.

Ferias y otras formas de intercambio de productos artesanales

La producción diversa de las tres zonas significa una vinculación diferente con el mercado. El modelo de desarrollo que se utiliza en las comunidades de Simiátug, auspiciado por la presencia de los voluntarios de la OMG, es un proyecto que abarca el desarrollo económico.

La feria de Simiátug: Concentra el intercambio mercantil de la zona y representa un eslabón obligado en la cadena de comercialización que vincula la producción campesina con comerciantes minoristas que la trasladan a Ambato. (Informe Simiátug, CIESE: 1980). Esta feria local se creó a principios de los años 30 y, a partir de entonces, esta cabecera parroquial se cambió en un centro de acopio de productos agropecuarios, cuyo destino final son los mercados de Ambato y Riobamba. Este mercado se ha convertido en el encuentro más importante entre los varios grupos sociales, culturales y étnicos. La feria se realiza todos los días miércoles, desde las primeras horas de la mañana hasta las tres de la tarde. Participan alrededor de 3.000 indígenas y unos 100 mestizos aproximadamente.

La feria se realiza en dos sectores que son:

El sector occidental: o parte alta (la plaza de arriba), en cuyo espacio (100 m. de ancho y 120 m. de largo), de tierra y polvo, los indígenas del lugar venden borregos, chanchos, cabras, caballos, mulas, asnos, vacas y toros, así como llamas



Vista general de las fuentes de sal, Salinas

Guaranda, mercado



(llamingos), cuyes y aves de corral. Los compradores vienen de Ambato, Riobamba o Guaranda, en camiones. Un borrego cuesta S/.1.500 a S/.2.000.00

El sector oriental: o parte baja del pueblo (la plaza de abajo), frente al edificio de la Casa Parroquial, se vende ropas, como pantalones, anacos de diferentes colores, mantas, sombreros, telas, blusas, ternos interiores y ropa usada. Todos los artículos son de calidad variada, pero en un 90% hechos de tela sintética. También se venden espejos, herramientas de labranza y de taller, utensilios de metal, como pailas de bronce, sartenes, ollas de aluminio y de plástico, tazas, peroles, botas de caucho, etc.; estos artículos son traídos por comerciantes nativos de Simiátug o de Ambato que vienen con sus propios camiones o camionetas; llegan los martes en la tarde y se van el mismo día de la feria. A más de estos artículos se venden hortalizas, colas, frutas, así como jabones, panela y queso.

En las tiendas de Simiátug y en las calles se vende caldo de patas, pescado frito, tortillas de caucara, menudo de borrego, colas, cervezas y trago.

Comercio: El hecho de que Simiátug se ha convertido en un centro de intercambio de bienes, trajo consigo la constitución de un sector comercial especializado dentro del pueblo. Este sector, cuyos integrantes ya no viven permanentemente en Simiátug, desempeña el papel de intermediario entre el pueblo y la ciudad y asegura al productor la comercialización de sus productos, al servir como medio de pago, de crédito y de contacto entre ciudad y campo.

Las relaciones interétnicas se realizan a través de una explotación real por los mestizos, (que se observa fácilmente el día de la feria), a través de los bajos precios de los productos y por la cantina. Hay que anotar que la dominación al sector indígena no sólo se da a través de las formas de intermediación mercantil y del desarrollo del capital comercial, sino que son de índole político-social, (control de la tierra, poder político en manos del grupo mestizo), e ideológico, o sea que la dominación y explotación (mercado y producción) están justificadas por una ideología étnica dominante que legitima esta situación. Este proceso de supremacía ha sido enfrentado, de cierta manera, por la labor organizativa del sector indígena.

Arte culinario y alimentación

En la comida diaria se usa mucho la papa. Debido al último invierno tan lluvioso, la cosecha de papas fue enormemente reducida, de tal forma que no estaban de venta en la feria. Los pobladores de Simiátug sustituyen este alimento con yuca. Se usa mucho el arroz en la alimentación diaria, como por ejemplo, el arroz seco con ensalada de fréjol en los días laborables y arroz seco con pollo estofado o carne apanada en los días domingos y festivos.

Otros platos típicos son:

Sancocho: primero se pone la carne de borrego o de chanco para que hierva, después se añade zanahoria blanca, zanahoria amarilla (3), arroz de castilla (a

mano), el verde picado (culantro, 2 plátanos verdes), 4 o 5 yucas o papas, choclo tierno (blanco, en trozos), arvejas tiernas, vainitas o fréjol. Dejar que hierva todo junto, durante una hora y media aproximadamente.

Empanadas: para la masa: una funda de dos libras de harina que se mezcla con agua, poca sal, tres huevos, 1/4 de libra de mantequilla, 1 cucharadita de royal. Se amasa bien y se hacen bolitas, que se extienden y repulgan con los dedos. Se fríen en aceite hasta que se doren y se comen con azúcar. Para variar, se llenan también con atún o con carne molida.

Postre: arroz de cebada en leche con azúcar.

La cultura popular en relación con la variable social

Instituciones, grupos y asociaciones voluntarias

Instituciones estatales

La Tenencia Política: Actualmente está funcionando en una nueva oficina, ubicada en el edificio de la Junta Parroquial. Administrativamente la Tenencia Política depende de la Gobernación de Guaranda y funciona con un Teniente Político, señor Víctor Amable Chávez, y un Secretario. En los recintos hay auxiliares o delegados, con nombramiento ad-honorem.

Entre los delitos cometidos en la parroquia constan, según informantes: robo de ganado o abigeato, algunas violaciones, asesinatos, peleas y contravenciones. Los delitos graves y punibles de oficio se entregan a los jueces com-

petentes de la ciudad de Guaranda. Tratándose de ligeras contravenciones de primera a cuarta clase, se aplican multas entre S/.15 a S/.240. Se debe realzar que existe mucha agresión ejercida por los grupos mestizos del pueblo de Simiátug sobre la población indígena, y que algunas autoridades favorecen a los pobladores mestizos de Simiátug.

La escuela José Ignacio Guzmán: Es una escuela primaria que viene funcionando desde 1890, y desde el año 1953 en el actual local escolar. Esta institución es una escuela mixta completa, que cuenta con 8 profesores, tiene 224 alumnos (131 hombres y 93 mujeres). El actual local fue construido por el Ministerio de Educación y su Director es el señor Gerardo Paredes. Según investigación personal entre los pobladores mestizos, no hay quejas sobre esta escuela.

Colegio Nacional Ángel Félix Granja: Es una institución educativa estatal, que fue construida hace 3 años. Es mixta, de ciclo básico. Actualmente tiene 70 alumnos (50 hombres y 20 mujeres). Funciona en un edificio nuevo, de aulas prefabricadas construidas por DINACE y el Consejo Provincial de Bolívar. En este plantel laboran 9 maestros. En la materia de actividades prácticas se enseña agropecuaria, manualidades femeninas, contabilidad, taquigrafía, mecanografía y redacción comercial.

La Administración de Correos: Esta oficina pública, perteneciente al Ministerio de Obras Públicas, atiende todos los días, de martes a sábado. Los días miércoles de cada semana salen las cartas de Simiátug a Guaranda. Este servicio público funciona con un fondo rotativo de mil sucres para

estampillas y se encuentra a cargo del señor Gustavo Lemos, quien indicó como necesidades urgentes, la dotación de útiles de oficina y de escritorio, una máquina de escribir, sillas y un casillero de correos.

El Subcentro de Salud: Funciona en una pequeña casa con medianas comodidades. Las enfermedades más frecuentes en la población adulta son: parasitosis en un 90% y tuberculosis en un 10%. También se han producido enfermedades de la piel o piodermatitis, impétigo, y hubo un caso de cáncer. En la población infantil las enfermedades son: diarreas agudas, desnutrición en sus dos estados, marasmo; y se han dado también casos de poliparasitosis, bronconeumonías y piodermatitis.

Como causa de las enfermedades se destaca la desnutrición a consecuencia de la pobreza. La tasa de mortalidad infantil es del 40% durante el primer año de vida.

Un 4% de las mujeres de la población acuden a la planificación familiar. El promedio de vida de la población es de 72 años; el índice de fallecimientos al año, en la población adulta, es del 5%.

El Subcentro de Salud, en cuanto a medicinas, dispone de casi todas las básicas, las que más se usan son antibióticos, (penicilina en todas sus formas), antiparasitarios y vitaminas.

Según el médico, la población recibe atención en un 60%. Sin embargo, se puede constatar que entre los pacientes indígenas existe recelo para concurrir al dispensario y un gran número de ellos suelen ir donde los voluntarios

italianos, que regalan medicamentos, donados por diferentes países de Europa.

La oficina del Registro Civil: Cumple con su función registrando los nacimientos y defunciones. En la actualidad realiza la campaña de cedulaación.

Jardín de Infantes: Bajo la dirección de Enrique Coppallatte, básicamente para niños mestizos.

Instituciones y organismos particulares.-

La Parroquia o Iglesia Católica: Está a cargo de un sacerdote italiano salesiano, que se encuentra en Simiátug desde hace aproximadamente 2 años. Por su “supuesta ayuda a los indígenas” es totalmente rechazado por los mestizos, especialmente por los miembros de la Junta Parroquial. En este contexto, cabe destacar una de las formas de explotación a través del compadrazgo, ejercido por pobladores de Simiátug sobre los indígenas, y la dominación de los grupos mestizos mediante la venta de aguardiente con motivo de las fiestas indígenas. Debido a que el Sacerdote hoy día sube a los mismos recintos de la parroquia para llevar a cabo los bautismos y casamientos, los pobladores de Simiátug sufren una pérdida económica, fuera del cambio de mentalidad de los indígenas.

La Iglesia Evangélica: Esta ha iniciado su actividad pastoral y religiosa, hasta ahora sin mucho éxito, especialmente en los recintos indígenas. Los pastores vienen una vez al mes. Cabe destacar que los evangelistas no son afiliados a la organización Runacunapac Yachana Huasi.

El Instituto Bilingüe: El Instituto de Capacitación Campesina “Shimi Atuc Jatun Capari” fue fundado en 1981 por el Ministerio de Educación, pero su dirección está en manos de la organización indígena “Runacunapac Yachana Huasi”. Los profesores e instructores son indígenas, procedentes de las comunidades o, por lo menos, son escogidos por los mismos indígenas. Este Instituto está ubicado en Guanguliquín o Culligo, aproximadamente una hora a pie de Simiátug.

FODERUMA (Fondo de Desarrollo Rural Marginal): No mantiene un local propio, debido a que da préstamos al FEPP (Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio) y a la OMG. Estos organismos plantean y discuten los proyectos con la organización Runacunapac Yachana Huasi, la cual distribuye los fondos.

La Organización Runacunapac Yachana Huasi: Se creó en 1972 formalmente y se legalizó en 1978 a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería y fundamentalmente realiza actividades de educación y alfabetización de los campesinos indígenas. La organización tiene una directiva conformada por unos 14 a 16 indígenas y cuenta con unos 12.000 indígenas afiliados de todas las comunidades de la zona. Merece especial mención que debido a la gran acep-

tación y apoyo de la organización por parte de las comunidades, cualesquiera que sean las actividades de individuos o de instituciones, nadie puede desarrollar actividades en esta región sin la autorización previa por parte de la organización. Para tal fin el programa o actividad que se propone emprender debe ser presentado a la directiva, que lo discute y analiza, consultando siempre con las comunidades antes de tomar cualquier decisión.

Las relaciones de la Organización Runacunapac Yachana Huasi con las autoridades locales (Teniente Político), son distanciadas, y existe el conflicto abierto entre los intereses indígenas y los intereses económicos de los mestizos. Cabe señalar que el sector mestizo de Simiátug, con relación a la organización indígena, reacciona con agresiones y maltratos.

La Junta Parroquial: Es una institución de elección popular, extra eleccionaria oficial, en la cual se elige a los representantes del pueblo, en Asamblea General, para que se pongan al frente por el progreso del pueblo de Simiátug.

La Junta Parroquial existe desde hace 40 años, los miembros que conforman la directiva se renuevan cada 2 años. En las elecciones, el sector indígena no toma parte (no puede ser elegido ni elegir). Actualmente el Presidente de la Junta es el Director del Ciclo Básico, señor Mario Granja; el Vicepresidente es el Director de la Escuela, señor Gerardo Paredes; el Secretario es el médico rural, Doctor Tito Granja; y, el Tesorero es el señor Héctor Aime. Además hay 4 vocales que así mismo son miembros de esta

Directiva, que en las fiestas parroquiales integran el Comité de festejos.

En la actualidad la Junta Parroquial dispone de un edificio de tres plantas, construido recientemente por el Consejo Provincial de Bolívar, con un presupuesto de 1'200.000.00 sucres. Este local cuenta con varias oficinas y un elegante y amplio salón.

Los Clubes: Hay dos clubes deportivos y culturales. “El Club Deportivo 13 de Junio” y “La Estrella Luminosa”, integrados especialmente por los jóvenes del casco parroquial. Los fines de estos clubes parecen ser exclusivamente recreativos.

Organización Matto Grosso: En Simiátug viven los voluntarios italianos Alfredo y Gabriela Martinelli con sus tres hijas. El señor Martinelli trabaja en diversas instituciones como:

a) Taller de carpintería, donde se enseña el oficio sobre todo a la población indígena.

b) Almacén de fertilizantes para indígenas

c) Corral de chanchos (está en construcción)

d) Además, los voluntarios de la OMG ayudaron en la organización y el reagrupamiento del sector indígena, que culminó con la creación de la “Fundación Runacunapac Yachana Huasi” en 1972, con actividades primordialmente relacionadas con la educación y alfabetización de la población indígena del sector. Aunque hoy día son los mismos indígenas formados por los voluntarios, que se hacen cargo de la educación y alfabetización, se nota un fuerte rechazo y desprecio a los voluntarios de la OMG por parte del sector mes-

tizo minoritario, y la constante oposición del grupo mestizo a cualquier forma de organización indígena.

Además de las actividades meramente educativas y de capacitación (recuperación de la forma de propiedad y cultivo comunal, trabajo con las mujeres, trabajo en áreas de salud y de actividades agrícolas en general), se dictan conferencias sobre la realidad nacional, problemas indígenas, sobre la organización indígena. Actualmente la dirección está en manos de los líderes indígenas de las comunidades, debido a lo cual la visión de la organización en sí misma cambió y se abrieron nuevas perspectivas, con fines de reivindicaciones determinadas.

Fiestas y costumbres

Las personas adultas del lugar (mestizos hombres) juegan por las tardes partidos de voleibol, indorfútbol y basquetbol. Cada uno de estos partidos se hace con una apuesta previa que oscila entre los 20 y 100 sucres. Las personas ancianas, sentadas en el césped, se complacen en ver los partidos, que en su mayoría van acompañados de acaloradas discusiones e insultos de grueso calibre. Estos partidos se hacen en las canchas del Colegio Nacional del Ciclo Básico “Félix A. Granja”. Los martes por la tarde participan también los comerciantes, que llegan para la feria de los días miércoles.

Por las noches, los hombres jóvenes y adultos se reúnen en reducidos salones con bancas y mesas de madera, donde juegan baraja, rumi, cuarenta y póker; también juegan billar. Para cada juego apuestan S/.20.00. Los jugadores beben bastante, sobre todo “canelas” (trago

de puntas hervido con canela a S/.50.00 la botella). Por promedio se toman de 2 a 3 botellas por persona. Hay que anotar que estas reuniones se efectúan tras puertas herméticamente cerradas de tal forma que no se ve la luz del salón en la calle.

Fiestas.-

Simiátug cumple una función especial, como centro ceremonial en la zona debido a que no hay otra iglesia en sus alrededores. Aparte de las fiestas religiosas, existe una práctica de hecho social, originada y legitimizada por la iglesia, como es el compadrazgo con un promedio actual de 100 niños indígenas ahijados por cada padrino mestizo.

Este vínculo social, establecido entre indígenas y mestizos, refleja una dependencia del indígena que va disminuyendo por el hecho de que el actual sacerdote de la parroquia, desde hace aproximadamente un año, realiza los bautizos en las comunidades indígenas.

Calendario de fiestas:

2 de Noviembre: Finados.

24 de Diciembre: **Navidad.** Se celebra la misa de Medianoche. Pocos mestizos bailan delante de la iglesia.

6 de Enero: Los Reyes. Esta fiesta se celebra utilizando disfraces. El “negro” tiene que vigilar a los demás reyes y no puede “chumarse”. Los Reyes pasean en caballo durante tres días por todo el pueblo de Simiátug. En la plaza, delante de la Tenencia Política, el “Emba-

jador” canta loas tradicionales acerca de la historia de los Reyes Magos.

En Febrero: (variable) Carnaval. Se celebra con juegos de agua, sin disfraces. Poca gente baila en la “Plaza baja”. No participan los indígenas.

Semana Santa:

Domingo de Ramos: Procesión por el pueblo, gran participación indígena.

Viernes Santo: Con procesión de noche, llevando el Cristo y otras imágenes.

24 de Mayo: Fiesta de Jesús del Gran Poder, con juegos pirotécnicos.

En Junio: (variable) Corpus Christi. Gran fiesta religiosa con masiva participación indígena.

13 de Junio: Fiesta del Patrono del pueblo, San Antonio. La fiesta patronal empieza prácticamente ya una semana antes del 13 de Junio. Se elige a la “Reina de Simiátug”. En esta fiesta se inauguran obras como lavanderías, servicios higiénicos públicos, etc. Los mestizos asisten a corridas populares de toros (con reses traídas del páramo).

Participan “maletas”, o sea jóvenes aficionados de otros lugares para torear con capote o muleta. Se contratan gru-

pos musicales de afuera (no existe una banda en Simiátug). Las verbenas o fiestas populares con orquesta, banda y baile popular, son un atractivo para la población del grupo mestizo. Se organiza un Festival de la Canción Nacional, en el cual intervienen los artistas del lugar, así como también músicos aficionados de otras regiones del país. La familia de la “reina” y los organizadores de la fiesta brindan las “canelas”. Se realizan números deportivos como partidos de indorfútbol o de voleibol con muchas apuestas.

Los indígenas, en estas fiestas, participan junto con los mestizos del pueblo. Hay priostes que pueden ser indígenas o bien mestizos. Se toma bastante chicha “de la buena” y trago de caña. Se usan voladores.

Loas o coplas populares.-

En Simiátug, durante los días de Carnaval y en las fiestas parroquiales, se entonan coplas o loas acompañadas de guitarra. La música es de “sanjuanito” o del Carnaval de Guaranda.

Para arriba de mi casa
sembré una matita de habas,
donde pasan los solteros
regando mochos y habas.
Así se hace, así se hace el Carnaval
Así se hace, así se hace, así se hace el Carnaval.

De todos los animales
quisiera ser yo la ardilla
para subir a tus piernas
y menear la rabadilla.

Así se hace, así se hace,
así se hace el Carnaval.
(Al ritmo de sanjuanito).

Albacito me has pedido
sanjuanito te he de dar. (bis)

Las mujeres de este tiempo
ya no quieren leche fría,
les gusta leche caliente
salida de tubería.

Albacito me has pedido
sanjuanito te he de dar. (bis)

Las mujeres cuando mean
todito chisporotean,
los hombres cuando orinamos
sacudimos y guardamos. (bis)

Albacito me has pedido
sanjuanito te he de dar. (bis)

Una noche fui a verte
por encima del tejado,
salió tu mamá y me dijo
por la puerta desgraciado. (bis)

Albacito me has pedido
sajuanito te he de dar. (bis)



Guaranda, San Pedro



Guaranda, San Pedro

Guaranda, San Pedro



Guaranda, mercado

Guaranda, mercado



Las mujeres de este tiempo
son como el alacrán,
cuando ven al hombre sin plata
alzan el rabo y se van. (bis)
Albacito me has pedido
sanjuanito te he de dar. (bis)

Una vieja se sentó
encima de un puerco blanco,
sin haberse dado cuenta
que el puerco era berraco. (bis)

Albacito me has pedido
sajuanito te he de dar. (bis)

Una vieja se sentó
encima de un hormiguero,
y las pícaras hormigas
le picaron el sombrero. (bis)

Albacito me has pedido
sanjuanito te he de dar. (bis)

Estaba Santa Teresa
sentada en un alto pino,
haciéndole tener ganas
a Santo Tomás de Aquino. (bis)

La piscina de mi casa,
la piscina de mi casa,
la piscina de mi casa,
en mi casa no hay piscina. (bis)

Albacito me has pedido
sanjuanito te he de dar. (bis)

De esta calle, para arriba;
voy a mandar empedrar;
para que pase mi suegra
vestida de militar. (bis)

Albacito me has pedido
sanjuanito te he de dar. (bis)

Todos los hombres tenemos
en el pecho la alegría,
y dos cuartas más abajo
el cañón de artillería. (bis)

Albacito me has pedido
sanjuanito te he de dar. (bis)

Todas las mujeres tienen
en el pecho dos penachos,
y dos cuartas más abajo
la fábrica de muchachos.

Albacito me has pedido
sanjuanito te he de dar. (bis)

La araña chupa la mosca
La mosca chupa la miel,
El bolsillo del marido
La que chupa es la mujer.

Aparte de estas coplas de contenido popular pícaro, otras loas se cantan en la casa de un fallecido, en la noche anterior al entierro, así como en todo el camino hacia el cementerio. Estas loas cuentan toda la vida del fallecido, dando énfasis en los hechos importantes. Se expresan las penas que causó la muerte para los sobrevivientes y los deseos personales que tiene que transmitir el muerto una vez que esté en el cielo.

Juegos y pasatiempos

Los niños mestizos del lugar realizan juegos en sus horas libres. Además de practicar los deportes como basquetbol, indorfútbol y voleibol (modalidad nacional), realizan:

El juego del hueco: Los niños hacen un hueco en el suelo de 3 cm. de diámetro y desde una distancia de 1.50 a 2 m. trazan una raya en el suelo y lanzan monedas de S/.1.00. El niño que logra acertar la moneda gana a los otros, por lo tanto deben pagar bolas o monedas de S/.1.00

Los toros: Varios niños con sus chaquetas, sacos u otras prendas amplias, hacen el papel de toreros, mientras que uno de ellos, con un palo entre sus manos, o sosteniendo unos cuernos hace de toro. Así, al grito de “ole, torito ole” los niños hacen varios lances. El niño que es cogido por el toro pasa a ser “toro bravo”.



Guaranda, San Pedro

Guaranda, San Pedro



Guaranda, San Pedro





Guaranda, San Pedro

Guaranda, San Pedro



EL VALLE DEL RÍO CHIMBO

Una frase nos introduce en la realidad de la provincia de Bolívar y que tiene especial aplicación a la hoya del río Chimbo.

“En Bolívar se siembra hasta con escopeta”

Esta frase, producto del saber del pueblo, refleja con bastante exactitud dos hechos fundamentales del quehacer económico del área. Por una parte, el nivel prioritario que ocupa la agricultura como la principal actividad económica, actividad que a pesar de la compleja orografía de la hoya, ocupa especialmente lugares que parecen inaccesibles para este fin; luego un hecho que ha resultado sorprendente en nuestra investigación: la gran habilidad artesanal que entre otros productos de calidad adquiere su máxima expresión en los fabricantes de armas de San José de Chimbo.

La producción de artesanías en la provincia de Bolívar, decíamos que resultó un hecho sorprendente, ya que por el escaso conocimiento que se tenía de la región, su producción era desconocida. Sin embargo, en el caso de las armas de caza, adquiere gran importancia, ya que éstas se comercian prácticamente en todo el Ecuador, y no hay campesino de la “yunga” que no tenga un arma chimbeña, siendo apreciadas para la caza también en Colombia, donde periódicamente llega un buen número de ellas para la venta. El desconocimiento de la producción artesanal de la provincia de Bolívar no ha permitido valorizar un esfuerzo productivo, que en el caso de la metalurgia es de una belleza desconcertante, dado lo rudimentario de las técnicas utilizadas.

La cultura popular en relación con la variable económica

La cultura popular en la hoya del Chimbo sólo puede dimensionarse a partir de la interpretación del paisaje agrario. Es la zona de mayor densidad de población, asentándose en ella el 86% de los habitantes de la provincia y distribuyéndose de ella un 83% en el sector rural y un 17% en el sector urbano. Si consideramos además, de acuerdo con el análisis hecho por JUNAPLA en 1977, que del total del PIB en Bolívar (producto interno bruto) S/.1.127.000.000.00, un 66% de éste es producido por el sector primario y que labora en este sector un 75.7% de la PEA (población económicamente activa); concluimos con certeza el carácter prioritario de las actividades económicas agrarias, ya que la manufactura sólo aporta con el 1.6% y el sector terciario con el 32.4% del PIB.

PROVINCIA DE BOLÍVAR

| Sector Económico | PIB 1975 Mill. S/. | Población Económ. Activa |
|-------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Sector Primario | 743.6 | 29.569 |
| Sector Secundario | 18.5 | 1.523 |
| Sector Terciario | 364.9 | 7.975 |

El sector secundario en la economía es de gran importancia en nuestro análisis y justifica plenamente los procesos de investigación ya que la realidad artesanal de esta provincia es desconocida. La producción en este sector es solamente de S/.18.000.000.00 (JUNAPLA, 1975), este volumen comprende el producto del trabajo de 1.523 artesanos, 1.400 de los cuales trabajan en Guaranda, Chimbo y San Miguel.

PROVINCIA DE BOLÍVAR

Densidad artesanal: económicamente activos en la artesanía por cada mil habitantes, en 1974, por cantones:

| Unidades Espaciales | Población 1974 1) | Activos en la industria 1974 1) | Activos en la industria 1.000 hab. |
|------------------------|----------------------|---------------------------------------|--|
| (1) | (2) | (3) | (4) |
| Bolívar | 144.593 | 1.523 | 11 |
| Guaranda | 70.738 | 741 | 10 |
| Chillanes | 20.137 | 123 | 6 |
| Chimbo | 25.726 | 371 | 14 |
| San Miguel | 27.992 | 288 | 10 |

Considerando que no hay industria en la provincia (mínimo de siete trabajadores con una producción anual de S/.180.000), los 1.523 activos censados en el sector manufacturero en 1974 corresponden al personal que trabaja en artesanías.

Un hecho que llama la atención al visitante y lo mismo sucedió en nuestros primeros contactos con la provincia, es que al concurrir a la feria-mercado del sábado en Guaranda, la más importante de la región, no encontramos productos artesanales regionales en venta, con excepción de tuestos de cerámica muy rudimentarios y algunos productos de sisal. Las bellas cobijas en excelente tejido de una combinación de colores que reflejan la sensibilidad indígena, vienen de Quero-Ambato; los sombreros típicos del nativo, traídos de Pelileo y que un hábil artesano en su vieja “singer” en la puerta del mercado se encarga de adornar a gusto de los indígenas que lucen con orgullo esta prenda; bayeta de Guano (Chimborazo) para las anchas y plizadas faldas femeninas, sahumero de Riobamba, cerámica de Cuenca, etc. Las preguntas que surgieron de inmediato fueron: ¿Qué sucede en esta provincia con la artesanía? ¿Por qué la oferta artesanal viene de otras provincias? ¿Es que no hay artesanía local?

Estas preguntas lentamente fueron encontrando respuestas, localizándose a cientos de artesanos y de muy buena calidad por cierto, y con la explicación del fenómeno: en pocas regiones existe en forma tan armónica y funcional la producción artesanal sirviendo a la actividad principal: la agricultura. Desde aquel artesano que hace unos 20 años logró duplicar por sus propios medios una máquina “Champion” trilladora americana y que hasta la fecha ha fabricado más de 30 de ellas que prestan sus servicios en diferentes partes de la provincia y fuera de ella, o aquellos cientos de “montubios” que, provistos de una escopeta chimbeña llevan la caza a su hogar, hasta el amigo nativo que allá en Totoras, en lo más alto de la cordillera, en medio de las nu-

bes, usando el telar más antiguo del mundo, fabricaba una cobija que le ayudaría a soportar el rigor del páramo.

El desafío de la tierra: Geomorfológicamente la hoya del Chimbo se caracteriza por su gran complejidad, ofreciendo al hombre un serio desafío dado el accidentado relieve que debe vencer, encerrado entre dos ramales de la Cordillera de los Andes, el habitante se mueve en una pendiente desde los 4.500 m.s.n.m. hasta los 200 m.s.n.m. (en menos de 80 km. de longitud) enfrentando y dominando la gran variedad climática que la naturaleza le ofrece.

La hoya del Chimbo recibe su nombre del río Chimbo, el que está formado por la confluencia de los ríos Salinas y Guaranda; este último nace sobre los 5.500 m.s.n.m. en los deshielos del Chimborazo, el monte más alto del Ecuador (6.300 m.s.n.m.). El río Chimbo, luego de un recorrido sumamente irregular, se une con el Chanchán y forman el Yaguachi, el que desemboca en el Babahoyo, principal afluente del río Guayas. El Chimbo recibe como afluentes a los ríos Gradas, Gradas Grande, San Lorenzo, Santiago, Pangor y Pallatanga. El recorrido del río Chimbo nos presenta un complejo de ecosistemas; desierto, páramo, bosques, praderas y valles de escasa dimensión con pendientes pronunciadas hasta la selva tropical en las zonas bajas. En la parte serrana la orografía es quebrada y con vertientes que superan los 35°; estas pendientes enderezándose hacia la altura proporcionan interfluvios afilados en crestas, fenómeno que es fácil observar en las altas montañas que rodean Guaranda.

La naturaleza nos ofrece, sin embargo, a menudo curiosos fenómenos de contrastes; en efecto, este relieve accidentado que se opone por sus características a una agricultura intensiva mecanizada, está formado por una tierra de excelente calidad.

Corresponde este suelo a la clasificación de “franco”, y siendo la Cordillera de los Andes una de las más jóvenes del mundo, al tipo de suelo formado sobre proyección volcánica reciente; así, junto al terreno arcilloso encontramos este otro rico en materias orgánicas y nutrientes, suelo natural que exige en la actualidad política de racionalización, ya que por su cultivo intensivo, tala de bosques francamente atentatorias contra la vida, corre el riesgo de perderse a corto plazo, considerando que el proceso de erosión tiene una alta velocidad derivada de las agudas pendientes en que ocurre.

Zonas agrícolas: Ubicándose la hoya del Chimbo en la zona ecuatorial, sus climas están determinados por las características del relieve; así el uso de la tierra es adecuado a los distintos pisos ecológicos desde la zona tropical en los 200 m.s.n.m. con producción de café, caña de azúcar, cacao, etc., hasta los límites de cultivo en los 4.500 m.s.n.m. zona de páramos dedicada especialmente a la explotación pecuaria. Se distinguen cuatro zonas de explotación:

1ra. Zona Páramos andinos

2da. Zona Páramos interandinos

3ra. Zona Declives exteriores de la Cordillera Occidental

4ta. Zona Bajos declives de la Cordillera Occidental

Sin embargo, debemos distinguir en esta zonificación las formaciones vegetales naturales, las que de acuerdo con la clasificación de Holdrige-Tosi son:

| mm. | Denominación |
|---------------|--|
| 250 – 1.000 | Bosque húmedo y muy húmedo sub-alpino (páramo) |
| 500 – 1.000 | Bosque húmedo montano |
| 500 – 1.000 | Bosque húmedo pre-montano, montano bajo |
| 1.000 – 2.000 | Bosque muy húmedo pre-montano y montano bajo |
| 250 - 500 | Bosque seco, pre-montano y montano bajo. |

Estas formaciones están en íntima relación con la pluviometría que oscila desde los 500 mm., en las zonas de páramo hasta los 3.000 mm. determinando los tipos de climas característicos de la zona.

- a. Ecuatorial mesotérmico húmedo
- b. Ecuatorial mesotérmico seco
- c. Ecuatorial de alta montaña
- d. Tropical megatérmico semi-húmedo.

De esta forma los diferentes pisos ecológicos descritos que se caracterizan por las distintas altitudes en que se encuentran y por sus climas totalmente opuestos, han determinado formas de vida regionales características, adap-

taciones del habitante a la tierra que incluso muestran un aspecto étnico diferenciado: el indígena que por diferentes razones ha ocupado las grandes alturas alternando una vida pastoril con agricultura de alta montaña y el mestizo, ocupando las zonas agrarias más bajas con estilos de vida diferenciados entre el mestizo “serrano” y el mestizo migrante a las zonas tropicales que ha adaptado las costumbres del “costeño” ecuatoriano. La cultura popular de la región nos presenta, como consecuencia de lo analizado, un hermoso mosaico que debe ser entendido a partir de los diferentes ambientes en que se desarrolla.

Cantón Chillañes.-

El cantón Chillañes se encuentra ubicado en la parte sur de la provincia de Bolívar, en las estribaciones de la cordillera occidental de los Andes, limitado por las provincias de Guayas, Los Ríos y Chimborazo, así como el cantón San Miguel de la provincia de Bolívar.

Al este se ubica el río Chimbo, al oeste el río Sicoto, rodeado de varias colinas como las de Perezán, Urcorral, Punshucama, Aticaga, Payacagas, Sumba, Ensilado, Bola de Oro, Sichango, Alagato, Pacay Chico, Algodón, Loma, Tablabamba, etc. A poca distancia de la cabecera cantonal se halla el cerro Zumbi o Agua Alta, sitio que consideramos como lugar del adoratorio, o tótem en el cual, según las leyendas, habitan las divinidades del “ciochi”, del arco iris y “katequil”, divinidad del agua, que vivían juntas en un

manantial común y cuyas aguas sagradas eran cuidadas por grandes ranas.

En el cantón Chillanes, además de sus parroquias rural y urbana, existen varios pequeños centros poblados (anejos y recintos); entre los principales constan:

Al norte: Cerritos, Matapalo, Perezán, San Juan Pamba, Zumba, Ensilado, Bola de Oro.

Al sur: San Pedro de Guayabal, San José de Guayabal, Tiquebo, Santa Rosa de Agua Clara.

Al este: Gualgopo, Tablas, Pamba de San Gerardo, Pacay Chico.

Al oeste: Arrayán Pamba, Suro Pamba, San Francisco, Santa Rosa, San Pablo de Amalí, La Margarita.

En el cantón Chillanes existen tres comunas campesinas indígenas legalizadas con personería jurídica, las cuales se dedican a actividades propias y que son: la comuna San José de Guayabal, la misma que tiene influencia religiosa evangélica, la comuna de Rumipamba y la comuna de Santa Rosa de Cerritos.

La población total del cantón Chillanes con sus recintos es de 7.000 habitantes y en la cabecera cantonal se cuentan 1.600 habitantes.

Descripción de Chillanes: De la principal carretera pavimentada que une a las ciudades de Guaranda (distancia a Chillanes 72 Km.) y de Babahoyo, y a la altura de la población de San Pablo de Atenas, circulando de norte a sur, se toma un desvío hacia la izquierda, el mismo que conduce por el parque principal de San Pablo de Atenas, que es una parroquia de San Miguel, y continúa por un serpenteante camino vecinal con muchos baches y huecos, como consecuencia de su deficiente construcción, de las lluvias y del descuido de las autoridades. Desde el mencionado desvío y luego de transitar aproximadamente una hora, descendiendo cada vez por pequeñas montañas, se llega a una meseta de poca longitud e inclinación hacia el sector oriental. En esta zona se extiende el cantón Chillanes a 2.300 m.s.n.m. con una temperatura promedio de 16° C. Los lugares turísticos de Chillanes constituyen los cerros de Zumbi y las Minas. Las edificaciones en su mayoría son de dos plantas, muy pocas de un solo piso. Las casas más antiguas son construidas en adobe y madera. Las viviendas modernas en bloques de hormigón con buenos acabados. Casi todas las casas disponen de un patio interior con muchas flores y alrededor de los patios, a nivel del primer piso, tienen corredores cubiertos que se usan como “antesalas”. Las principales edificaciones se hallan ubicadas frente al parque (plaza) principal. Las casas en Chillanes tienen balcones salientes con vista a la calle, sostenidos por vigas de madera o columnas de concreto que llegan hasta el filo de las aceras, quedando así casi todos los pasos peatonales protegidos a manera de portales, por los cuales circulan los pobladores para protegerse del sol o la lluvia.

En varias casas de este sector hay rústicas bancas de madera con espaldares de tiras y ubicadas frente a la calle, en las cuales se sientan los compadres, vecinos y compradores. En estos portales o corredores se ubican varios puestos improvisados, en los cuales se expenden alimentos que llaman la atención de los transeúntes. Las principales dependencias públicas se hallan en las edificaciones alrededor del parque, como son: La Jefatura Política, el Concejo Municipal, la Oficina de Correos, el Registro Civil, el Banco Nacional de Fomento, etc. También existen las principales oficinas de carácter privado, como el Plan Padrinos, consultorios jurídicos, dentales, médicos, etc.

Los pobladores son muy atentos y cordiales con gente forastera. El punto central de sus conversaciones son las quejas sobre el mal tiempo y la pérdida en las cosechas por la lluvia.

También manifiestan su ansiedad por una carretera Chillanes-Pallatanga para tener así una salida directa a la costa, que hasta ahora no existe.

Por el sector oriental de Chillanes existe un camino que conduce a San José de Guayabal.

Actividad productiva y comercial en Chillanes.-

Agricultura: En la zona de Chillanes la base principal de la economía constituye la producción agrícola. Los principales productos son: maíz, trigo, arveja, fréjol, habas, cebada, tomate de árbol, granadillas, etc. La variada producción agrícola se hace posible gracias al uso de las diferentes alturas de las tierras y al clima templado.

Entre todos los productos, la arveja es la principal legumbre que se cultiva y que da ingresos económicos a sus agricultores. La siembra se realiza durante el mes de marzo y la cosecha tiene lugar en los meses de junio, julio y agosto. Lamentablemente el cultivo de este importante producto, debido a la intensidad y larga duración del último período invernal, llevó a la quiebra económica de muchos productores y trabajadores agrícolas. Las intensas y permanentes lluvias en el caso concreto de la arveja hacen caer la flor de la planta, quedando ésta seca y después muerta. Todos los agricultores se quejaron mucho de la falta de productos, dinero y buen tiempo para poder seguir trabajando. La situación de los pequeños agricultores es grave, como nunca en los últimos años.

Cabe señalar que estos fenómenos negativos de la naturaleza podrían haber sido superados si a tiempo, se hubieran tomado medidas prácticas y concretas por parte de las instituciones estatales, para defender el esfuerzo del hombre y la tierra de la inclemencia del clima. Sólo así la población del sector agrario, a la larga, podrá salir de su permanente queja

que “en invierno llueve mucho y en verano hay demasiada sequía”.

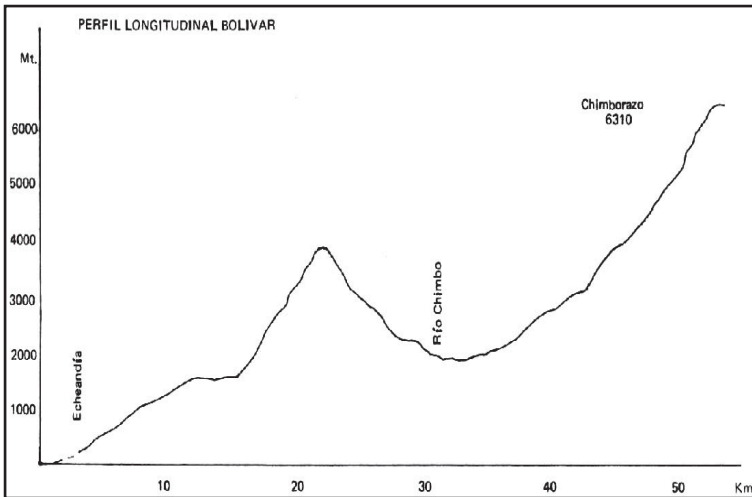
Según información directa, “los abuelos muchas veces tienen tierras en el cerro así como en la costa (café, caña de azúcar)”, pero los agricultores “no se enseñan a cultivar las tierras de la costa por el calor y los mosquitos”. Más cerca de Chillanes, en “Los Limeniales”, un recinto hacia la costa sin acceso por camino vecinal, se prepara el trago de caña de azúcar y, a esa misma zona algunas personas de Chillanes se van a trabajar con motivo de la zafra.

Madera: Existe una grande y variada producción de madera “jihua”, “chicharrón”, “motilón”, “cedro”, “nogal”, y “olvido”, que se venden por tablón o se usa para la fabricación de muebles. También se vende bastante leña a otros poblados.

Comercio: La compra y venta de los productos agrícolas y de otros productos elaborados e industrializados, se hace por medio de la feria libre que se realiza los días domingos, tanto en Chillanes como en sus parroquias rurales de San José de Tambo y San José de Guayabal. Además existen lazos comerciales con todos los lugares de la República para la venta de los diferentes productos, sobre todo con Babahoyo, Guayaquil, Guaranda, Riobamba, Quito y Ambato.

La venta, tanto de las especies agrícolas como animales, especialmente de ganado vacuno, lanar y porcino, se realiza al por mayor.

PERFIL LONGITUDINAL BOLÍVAR



Artesanías y producción artístico popular

Generalidades: Dos características distinguen la artesanía Bolivareense:

- La notable habilidad e imaginación de los artesanos regionales, que con medios muy rudimentarios han producido y reproducido cuanto objeto ha sido necesario en la vida diaria del habitante provincial.
- Todos los artículos que se elaboran en la provincia son producto de los talleres artesanales, ya que no existen instituciones a nivel de categoría industrial.

Entre las actividades artesanales más significativas encontramos:

Herrerías, cerrajerías, plomerías

Mecánicas

Armerías

Ebanistería

Pirotecnia

Joyería

Hojalatería

Talabartería: monturas, riendas, maletas, carteras, zapatos, etc.

Carpinterías: muebles, reparaciones

Tallado de madera: utilitario y artístico

Imaginería

Sombrerería

Confección de ropa: sastres, modistas, bordadores, etc.

Confitos y caramelos

Panaderías y pastelerías

Tejido de punto

Artesanía aplicada a la producción agropecuaria

Hilanderías

Tejidos en telar

Aristología

Peluquería

Destilerías de alcohol de caña de azúcar

Molinos de harinas diversas

Paneleras

Sub-productos pecuarios: mantecas, embutidos, cecinas, etc.

Fabricación de trapiches

Fabricación de máquinas trilladoras

Cocinas

Alfarería para la construcción; ladrillos, adobe, tejas, etc.

De acuerdo a lo analizado, con excepción de la armería y ebanistería, la producción artesanal está destinada en su conjunto a satisfacer las necesidades de la provincia, vendiéndose una parte importante de la producción directamente en el taller.

a) La Armería.-

Desde el punto de vista artesanal la fabricación de armas, en especial las de caza, presenta uno de los fenómenos más interesantes para el análisis. La historia de la provincia nos permite entender este curioso desarrollo de la armería en Chimbo. Desde la Colonia y probablemente en las épocas pre-históricas la región fue vía obligatoria entre la Costa y la Sierra. Bajo la República y hasta la construcción del ferrocarril del sur, todo el movimiento comercial desde el puerto de Guayaquil a la Sierra y en especial a Quito se realiza por la provincia de Bolívar, convirtiéndose Chimbo en importante centro comercial. Este movimiento comercial causó el auge en dos importantes sectores: la crianza de animales de transporte y los “Posaderos”. Con ocasión de la llegada de la primera misión geodésica al Ecuador, el doctor Antonio Bermeo relata: “Los herederos del capitán Juan Sánchez Barragán, dueños de yegadas de renombre en toda la Provincia y de las haciendas de Shamaga, Chacquiastancia, El Batán y Puyuhuata, en las cuales se criaban y corrían mulares de pura sangre, proporcionaron las cabalgaduras en que salieron de Guaranda y entraron en Quito los ilustres Chapetones. El esmero con que se criaba el ganado yeguar no era privativo del asiento de Chimbo, en todas las haciendas de la Provincia, especialmente en

las que rodeaban las poblaciones de Guaranda, Guanujo y San Miguel, eran ricas las dehesas y abundantísimos los pastos”.

Citamos lo anterior, ya que la gran demanda de recuas de carga obligó al desarrollo de la herrería como consecuencia lógica, la que no solamente atendía a este sector sino también a las necesidades de los agricultores bolivarenses. El trabajo de los metales, especialmente en Chimbo es entonces el producto de una vieja tradición artesanal que, desarrollándose en el tiempo, lleva a muchos de sus representantes actuales, verdaderos artífices, a producir obras de arte, tanto desde el punto de vista de su perfección mecánica como presentación estética.

No conocemos las razones iniciales de la fabricación de escopetas. Suponemos que los campesinos, en especial los de “yunga” llevaron las primeras armas extranjeras y cuando estas necesitaron reparación fueron a los talleres de los herreros. Sin embargo, debemos anotar un hecho importante, sin el cual no se explica el paso de la reparación a la fabricación. El bolivarenses, ante los múltiples problemas que debe resolver en su enfrentamiento con la naturaleza, y particularmente el chimbeño, presenta un especial interés por producir y reproducir cuanto objeto es necesario, y ha desarrollado una enorme habilidad artesanal, como queda demostrado con las excelentes máquinas trilladoras producidas en la localidad.

La introducción de modelos de armas se realizó a partir de dos vías, primero las necesidades del campesino quien

debió conquistar la selva, y todavía lo está haciendo en las zonas del trópico y, segundo la Revolución Liberal, después de la cual quedó una importante provisión de armas en la provincia.

La industria de la armería corresponde al tipo de “industria de taller”, ésta es una evolución necesaria de la industria doméstica y un paso anterior al de la industria moderna en gran escala.

La industria de taller tiene cualidades que la presentan como una excelente solución coyuntural a determinada etapa de desarrollo, mientras el fenómeno contrario, la instalación de una industria moderna en la localidad, por sus cualidades de automatización generaría una producción cuantitativamente alta y como fenómeno contrario gran desocupación. La industria de taller reúne en la zona analizada un total de 1.523 personas, con una producción anual de S/.18.500.000. No sólo se debe considerar la población ocupada en este sector, sino también el efecto multiplicador de esta rama. Económicamente, la industria de los metales y la construcción son las de mayores efectos multiplicadores.

La industria metal-mecánica, en Chimbo llamada de los “cerrajeros” o “escopeteros”, localmente presenta excelentes perspectivas para programas de desarrollo. La industria de taller presenta los siguientes aspectos positivos:

- requiere poco capital,
- necesita pocas máquinas industriales,
- utilizando bastante mano de obra eleva al máximo el

- empleo,
- incrementa el poder de compra local,
 - utiliza materias primas locales,
 - provee adiestramiento para la industria pesada,
 - evita importaciones innecesarias,
 - conserva y enriquece las artes y destrezas heredadas.

Estas variables se cumplen todas en la industria artesanal chimbeña, ya que el aporte de los talleres metal mecánicos en cuanto a armas de caza supera ampliamente al mercado comercial, siendo objeto incluso de exportación a los países vecinos de Colombia y Perú.

La industria metal-mecánica de taller se ha extendido por la provincia y en nuestros recorridos encontramos talleres en Guaranda, Echeandía; incluso artesanos de esta rama han emigrado a Santo Domingo de los Colorados, dejando la fabricación de escopetas para dedicarse a otras ramas de la mecánica.

Los talleres de Chimbo se encuentran en su mayor parte concentrados en el barrio de Tambán, si bien tienen como actividad principal la fabricación de escopetas de distintas clases, diversifican su producción en una gran cantidad de objetos para la agricultura, incluso hay tres de ellos especializados en fabricar trapiches para los cuales fabrican las muelas en sus propias fundiciones.

La mayor parte de los artesanos metal-mecánicos son dueños de tierras, desde minifundios a propiedades más extensas, tierras que en su mayoría explotan al partir, ya que

los talleres exigen dedicación a tiempo completo. Las propiedades tienen en su mayor parte como origen la herencia, la compra es excepcional ya que la actividad central es el trabajo de los metales, siendo la agricultura una economía de apoyo.

Anteriormente la artesanía de los metales se transmitía de padres a hijos. Hoy los maestros aspiran a un mejor porvenir para su familia, y parte de las nuevas generaciones está estudiando en Quito, Guayaquil y Riobamba hasta los niveles superiores; esto ha causado la contratación de oficiales entre aquellos jóvenes que no pueden salir de la región; de los 70 talleres que existen, no más del 20% conserva como fuerza de trabajo la familia.

Proceso de trabajo: La materia prima para la fabricación de armas es adquirida en su mayor parte en los mercados locales aunque muchos “escopeteros” viajan a Ambato, Guayaquil y Cuenca para adquirir materiales de mayor calidad para la diversidad de armas que salen al mercado. El cuadro siguiente entrega una idea bastante exacta de las necesidades por unidad fabricada.

MATERIA PRIMA POR UNIDAD FABRICADA.-*

Escopetas - Calibres: 16-20-28-410

| ÍTEM | MATERIAL | COSTO | USO |
|------|-------------------|-----------|----------------------------------|
| 1. | Tubo galvanizado | S/.125.00 | cañón para agua $\frac{3}{4}$ |
| 2. | Platina 1/8" x 1" | 14.00 | caja de mecanismos |
| 3. | Platina 1/4" x 1" | 25.00 | caja de mecanismos |

| | | | |
|----|---------------------|-----------|---------------------|
| 4. | Platina 1/4" x 3/4" | 10.00 | guardamonte |
| 5. | Varilla 1/4" x 1/4" | 2.00 | martillo-gatillo |
| 6. | Clavos, tornillos | 30.00 | aguja, mira, armado |
| 7. | Resorte | 30.00 | resorte |
| 8. | Madera, | 80.00 | culata |
| 9. | Soldadura | 10.00 | armado |
| | Sub-Total | S/.326.00 | |
| | + 6% imp. | 20.00 | |
| | TOTAL | S/.346.00 | |

* Los precios de materia prima corresponden al distribuidor mayorista en Quito a diciembre de 1983. Para valores en San José de Chimbo debe recargarse entre un 40 y un 120%, dependiendo de los comerciantes locales.

Los materiales indicados comprenden a las escopetas más comunes y de bajo precio en los calibres: 16, 20, 28 y 410; también se fabrican rifles y pistolas de un tiro calibre 22. El valor fijado por los artesanos está muy por debajo del valor real, en un cálculo simple, aplicados los costos de producción reales al proceso de fabricación, el valor por unidad es de S/.1,384.00, ellos venden a S/.600.00, perdiendo por unidad S/.784.00; esto explica la pauperización del sector.

La materia prima varía según la calidad del arma, existen las "obras" en las cuales el tubo de agua usado en el cañón es reemplazado por tubos de caldera, cuyo valor por unidad, dependiendo del tipo de acero, es superior a los S/.700.00 cada uno. La caja del mecanismo es fabricada en bronce y se utilizan maderas de alto valor para la culata y pico. El metal de la caja es grabado con bellas figuras en bajo relieve, de la misma forma el tallado de la madera con figuras relacionadas con la caza, aves, animales, transforman un arma de esta clase en una

obra de arte. Una unidad de este tipo se cotizó en la feria de Chimbo realizada del 24 al 27 de noviembre de 1983, en S/.12.000.00, valor que siendo alto en la región, de acuerdo a nuestra estimación, corresponde a un tercio del valor de mercado, considerando solamente la calidad del producto en comparación con el importado de España, esto es, no cotizamos la parte del trabajo artístico del producto.

La materia prima auxiliar: electricidad, carbón, aceite y gasolina. Los medios de trabajo son en su totalidad herramientas manuales. Hasta ahora no existe ni un sólo torno, peor aún máquinas más sofisticadas como una fresadora, totalmente necesaria para este trabajo. Un verdadero adelanto ha constituido la introducción del taladro, soldadora y esmeril eléctrico y la fragua mecanizada en el flujo de aire; la principal herramienta es la lima con la cual terminan las formas de las distintas piezas y dan acabado al producto.

Otras herramientas son:

soldadura de arco,
esmeril manual o eléctrico,
taladro,
limas planas
limas redondas (distintos tamaños)
limas angulares,
escofinas,
lija para metal,
alicates de punta cuadrada,
alicate pico de loro,
alicates de punta,

tenazas,
tornillo de banco,
cortafrió,
tenaza de corte,
sierras para metal,
terrajas,
cizalla,
tijeras para cortar metal,
martillos,
yunque,
fragua,
prensas,
destornilladores,
serruchos,
piezas de expansión,
cincales,
llaves,
llaves ajustables,
muela de banco,
cortador de tubos,
metro,
compás.

El proceso de trabajo sigue esta secuencia:

Cañón: Este es cortado a la medida y calentado en uno de sus extremos en el cual se trabajará la cámara que alojará al cartucho; la expansión para el cartucho se logra por calentamiento e introducción mediante golpes, de piezas cónicas y cilíndricas (matrices llamadas “punzones”), hasta lograr la medida correspondiente a una bala calibre 38; la mira será una punta de clavo soldado en el

extremo. La cámara de alojamiento del cartucho se termina exteriormente en forma cilíndrica o exagonal, mediante limado.

Las piezas del mecanismo serán marcadas en las platinas de 1/8" y 1/6" y cortadas en sierra en forma aproximada, luego mediante el limado se les dará la forma final.

Las piezas como el martillo, aguja y gatillo se fabrican por corte burdo, calentamiento para darle forma final y acabado por limado.

Para el resorte, que es una pieza delicada del mecanismo, actualmente se está utilizando acero de serruchos, para lo cual compran éstos y luego se los corta en tiras que usan como materia prima. Este hecho sirve para informar el desconocimiento que tienen los artesanos de elementales condiciones técnicas y de mercado, pues destruyen una herramienta que el país importa con el evidente desperdicio de divisas, cuando podrían adquirir el tipo de acero especial en Quito y Guayaquil. Sin embargo, un hecho es claro, no hay conocimiento sobre la metalurgia y normas técnicas para el trabajo de los metales.

La culata y pico son fabricados por artesanos carpinteros, cinco en la localidad, que se han especializado en la fabricación de éstas; trabajan también con herramientas manuales siendo el único aporte técnico moderno el taladro eléctrico. Nos sorprendió la fabricación de las piezas de madera, ya que en su demostración el artesano modeló rápidamente una culata en su primera forma a golpe de hacha, las terminaciones son en cepillado, lijado, tallado y acabado en tintes y barnices; las maderas más usadas son: "chicharrón" y "nogal", especies locales de las zonas cálidas. Sólo

cuando se trata de “obras” el artesano de la madera procede a tallar la culata con bellos motivos naturales. El artesano carpintero marca la única división del trabajo en la armería, sirviendo al artesano en metales, quien fabrica todo el resto.

La cantidad de producción depende de varios factores:

1. tipo de armas
2. cantidad de horas - hombre invertidas
3. acopio de materia prima

Sin embargo, como medida básica, anotamos en un taller: un maestro y un oficial trabajando ambos 12 horas diarias producen 12 escopetas corrientes semanalmente, alrededor de 40 unidades mensuales. Calculando un valor comercial de S/.600.00 c/u, el taller produce en forma bruta un total de S/.24.000.00 mensuales, descontando la materia prima que es el único cálculo que hace el artesano y a la cual agrega según su criterio una pequeña “ganada”. La escopeta aparentemente cuesta S/.380.00, lo que daría una ganancia neta de S/.200.00 por escopeta; o sea, S/.9.800.00 mensuales; descontando el sueldo del oficial, que es de S/.3.000.00 mensuales, al dueño del taller le queda como sueldo mensual S/.5.800.00 Calculemos ahora el costo real por unidad corriente producida.

La comercialización desde la provincia se realiza en un área muy extensa y prácticamente en toda la costa del Ecuador y parte de la sierra: Esmeraldas, Manabí, Guayas, Los Ríos, Cotopaxi y en la región del Oriente Amazónico. Tanto los comerciantes como los fabricantes concurren a la frontera con Colombia y Perú, países donde se comercia

una pequeña parte de la producción.

Los agentes de comercialización son:

El productor, quien comercializa su producto directamente al consumidor, es la forma menos practicada.

Comerciantes, tanto locales como afuereños, que distribuyen el grueso de la producción al resto del país y al exterior.

La comercialización constituye el eje de la explotación del artesano por parte de los comerciantes. Esta explotación se realiza en una triple forma.

1. Los comerciantes que venden materia prima al no existir formas de control efectivas, fijan los precios de acuerdo con su criterio con altos índices de ganancia.
2. Los comerciantes, que compran las escopetas, pagan por ellas los precios más bajos, ya que hay artesanos que por producir en forma masiva, basada esta producción en una sobre-explotación de la fuerza de trabajo, vendían en 1983 las armas a menos de S/.300.00. Estas mismas escopetas se vendían en Guaranda a 15 Km. de distancia en S/.1.200.00
3. Por último, los intermediarios ofrecen a los artesanos productos eléctricos de línea blanca que tienen un costo hasta de tres veces su valor real y que los artesanos lo pagan con su trabajo o en cuotas semanales, mensuales, etc.

Uno de nuestros entrevistados nos explica:

“Yo, por ejemplo, daba las escopetas a S/.800.00 y mientras la semana pasada daban a S/.600.00, y como uno se necesita, de eso se vive, hasta S/.600.00 las dí la semana pasada. Los que hacemos esto somos pobres, los intermediarios, como nos traen cositas, por ahí ganan el triple”.

Problemas de los artesanos en metal-mecánica:

Técnicos: El 100% de los artesanos en metal-mecánica tiene una formación empírica, la eficiencia está basada en la práctica y en la acumulación de conocimientos tradicionales; desde este punto de vista existe un desperdicio de energía tanto de trabajo humano como mecánico.

El desconocimiento de la teoría de la metalurgia se traduce en el mal uso de los metales y en una apreciación subjetiva de la calidad de los productos. Se podría optimizar la producción al introducir el complejo: teoría-técnica-maquinaria.

Infraestructura inadecuada: Tanto los talleres como las herramientas utilizadas corresponden a las formas más simples y rudimentarias de trabajo.

Materias primas: Estas tienen un alto costo ya que la comercialización la realizan intermediarios de tercer orden en adelante. En el mejor de los casos, cuando el artesano compra, en la actualidad está entregando ganancias a una cadena de 3 comerciantes elevando considerablemente sus costos.

Comercialización: Los comerciantes mayoristas y en especial el monopolio formado por una familia de la localidad compran los productos a precios que están en desacuerdo con el valor real de estos; además cierran la cadena de explotación al proveer al arte sano de artefactos electrodomésticos de línea blanca con sobre precio.

Medios de trabajo: Igual que las materias primas, las herramientas se pagan con sobre precio como producto de la venta de los intermediarios. Se une a esto la escasez actual derivada de la falta de importaciones. Siendo la lima, por ejemplo, una herramienta esencial para el trabajo y que por lo mismo debe ser de alta calidad, al no existir las de importación (alemana, americana, sueca), no puede ser reemplazada por la nacional, a causa de la mala calidad de esta. La falta de medios de trabajo está amenazando con terminar esta actividad.

Organización: La estructura de valores de carácter individualista, lleva a los artesanos a una competencia desleal y bastante onerosa para ellos ya que unos, basados en la sobre-explotación del trabajo, venden a precios bajo el costo real. Hubo un intento de organización cooperativista en 1976, el fracaso de esta organización se debió a la falta de conocimientos de los cooperados, tanto en el área de cooperativismo como en los aspectos administrativos y comerciales. Hoy se está tratando de reactivar esta organización.

Conclusiones:

Los artesanos metal-mecánicos de Bolívar, en especial los de San José de Chimbo, tienen gran competencia en el proceso productivo regional, generando una economía

vital para ellos. Considerando los aspectos positivos de la industria del taller, debe apoyarse a ésta en un complejo teoría-técnica-dotación infraestructural-organización, que les permita optimizar la productividad y abrir nuevas posibilidades económicas.

b. La pirotecnia.-

A las 20h20 empezaron a llegar los priostes a la plaza de Guanujo. Desde las 21h00 la fiesta adquirió una gran intensidad, las bandas de San Lorenzo competían en forma entusiasta con las de la Magdalena y Guaranda, en un espectáculo fascinante. Antes, los danzantes al compás de pingullos y tambores, llenaron de gracia las calles, pagando así las “mandas” de aquellos que los contrataban por “yuntas”. “San Pedrito es un Santo muy exigente a quien hay que cumplirle todo lo que se ha prometido”. En este ambiente lleno de colorido y música estalló iluminando el cielo un fantástico juego de luces multicolores: los “voladores” atronando en el espacio y deshaciéndose en mil colores, las “coronas” en su girar cromático parecían naves espaciales, un “barco” disparaba cañonazos que estremecía a los concurrentes; un danzante, quien botaba un “torito”, alegraba hasta el paroxismo a todos, en especial a los niños, quienes viven con intensidad estos momentos.

El pirotécnico:

En esta fiesta conocimos a don Rafael Mora, quien nos explicó, con esa cordialidad chimbeña, el arte de los fuegos artificiales.

La tradición artesanal se pierde en el tiempo de sus abuelos. El nació en un hogar de fabricantes de fuegos de

artificio. A los 20 años, y como producto de las necesidades económicas derivadas de su matrimonio, adoptó como profesión esta artesanía en la cual lleva 38 años. Tiene un gran amor por su profesión ya que ésta no sólo le ha proporcionado los medios para mantener una buena posición económica de su familia, sino también una satisfacción estética por el aspecto creativo que conlleva.

Sus amplias relaciones sociales se extienden a varios lugares, ya que su trabajo es solicitado en toda la provincia y fuera de ella.

El contrato de fuegos artificiales se realiza con meses de anticipación puesto que la demanda es bastante fuerte. En las fiestas de Guanajo los Priostes habían pagado un poco más de S/.40.000.00 por los fuegos artificiales presentados. La puesta en escena es dirigida por el maestro quien arma las partes más complicadas, apoyado en el trabajo práctico por sus hijos. Existe también competencia por parte del público para danzar llevando sobre sus hombros un “torito” ya que en cierto modo es ésta una prueba de valentía.

Don Rafael, de 58 años de edad, cuyo grupo familiar lo componen su esposa, cuatro hijos varones y una hija mujer, mantiene una relación muy armoniosa en su hogar, trabaja en compañía de su esposa y de sus hijos menores. Los mayores estudian en la Universidad Central de Quito, el uno Derecho y el otro Administración, su hija mayor está casada.

El trabajo, al parecer, ofrece muy buenas perspectivas económicas, Don Rafael posee una casa de dos pisos, una camioneta de dos toneladas y otra de transporte, además mantiene a sus dos hijos mayores en estudios superiores en Quito. En uno de los momentos de la entrevista, lo vimos

rechazar un contrato de dos mil voladores que significaban S/.200.000.00 ya que los compromisos adquiridos no le dejaban tiempo para uno nuevo. La rentabilidad de esta profesión se debe a la escasa competencia. En la región sólo existen siete familias trabajando en esta artesanía y las nuevas generaciones no presentan mucho interés en ella, aduciendo lo peligroso del oficio. Sin embargo, creemos que las nuevas estructuras de valores, en especial el status de las profesiones universitarias, han ocasionado el rechazo a esta artesanía que corre el riesgo de perderse junto con la generación que actualmente la practica.

Trabajan “de sol a sol” incluyendo los domingos y de modo particular en las temporadas de mayor demanda que son junio, agosto, diciembre y febrero, época de carnaval.

Todas las entrevistas que realizamos se efectuaron en este ambiente de trabajo; manos hábiles que cortaban el carrizo o preparaban las mechas, manos que con destreza y cuidado manejaban las dosis de pólvora para cada efecto deseado. Ojos brillando de satisfacción ante el “castillo” o la “pila”, que con cerca de 10 o más metros de alto maravillaban al público asistente y daban satisfacción a los responsables de las fiestas.

Ellos recuerdan, con mucho cariño, la obtención del Primer Premio Nacional de Pirotecnia y su participación en las festividades pirotécnicas de Quito en el “Panecillo”, donde dejaron muy en alto el nombre del país frente a los fuegos artificiales presentados por el gobierno Francés.

Proceso de trabajo:

Materia prima: carrizo, hilo de cabuya, hilo de chillo, barro,

papeles

Composición explosiva: (para 6 docenas de voladores)

Nitroglicerina 1 lb.

Carbón 6 onz.

Azufre 3 onz.

Composición luces de colores

Color blanco:

6 onz. de aluminio blanco

1 lb. clorato

1 onz. azufre

Color azul:

1 lb. clorato de potasa

1 lb. clorato de barita

5 onz. azufre

bicarbonato

Color rojo:

1 lb. de clorato de barita

1 onz. azufre

1 onz. goma laca

Medios de trabajo:

pedra de moler,

mazo de madera
tacos de “fierro”

serrucho

sierra

balanza,

marcos de madera

cuchillo

Color verde:

1 lb. clorato de potasa

3 onz. sulfato de cobre

5 onz. azufre

Los talleres:

Existen siete familias en la región que tienen talleres de fuegos artificiales. Estas son:

En Chimbo:

Familia Mejía

Familia Quintana

Familia Mora Veloz

En San Miguel:

Familia Sosa

En la Asunción:
Familia Mejía

En Santiago:
Familia Martínez

En Marcopamba:
Familia Martínez

El taller es sumamente simple, la única pieza fija es el tablón de 1 x 0.30 mts. y una estaca clavada en el suelo que sirve para el corte y atado de los carrizos y la cabuya. En el tablón se realiza el “llenado” de los casquillos de carrizo, labor que cuando no llueve se realiza normalmente en la calle. El resto del taller consiste en un banquito y cualquier espacio de una habitación donde se sienta el maestro a elaborar las distintas piezas de los fuegos de artificio. El trabajo en la calle probablemente sirve como eliminador de tensiones ya que permite al operador estar ante el paisaje siempre cambiante y conversar con los vecinos transeúntes frente a un trabajo generalmente tedioso.

Técnica:

Detonante: la pólvora se muele en una piedra grande con el mazo de madera y se mezcla con el carbón y el azufre; esta es la parte más pesada del trabajo debido a la dureza de los granos de pólvora y por los medios rudimentarios de molido, que no han variado a través del tiempo. Las cantidades a moler dependen de los diferentes productos solicitados por el contrato.

El trabajo en esta etapa es de particular cuidado ya que se realiza con mezclas explosivas, aunque prácticamente todo el proceso es delicado y debe realizarse con bastante atención.

Mecha: La mecha es preparada con hilo de chillo, al cual se le ha agregado una mezcla de pólvora, goma y alcohol (se utiliza aguardiente, “trago”, de la región). La mecha de varios metros es enrollada en los marcos de madera y puesta a secar al sol. Posteriormente se cortará de acuerdo a los largos requeridos por los voladores, bombas, cohetes de distintos tamaños y los armazones de las distintas figuras realizadas.

Armadura y cascos: El carrizo cortado en tamaños convenientes, taponado por un lado con barro y envuelto en el hilo de cabuya, formará los cascos de los diferentes tipos de cohetes utilizados.

Las armaduras de las diferentes figuras construidas se realizarán también en carrizo, el que cubierto con papeles de colores dará vida a los castillos, pilas, barcos, aeroplanos, pavos reales, llamas, escudos, danzantes, garzas, etc., que servirán para dar brillo y vistosidad a las fiestas.

Los casquillos de carrizo son llenados con la mezcla de detonante y de luces, la cual es prensada con los tacos de “fierro” mediante el mazo de madera; puesta la mecha se taponan con una mezcla menor de pólvora, hollín y almidón.

Estas unidades de distintos largos y diámetros se utilizarán posteriormente para los diversos productos de la pirotecnia. Merecen especial atención los “castillos” y “pilas”, armaduras en general de gran tamaño (tamaño según los pedidos) con un promedio de 8 metros de altura por 2 m. de ancho, cuya secuencia de fuego es muy compleja y que exige una gran meticulosidad en su armado para cum-

plir con los efectos de diseño.

Construida la armadura básica de las figuras se agregarán a ella los detonantes y los juegos de luces de acuerdo a los diseños de cada constructor. Estos detonantes y juegos de luces se van uniendo con mechas, las que fijan la secuencia de fuego. Una vez prendida la mecha principal el resto del artificio se prenderá de acuerdo al orden pre-establecido.

CUADRO DE PRECIOS EN 1983.-

| Productos | Precio de venta productor |
|---------------------------|---------------------------|
| Cohetes distintos tamaños | S/.1 – 10 |
| Silbadores, | 0.5 – 1 |
| Bombas | 10 |
| Voladores | 10 |
| Figuras: | |
| Castillo | S/.10.000 |
| Pila | 5.000 |
| Pavo real | 5.000 |
| Avión | 5.000 |
| Barco | 5.000 |
| Corona | 100 |
| Garza | 500 |

El tiempo de trabajo varía según la figura realizada: un castillo o una pila se fabrican en aproximadamente una se-

mana de trabajo con tres operarios. En las figuras menores: garzas, pavo real, etc., se invierten dos días aproximadamente. Es difícil calcular el tiempo de trabajo ya que con excepción del maestro que trabaja aproximadamente 10 horas diarias, el resto del trabajo familiar se efectúa de acuerdo a los tiempos libres de los miembros de la familia.

Adquisición de materia prima:

El problema de los costos de la materia prima es común con todas las otras artesanías que se fabrican en la región, compran a intermediarios en Ambato y Quito los productos químicos, pagando a estos un alto valor. Esta cadena debe eliminarse con la creación de instituciones de acopio de materia prima, por parte del Estado, que terminen con la sobre explotación del artesano. El carrizo se compra en Santiago y San Lorenzo.

Comercialización:

La comercialización de los fuegos artificiales se realiza en una amplia área que sobrepasa los límites regionales. El pirotécnico, llamado popularmente “cuetero”, viaja desde los asentamientos campesinos hasta las grandes ciudades, con motivo de cada fiesta conmemorativa importante, para instalar y dar vida a su producción.

En consideración a los contratos realizados, se puede asegurar que se trata de una producción previamente vendida y que por el número de fiestas, cantonizaciones, santorales, cívicas, etc., tiene una gran demanda. Los volúmenes de venta están de acuerdo con el tipo de fiestas para las cuales son requeridos representando los fuegos artificiales una

muestra del status económico-social de los patrocinadores. Como mínimo, usualmente requerirán de un castillo y de otros juegos menores.

Consideraciones finales:

En el complejo de las artesanías los fuegos artificiales, constituyen una muestra de la belleza y calidad creativa del pueblo. Siendo una técnica tradicional, que se realiza con elementos muy rudimentarios, sin embargo, logra crear en los espectadores un fuerte impacto por su grandiosidad, calidad estética y alegría. No es concebible una fiesta sin ellos.

La actividad corre un fuerte riesgo de perderse, no tanto por el impacto de la sociedad comercial, como por las nuevas estructuras de valores, la búsqueda de un título universitario es mucho más deseable que la profesión de “cuetero”, aunque esta última, en ocasiones, sea más rentable que el ejercicio de las profesiones universitarias.

c. La cerámica.-

“Y sin embargo son bellos...” Es que allí, en ese trabajo del hombre, se juntan sentimientos ancestrales: el amor por el objeto de arcilla, el paisaje andino en su grandiosa belleza e incluso la música suave, mágica, profunda de la quena, con la que don Pablo Sánchez, de 73 años, uno de los últimos alfareros de Chimbo, en sus ratos de descanso funde su alma con la naturaleza.

Un día empezaron a llegar los objetos de plástico, las latas, el hierro enlozado, y una industria que fue importante se

ha ido perdiendo. Los chimbeños son conocidos como los “olleros”; este apodo del pasado hoy ya no se justifica, los “olleros” en su mayoría desaparecieron en el tiempo. Hoy, como testimonio de ese pasado, quedan unos cinco hogares correspondientes a tres troncos familiares: Los Sánchez y los Garófalo-Baños en Chimbo y la familia Chaguazo en Guaranda, quienes practican esta artesanía como actividad económica de apoyo a su trabajo agrícola.

La cerámica tradicional regional está a punto de perderse definitivamente, a las nuevas generaciones no hay quién les “enseñe” y les “haga sentir” este oficio.

Subimos a Cruz Loma, acompañados de nuestros informantes, dos buenos chimbeños, don Alejandro Andrade y don Gilberto Mora y llegamos al taller de don Segundo Sánchez, donde a lo largo de una conversación agradable y amena empezaron a desfilarse sus recuerdos. Al frente del rancho se levanta majestuosa la cordillera que le sirve de marco a su creación. Quiso hacer algo especial para nosotros y pronto surgieron la “quena”, las “hojas” y el tambor. La música andina que se pierde en “la noche de los tiempos” transformó nuestros espíritus y vimos la cerámica con otros ojos.

En la conversación con don Pablo surgió una de nuestras importantes hipótesis en la medida en que la formación socio-económica necesita y estimula a la artesanía, ésta se desarrolló; cuando surgieron productos de alternativa más baratos, más modernos o a la “moda”, la artesanía comienza su lenta desaparición.

Recuerda don Pablo: “antes había mucho trabajo, no nos cansábamos, hoy poco, poco”, llegaron los plásticos y los hierros enlozados, y rápidamente el campesino fue cambiando sus tiestos, sus ollas por estos artículos modernos, menos quebradizos, más durables y baratos. Sin embargo, tres productos han mantenido su demanda:

Los tiestos: el plástico no resiste el calor y en las fuentes de enlozado las tortillas no quedan tan sabrosas, entonces el tiesto recupera aquí todo su valor. El tiesto que se fabrica en distintos tamaños es una fuente extendida de colores que van desde el café al rojo, bello en su simpleza.

Los pondos: la conservación del agua hace imprescindible el uso de los grandes recipientes, pero más aún la chicha ritual, aquella que está presente en cada fiesta, la que necesita de éstos para su maduración. No puede pensarse la una sin el otro.

Los moldes de las “guaguas de pan”: tienen estos moldes una gran demanda para la fabricación de las “guaguas de pan” con motivo del día de Conmemoración de Difuntos.

Crisis de la cerámica:

La desaparición de los ceramistas en la región no es sino el efecto de la introducción de los beneficios de la sociedad de consumo: ésta y la escuela, al introducir valores que están en contra de la cultura tradicional, han creado en las nuevas generaciones un rechazo a las artesanías, buscando en cambio oficios más “limpios” y de acuerdo con los nuevos status creados por las estructuras de valores in-

ternalizadas.

El problema exige un análisis en profundidad, ya que en Bolívar (Chimbo) existen minas de materia prima para la industria de la cerámica de alta calidad (estudio CENAPIA 1983) y si es una provincia cuyo proceso de industrialización es débil, y su población emigra por falta de trabajo, sin embargo se da la paradoja de ser proveedora de arcillas y caolín a las industrias cerámica de Cuenca y de otras provincias del país.

La crisis de la cerámica en la región muestra una falla en la utilización de recursos; el estudio técnico de CENAPIA; revela la existencia de importantes yacimientos de arcilla y caolín para la producción de cerámicos de alta calidad.

CUADRO DE PRINCIPALES MINAS DE ARCILLA Y CAOLÍN.-

Ayurco

Chimbo - Tambán alto
 - Tambán bajo
 - Cruz Loma

Santa Fe

Santiago

San Vicente

San Lorenzo

San Miguel - Tumbaco

Las Guardias

Fuera de estos sitios conocidos tradicionalmente, deben existir otros importantes para cuya ubicación deben realizarse las prospecciones correspondientes.

Agricultura y cerámica:

Todos nuestros entrevistados son agricultores que practican la cerámica como elemento de apoyo secundario a la economía; sin embargo, en períodos de malas cosechas, como en el año pasado, el trabajo en cerámica debió incentivarse, ya que es la única alternativa de subsistencia.

Las propiedades de los ceramistas corresponden al minifundio, la familia Garófalo-Baños posee aproximadamente dos hectáreas ubicadas en una vertiente bastante aguda y por esto es difícil de cultivar. El esposo debe emplear su fuerza de trabajo con otros propietarios con el sistema “al partir”. Como la crisis de la agricultura es general, se traduce en una verdadera catástrofe para esta familia que está compuesta por la esposa, dos hijas; mujeres y seis varones, todos de corta edad.

El papel económico de la mujer es, en estos momentos, trascendental pues, fuera de sus labores inherentes, debe producir más cerámicos que sale a comercializarlos en los mercados con el fin de mantener su hogar.

María Concepción Carófalo nos dice: “yo tengo que salir a vender, lo principal es la agricultura, el oficio es para ayudarse para la vida. Por aquí todos somos pobres, el que más tiene, 2 o 3 cuadritas de ahí se siembra ‘al partir’”.

Ella fabrica sólo ollas y tiestos, y aprendió el oficio de su madre, quien conserva hasta hoy una antiquísima tradición familiar.

Un familiar de María Concepción nos explica el serio problema del agricultor ceramista: “No hay nada de ayuda del Estado. Al que tiene un terreno, yo voy a solicitarle que me vaya dando al partido y entonces, si es de buen corazón, le ayuda con una latita ya de trigo, ya de maíz; de ahí es muy raro que ayuden los dueños al partidario, ahí con bueyes, con herramientas. Si sale mal se pierde de ahí el trabajo y semillas, así es”.

Creemos que el párrafo es bastante claro y no merece mayores comentarios.

La arcilla para los cerámicos se obtiene en los lugares cercanos; en el caso de la familia Sánchez, ésta tiene en su propio terreno un yacimiento de arcilla de buena calidad, la familia Garófalo-Baños debe trasladarse a 2 km. de distancia, labor que ejecutan los hijos con la ayuda de un burro. La familia Chaguazo de Guaranda traslada la materia de las minas de Santa Fe y de los alrededores de Guaranda. El traslado se hace en sacos de cabuya y carretillas.

Proceso de trabajo:

La arcilla es esparcida en una cancha para una primera eliminación de impurezas, piedras, palos, etc., y se procede a la molienda, que se realiza en un hoyo con sus superficies endurecidas, donde se le agrega agua y se le deja remojar hasta el otro día. Al día siguiente el “manejado”

se hace en el mismo hoyo con un martillo de madera dura, hasta darle la tersura necesaria.

Preparada la pasta básica, se procede al moldeado de los tiestos, ollas, jarros y otras figuras en moldes pre-existentes; no existen maquinarias y, en general, el trabajo es muy rudimentario. Sentados en un pequeño banco, sobre una superficie de madera o en el suelo, colocan la pasta en el molde, girando y dando forma con las manos, para terminar las superficies con un pulido hecho con piedras de río y hojas verdes.

El “secado” se realiza dejando las piezas al sol, durante un día, para luego proceder al “horneado”.

El horno es una construcción rudimentaria, al aire libre, en un ángulo de 90°, excavado en la tierra, en el cual se van ordenando las piezas cubiertas con leña y estiércol. Las piezas se queman durante tres horas como promedio.

El enfriado se realiza al aire libre durante tres días aproximadamente, después de lo cual las piezas están listas para el mercado.

Los cerámicos fabricados tienen como adorno general un teñido con tierras rojas del lugar, que se agrega a la superficie antes del quemado.

Especial atención merecen los moldes para “guaguas de pan”, estos son primorosamente adornados con figuras en bajo relieve y debe realizarse un estudio particular con el fin de determinar su origen.

Comercialización:

Tanto la familia Chaguazo como la Garófalo-Baños venden su producción en las ferias regionales. La familia Sánchez trabaja sobre “encargos” y es la única que fabrica la cerámica como oficio principal.

El precio de venta del productor es bastante bajo: los tiestos oscilan entre 10 y 20 sucres, los jarros cuestan 15 sucres, las ollas entre 10 y 20 sucres y un pondo, que sólo se fabrica por encargo cuesta 200 sucres.

La producción varía según la época, en tiempos de siembra y cosecha se produce al mínimo. Entre siembra y cosecha, y después de éstas, la actividad adquiere su mayor ritmo. Se produce también alguna variación por la calidad de la cosecha, así en tiempos de buen rendimiento no se hace tan necesaria esta actividad en forma intensiva.

PROCESO DE FABRICACIÓN DE CERÁMICOS.-

| DESCRIPCIÓN | SUJETO QUE LO REALIZA | F U E R Z A EMPLEADA | D U R A C I Ó N ACTIVIDAD | CANTIDAD |
|--|-----------------------|---|---------------------------|--|
| 1. Acopio de materia prima. La materia se trasladada desde los yacimientos cercanos al taller. | los hijos | Fuerza de trabajo humana y tracción animal. | 3 horas prom. | Nota: la cantidad de arcilla es variable dependiendo de las necesidades de producción. |
| 2. Limpieza y molienda. Se esparce la arcilla en una cancha para eliminación de impurezas. La molienda se hace en un hoyo con sus superficies endurecidas, se le agrega agua para remojar hasta el otro día. | artesano | Fuerza de trabajo humana. | 3 horas prom. | |

| | | | | |
|--|------------------|---------------------------|---------------|-----------------------------------|
| 3. Majado. Se realiza en el mismo hoyo con un martillo de madera dura. | artesano e hijos | Fuerza de trabajo humana. | 2 horas prom. | |
| 4. Moldeado. Se hace en moldes pre-existentes en forma rudimentaria. Se coloca la pasta en un molde, girando y dando forma con las manos. La superficie es pulida con piedras de río y hojas verdes. | artesano | Fuerza de trabajo humana. | | 45 kgs. promedio para 30 tuestos. |
| 5. Secado. Se dejan las piezas al sol. | artesano | | 1 día. | |
| 6. Horneado. Se ordenan las piezas en un horno, se cubren con leña y estiércol. | artesano e hijos | Fuerza de trabajo humana. | | |
| 7. Enfriado. Aire libre. | artesano | | 3 días | |
| 8. Adornos. Son teñidos con tierras rojas del lugar que se agregan a la superficie antes del horneado. En el caso de las “guaguas de pan” se graban en bajo relieve. | artesano e hijos | Fuerza de trabajo humana. | | |

d. Ebanistería.-

La manufactura de instrumentos musicales tiene en Chimbo un alto desarrollo, prueba de ello es un premio nacional otorgado a don Facundo Baños (1976) por la calidad de sus instrumentos. Tanto el aficionado como el profesional pueden encontrar allí: guitarras, requintos, balalaikas, guitarrones, charangos, laúdes, etc., en distintas calidades y precios. El valor de las guitarras en noviembre de 1983 oscilaba de S/.1.000, las de baja calidad, hasta S/.20.000 y más para aquellas que son una obra de arte tanto por su factura como por su sonido.

Los principales fabricantes de instrumentos musicales son: Manuel Allán, Segundo Allán, Facundo Baños, Jorge Bonilla, Eladio Guijarro, Gerardo León, Miguel Marcos y Homero Sánchez; entre ellos sobresale, indudablemente, don Facundo Baños quien, por su afán de superación, estuvo perfeccionándose en Quito y ha llevado la profesión al nivel de verdadero arte, construyendo incluso una máquina para las finas terminaciones del taraceado.

Los ebanistas dedican el tiempo completo a la producción de instrumentos musicales, ya que éstos tienen una gran demanda tanto regional como de comerciantes provenientes de Quito y Guayaquil. Comerciantes de Quito compran en Chimbo los instrumentos sin acabar, a precios bajísimos y luego terminan éstos en sus talleres en Quito, vendiéndolos en precios altos, realizando un excelente negocio en detrimento de los artesanos chimbeños.

El trabajo en todos los talleres se realiza a nivel artesanal, con herramientas manuales. Las máquinas eléctricas introducidas, taladro, sierra circular, son las de tipo liviano para aficionados; no se usa en este sector maquinaria de tipo industrial.

Entre los artesanos de ebanistería se observa un marcado individualismo, con una dura competencia entre talleres. La falta de unidad permite la explotación por parte de los comerciantes, ya que algunos ebanistas, sacrificando la calidad de los instrumentos y descontando el valor de su fuerza de trabajo, los venden a precios inferiores a su costo real, determinando así un deterioro general de esta actividad. Uno de nuestros informantes nos indica al respecto: “Un problema por ejemplo: el señor x daña a toditos, vende barato, entonces los comerciantes vienen por aquí y dicen: no pues, el señor x me da en tal precio y entonces a uno ya no le pagan”.

Proceso de trabajo:

Materia prima:

Maderas: laurel, nogal, cedro, chicharrón (especies locales de la zona sub-tropical).

Los fabricantes de instrumentos de buena calidad emplean para la tapa “pino insignis” norteamericano y para los lados y el fondo, en guitarras sobre pedidos, maderas como el mascarey (*hyeronina chocoensis*), arrayán (*maytenus octógona*), capulí. Otras materias primas son el enclavijado,

cuerdas, barniz, pegamento sintético, “cola de res”.

Medios de trabajo: una lista completa incluye: cepillos, formones, gubias, serrucho de costilla, sierra de arco, escuadras, martillos, mazos, prensas, nivel, hacha de mano, brocas, taladro manual, taladro eléctrico (algunos casos), lijadora eléctrica (algunos casos), sierra circular eléctrica (algunos casos), esmeril eléctrico (algunos casos), cinta métrica, compases, destornilladores, punzones, escofinas, limas, lija, soplete, torno de madera (algunos casos), tornillo de banco, alicates, llaves de tubo y llaves francesas.

Procesos de trabajo: Los tablones son secados al sol y no tienen tratamiento físico-químico alguno para la preservación de la madera. Se procede luego al corte aproximado para las piezas: aro, tapa, fondo, mástil, anillo, puente, etc., y se las pone a secar al sol nuevamente. Luego se procede a rebajar las piezas en el banco de trabajo aproximadamente 2 mm. de promedio con cepillo y lijadura.

En la tapa y en el fondo se encolan los “dientes” o “arillo” y el mástil, las piezas centrales de unión de ambas tapas y el puente.

El “aro” o “costado”, que es la pieza de menor espesor y mas flexible de la guitarra, consiste en dos partes que se deslizan y encolan en el arillo o dientes. Terminada esta etapa se procede a los rebajes y lijaduras finales.

El acabado (charol) se realiza manualmente con distintos tintes y barnices. Se procede luego a agregar el clavijero y encordado.

Siendo la mayor parte de la producción de guitarras de tipo popular, las cuerdas son usualmente metálicas, que son preferidas por los campesinos.

El trabajo de taraceado que adorna los costados de la boca varía según el tipo de guitarra en fabricación: para las más populares consiste en piezas plásticas y de madera en forma circular, simplificando al máximo la tarea. Aunque todos los artesanos son capaces de realizar este trabajo, son muy pocos los que lo llevan al nivel de arte, y esto generalmente cuando se trata de obras.

Comercialización:

Existen dos formas: la venta directa en el taller, cuantitativamente es la de menor volumen y en ella usualmente se trata de “obras” previamente contratadas. La segunda forma de venta es a los comerciantes y es la forma más practicada. Normalmente cada artesano entrega un promedio de 30 guitarras mensuales que son llevadas por los comerciantes a distintos lugares del país; la cotización media, puesta en taller de esta fabricación masiva era, en noviembre de 1983, de S/.1.300 por unidad.

e. Un pintor insólito.-

Llegamos a Santiago de Bolívar el 13 de noviembre de 1983, un pueblo educado, pequeño, bucólico en su enclave montañoso, con llamativas muestras de arquitectura popular donde se combinan la madera, el adobe y la teja. Allí nos esperaba una sorpresa: recibimos una de las impresiones estéticas más importantes de esta investigación, ante la obra pictórica monumental de Ivo Mora. En efecto, no hay iglesia de la provincia que no tenga parte de los innu-

merables cuadros religiosos de este artista, los que también encontramos en los edificios de instituciones regionales y en muchísimas casas bolivarenses.

Desconocemos el destino de una parte bastante importante de la obra de Ivo Mora, ya que un comerciante extranjero la estuvo comprando por largo tiempo y aparentemente vendiéndola en Quito y exportándola.

Ivo Mora, casado, dos hijos hombres y una mujer, nacido en Santiago hace 48 años, fue atraído por el arte un su temprana edad; recuerda que tuvo interés por el dibujo y la naturaleza desde los tres años; probablemente su madre haya sido un elemento de importancia en su vocación, ya que a ella le gustaba dibujar y pintar, dice Ivo.

“Antes de entrar a la escuela me dedicaba a pintar en las pencas de capulíes lo que me venía en ganas, era muy apegado a la naturaleza”.

Sigue pintando en la escuela y en el colegio, donde es querido por los maestros para preparar materiales didácticos y dibujar, para sus compañeros. Realizó posteriormente estudios en la Escuela de Bellas Artes en Quito y Guayaquil, estudios que no terminó por haber adquirido en ese tiempo la técnica que necesitaba. El resto de su formación es autodidacta, en la que ha influido su especial interés por la historia, que le ha servido de inspiración para partes de su obra. Cuenta acerca de su formación.

“Por razones de salud, que estaba bastante quebrantada,

me vine para acá. Aquí pues, me dediqué a trabajar; en lo que trabajaba, me entraban muchos libros para poderme asesorar y así he seguido en la vida”.

Después de su regreso a Santiago, no ha vuelto a salir; en creatividad la tranquilidad y la belleza del ambiente son ideales para la realización artística. Al respecto nos informa:

“Muchos me han propuesto que saliera, pero aquí es mi empeño, me gustan mucho los paisajes, los motivos silvestres, también la historia, me gusta mucho la historia de Guaranda y sus leyendas”.

Una parte bastante importante de su obra son los motivos religiosos que la Iglesia le ha encargado realizar con profusión, y que podemos admirar en Guaranda, San José de Chimbo, San Miguel y en general en toda la provincia.

El año pasado fue a efectuar las restauraciones de la Iglesia del Quinche pero, por la nostalgia de su terruño, regresó rápidamente a Santiago.

No es raro encontrar a Ivo cortando leña en los campos o trabajando la tierra, hay tal vez una comunión en esas manos que son capaces, por una parte, de estar en íntimo contacto con la tierra y, por otra, producir la exquisita belleza de sus lienzos.

Inspirado en la novela “Cumandá” de Juan León Mera, produjo un cuadro que frecuentemente ha repetido buscando el ideal de belleza femenino. En la conversación con Ivo, ha

trascendido este afán de trabajo por acercarse a su concepción de la belleza de la mujer. El cuadro ha sido solicitado por numerosas personas, pero, en cada uno de ellos aparecerá Cumandá en formas y expresiones distintas.

Sus cuadros con temas de la naturaleza, en los cuales se observa un cuidado excepcional por los pequeños detalles proporcionan realmente un gran placer estético y una sensación de paz y serenidad, que el pintor logra transmitir al observador. Esta parte de la obra que corresponde a sus cualidades creativas es, tal vez, la más bella y más importante.

“Yo trato de exteriorizar justamente mi mundo interior, porque a través de la pintura doy escape a mi estado emocional, eso es lo fundamental.

Nos sorprendió y nos impactó encontrar en estos lugares a un artista de la calidad de Ivo Mora. Nos entristece observar que quizás cientos de personas con sus cualidades se pierden por falta de oportunidades y expectativas. El mismo ha sido sometido a explotación por parte de comerciantes en pinturas, una gran parte de su trabajo son “obras de encargo” indispensables para su supervivencia, pero que anulan al artista al no proporcionarle la libertad necesaria para crear lo que siente.

No me sorprende, por las indagaciones que hemos hecho, que parte de sus obras adornen los salones europeos. Es contradictorio que lo que es admirado en naciones “desarrolladas” no reciba aquí la atención que merece. La

sociedad y el Estado deben rescatar y proporcionar a sus miembros los medios para su máxima superación, ya que son parte de la riqueza espiritual y expresión de la calidad de un país, que aporta así a una de las manifestaciones más puras de la humanidad.

f. Hojalatería.-

La hojalatería ofrece al mercado una gran cantidad de productos tanto para el uso doméstico como para juegos. En estas variedades encontramos:

- Envases para la leche
- jarras
- baldes
- palas en tamaños y formas diversas
- cernidores
- lámparas de queroseno
- moldes para tortas y galletas
- envases de tamaños y formas diversas
- ralladores
- juguetes
- instrumentos musicales, flautas, rondadores
- juegos de sala, comedor, cocina, etc.
- cascabeles
- máquinas de coser en miniatura
- reproducciones en miniatura de todos los artículos, como jarras, baldes, envases, etc.

Los talleres son rudimentarios y todas las herramientas son de tipo manual; se observa en esta artesanía una gran minuciosidad y, en dos casos, el trabajo tiene un cierto nivel artístico, como por ejemplo, la reproducción en miniatura

de una máquina de coser de 5 x 3 cm., cuyas piezas se mueven como en la original.

En Chimbo censamos 5 talleres de hojalatería y en Guaranda 7. De los talleres de Chimbo, 3 pertenecen a la familia Montalvo, padre e hijos que trabajan en forma independiente uno de otro, pero que cooperan entre ellos.

La materia prima (hojalata, soldadura) se compra en Guayaquil y parte en la localidad de los envases de desecho de aceites industriales y otros.

Los precios de venta son en general muy bajos y revelan el desconocimiento de cálculo de costos, por ejemplo: un juego de moldes para galletas y bomba de repostería cuesta en estos talleres S/.200.00 y este mismo juego en un supermercado de Quito tiene un valor de S/.650.00. Las miniaturas para juegos infantiles costaban en noviembre de 1983 5 sucres cada una. La mayor parte de la producción se vende en la localidad.

Debería planificarse, con estos artesanos, utilizando su gran habilidad manual, una pequeña industria de reemplazo de importación de juguetes que se traen de Taiwan o Hong Kong, ya que la fabricación actual es de buena calidad.

Artesanía en Chillanes.-

El trabajo artesanal y manual en Chillanes ha disminuido día a día por la falta de mercado para sus productos. Sin embargo, pese a que Chillanes es un cantón especialmente agrícola, todavía se realizan ciertos trabajos artesanales.

Existen:

- 8 panaderías: con horno eléctrico. Dos familias mantienen la costumbre de preparar el pan en hornos de leña; la familia Ballesteros (para uso propio) y la señora Michi Miranda para la venta del pan en la feria.
- 3 peluqueros
- 6 sastres
- 20 costureras: algunas muy hábiles confeccionando prendas de vestir de buen estilo y acabado. Una falda hecha por la señora Carmen López, en el lapso de dos horas (para la investigación), costó S/.70.00
- 5 zapateros: que hacen zapatos a la medida. El señor Gonzalo confecciona botas a un precio de S/.1.200 (tamaño 40) el par, así como monturas. Estas últimas hace sobre pedido.
- 20 carpinteros: que realizan “torneado” fino y también se dedican a la elaboración de puertas, ventanas y vitrinas.
- 2 mecánicos: que hacen trabajos de cerrajería como puertas, pasamanos, ventanas (para carros y viviendas). También componen ollas de metal.
- 4 mujeres que se dedican a realizar trabajos en papel: especialmente flores, coronas, arreglos con bellas figuras de hojas y flores para recordar los difuntos o

para adornos caseros. La corona más económica cuesta S/.100.00. Para niños difuntos se usan los colores celeste y blanco y para los adultos el negro y el rojo obscuro.

- 1 batero: el cual se murió en junio pasado, pero dejó bastantes bateas para la venta.

Casi todas las mujeres de todas las edades son muy hábiles para tejer y realizar trabajos en ganchillo. En su mayoría hacen sus bonitos trabajos para el uso propio. Pocas mujeres, como la señora Livia Cardona de Guerrero y su hija, la señorita Lourdes Guerrero, los venden. Una sobrecama de 1 x 2 mts. cuesta S/.3.000: los chales S/.1.500, Además, hacen bufandas (con agujetas) y tapetes bien acabados; los precios para estos artículos dependen del tamaño, diseño y material.

La mina de tierra “amarilla” o “blanca”.-

Es de arcilla apta para uso en trabajos de cerámica y se encuentra a 15 minutos de camino de Chillanes. Es aprovechada por su dueño el señor César Ayuais, quien compró la mina al doctor César Cisneros que vive en Quito, a un precio muy bajo. Las caseras de Chillanes suelen hacer sus “guaguas de pan” en moldes de arcilla de esta “tierra blanca”.

Un pequeño taller de armería y forja.-

Desde hace más de 50 años presta sus servicios al pueblo de Chillanes. Los hermanos Ulpiano y Luís Vallejo,

dueños del taller, aprendieron este arte-oficio de un hermano mayor ya fallecido. Los señores Vallejo, de edad muy avanzada, ejecutan trabajos en metal como barberas, cortaplumas, formones para carpintería, hojas de cepillo, molduras, resortes de churo de acero, navajas y además arreglan y reparan armas de fuego, toda clase de pistolas, revólveres, escopetas, carabinas, fusiles, máquinas de coser y escribir, etc.

Los trabajos son de gran precisión, los realizan en acero, hierro y estaño, que martillan en el yunque al rojo vivo para dar al metal la forma y filo adecuados.

El equipo del taller consiste de varios elementos. Los hermanos Vallejo disponen de 3 taladros manuales, 1 esmeril manual, 2 yunques de acero que se hallan sobre troncos de 50 cm. de alto, 1 esmeril eléctrico, una prensa para dar forma a los cuernos del toro (de los cuales hacen mangos para cuchillos, puñales y cachas para revólveres), una variedad de herramientas pequeñas como playos, tenazas de fragua, martillos de diferentes tipos, tamaños y peso, serruchos de metal, sierras de hierro, limas, machetes, terrajas antiguas para hacer tornillos de diferentes medidas (desde un octavo a media pulgada) de rosca fina y rosca gruesa, calibradores de precisión, escuadras metálicas, llaves de boca, etc.

El elemento principal para el trabajo, el cual ocupa el mayor espacio, es un fuelle de muchos años de servicio. Este fuelle consta de una baquetilla de piel de ganado, de la cual sale el aire hacia el exterior. La parte interior de la baquetilla tiene aventadores de los cuales, al bajar y subir una palanca de madera en forma continua, sale al aire con fuerza directamente a la fragua. La fragua es un recipiente metálico (parecido a un brasero) que contiene carbón del cual brota

un vivo fuego, dentro de éste son puestos los aceros y hierros. Una vez que están al rojo vivo, son sacados con las tenazas de fragua y llevados a los yunques para darles temple y forma a base de un fuerte martilleo.

Estos dos hábiles artesanos, para completar sus actividades artísticas, en horas de descanso hacen trabajos de tallado en madera, dándoles formas de animales, de hombres y de Santos.

Ferias y otras formas de intercambio de productos artesanales

Cada poblado y centro urbano tiene una feria que se realiza una vez por semana; la más importante de la región es la del sábado en Guaranda, le siguen en jerarquía las ferias de Chimbo, Chillanes, La Magdalena, Simiátug y San Luis.

Siendo tradicional en el Ecuador que las ferias sean un excelente espacio de exposiciones artesanales locales, no ocurre tal hecho en Bolívar. Ya hemos anotado que en la principal feria del sábado en Guaranda la mayoría de las artesanías que allí se venden vienen de otras provincias del país.

El fenómeno de una aparente escasez de artesanías se debe a tres factores determinantes:

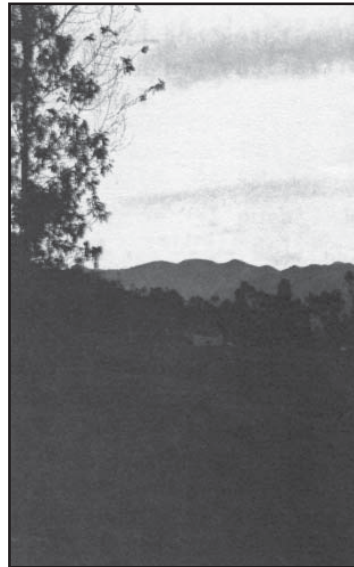
- a. Una gran parte de la producción artesanal es consumida directamente por el habitante bolivarense. Existe una correlación producción-consumo más o menos equilibrada, con excepción de la producción en metal-mecánica, ebanistería



Guanujo, paisaje



Guaranda, mercado



Guaranda, paisaje

y cerámica, que son las únicas con sobre-producción. Los requerimientos del proceso de trabajo, en particular el trabajo campesino, determinan el consumo de la mayor parte de la producción artesanal local.

- b. Los comerciantes interprovinciales y extranjeros (Perú, Bolivia), llevan fuera de Bolívar el excedente artesanal de las actividades de la cerámica, ebanistería y metal-mecánica.
- c. Una gran parte de las necesidades que cubren las actividades artesanales es de origen y consumo doméstico, por lo que estos productos sólo tienen un valor de uso.

Las ferias locales son, entonces, centros de intercambio comercial de la producción agrícola que, en gran profusión, llegan desde todos los rincones de la provincia, coinciden en esta feria los productos del trópico con los del páramo, productos que ya hemos citado. También hemos anotado que la mayor parte de las artesanías que se comercializan en las ferias son extraprovinciales.

En la cadena de comercialización, las ferias tienen un rol trascendente, si bien una parte importante de la producción agrícola se comercializa directamente en la UPA (Unidades Productivas Agrarias), en particular las correspondientes a la mediana y gran propiedad; la producción agropecuaria correspondiente al minifundio se comercializa en su mayor parte en las ferias.

En la feria del sábado en Guaranda, se realizó una observación desde las 5 horas hasta las 15 horas sobre un intermediario de granos, que compra desde una libra hasta

cualquier cantidad que se le ofrezca, contabilizado en peso, compró aproximadamente 15 toneladas en total entre: maíz, trigo, habas y cebada que fueron despachados a Quito y Guayaquil: empieza aquí la cadena de intermediarios.

La compra de productos agropecuarios en las ferias es altamente competitiva y los intermediarios tienen grupos de subcompradores que utilizan cualquier medio para adjudicarse los productos. Los pequeños productores, de los cuales una parte importante son indígenas, se ven prácticamente “asaltados” por los compradores quienes, en un calculado regateo, logran bajar los precios de venta más allá del 30%. Ocurre aquí una de las tantas formas de explotación al pequeño campesino.

LOCALIZACIÓN Y DÍAS DE LAS PRINCIPALES FERIAS AGROPECUARIAS.-

| Ciudad | Nombre de la plaza | Clase de comercio | Días de feria |
|-------------------|--|--|--|
| Guaranda | 15 de Mayo 10 de Noviembre Plaza de ganado | m a y o r i s t a - minorista minorista | Sábado Sábado- miércoles sábado |
| Chimbo | Mercado central de ganado | m a y o r i s t a - minorista | Sábado |
| San Miguel | Plaza Central de ganado | m a y o r i s t a - minorista | jueves |
| Chillanes | Plaza Municipal de ganado | m a y o r i s t a - minorista | domingo |
| L a s Guardias | Plaza Central de ganado | m a y o r i s t a - minorista | viernes |
| Caluma | Plaza Central | m a y o r i s t a - minorista | domingo |

| | | | |
|-----------|-------------------------|----------------------------------|-----------|
| Echeandía | Plaza Central | m a y o r i s t a - minorista | domingo |
| Guanaju | Plaza Central de ganado | minorista | domingo |
| Simiátug | Plaza Central de ganado | minorista | miércoles |
| San Pablo | Plaza Central de ganado | m a y o r i s t a - minorista | domingo |
| San Simón | Plaza Central | minorista | viernes |

La feria en Chillanes.-

Frente al parque principal que tiene una dimensión de 200 x 150 mts. entre las calles García Moreno y Guayas, se halla la calle transversal Ezequiel Guerrero. Todos los domingos, ocupando la vía pública, en este sector se levanta una animada feria en la cual se venden productos agrícolas (papas, ocas, zanahoria blanca, coles, cebollas, lentejas, arvejas, maíz, limones, naranjas, guineos y otras frutas del subtrópico) y flores. Sobre las gradas del parque, en una plataforma de cemento que es a la vez la cancha de voleibol, se ubican comerciantes de ropa, de esteras, canastos, zapatos, de productos de abacería (arroz, azúcar, harinas, manteca vegetal, aceites comestibles, etc.) y artículos de ferretería como: candados, martillos, tijeras, espejos, llaves, etc. A continuación se hallan pequeñas casetas o kioscos con comida criolla y vendedores de especerías, como canela, pimientos, orégano y achiote.

En las aceras y corredores de las casas de la calle Guerrero hay mesas y bancas, braseros con carbón y leña sobre los cuales se ven negras ollas, con ricos olores de provo-

cativa comida popular, donde los paisanos del cantón se acercan a consumir los platos preparados.

En la calle Guayas hay tiendas, abacerías y ferreterías; en las aceras se ubican comerciantes de ropa confeccionada, pantalones para hombre y mujer, camisas, blusas, faldas y pañuelos. Además se puede observar por lo menos a media docena de comerciantes otavaleños con sus clásicos tejidos, bordados, ponchos, mantas y otros artículos. En esta parte de la feria hay alrededor de 600 personas comerciantes, pero según lo informado por varios habitantes de la población, el año anterior la feria tuvo mayor concurrencia. Este año, “el exceso de agua lluvia lamentablemente ha ocasionado la pérdida de los productos agrícolas y no hay plata”

La feria en la Plaza Inferior:

A dos cuadras del parque principal de Chillanes, bajando unas estrechas y enlodadas calles, se llega a una pequeña plaza de tierra de una dimensión de 100 x 120 mts. La parte oriental de esta plaza se halla cubierta de césped natural, sitio en el cual hay acémilas y yeguas que pastan, las mismas que han llegado, junto con sus dueños, transportando productos desde los recintos cercanos.

Este espacio de venta popular tiene dos entradas, una al sur y otra al norte. En el sector sur-oriental existe un pequeño pretil que consiste de columnas de cemento unidas por tres filas de tubos metálicos, gradas y bancos de cemento que completan esta obra mal cuidada.

Desde las primeras horas de la mañana, los campesinos mestizos, montubios y muy pocos indígenas, llegan a co-

mercializar sus productos de acémilas, caballos y yeguas. Los comerciantes de otras zonas llegan en camiones, trayendo mercancías elaboradas.

En el sector sur de la plaza se hallan ubicados vendedores de comidas, protegidos por improvisadas casetas de madera y tela. Estos preparan comidas calientes, como por ejemplo, caldo de patas de res (a 30 sucres el plato); caldo de gallina (a 40 sucres) (pescado frito con arroz (a 30 sucres); caldo de carne de chanco (a 25 sucres); sancocho de verde (a 20 sucres); seco de carne (a 30 sucres); así como fritada desde 20 sucres; las gaseosas (colas), cuestan 10 sucres cada botella.

Mas al norte, se hallan los vendedores de fideos, harinas, sogas, cuerdas, cabuyas, sinchas, estribos para animales hechos en cuero y suela, vendedores de panela, así como otra fila de vendedores de las ya citadas comidas. Luego hay dos filas de vendedores de legumbres como fréjol, habas, arvejas, hortalizas, coles, tomate riñón, cebolla blanca y paitaña.

En el extremo norte de la plaza tenemos animados vendedores de productos del sub-trópico con enormes yucas de 50 a 60 cm. de largo (realmente llaman mucho la atención), cuyos precios oscilan entre 20 y 40 sucres. Se venden además enormes cabezas (racimos) de guineos; las más grandes cuestan entre 50 y 80 sucres cada una. Una cabeza de maduros vale 50 sucres (traídos de Balzapamba); los racimos de plátanos verdes de gran tamaño se venden entre 20 y 40 sucres. También se ofrece guineo o plátano rosado de exquisito sabor.

A más de los gritos de los vendedores que ofrecen sus productos, se escucha música nacional a gran volumen, que llega al público por medio de un alto parlante ubicado en el segundo piso de una casa esquinera que queda frente a la feria.

Se calcula que entre vendedores y compradores participan dos mil personas en esta animada feria.

En Chillanes, aparte del comercio a través de la feria y los trabajos artesanales, existen:

- 1 fotógrafo profesional con estudio, el señor Manuel Gaibor, con servicio dentro y fuera de la ciudad.
- 5 molinos
- 3 residenciales, la primera en posesión del señor Oviedo Guerrero (quien es al mismo tiempo dueño de uno de los dos comedores), la segunda es del señor Celso Solís y la tercera de la señora Zoila Granizo, dueña también de una de las panaderías.

Arte culinario y alimentación

La condición agropecuaria de Bolívar determina en gran parte las costumbres alimenticias; así, el consumo de productos de la tierra es bastante alto. Los granos: maíz, en sus distintas variedades, habas, lentejas, arvejas y harinas variadas son utilizados en diferentes formas de preparación en la indispensable sopa diaria hecha con caldo de carne. La provincia, por su ubicación geomorfológica, presenta la cualidad de ser proveedora, en sus distintos pisos ecológicos, de una gran variedad de productos alimenticios; desde la papa en el páramo hasta el plátano, café, cacao, etc., en las zonas tropicales; esto permite a los bolivarenses una buena variación

dietética, como lo muestra la lista de producción de alimentos adjunta.

Existe un diccionario particular para la provincia que sirve de excelente guía para un análisis de la cultura popular regional; este diccionario está compuesto por los versos del Carnaval; en arte culinario nos da una información bastante completa sobre las costumbres alimenticias, para lo cual citamos como ejemplo algunas estrofas:

El carnaval ha venido
a mi casa no ha llegado
será porque no he tenido
puerco ni mote pelado.

Ya se asoma el Carnaval
por el lado del oriente
y en su mochilita trae
chihuilitos y aguardiente.

Así diciendo vamos andando
tomando un trago de contrabando

Chicha quiero, chicha quiero,
chicha quiero, trago no.
Guambras quiero, guambras quiero,
guambras quiero, viejas no.

Locro de papas
con queso es bueno
no te harás dueño
de amor ajeno.



San Miguel, pelea de gallos

San Miguel - Bolívar, pelea de gallos





Viajando. Las Nieves - San Luis

San Luis



Como los versos del Carnaval son una compilación de viejas y recientes costumbres, nos proporcionan un excelente modelo de análisis diacrónico.

El arte culinario varía temporalmente, de acuerdo con sus usos podemos distinguir: la dieta diaria, dieta de festividades familiares y aquella correspondiente a fiestas cívicas y religiosas.

La dieta diaria está integrada normalmente por las sopas y un uso intensivo de granos. Las sopas hechas en caldo de carnes diversas, aves, bovinos, cerdo, llevan como complemento verduras y granos diversos; las coladas o “mazamoras” de distintas harinas son también parte de la dieta diaria, además del infaltable plato de arroz. Una dieta común está integrada como sigue:

Urbana:

Café

Pan

sopas o coladas (granos-harinas)

arroz

carnes

queso

ensaladas

pescado

coladas, gelatina, leche

Rural:

café

tortillas

sopas o coladas
(granos-harinas)

arroz-maíz

esporádicamente:
conservas enlatadas
huevos
fideos

esporádicamente:
carne
huevos
leche
pan
jugos
conservas
fideos

Las sopas más comunes son: sancocho, locro, bolas de grano, zapallo, morocho, arvejas, más plátano verde.

Las comidas de las fiestas familiares están integradas por platos especiales en los cuales las aves (gallinas) son fundamentales, acompañados de abundante repostería.

Las fiestas cívicas y religiosas se caracterizan por las siguientes comidas:

- Mote con fritada: comida infaltable en el Carnaval y otras fiestas.
- Cuy asado con papas.
- Salsas de maní y huevo, pepas de calabaza.
- “Chihuiles”, (similar al tamal con relleno de queso, harina de maíz, huevos y manteca, cocinado al vapor).
- Pernil.
- Carne de borrego asada.

- Carne de cerdo en diferentes formas.
- Chicha de jora, arroz, avena.
- Aguardientes preparados en distintas formas, se distinguen el “caldo de gallina”, producto de la maceración de una gallina adobada en aguardiente.

Cocina típica de Chillanes:

En Chillanes existen dos comedores que pertenecen al señor Oviedo Guerrero y a la señora Lucila Pinos.

“Guaguas de pan”: (para finados)

Con 5 libras de harina flor, 1/2 onza de levadura, 1 taza de agua tibia, 1 huevo entero y poca manteca, se prepara la primera masa, mezclando bien todos los ingredientes. Después, a esta masa se le añade más agua, un poco de sal, 6 huevos enteros y algo de anís de pan. La masa es tapada con una toalla y se espera por lo menos media hora. Entonces la masa es cortada con un cuchillo, trocito por trocito, y puesta en un molde (de madera o de barro). Se aplasta bien la masa con la mano y se saca para ponerla sobre la bandeja del horno.

Tortillas de maíz: (a los habitantes de Chillanes se les suele denominar “tortilleros” por sus famosas tortillas de maíz).

Se espera hasta que hierva el agua, entonces se mezcla

con harina de maíz. Se prepara la masa añadiendo 3 huevos y un poco de manteca de chanco. Aparte, se amasa un poco de queso blanco. Se forman bolitas de masa dejando un hueco en el cual se coloca el queso, se tapa el hueco y se aplasta. Se dora en el tiesto.

Buñuelos: (se comen en Navidad)

Para la masa se usan 2 libras de harina de maíz con sal y agua, manteca, un poco de anís y trago. Se cocina la masa. Después de haberse enfriado, se añaden entre 30 y 40 huevos batidos. Todo es bien mezclado y puesto en el horno.

Bolitas de verde:

Se ralla el verde y se cocina (un verde por persona); la masa se prepara con los verdes ya cocinados añadiendo huevo y manteca; se forman bolitas “bien gorditas” con queso adentro; aparte se prepara la sopa con col, papas, etc., dentro de la cual se hierven las bolas hasta que suban y se abran.

Medicina Informal

Al contrario de otras provincias en las cuales la medicina informal es ampliamente practicada por intermedio de agentes como curanderos, sobadores, parteras, etc., en la zona de Chimbo éstos son casi inexistentes y la práctica más común de medicina informal es la medicina casera, basada en una tradición con conocimiento amplio de etnobotánica aplicada a enfermedades comunes: gastroenteritis, resfriados, dolores reumáticos, etc.

La medicina formal es ampliamente consultada, aunque los pueblos siguen conservando creencias del pasado. La falta de curanderos queda demostrada en los viajes que hace la gente del pueblo a curar el “mal de ojo” con un curandero de la provincia de Los Ríos, en la vía Caluma-Ventanas.

Principales plantas utilizadas en la medicina informal:

| Planta: | Uso: |
|----------------|-------------------------|
| Albahaca | Corazón |
| Algarrobo | Infección de la piel |
| Borraja | Fiebre |
| Cilantro | Dolores estomacales |
| Culantrillo | Astringente |
| Capilaria | Astringente |
| Amapola | Cólico |
| Cadillo | Enfermedades del hígado |
| Caña agria | Diabetes |
| Escarsel | Fiebre |
| Escorsonera | Fiebre |
| Granadilla | Infección de la piel |
| Guayusa | Infusión tónica |
| Hierba buena | Dolores de estómago |
| Hierba luisa | Corazón |
| Hierba mora | Infección de la piel |
| Higuerilla | Enfermedades del hígado |
| Huaco | Dolores reumáticos |
| Lechuguilla | Infección de la piel |
| Linaza | Fiebre |
| Llantén | Fiebre |

| | |
|---------------|----------------------|
| Malva | Dolores de estómago |
| Manzanilla | Dolores intestinales |
| Membrillo | Infección de la piel |
| Teatina | Infección de la piel |
| Tipillo | Dolores de estómago |
| Tiumbil | Fractura de huesos |
| Toronjil | Corazón |
| Quina | Fiebre |
| Zarzaparrilla | Corazón |

No precisamente dentro del área de la etnomedicina sino en la etnobotánica, existen conocimientos con fines prácticos de diversas plantas.

| Plantas: | Uso |
|-----------------|------------------|
| Atugsara | Para hacer jabón |
| Pungal | Para hacer jabón |
| Ojo de venado | Para hacer jabón |

Plantas malignas:

| | |
|----------|---|
| Alobillo | Irrita la piel, tumefacción del rostro. |
| Ayango | Pústulas, irritación de la piel. |
| Guaguar | Alteraciones conductuales. |
| Zarzán | Tumefacción e Irritación de la piel. |

Tanto la etnomedicina como la etnobotánica exigen en esta zona una investigación más profunda, ya que por las características de este estudio, el tiempo no ha sido suficiente para la recolección de especies vegetales y además existe refracción a informar, puesto que estas prácticas han estado sujetas a fuertes persecuciones institucionales.

Hierbas de Chillanes.-

Se conocen las siguientes plantas medicinales:

Caballo chupa: en forma de “agiüita” con azúcar suele ser bueno para los riñones.

Huahuica: usando las hojas grandes y preparando una infusión sirve para cólicos y malestar del estómago en general.

Matico: para dolores de riñones.

Marco: es un remedio contra la presión alta y hechizos.

Pumín: en forma de infusión sirve para la tos.

Además, se utiliza la “vela de cebo”: se diluye en una taza con manzanilla y se mezcla en forma de crema, se pone sobre las hinchazones, se cubre con hojas de llantén previamente calentadas sobre el fuego.

La cultura popular en relación con la variable social Instituciones, grupos y asociaciones voluntarias

En la región encontramos todas aquellas instituciones del Estado y las tradicionales de la banca y el comercio; desde el punto de vista de interés del proyecto se destacan:

Organizaciones rurales:

1979

| Nombre de la Organización | Cantón Parroquia | Actividad | # de socios | # de familias | Instr. y equipos |
|---------------------------------|----------------------|--------------|-------------|---------------|------------------|
| Comunas: | | | | | |
| Chiquisungo | Guaranda Simiátug | Agropecuaria | 10.000 | 2.700 | - |
| Matiaví Salinas | Guaranda Salinas | Agropecuaria | 12.000 | 2.500 | Casa Comunal |
| Llullodongo | Guaranda Guanujo | Agropecuaria | 3.000 | 500 | Casa Comunal |
| Cachisagua | Guaranda San Simón | Agropecuaria | 3.000 | 600 | Casa Comunal |
| Gradas Grande | Guaranda San Simón | Agropecuaria | 1.000 | 200 | Casa Comunal |
| Shacundo | Guaranda San Simón | Agropecuaria | 2.500 | 520 | Casa Comunal |
| San Lorenzo Otavalo | Guaranda San Lorenzo | Agropecuaria | 2.000 | 400 | - |
| Alianza y Progreso | San Miguel | Agropecuaria | 230 | 40 | Casa Comunal |
| Santa Rosa de Cerritos | Chillanes | Agropecuaria | 750 | 131 | Casa Comunal |
| Rumipamba | Chillanes | Agropecuaria | 350 | 70 | - |
| San José de Guayabal-Tablapamba | Chillanes | Agropecuaria | 1.500 | 300 | |

| Cooperativas: | | | | | |
|--|-----------------------|--------------------------------|-----|-----|--|
| Coop. Agrícola Talagua | Guaranda Facundo Vela | Agropecuaria | - | 200 | - |
| Coop. Frutícola Citrus Cauma Ltda. | Chimbo- San Antonio | Agropecuaria | 53 | 53 | Embaladora |
| Coop. de producción y mercadeo Echeandía Ltda. | Guaranda Echeandía | Agropecuaria | 96 | 96 | Embaladora |
| Coop. de Ahorro y Crédito Salinas Ltda. | Guaranda Sainas | Ahorro, crédito y agropecuaria | 600 | 600 | Casa, quesería, fábrica textil. almacén de insumos |
| Coop. Agrícola Cumandá-Suqui | Guaranda Las Naves | Agropecuaria | 22 | 22 | - |
| Coop. Cafetalera Echeandía | Guaranda Echeandía | Agrícola y mercadeo | - | - | - |
| Coop. Surcos Ltda. | Guaranda Guanujo | Agrícola y mercadeo | 13 | 13 | - |

ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES Y GANADEROS

UPA-1979

| Nombre de la Asociación | Cantón Parroquia | Tipo | Actividad | # de Socios |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|------------------|--------------------|
| Casaiche Chinipamba | Guaranda Veintimilla | Asociación de Trabajadores Agrícolas | Agropecuaria | - |
| Casaiche Viejo y anexos | Guaranda Veintimilla | Asociación de Trabajadores Agrícolas | Agropecuaria | - |
| Paltabamba | Guaranda Veintimilla | | Agropecuaria | 34 |
| Cochabamba | Chimbo-La Magdalena | | Agropecuaria | 17 |
| Chigüipe | Guaranda Facundo Vela | Asociación de Trabajadores Agrícolas | Agropecuaria | 28 |
| María Aurora | Guaranda Facundo Vela | Asociación de Trabajadores Agrícolas | Agropecuaria | 15 |
| San Pedro de Quillototo | Guaranda Simiátug | Pre-cooperativa | Agropecuaria | 17 |

Organismos Estatales de Chillanes:

- El Concejo Municipal del cantón Chillanes cuyo Presidente es el señor Gonzalo Gómez
- La agencia del Banco Nacional de Fomento, su Gerente es el Dr. Arévalo.
- El Juzgado Séptimo de lo Civil del cantón, encargado de la justicia y de resolver las controversias entre las partes litigantes en el campo jurídico civil. El Juez del cantón es la Dra. Alicia Chávez Paredes. Si bien es cierto que en las zonas rurales hay menos población y se cometen menos delitos a sancionarse por la ley penal, la falta de fuentes de trabajo, el hambre y necesidades ocasionadas por la pérdida en las cosechas, ha causado ciertos brotes delictivos, especialmente de robo de ganado, conocido en la ley penal como “abigeato”. También se han dado casos de robo de bienes de propiedad individual y crímenes por rencillas, odios y de carácter pasional. Además hubo controversias por escándalos y alteración de la paz social, delitos que son sancionados con prisión de 24 horas o multas de S/.250.00. Los delitos graves, establecido el autocabeza del proceso, son enviados a los juzgados de lo penal y a la cárcel de Guaranda.
- La Jefatura Política, cuyo principal personero es el señor Oviedo Guerrero, nombrado en el mes de mayo de 1983.

- La Comisaría de Policía, la ejerce el señor Fulber del Pino.
- El Registro Civil, función que ejerce el señor Bolívar Velasco.
- La Comisaría Municipal, que controla el aseo de los lugares de ventas públicas, de las calles y mercados. La ejerce el señor Flavio Michelena.
- Notarías Públicas, encargadas de elevar a escritura pública los contratos de compra-venta de bienes inmuebles, hipotecas y de solemnizar otros instrumentos públicos. En Chillanes existen dos Notarías Públicas. La primera se encuentra a cargo del señor Carlos Zapata y la segunda a cargo del señor Carlos Moncayo. A más de todos los requisitos legales que deben cumplir los ciudadanos que realizan trámites de ley, una de las dificultades concretas en la legitimación de la compra-venta de bienes inmuebles constituye la autorización del IERAC.
- El Registrador de la Propiedad, encargado de registrar las propiedades individuales de bienes inmuebles y sus propietarios y las resoluciones jurídicas sobre propiedades (por ejemplo las sentencias ejecutorias sobre posesión); el titular es el señor Flavio Santamaría Villagómez.
- La Empresa Nacional de Correos.

- La Empresa Eléctrica “EMELBOL” encargada de dar energía eléctrica y resolver todos los problemas que ello implica.
- La Oficina de Servicios Agropecuarios, ASA, perteneciente al Ministerio de Agricultura y Ganadería. Administrativamente funciona con 3 personas: el señor Mario Jiménez, como jefe; el Ing. Gabriel Guzmán como técnico y el señor Mesías Angulo en calidad de secretario. Uno de los objetivos que persigue la institución es la ayuda técnica al agricultor de pequeñas y medianas propiedades de tierras y capacitar a los pequeños agricultores para mejorar el rendimiento del trabajo humano y mejorar la calidad y cantidad de la producción agrícola. Por falta de recursos este trabajo tuvo que ser restringido para obtener resultados positivos.
- El actual Subcentro de Salud de Chillanes y el nuevo hospital que está muy próximo a inaugurarse. En Chillanes el Subcentro labora todos los días de la semana incluidos los sábados y domingos en horas hábiles. Los casos de gravedad y urgencia son atendidos a cualquier hora gracias a la organización interna del centro, que ha previsto turnos especiales de su personal para una amplia y eficaz atención al público. El actual Subcentro de Salud funciona en un local de 6 piezas y tiene entre su personal a los siguientes profesionales:

2 médicos rurales que son sustituidos cada año

1 director que es el Dr. Luis Aníbal Vásquez Gavilánez

1 profesional odontólogo rural

1 auxiliar de enfermería con nombramiento estatal
1 inspector cantonal de salud con designación del Estado.

El hospital de Chillanes será inaugurado dentro de poco tiempo y cuenta con 15 camas, con consultorios, laboratorios, una sala de cirugía, oficinas y un total de 7 médicos.

- La Delegación de la Dirección Provincial de Educación, que constituye un cuerpo de inspectores dedicados a controlar y dirigir el proceso educativo en el cantón, bajo los lineamientos establecidos por el Estado.

Organismos Educativos:

- El Colegio Mixto Nacional Chillanes: esta institución funciona en un viejo edificio que fue un convento de monjas Lauritas y Dominicanas. Esta institución posee los tres cursos del ciclo básico y tres cursos de bachillerato en Humanidades Modernas, en la especialización de Químico-Biólogo y Ciencias Sociales. El Rector es el señor Estuardo Santamaría, el Vicerrector es el Profesor Néstor Velastegui. El colegio cuenta con 500 alumnos. Las actividades educativas se desarrollan en 10 aulas.
- El Colegio Particular Nocturno Chillanes: es una institución educativa de reciente creación, la misma que está en proceso de formación y de nacionalización. Tiene sólo ciclo básico y funciona en el edificio de

propiedad de la escuela Vicente Solaño.

- La Escuela Vicente Solano: es una escuela mixta de carácter estatal, fundada en 1905. En 1943 se construyó un nuevo local con el esfuerzo y mano de obra de los padres de familia. En los últimos años el DINACE (Departamento de Construcciones Escolares del Ministerio de Educación) construyó 6 aulas del tipo pre-fabricado. El Consejo Provincial de Bolívar construyó 4 aulas así mismo pre-fabricadas. El Centro Educativo cuenta con 14 maestros y 400 alumnos, 180 mujeres y 220 hombres. Tiene 6 grados de enseñanza y dos clases paralelas en cada grado. El Director es el profesor Holger Estrada.
- Escuela Fiscal Mixta Gabriela Mistral: este establecimiento funciona desde el año 1975. Actualmente el DINACE está construyendo un nuevo local; cuenta con 15 maestros y 380 alumnos 140 hombres y 240 mujeres. La Directora es la profesora Hilda Verdesoto.
- El Centro de Alfabetización: es un centro de educación no formal, dedicado a enseñar a leer y escribir a personas adultas analfabetas. Funciona por las noches en la Escuela Vicente Solano y tiene 70 alumnos.

Hay que anotar que entre las causas de la deserción escolar se puede destacar la emigración de las familias a otros lugares en busca de trabajo y mejores fuentes de

ingreso. El 4% de los alumnos pierden el año escolar por falta de materiales y útiles escolares y por desnutrición a causa de falta de alimentos de suficiente contenido proteínico.

- El Centro Taller de Corte y Confección: se encarga de la tecnificación manual para la elaboración de prendas de vestir, trabaja con mujeres en la rama de modistería, y también con alumnos de sexo masculino en la rama de sastrería. A más de los conocimientos técnicos, se imparten conocimientos de cultura general para elevar el nivel de la enseñanza de los alumnos.

Organismos Clasistas:

En Chillanes existe la sede de la Unión Nacional de Educadores, formado por un Comité Ejecutivo Cantonal. Este organismo realiza actos artísticos, culturales y sociales para los educadores de la zona y de la comunidad. Cuando se trata de alcanzar mejoras en su propio sector profesional, los educadores se reúnen con todas las directivas provinciales en pro de mejores salarios y condiciones de trabajo educativo.

Organismos de carácter privado:

- Liga Deportiva Cantonal de Chillanes: institución que al contar sólo con los aportes económicos de sus afiliados y con planes propios de financiamiento, tiene que llevar a cabo programas deportivos tendientes a mejorar la salud de los individuos, la amistad, solidaridad y el mejoramiento técnico del deporte, especialmente fútbol y voleibol. La Liga Deportiva Cantonal está dirigida por el señor Julio Pazmiño, quien ha tratado de reavivar la actividad deportiva de los clubes afiliados, como por ejemplo el Club Huracán cuyo presidente es el señor Eduardo Cruz, y el Club Las Águilas, cuyo presidente es el señor Estuardo Santamaría.
- El Plan Padrinos: la oficina cantonal del Plan Padrinos tiene dos promotores sociales, su jefe es el señor Fausto Morejón. Esta institución, al igual que otras similares que existen en otras parroquias y cantones de la provincia de Bolívar, trabaja bajo formas de financiamiento o ayuda económica extranjera. Los fondos respectivos son utilizados en planes de mejoramiento comunal y de ayuda familiar de los hogares del denominado “ahijado”, cuyos padrinos extranjeros envían mensualmente determinadas cantidades de dinero. En Chillanes esta institución, en este año escolar, ha dado a los niños “ahijados” fundas con los útiles necesarios para los respectivos grados de escuela. Según informaron, también entregarán semillas a los campesinos

para los cultivos y trabajarán en el mantenimiento de fincas agrícolas modelo.

Fiestas y costumbres

Hasta el momento, la fiesta religiosa no ha sido considerada como una concretización ritual de una experiencia entre el hombre y lo divino o lo sobrenatural. Esta interpretación es válida en relación con las concepciones de las religiones judeo-cristianas, pero evidentemente no puede ser aplicada a las todavía denominadas “religiones primitivas”. En estas últimas no ocupa, como punto central de la religión, el concepto de Dios, sino más bien la “solidaria comunidad humana”; de modo semejante, en las grandes religiones teocéntricas, el pecado es un acto dirigido contra Dios o contra el hombre, no así en las “religiones primitivas”, en las que son considerados malos aquellos actos que están dirigidos contra la propia comunidad, o contra el grupo social amigo. De modo global, se podría afirmar que las “religiones primitivas” no serían teocéntricas, sino socio-céntricas. Dentro de esta concepción, el hombre denominado “primitivo” no busca la salvación con el objeto de conseguir la admisión eterna a una vida con el Creador en el cielo, sino que su interés radica en ser integrado y aceptado como un eslabón y como un antepasado de su comunidad o grupo de parentesco. (Moreno Yáñez, en: Rueda, 1981:387 y ss.).

Las reflexiones anteriores son válidas para explicar la fiesta religiosa en el medio rural, donde se ha conservado, a pesar del influjo del Catolicismo, una cosmovisión que traduce a la fiesta como una manifestación de la pertenencia

y adhesión del individuo al grupo social. Esta expresión de la colectividad se concreta en que la fiesta es una institución que trasciende lo puramente económico, en la que los lazos de parentesco real o ritual son fundamentales, en el que el sistema de priostazgo, con las implicaciones que el mismo conlleva, aparece como un servicio a la comunidad y consecuentemente como la obtención del poder político interno.

Las fiestas profanas: aniversarios de fundación, cantonización, solemnidades relacionadas con fechas patrias, etc., tienen ya otras connotaciones, pues son el fruto de un proceso de desacralización al que corresponden altos niveles de pérdida de la realidad cultural (deculturación) y destrucción de los valores de cohesión comunal. En su lugar, la fiesta cívica reemplaza las relaciones de parentesco real o ritual con una cohesión social de convivencia espacial, en la que se privilegian los barrios, la ciudad o demarcaciones más o menos locales.

Es de esperar que estas breves reflexiones puedan servir de base para un futuro análisis de la fiesta como expresión de la cultura popular, así como de los cambios que se presentan, lo que permitiría una discusión fructífera sobre un tema, quizás el más rico de la cultura de nuestro pueblo.

Las fiestas en los diversos cantones de la provincia tienen una estructura común, estableciéndose la diferencia sólo de grado, condicionado por la importancia del lugar donde ocurren, importancia de la división político-religiosa, así tenemos en orden: celebraciones de la capital de la provincia, cantones, parroquias, recintos, etc.

Las fiestas más importantes son:

- Carnaval de Guaranda 1ra. semana de Marzo
- San Pedro de Guanujo 28 de Junio
- La Virgen del Guayco 8 de Septiembre
- Señor de la Salud (Santiago)
25 de Julio
- San Pedro de Guaranda 28 de Junio
- San Miguel (San Miguel) 29 de Septiembre
- Cantonización de Chimbo 3 de Marzo

Las fiestas ocurren en tres momentos: novena, vísperas y día de fiesta.

La novena, a la cual tradicionalmente asisten las mujeres, presentan cada año menor número de asistentes, sin embargo, marca los inicios de las celebraciones y es el primer cambio significativo en el ambiente normal del lugar.

En las vísperas, en pleno desarrollo de las celebraciones, se dan cita gran cantidad de “afuerinos”, aquellos migrantes que vuelven tradicionalmente por más alejados que se encuentren, los que vienen a pagar los favores que el “Santo” les ha concedido; y aquellos, los más, que vienen en busca de la alegría del festejo. El ambiente se compone del desarrollo de las ceremonias institucionales y religio-

sas tradicionales, lugares de comida, bailes institucionales, salones de diversión, juegos pirotécnicos, disfrazados, competencias deportivas, peleas de gallo, lidia de toros y comerciantes de toda índole que invaden el lugar.

El “Día de fiesta” comienza con la celebración de la misa, es el momento más solemne y la asistencia de las autoridades civiles y eclesiásticas depende de la importancia de la celebración; sin distinción de clases, innumerable público se da cita en la iglesia. Afuera de la iglesia una o varias bandas interpretan sones tradicionales y detona la cohetería, grupos de disfrazados con sus bailes y juegos proporcionan alegría al público asistente. Terminada la misa, se realiza la procesión con la banda de disfrazados en el frente, luego los principales priostes cargarán las andas y los que no alcancen a cargar llevarán las cintas que cuidan al Santo que lo identifican como principal de las fiestas; sigue la procesión con el numeroso público que acompañaba al santo de su devoción. Después del recorrido por el pueblo la imagen vuelve a la iglesia en donde es besado por los asistentes despidiéndose hasta el próximo año.

Las celebraciones siguen con las correspondientes comidas y bebidas en profusión, juegos y bailes que se prolongarán hasta altas horas de la noche, dependiendo del tiempo de la celebración, de la capacidad económica de priostes y autoridades, quienes mantienen las bandas, juegos y pirotecnia que alegran las festividades.

Economía:

Con un año de anticipación han sido nombrados o se han postulado los “priostes”, quienes llevarán el mayor peso económico de las celebraciones en conjunto con el aporte de las autoridades para financiar juegos, pirotecnia, disfrazados, comidas e invitados, bailes, etc. En Guanajuato nos informaron que se reunieron 82 priostes que aportaron un poco más de S/.300.000.00 para las festividades que nos parecieron una de las más bellas de la región, fuera de la de Carnaval. En San Luis de Pambil el aporte de los priostes fue de S/.200.000.00. Estos valores nos informan de la importancia que adquieren las festividades para la gente de los distintos pueblos.

Comidas:

Estas ya han sido descritas en las fiestas de Carnaval, aunque son peculiares de cada fiesta: la fritada, el hornado, mote, ají de cuy, sopas, chihuiles, papas en sus diferentes formas, carne de res y cerdo cocidas, habas, mellocos, huevos, bebidas, etc.

Disfraces:

Junto a los danzantes, que son contratados por “yuntas” para pagar las “mandas” encontramos: la vaca loca, curi-kingas adultos, el perro, el caballo, el asno, blancos, negros, yumbos y enmascarados de distintas clases.

Fin de fiesta: la comida y la bebida, especialmente, han hecho sus efectos. A las 2h00 la mayor parte de los festejantes se han retirado a sus hogares; en las chicherías, sólo aquellos reticentes que pretenden alargar la fiesta al máximo junto al “puro” o “trago”, fiel compañero de estos últimos instantes.

El Carnaval de Guaranda.-

El origen del Carnaval de Guaranda es difícil de precisar, pero quien escuche la música que acompaña a los cientos de versos del Carnaval puede asegurar sus raíces pre-hispánicas, como poéticamente narra don Augusto César Saltos (1969) en la música soñada por una pareja indígena.

“les llegó modulada por la brisa juguetona entre las ramas de los árboles, el cantar del agua en la corriente de los ríos, el gorjeo de las aves en la espesura de los bosques de nuestras montañas, y el gemido prolongado, lastimero y distante de nuestra puna andina: el Carnaval de Huaranga, que complacidos lo escucharon un día”.

Esta música que acompañaba las fiestas de tres días en la segunda luna de cada año, donde todos bailaban, jugaban, bebían y comían fue más tarde internalizada por los españoles. Esta fiesta que tendría siglos de existencia, en la cual los bolivarenses se buscan y encuentran a sí mismos es, hoy como ayer largamente esperada y su preparación, con meses de anticipación, va creando un ambiente especial de fiesta.

En esta investigación en la cual logramos una increíble relación con nuestros entrevistados, fuimos invitados a escuchar improvisaciones sobre el Carnaval de Guaranda. La banda formada por tambor, quena, hojas de capulí, nos permitió acercarnos al sentimiento del habitante; el acompañamiento es una mezcla entre triste y alegre que estremece, sin embargo esa fibra ancestral nos traslada a un pasado difícil de definir.

Para quienes no han escuchado antes el lastimero sonido de las hojas de capulí, es un hecho sorprendente. Es probable que éste sea uno de los primeros instrumentos del ser humano ya que sólo bastan las manos y una simple hoja de árbol a las cuales el sentimiento popular da vida en forma impresionante.

Nos sorprendió también la capacidad de improvisación en verso que tiene el pueblo, si bien es cierto que muchos de los versos del Carnaval son repeticiones, cada año aparecen muchísimos nuevos. Según el doctor Carlos Bazantes, investigador apasionado por su provincia, existen más de 4 mil versos que se han acumulado en el tiempo; sin embargo, cada nueva situación económica, política, amorosa, sirve de base a creaciones que, en un proceso dialéctico inacabable, sigue enriqueciendo la literatura oral y escrita de la provincia.

Descripción del Carnaval.-

Describir el Carnaval de la provincia de Bolívar es un hecho complejo, ya que la provincia entera está de fiesta. Sin embargo, el relato de Carlos Álvarez Miño, publicado por el “Telégrafo” en 1932 nos da una imagen clara de lo que ocurría en esos años y que no difiere de los hechos de la actualidad.

Escenas y costumbres típicas del Carnaval de Guaranda: Una de las fiestas de tradición aborigen en el Ecuador ha sido el Carnaval, pero que, con el transcurso del tiempo han ido desapareciendo ciertas escenas características de aquellos días; sin embargo, es en la provincia de Bolívar en donde se conservan mejor aún, con su original pureza, costumbres que no dejan de carecer de su interés típico.

El Carnaval si inicia en la ciudad de Guaranda a raíz de la fiesta de los Reyes. Y en ocasiones en la Noche Buena, fecha desde la cual se cruzan por las calles haciendo blanco en los transeúntes, los globitos de jebe llenos de agua. El entusiasmo se marca más en los días siguientes, especialmente en los festivos, en donde las mixturas, el talco y los polvos de diversas clases principian a verificar una original transformación de los rostros de sus moradores, cuando no una buena cantidad de agua arrojada desde un balcón, puerta de calle o tienda, hace sus efectos bautismales de pies a cabeza.

Siguen transcurriendo los días y el fervor crece más y más en todos los hogares, de cualquier condición y se empieza a hacer la recolección de aves de corral, ovejas, cuyes, etc., que deben ser sacrificados durante los tres días de Carnaval; así mismo, las despensas se repletan de abundantes y variados granos y más condimentos que servirán para preparar las succulentas viandas que deben ser brindadas a los amigos y relacionados.

Enciéndese especial entusiasmo musical: desde varios días, así mismo atrás, las bandas de música, orquestas con violines y guitarras entonan el popular y típico Carnaval, música autóctona que todo el que le oye experimenta una inexplicable reacción espiritual, es algo así como una agitación de sentimientos con sabores de cantares incaicos.

Si sólo el tema de la música, con su extraña mezcla de alegría y tristeza, es suficiente para producir en el alma emociones intensas y flébiles, más aún es su complemento: centenares de versos populares, intérpretes genuinos de leyendas coloniales, y que se dejan oír hasta el último rincón del barrio, saturan los corazones de inusitado y sentimental entusiasmo...

Ha llegado el domingo, primer día de Carnaval, desde las primeras horas de la mañana se nota un inquietante movimiento, pudiendo observarse que, en todas las casas se sigue recolectando, en gran cantidad el líquido elemento, y pronto se dejan ver en los balcones las primeras siluetas de mujeres guarandañas, las que, con su milagrosa sonrisa

y sus incomparables encantos ponen un florilegio de simpatías y entusiasmo. Casi todas llevan sugestivos y vaporosos vestidos blancos.

Grupos de viejos y jóvenes, de toda clase social recorren las calles de la ciudad, con sus indumentarias añejas, provistos de gran cantidad de globitos con agua mientras los muchachos bullangueros les siguen detrás con una buena cantidad de reserva.

Se inicia un verdadero combate y miles de globitos, de esta clase, se cruzan de la calle a los balcones en donde con arte sin igual son recibidos por manos femeninas, cuando no produce el esperado efecto que hace el globito al romperse... Ahí vienen entonces, las espontáneas exclamaciones, como consecuencia de este singular baño.

En algunas casas se quitan con tiempo los cristales de las ventanas, para evitar su rotura.

Todo el mundo tiene derecho, en estos días, de entrar solo o acompañado, en cualquier casa (“ganarse”); una vez adentro viene el polvo, el agua, etc., terminándose esto, por lo regular con la introducción de los jugadores en los tanques, tinas, pozos, etc., que están llenos de agua y que se han preparado de antemano.

La reacción debe venir con un gran trago que es servido muy a menudo. Luego, en grupo, hombres y mujeres cantan en coro el tradicional “Carnaval”, cosa que lo hacen colocándose en una de las ventanas que da a la calle, ocurriendo generalmente que otro grupo igual y de

la casa vecina hace lo propio, entonces viene la competencia y es de oírse oportunos e ingeniosos versos surgidos al calor del momento, respondiéndose unos a otros. Si el humor crece, cosa que siempre ocurre, estos grupos salen de sus casas, y en original procesión recorren calles y plazas cantando al vibrar de sus violines y guitarras, mientras a su paso siguen recibiendo continuos baños de agua, al par que sus cantos son interrumpidos por los gritos de: AGUA, que se oyen de todas partes.

Para dar una idea de las estrofas que constituyen estas canciones populares, vamos a mencionar unas pocas:

Al golpe del Carnaval
todo el mundo se levanta,
especialmente sabiendo
la persona que lo canta
que bonito es Carnaval.

Al río me he de botar,
hasta dar con lo profundo,
hasta que el agua me diga
este es el pago del mundo
los días del Carnaval.

EstrIBILLOS:

Chaimari gusto,
chaimari gana,
beberme un trago
tarde y mañana.

Así se hace
Así se hace
el Carnaval.

A verte vengo
vengo por verte
trayendo flores
para ofrecerte.

Chicha quiero
chicha quiero,
trago no.

Airala, la, la, la
ay, la, la, la,
airala, la, la, la,
aírala, la, la.

Ha llegado la hora del almuerzo o de la comida, todas las personas que están en ese momento en casa (ya que se renuevan constantemente) han sido especialmente invitadas y deben asistir al banquete.

La mesa está sugestivamente adornada con frutas, pan, etc., sin que falten nunca las vistosas bandejas de mote, en estos días se sirven ocho y más platos, entre ellos el provocativo y bien sazonado ají de cuy, el mondongo, los apetitosos tamales y chihuiles, el añejo pernil, etc. Tampoco debe faltar jamás la adorante y exquisita chicha que es consumida en grandes cantidades.

En estos mismos días ocurre una reconciliación entre las familias que, por cualquier antecedente, han permanecido distanciadas; reina una cordialidad general y se renuevan las protestas de amistad y cariño.

El pueblo se divierte con la misma intensidad, la pila central se halla invadida todo el día de gente y las personas que llegan a pasar por ahí sufren su prolongado baño, en medio de risas y algazara de los muchachos que no dejan de gritar: AGUA O MEDIO, ocurriendo que el transeúnte debe, además del baño que recibe, arrojar unas cuantas monedas a los granujas.

En determinados lugares se construyen pozas que, previamente, se han llenado de agua y las que son disputadas por numerosos grupos de jugadores, entablándose una verdadera batalla ya que todos llevan como medios de defensa un balde, una jarra, una lavacara, etc., llena de agua que

sirve para verificar el ataque; todo esto se hace al grito de AGUA, AGUA; cuando se ha logrado despojar al grupo poseedor de la poza o cocha, está obtenido el triunfo y sigue con más entusiasmo la música.

Los bailes y los cantos duran los tres días del Carnaval, sin cesar un minuto, y viejos y adultos y niños de ambos sexos llevan los cabellos y los rostros blancos, pues que les cubren varias capas de polvo.

Ha terminado el Carnaval en la ciudad y el Miércoles de Ceniza se inicia en las aldeas, con los campesinos, con la escena típica que se conoce con el hombre de Gallo Compadre. En los campos la fiesta del Carnaval dura ocho días y se inicia así mismo el Miércoles de Ceniza: ha llegado la época en que los indígenas se divierten más que en ningún otro día del año; vístense de CURIQUINGUES y otros disfraces imitando muchos de ellos a diversos animales y, al son del tamboril, recorren durante esos días las casas de sus compadres, vecinos, amigos, etc., en donde son excesivamente atendidos y muy agasajados con abundantes comidas, terminando, casi siempre, en grandes borracheras.

(Escrito por Carlos Álvarez Miño, en Guaranda, 14 de febrero de 1932, publicado en el Telégrafo del mismo año).

El Carnaval de Guaranda exige por sus características y significado en la vida del pueblo bolivarense una investigación en profundidad. Una variable que sorprende es la división de las fiestas de Carnaval en distintos tiempos, una para el pueblo mestizo de las áreas urbanas que ocurre

a partir del sábado al día martes a las 00.00 horas, y otra que empieza en esta hora para los campesinos indígenas y “chagras”. Siendo ésta una investigación de aproximación al fenómeno de cultura popular, el problema del proceso del Carnaval queda como interesante campo de investigación.

Los dos relatos que a continuación entregamos: “Gallo Compadre” y “El Camari” cuentan sobre las distintas costumbres que nos preocupan.

El Gallo Compadre:

Como bien lo sabemos, para todos los bolivarenses, el día Martes de Carnaval a las 12 de la noche se termina la fiesta de Carnestolendas. Sin embargo, en el campo se inicia recién entonces. Lo celebran los campesinos: chagras e indios luego de recibir la ceniza que propina la Iglesia Católica a todos sus seguidores.

Añorando las horas felices pasadas durante los tres días, con el fin de despojarse de la tristeza consiguiente que deja tan grata recordación, toda la gente que tomó parte en la fiesta busca salir al campo, mejor dicho fuera de la ciudad. Sabe adonde ir porque a eso de las 10 de la mañana del día Miércoles de Ceniza comienzan a llegar grupos de campesinos a caballo, portando una bandera, calados guitarras y tambores, bien empolvados y medio ebrios cantando el Carnaval donde hacen gala de las más decidoras y picantes estrofas compuestas por ellos. Los propios grupos de indios disfrazados, así mismo blanqueados, pintados sus rostros con anelinas, medio embriagados, portando un acial al brazo o a la espalda, cantando también el Carnaval al son del pingullo, una tambora o un bombo. Unos y otros recorren la ciudad, como

invitando a la gente concurrir al caserío donde pertenecen.

Por lo regular, después de haber tomado el almuerzo, innúmeros grupos de toda condición y clase se encaminan al lugar donde se sabe que habrá Gallo Compadre. Vinchoa, Casipamba, Pircapamba, Shunguna, Chalata, La Loma del Cacique, son lugares conocidos donde se realiza este juego que propiamente no es que sean indios los protagonistas. Son los que, por una parte, quieren hacer negocio vendiendo aguardiente, cosas de comer a la gran concurrencia, y por otra, brindar el espectáculo a sus familiares, allegados, visitantes, etc. A fin de que se tenga conocimiento preciso del lugar en donde se realizará este juego, han plantado una bandera en la parte más elevada, buscando eso sí que tenga una parte plana para la realización del programa. Es entonces que, viendo que hay gran concurrencia, asoman a caballo unos cuantos campesinos portando su respectivo gallo encintado y bajo el brazo. Cualesquiera de ellos ofrece el acto a la concurrencia que ha llegado a formar un círculo cerrado en derredor. Cava el suelo y entierra al gallo dejándole a flor de tierra sólo el cuello y la cabeza. Seguidamente, invita a la persona que tenga simpatía, afecto, lo que sea, para vendarle los ojos y así decapite a su gallo, advirtiéndolo que de no hacerlo a los tres machetazos tiene que pagar una botella de aguardiente. Aceptada que ha sido la propuesta, con un pañuelo grande venda los ojos. En pasos le hacen medir la distancia que hay desde donde se halla parado a donde está el gallo. Le hacen dar tres vueltas en condiciones que quede frente al gallo, le entregan un machete bien afilado, hacen alto; si el vendado al dar las vueltas no se ha desorientado, se encamina hacia el gallo y descarga uno, dos, tres golpes tratando de decapitarlo. La

emoción de la concurrencia que grita entusiasmada es el termómetro para que sepa el vendado si cortó o no la cabeza. De haberla cortado, el mismo despoja la venda, saca al gallo que aún patalea con los estertores de la muerte, cae la concurrencia, despedaza al gallo y con las presas ensangrentadas, con la expresión de “Gallo Compadre”, descarga suaves golpes sobre quienes no alcanzaron a tomar una presa; viene el premio: una copa doble y a la boca de botella le hacen tomar un trago. Suena la música que no es otra cosa que la del Carnaval y se rompe el baile, para luego de terminado, otro dueño de gallo enterrar el suyo para la misma operación que debe continuar hasta que se terminan los gallos que nunca bajan de unos diez. De no haber cortado la cabeza del gallo a los tres machetazos, lo despojan de la venda y lo hacen pagar la botella de aguardiente que por ahí no más se halla vendiendo el cantinero. Luego, nuevo baile, donde al inútil que no pudo acertar el machetazo le cantan versos un tanto picantes que para tal fin los promotores de la fiesta tienen bien recomendados a la memoria.

Todo lo anterior en lo que se relaciona con los referidos caseríos. En el de Chaccha de la Parroquia de Santa Fe, tenemos el entierro de Carnaval que se lo hace el domingo. Y son los chaccheros los que habiendo celebrado la fiesta el Miércoles de Ceniza, el jueves, viernes y sábado, el domingo lo destinan a la celebración del entierro del “Taita Carnaval”. Para representarlo se han conseguido a unos de esos tantos elementos que el pueblo los suele llamar “Ton-tos Vivos” y que no faltan en todas partes. Son nada menos que unos individuos algo contrechos, chaupi lengua en el hablado o sea que no articulan bien las palabras, pero que

como enamorados son una verdadera lanza para querer penetrar cualquier corazón, sea de solteras, casadas o viudas. Ven pasar una mujer y Sin más ni menos se dejan escuchar “Uté monamosha, yo quelo a uté, yo queliendo casa con uté, vigencita...” En la parte más elevada de sus tantas colinas plantan una bandera. Alrededor de ella se agrupa mucha gente que de uno a otro momento espera el arribo de “Taita Carnaval”. En efecto llega en medio de la gritería, empujones, burlas, silvatinas, risotadas de guambras. Llega ataviado con vestidos de distintos colores, guitarra en la mano, botella al cinto, polvado la cara y gorro de payaso. Se entona el Carnaval, cantan en coro bailan a su derredor. También lo hacen bailar hasta que cae rendido al suelo. Vienen los empujones por todo lado haciéndole rodar. Brindan una copa. Nuevo canto, baile, empujones, rodadas. Hay un momento que cae como muerto y es cuando le cubren con frazadas de tamo seco, cosa de ocultarlo completamente. Todos los deudos rodean el montón de tamo, dejando una especie de puerta de escape. Cubiertos con las manos los ojos, los deudos, simulando llorar, cantan en coro esta estrofa:

Ya se acaba el Carnaval
muchachos a trabajar...
en el Año venidero
para tener que gastar...
adiós, adiós Carnaval.

Prenden fuego al tamo que en pocos minutos se ha consumido. Personas extrañas que han concurrido a esperar por primera vez la fiesta, han demostrado angustia porque

creen que “Taita Carnaval” está siendo consumido por el fuego que en vez de sofocarlo, todos se preocupan de atizarlo. No hay tal: el momento que todos se taparon los ojos, por la puerta de escape, dejando sólo la ropa del revestimiento, se mandó a cambiar... Por eso hemos dicho que estos elementos son los “Tontos Vivos”.

Nota del autor:

No se sabe el origen de este juego, tampoco su significado se ha dicho por ahí que en este juego el indio demuestra su venganza contra el blanco que tanto le atormentó en la Colonia y hasta hoy. No obstante, no hemos visto que el indio patrocine el juego.

(Tomado del libro “Huellas del Pasado” escrito por Augusto César Saltos).

El Camari:

Hace algunos años tuvimos la grata oportunidad de pasar en el campo los tres días de Carnaval. Fue en uno de esos días que, desde las diez de la mañana vimos por los caminos zigzagueantes de la hacienda del señor donde nos encontrábamos invitados a pasar la fiesta, iban asomando ataviados con las mejores vestimentas de múltiples colores, enfilados de a uno, una cantidad de indios e indias: los primeros adelante, las segundas atrás, cuchicheando entre ellos, y paso a paso en dirección a donde nos encontrábamos.

Aquella mañana que como en las anteriores íbamos a estar también de a mantel largo, y ya se sabe por estos lugares lo que es estar de a mantel largo. Habrá comida variada,

abundante y en la que no podrá faltar mucho cuy, gallina, fritada, mote, chihuiles, tamales, chicha y diversidad de licores, eso sí todos baratos.

Vertiginosamente pasaba el tiempo y el dueño de casa, dándose cuenta que el sol avanzaba hacia el cenit, entrando y saliendo en la cocina parece que apuraba a los que preparaban la comida, aligerar un poco para almorzar tranquilos porque más tarde pueden estar interrumpidos por patrullas que, de costumbre en tales días, saben visitar las casas. Quizá ya se principiaba a poner la mesa cuando se escuchó muy cerca de la casa y cuya presencia anunciaban ladrando unos cuantos perros trincados a la estaca, la música de El Carnaval, entonada en bombo y hoja de capulí, al mismo tiempo que un canto en coro:

Abre el puerta e ventana
que venimos visitar
trayéndote esta mañana
camari para entregar...

Bailando, cantando y arrojando flores a todos cuantos nos hallábamos en casa, entraron portando en las manos, atados envueltos en manteles muy blancos, conteniendo gallinas, papas y cuyes asados, lo propio que canastos conteniendo huevos, quesos y frutas diversas. Se acercaron al dueño de hacienda para hacerle la entrega con estas palabras que impresionaron hondamente en cuantos presenciáramos el acto. “Patrón, decía; año anterior ca, taita vinieron a entregarte camari. Tiempito después ca, murieron, no más. Dijuntico siendo hoy día ca. Por eso viniendo nosotros,

patrón. Quién sabe para otro año ca, vos o cualquiera nosotros no estaremos aquí como hoy. Tal vez iremos, no más, descansar panteón, puede ser último año venimos cantar, bailar en esta casa. Sirve, patrón esta pobreza que traímos. Tiempo ca, semejante caro estando todo... amu mío, bonito shunguito.

Recibimos los obsequios que iban entregando cada uno, el patrón por una parte, armado de una botella de aguardiente iba repartiendo una copa por cabeza. La patrona por otra parte, armada de una jarra de chicha repartía en una taza al que iba tomando la copa. Iniciándose luego el canto y el baile en que tomamos parte todos cuantos estábamos ahí. Terminado el baile se les entregó obsequiadas unas dos botellas de aguardiente, de ese que había adquirido en contrabando y a precio más o menos conveniente. También se les entregó una batea llena de mote frío para que se sirvan con bastante ají rocoto, molido con todo y pepas, no pudo faltar un balde de chicha.

Terminado todo cuanto se les entregó a los indios nuevamente sonó la tambora, la hoja y el rondín de quien recién asomaba por ahí, que había aprendido a tocar en la ciudad.

Por fin, llegó la hora de la despedida, que lo hicieron cantando las siguientes estrofas, quizá compuestas por ellos mismos:

Cayacama, patronecito
ya nos vamos de to casa
y quizás para otro año

volvamos se nada pasa.

Si muriendo ca, taitamo
mirarás por mes longuitos

no queriendo en el mondo
se quedan eshos solitos.

Vamos ya que el sol apura
tenimos que trabajar...
nuestra maldición siendo está
ni en el moche descansar...

Y así como vinieron por los zigzagueantes y enchaparrados chaquiñanes de la cuesta nublada y lloriqueante, volvieron no más por ellos, al son de la música de la tambora, la hoja y el rondín que parecía decir: TODO ES POR EL CARNAVA1...”

ALGUNAS DE LAS COPLAS QUE SE CANTAN EN CARNAVAL

1. Crítica económica
2. Critica política
3. Amor y cortejo
4. Picarescas
5. Picarescas sexuales
6. De la Tierra
7. Religiosas
8. Loas al Carnaval

1. Crítica económica:

Ya no se juegan con serpentinas (bis)
porque están caras las cosas finas (bis)

Los muchachos de este tiempo
son como la paja seca (bis)
bien bonito es Carnaval
que dan para el arroz (bis)
menos para la manteca (bis)
bien bonito es Carnaval.

Madre para que pariste
de un hijo tan desdichado (bis)
bien bonito es Carnaval.
Los pañales que me diste (bis)
mortaja me hubieras dado (bis)
bien bonito es Carnaval.

Por Dios me dijo mi madre
cuando ya me vio nacer (bis)
bien bonito es Carnaval
y a qué vienes hijo mío (bis)
a este mundo a padecer (bis)
bien bonito es Carnaval.

Los muchachos de este tiempo
gastan mucha fantasía (bis)
que bonito es Carnaval
meten la mano al bolsillo (bis)
sacan la mano vacía (bis)
que bonito es Carnaval.

La pobreza es una nube
que a todo el mundo oscurece
cuando le ven a uno pobre
todo el mundo le aborrece.

Cuando el pobre pone un poncho
el rico queda admirado
se hace loco preguntando
si es comprado o es robado.

Cuando el pobre entra a la iglesia
el rico queda admirado
como si el pobre no fuera
en la iglesia bautizado.

La pobreza es la causante
para la desigualdad
la noble es el dinero
y no la sanguinidad.

2. **Crítica política:**

No me gustan, no me gustan
las leyes del Presidente
porque nos quiere privar
que tomemos aguardiente.

Al gobierno de Velasco
que era muy atolondrado
con tantas huelgas y paros
le volvieron alocado...

Por eso Cuba querida
por ese Fidel barbado
y me he de jugar la vida
contra el yanqui acaudalado.

Si él ha dado a los cubanos
pan, vestido, habitación
si ellos son nuestros hermanos
nuestra es su revolución.

Arriba entonces nos vamos
a la lucha, guarandeños
porque si en ella ganamos
de algo ya seremos dueños.

Por ahí viene, guarandeños
Fidel Castro el redentor
con él seremos muy dueños
de esta Patria, el Ecuador.

Barbudito de mi vida
Fidel Castro el redentor
ven pronto a curar la herida
del pobre trabajador.

Adelante, compañeros
que ya vamos a vencer
a quienes hoy de primeros
segundos tienen que ser.

Basta ya de humillaciones
que para gozar nacimos
arriba los corazones
de quienes ayer sufrimos.

Por tí, barbudo
por tí, señor
ya no es humilde
el trabajador.

Arriba guambras
las guarandañas
Cuba les llama
vayan risueñas.

Allá la vida
vale vivirla
aquí se vive
para sufrirla.

3. **Amor y cortejo:**

Amor imposible mío
por imposible te quiero (bis)
bien bonito es Carnaval
porque el que ama el imposible (bis)
es amante verdadero (bis)
bien bonito es Carnaval.

Por estas felices calles
vive la que adoro yo (bis)
bien bonito es Carnaval
la que se robó mi alma (bis)
dueña de mi corazón (bis)
los días del Carnaval.

Anoche salí por verte
cobijado una cobija (bis)
bien bonito es Carnaval
salió tu mama y me dijo
este es el ladrón de mi hija (bis)
bien bonito es Carnaval.

Sobre las olas me he de sentar
de vos negrita me he de olvidar.(bis)

Dentro de mi pecho tengo (bis)
una espina y una flor (bis)
los días del Carnaval
las espinas me sacarás (bis)
cuando me brindes tu amor (bis)
los días del Carnaval.

Suspirando me aniquilo
y lloro de mi infeliz suerte
como no debo llorar
teniendo ojos y no verte.

Rompiendo los imposibles
prometía mi pecho amar
ya que veo el imposible
me consuelo con mirarte.

Me dices que bien me quieres
tus ojos dicen que no
que si tú bien me quisieras
sintieras cual siento yo.

Si quieres que más te quiera
mírame con compasión
para descubrir mi pecho
y entregarte el corazón.

A verte vengo, vengo por verte (bis)
trayendo flores, para ofrecerte.(bis)

4. Picarescas:

Chicha quiero, chicha quiero
chicha quiero, trago no
guambras quiero, guambras quiero
guambras quiero, viejas no.

Las muchachas de este tiempo
son como el pan de la mesa (bis)
bien bonito el Carnaval
cara al uno, cara al otro (bis)
que cara tan sinvergüenza (bis)
que bonito es Carnaval.

Las muchachas de este tiempo
son como el mango podrido
bien bonito es Carnaval
apenas tienen quince años (bis)
mamita quiero marido (bis)
bien bonito es Carnaval.

Una vieja se comió
una libra de mantequilla
bien bonito es Carnaval
cosa que estuvo que estar (bis)

sentada en la vasenilla (bis)
bien bonito es Carnaval.

Yo voy a mandar hacer
un puente de palo tierno (bis)
bien bonito es Carnaval
para mandarle a mi suegra (bis)
derechito a los infiernos (bis)
bonito es Carnaval.

Más arriba de mi casa
tengo una mata de fréjol (bis)
los días de Carnaval
donde pasan las viejitas (bis)
sacudiendo las orejas (bis)
bonito es Carnaval.

Mi mamita me parió
encima del soberado (bis)
bien bonito es Carnaval
por eso salí bandido (bis)
bandido y enamorado (bis)
bien bonito es Carnaval.

Canta, canta viragchuro
encima de una solera (bis)
bien bonito es Carnaval
así me gusta cantar (bis)
al lado de una soltera (bis)
bien bonito es Carnaval.

De la costa estoy llegando
con naranjas y limones (bis)

bien bonito es Carnaval
a buscar guambras bonitas (bis)
y robar los corazones (bis)
bien bonito es Carnaval.

A mí me dicen picante
como el ají patateño
como no debo de picar
siendo San Lorenceño.

5. Picarescas sexuales:

Que lindas guambras las del Caliente (bis)
que cuando quieren, quieren de frente.(bis).

Más arriba de mi casa
hay una mata de uvilla (bis)
bien bonito es Carnaval
donde pasa mi chiquilla (bis)
meneando la rabadilla (bis)
bien bonito es Carnaval.

Anoche salí por verte
por encima del tejado (bis)
bien bonito es Carnaval
salió tu mamá y me dijo (bis)
este gato es ya sebado (bis)
bien bonito es Carnaval.

Así que si qui / qui saca (bis)
durmiendo juntos / guagas se saca.(bis)

Más arriba de mi casa
hay un árbol de eucalipto (bis)
bien bonito es Carnaval
cada que paso por ahí (bis)
se me para el pajarito (bis)
bien bonito es carnaval.

Sapito de la quebrada
chiquito pero ruidoso (bis)
bien bonito es Carnaval
sapito de las mujeres (bis)
hediondo pero sabroso (bis)
bien bonito es Carnaval.

Señora dueña de casa
mate ese pollo patojo (bis)
bien bonito es Carnaval
no le deje con antojo (bis)
a este pobre carnavalero (bis)
bien bonito es Carnaval.

Pobrecitas las mujeres
si los hombres se murieran
los días del Carnaval
bajarían a las quebradas
con aguas se mantuvieran (bis)
los días del Carnaval.

Las muchachas de Alausí
no saben ni dar un beso (bis)
bien bonito es Carnaval
pero las de por aquí (bis)
se cuelgan hasta el pescuezo (bis)
bien bonito es Carnaval.

Todo el tiempo las conozco
por mujeres codiciosas (bis)
ve lo que es el Carnaval.

6. De la tierra:

De la costa estoy viniendo (bis)
rozando mis arrozales (bis)
muy bonito es Carnaval
ahora ya estoy por aquí (bis)
cantando mis carnavales (bis)
muy bonito es Carnaval.

Esta tierra no es mi tierra
cuando en mi tierra estaré (bis)
bien bonito es Carnaval
ausente de mis familias (bis)
qué Carnaval pasaré (bis)
bien bonito es Carnaval.

En un jardín de Sevilla
sembré limas y limones (bis)
bien bonito es Carnaval.

Los de Quito son de lana
los de Ambato de algodón (bis)
bien bonito es Carnaval
los de Santa Fe son
ladrones del corazón (bis)
muy bonito es Carnaval.

Guaranda me encanta mucho
San Simón se ha de llevar
las guambras san lorenceñas
llorando se han de quedar.

Entre todos los paisajes
San Lorenzo es el primero (bis)
jugaremos Carnaval
adornado por mujeres (bis)
que cautivan al viajero (bis)
jugaremos Carnaval.

7. **Religioso:**

Estando subiendo al cielo
San Pablo me dijo abajo (bis)
muy bonito es Carnaval
salió San Pedro y me dijo (bis)
deja que suba carajo (bis)
bien bonito es Carnaval.

El día que yo me muera
mandaránme una guitarra (bis)
muy bonito es Carnaval
no sea caso que se ofrezca (bis)
con Taita Dios una farra (bis)
muy bonito es Carnaval.

Yo cuando me he de ir al cielo
para hablar con Taita Dios (bis)
bien bonito es Carnaval
que me mande aconsejando (bis)
sobre algún mal pecador (bis)
bien bonito es Carnaval.

Cantemos el Carnaval
ya que Dios me ha dado vida (bis)

en martes de Carnaval
no sea caso para el año (bis)
ya nos toca la partida (bis)
en martes de Carnaval.

Y aquí cantan los chullitas (bis)
chullitas de San Bartolo (bis)
los días de Carnaval.

Dios mío, Dios mío lindo
por qué es que me hace sufrir (bis)
los días del Carnaval
por qué no me das alivio (bis)
lo poco que he de vivir (bis)
los días de Carnaval.

Cantemos el Carnaval
ya que Dios ha dado vida (bis)
ahora en este Carnaval.

Fingí estar santificado
por sólo entrar a la Gloria
mas vengo decepcionado
tanto rezar de memoria.

8. Loas al Carnaval:

Al golpe del Carnaval
todo el mundo se levanta
bien bonito es Carnaval
más conociendo la voz
de quien suspirando canta
bien bonito es Carnaval.

Y así se hace, y así se hace
y así se hace el Carnaval
con personas de buen gusto
y de buena voluntad
con personas de buen gusto
y de buena voluntad.

Carnaval que disque viene
pasando por Santa Fe
bien bonito es Carnaval
y a causa del dulce trago (bis)
y ahora no brindan café (bis)
bien bonito es Carnaval.

El cantar al Carnaval
no es fuerza ni obligación (bis)
pero haciendo el Carnaval
al estar con mis amigos
no me nace del corazón (bis)
pero haciendo el Carnaval.

Tanta naranja amarilla (bis)
tantos limones dorados (bis)
los días del Carnaval
y donde hay guambas bonitas (bis)
cuando me brindes tu amor (bis)
los días del Carnaval.

Juegos y pasatiempos

Juegos infantiles.-

Los juegos infantiles corresponden por una parte a aquellos de carácter universal como “el florón”, que con distintos nombres se practica en diversos países, y adaptaciones locales como el “ratón quis quis”.

En el caso de las adivinanzas una gran parte de ellas comprenden realidades locales, como:

“De Chimbo traigo rojito
en la casa se hace negrito”

Respuesta: el tiesto.

Esta adivinanza sólo tiene un valor local y su respuesta es casi imposible en otro contexto.

Estructuralmente los juegos son los mismos en sus variedades: rondas, cuentos, poesías, cantos, adivinanzas y funcionalmente cumplen los mismos roles universales. Sin embargo, llama la atención la picardía, particularmente en interpretaciones de carácter sexual que utilizan niños de corta edad que exponen con la inocencia de la edad.

Los ejemplos que presentamos son una muestra de los juegos infantiles de la región y los que, más a menudo, son puestos en práctica.

La Bruja:

Descripción: Las niñas forman una ronda codo a codo cantando, la bruja pide que la dejen jugar, lo que le es negado.

Juguemos codo a codo
que bonito es
un pie, otro pie
una mano, otra mano
un codo, otro codo
con cabeza y todo.
Háganme jugar... no
les doy gallina... no
les doy cuyes... no.
Entonces me los llevo a todos.

Agua de Limón:

Descripción: Es una ronda de niñas que se hace con número impar, terminando cada verso se abrazan y la que quedó sola abandona el juego.

Agua de limón
vamos a jugar
el que se queda solo
solo se quedará.
Eh agua de limón
vamos a jugar (bis).

El ratón quis quis:

Descripción: Las niñas forman una ronda con dos de ellas al centro, una con los ojos vendados, la otra con dos piedritas que hace sonar. Se termina el juego cuando la niña de las piedritas es atrapada y pasa a ser ella la de ojos vendados.

| | | | | |
|-------|------|------|-------|-------|
| Ratón | quis | quis | donde | estás |
| ratón | quis | quis | donde | estás |

Ronda:

Descripción: Se establece la ronda de niñas con una al centro, al final del verso señala a una con el dedo al azar, quién le reemplaza.

El juez le dijo al cura
el cura le dijo al juez
de donde viene ese ritmo
de mere cumbé cumbé
achaqui, caramba, achaqui
caramba achaqui caramba achá
y dos pasitos adelante
y dos pasitos atrás
y dando la media vuelta
mira quién se quedará.

Pin pin:

El grupo de jugadores puede ser de 10 a 20 o de 10 a 15.

Se sientan con las piernas estiradas en una circunferencia y otra persona en el centro dice:

Pin, pin, serafín
cuchillito de marfil
manda la ronda
que esconda este pie (aquí esconde el pie cada uno cuando le toca).
atrás de la puerta de San Miguel
amén papel.

El juego se repite tantas veces hasta que escondan ambos pies y el que queda al último da una prenda. Así concluye el juego.

El florón:

Descripción: Un grupo de niños se sientan en circunferencia y un niño en el centro tiene en sus manos cualquier objeto que pueda hacer pasar a todos, pero escondido y dice:

El florón está en mis manos
de mis manos ya pasó
las monjitas Carmelitas
se fueron a Popayán
a buscar lo que han perdido
debajo del arrayán.

Donde ésta el florón?

Tiene que adivinar, y si adivina pasa al centro a repartir el florón, de lo contrario sigue jugando el que lo tenía anteriormente.

Adivinanzas:

Chiquita como un gallo
guata como un caballo. Que será? La bacinilla

Largo larguero
con los huevos al cogote Que será? El chamburo

En una laguna grande
estaba nadando un
blanquito Qué será? El queso

Tric-trac
con las orejitas para atrás Qué será? La tijera

Ríos para arriba
ríos para abajo
vos boca arriba
yo boca abajo Qué será? El molino

Ataúd verde
mortaja blanca
alma condenada Qué será? La guaba

Un mantel de mote
y un queso en la mitad Qué será? La luna y las
estrellas

| | | |
|--|-----------|--------------------------|
| Verde es mi nacer rojo es mi vivir aplastándome me matarás | Qué será? | El ají |
| Un viejo barbudo bien arropado | Qué será? | El choclo |
| En un monte montesino hay un viejo capuchino tiene dientes, tiene barbas y no fuma | Qué será? | La mazorca |
| Verde nací negra morí | Qué será? | La mora |
| En un monte espeso canta un gallo sin pescuezo | Qué será? | El hacha |
| En un árbol grandote con los huevos grandotes | Qué será? | La papaya y el babaco |
| Un árbol con doce ramas cada rama tiene un nido cada nido siete pajaritos y cada rama su apellido | Qué será? | Los 12 meses del año |
| Chimenea, chimenea toda le gente se menea | Qué será? | El temblor |

Soy grande, soy verde
doy flores, doy frutos
el sol es mi amigo
yo cuido los niños Qué será? El árbol

Mi niño te quiero te
cuido, te busco y
aprendes conmigo
la buena lectura Quién soy? El libro

Tengo un cofre
le puedo abrir
pero no lo puedo cerrar Quién soy? El huevo

Paso por el agua
y no me mojo Quién soy? La sombra

Vas por mis caminos
vives de mis frutos
mis campos te doy
y en ellos trabajas Quién soy? El terreno

En la noche frío en el día
fuego y todos me buscan
porque les doy vida Quién soy? El sol

Camino sin pies corro sin
descanso juego con las olas
y llevo canoas Quién soy? El mar

Farolito del cielo soy
en la noche no hay niño
que me encienda ni hombre
que me apague porque muy
alto estoy

Quién soy? La luna

Jala el hilito
chilla el pollito

Quién soy? La campana

Tapa sobre tapa
corazón de vaca

Quién soy? La empanada

Un caballero de España
primero le dicen “al”
después le dicen “don”

Quién soy? El algodón

Qué le dice el café
al azúcar?

Sin ti mi vida es amarga

Nací blanco rojo crecí
negro me morí

Quién soy? El capulí

Juegos infantiles en Chillanes.-

Sombrero de plumaje del 82, del 82
lo malo fue que se desmayó
se puso colorada igual que una manzana
los versos que le daba
eran así, así ...

Hacer bailar un trompo: Se envuelve un trompo de madera en una piola de 1.50 m. de largo, se lo hace bailar, intentando al mismo tiempo sacar objetos de una circunferencia con el trompo. Generalmente se colocan monedas de un sucre o bolas de cristal.

La cebollita: Una de las niñas más fuertes se agarra en un poste en la posición sentada, a continuación un grupo de 10 o 15 niñas se sientan una tras otra y se cogen con las manos por la cintura. Otra de las niñas más fuertes hace el papel de compradora de cebollas e intenta sacar a jalones a cada una de las niñas que están sentadas y que hacen el papel de cebollas. Cuando todas las niñas han sido sacadas de la columna, termina el juego.

Las ollitas: Se forma una fila de niñas, cada una abrazando sus dos piernas “a manera de candado”. Frente a esta fila de niñas en cuclillas, se ponen dos niñas fuertes que son las compradoras, las mismas que con una mano golpean la cabeza de cada “olla”; si se mueven, las “ollas” no valen y no las compran; pero si no se mueven, las llevan de brazos a una distancia de 20 m. donde las agrupan. Cuando todas han sido llevadas, termina el juego.

La gallina con pollitos: La niña más grande hace el papel

de gallina, otras hacen el papel de los pollitos, entre 10 y 15 niñas cogiéndose de la cintura se colocan en una columna (de pie) y siguen los movimientos de la “gallina” que debe proteger a los “pollitos” de la presencia de un gavián, papel que representa otra niña de condiciones físicas fuertes, quien intenta coger o agarrar “un pollito” a como de lugar; cada pollito que es sacado de la columna sale del juego. Cuando sale el último “pollito” termina el juego.

Juego de monedas: En este juego, los niños deben lanzar sus monedas contra una pared hasta que ésta toque la moneda de un compañero. Este juego se hace también aplicando una cuarta o el largo de los dos dedos extremos de la mano (pulgares y meñiques), sí hay la cuarta, ganan bolas de cristal o monedas.

Este juego también se lo realiza formando una “bomba” (círculo) de 30 a 50 cm. de diámetro en el cual se colocan monedas de diferente valor. Los niños desde unos 10 m. de distancia, desde una línea trazada en el suelo, lanzan sus monedas con técnica, para que éstas lleguen lo más cerca posible al círculo. El dueño de la moneda que más cerca del círculo se encuentre debe intentar, lanzando su moneda, sacar cualquiera de las que se hallan dentro del círculo. Luego de haber dado todos su primera pasada por la “bomba”, “matarse” o golpear la moneda de los compañeros de juego. Los que sacan las monedas se llevan las mismas y los que “matan” a sus “enemigos”, resistiendo hasta el último, se llevan todo lo que queda en la “bomba”.

La rayuela y el juego del toro: Estos dos juegos fueron ya

descritos en el informe de la parroquia de Salinas. Además en las calles de Chillanes se ven muchos niños divirtiéndose con sus coches de madera de diferentes formas.

Leyendas.-

Leyenda del toro bravo de Cachicaldo: Una señora que vivía en el cantón de San Miguel, una noche soñó con un bravo y endemoniado toro que venía a matarla en su casa, para lo cual este toro subía las gradas de la casa hasta su dormitorio y la mataba a cornadas. Cuando narraba este sueño a sus familiares, éstos le indicaron que sólo se trataba de un simple sueño y la invitaron a irse con ellos a los Toros Populares que se lidian en Chillanes, como número principal de los festejos de esta población.

De todas maneras, la señora, por el miedo que tenía, se negó a asistir a la corrida de Toros Populares, en prevención de cualquier accidente y se queda en su casa.

En la plaza de Toros Populares de Chillanes salió toro tras toro, que fueron lidiados por “toreros” aficionados, quienes, como buenos chagras, sacaban sus ponchos y mantas para dar pases apurados, más con valor que con arte. Por fin salió a la plaza el toro bravo de Cachicaldo perteneciente a la hacienda de Tiquibuso, que hace muchos años fue propiedad de la señora Espíritu Mayorga. Este toro era muy grande y de fiera presencia, era muy temido por cuanto en todas sus anteriores lidias había propinado muertes y heridas a quienes se habían atrevido a torear y citar a este burel.

En esta ocasión, después de varios lances, el toro buscó un lugar en la tarima y, a cornadas, la desbarató y salió para emprender veloz carrera hasta San Miguel, llegó a la casa de la señora que tan fatal sueño había tenido. De una sola cornada abrió la puerta, subió las gradas y en el propio dormitorio de la señora despedazó su cuerpo, ocasionándole una fatal muerte.

Los familiares de la difunta retornaron a la casa y se encontraron con tan desagradable sorpresa y atribuyeron al demonio este cruel accidente.

Por este hecho de sangre, el toro fue buscado y le fue dado muerte. Cuando el animal hubo muerto, los trabajadores y peones de la hacienda no pudieron ni comer su carne ni su sangre ya que era negra y muy amarga.

Actualmente en Chillanes circula un disco (de 45 revoluciones por minuto) en música dedicada al más bravo de los toros de sus haciendas, el “toro de Cachicaldo”.

La cultura popular en relación con los conocimientos, ciencias y sentimientos

Cuentos, leyendas y narraciones.-

Aunque no a un nivel mental fácil de acceder, el habitante está impregnado de las visiones mágicas y prodigiosas que crea el espíritu aldeano. El campo, la vida campesina con sus largas noches propicias para la conversación y para el vuelo de la imaginación, la impresión de lo gigantesco de las montañas que rodean este ambiente y las múltiples formas que con el cambio de luz presentan cada día, así como la falta de

explicaciones, han creado en la región un riquísimo acervo de cuentos y leyendas que con gran interés escuchamos en diversos lugares.

Los cuentos tradicionales han sido adaptados a las oposiciones locales, la concepción moral es la moral campesina, Pulgarcito ya no lleva piedritas sino máchica y maíz que le servirá para guiarse. En sus narraciones aparecerán mezclados episodios de distintos cuentos que confundirán al oyente, pero que servirán para darle un toque de misterio y atracción que hará volar la fantasía de los niños. En este mismo cuento los niños encontrarán una cueva llena de oro, que sin embargo no tocarán, no tomar lo ajeno es una de las tantas enseñanzas de este cuento, la necesidad de portarse bien frente a los padres es otra.

Escuchamos el cuento en diferentes versiones, cada narrador adorna a sus personajes con distintos atributos, los episodios cambiantes dan flexibilidad y frescura al cuento, unido a la belleza de los localismos que permite en el análisis cierta percepción de las formas de vida.

En el mundo adulto circulan una gran cantidad de leyendas y cuentos, desde los de carácter mitológico como el de la Gruta de Lourdes, donde un “genio” con cuerpo de toro, con dos alas y un solo ojo se lleva a los hermanos para lanzarlos a los despeñaderos insondables, hasta el “duende” que seduce a las doncellas y que explica aquellos deslices sancionados por la sociedad.

El cuerpo de cuentos y leyendas regionales ha sido

magníficamente estudiado por el Dr. Augusto César Saltos, quien, viajando por la provincia recolectó la mayoría de ellos en sus obras “Tierras de Bolívar” (1969) y del “Ayer Lejano” (1972). De manera general todas las narraciones nos permiten profundizar en las concepciones, creencias y costumbres de los habitantes bolivarenses, si bien las versiones corresponden a las estructuras de cuentos y leyendas, muchas de estas internalizan hechos reales, que con el acontecer del tiempo se han transformado en leyendas. Si embargo, en un análisis minucioso podemos descubrir los cuadros costumbristas locales que enriquecen nuestra investigación.

Los cuentos históricos nos retrotraen a la posición que adoptaron numerosos patriotas bolivarenses en el período de la Independencia frente a España y a la oposición de liberales y oligarquía, que aparece muy marcada en las leyendas escogidas.

“La casa del duende” es una excelente narración de un personaje que con diversos nombres es conocido universalmente y que permite explicar, en la concepción popular, una serie de transgresiones a las pautas que norman la conducta sexual.

Las concepciones mágico-religiosas están ilustradas por el cuento “Daño del diablo”. Este cuento encierra una vieja tradición hasta hoy vigente sobre la fama de los brujos de cierta zona de la provincia, que de acuerdo a lo informado, “en ocasiones vuelan a juntarse con los otros brujos del Ecuador”.

El problema económico y la opresión del indígena, que lentamente va sacudiendo cadenas de siglos, aparece en la narración “El Berna tuvo que robar para comprar el cielo”. Finalmente, transcribimos tres relatos de acuerdo a la interpretación y crónica escrita de nuestros informantes: niños de 8 años de una de las escuelas analizadas.

El árbol de Ayamaqui:

Al costado sudoeste de la entrada a la ciudad de Guaranda, Capital de la Provincia de Bolívar, en la República del Ecuador, Sudamérica, precisamente junto al terreno que le fue adjudicado por el Ilustre Municipio de este Cantón a la Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo de Bolívar, para que construya su edificio, existe este árbol de capulí que a la fecha puede tener unos 150 años de edad. Y es en éste en el que el 5 de Enero de 1821, fue colgada la mano derecha del Coronel argentino José García, Jefe del Batallón Patriota que fuera derrotado en Tanizagua por las fuerzas realistas comandadas por el Coronel Miguel de la Piedra, quien juntamente con el cura Francisco Benavídez, primeramente mandaron fusilarlo en el atrio de la única iglesia que existía en aquella época en Guaranda, previo un sumarísimo proceso. Desde aquel entonces, el barrio donde se encuentra plantado este árbol es conocido con el nombre quichua AYAMAQUI, traducido al español dice: mano de muerto.

Esto refiere la historia. La tradición nos dice lo siguiente: El cura Francisco Benavídez, oriundo de un pueblo cercano a Guaranda y que en todo andaba de acuerdo con el Coronel realista. Miguel de La Piedra, angustiado hasta el extremo por los triunfos de las fuerzas patriotas que día

a día venían echando por tierra todas las instituciones establecidas por España para las colonias, como son: pago de diezmos y primicias, impuestos y otras granjerías que colmaban sin medida su arca privada, no pudiendo soportar este nuevo orden de cosas, tuvo que declararse realista, resolviendo con su colega de causa, para que sirva de escarmiento, hacerlo fusilar al Jefe del Batallón vencido en Tainizagua, Coronel José García, tucumano argentino, y luego cortarle la mano que sería colgada de un árbol del camino público donde permanecería todo el tiempo que ella dure, en tanto que la cabeza sería enviada a Quito, dentro de una jaula de hierro, para ser colocada sobre el puente del Machángara.

La mano, ante el espanto de cuantos le veían permaneció mucho tiempo en el árbol, de donde el mismo cura Benavídez mandó a retirarla para que sea sepultada, debido a sinnúmero de visiones que le iban presentando, sobre todo en las noches, pues, por todas partes le perseguía llamándole con insistencia. Quizá llegó a arrepentirse de haber sido el autor del fusilamiento, principiando por dar muestras de adhesión a la causa de los patriotas. Todo era tarde: la mano llegó hasta a posarse en su pecho, en tanto dormía. No pudo soportar más: se marchó para el Perú, la mano fue allá y lo trajo a Guaranda, donde el 3 de Enero de 1831, murió acosado por tan téticas visiones que ni en el día ni en noche se le iban de la vista.

Hoy, el árbol ha sido municipalizado para ser declarado monumento nacional, a petición del Núcleo de Bolívar de la Casa de la Cultura Ecuatoriana.⁽¹⁾

1 Recopilado por el Dr. Augusto César Saltos.

Cumandad: (El texto se ha conservado según la narración escrita del informante).

“Un señor llamado Domingo tenía una hacienda muy lejos de Riobamba, su hijo que estudiaba en El Seminario en un día determinado salió de la casa a ver a su hijo como estaba en los estudios a Carlos, día en que los jíbaros aprovecharon su ausencia para incendiar la casa de hacienda y su familia luego fue un criado de don Domingo para avisarlo que se insiende la casa del. El volvió a la casa luego llegó a la loma y vio que de la casa salía llama y hasta que llegara se apagó y cuando se entero vio que la mujer estaba hecho senisa y el hijo tabien pero su hijo no aparecía y así decidió ir al convento para ir luego a la selva a predicar el evangelio al resivirse en un pueblecito llamado Anboas bonde de sarolio el joven Carlos.

Pidió que le enceñara a navegar la canoa día a día avanzaba mas legos a tal punto que se aserco a la rivera del rio donde encontró una mujer cautivadora a tal punto que se enamoró de la salvaje y quedo. Luego llego donde su padre. Le mando para la fiesta de las canoas y se fue a la fiesta donde estaban las tribus del Oriente.

Los hermanos de Cumandá selasos trataron matarle al joven Carlos pero no lograron y a la noche trataron de huir aprovechando la noche. Luego le siguieron los jíbaros les vieron alcanse por las huellas les cuaturaron prisioneros y luego varias tragevias los jíbaros les amarraron contra los árboles y la echicera pona entrego una volsa de piel de árvilla en la que estaba la foto de su madre de cumanda y

reconosio Carlos que la que estava en la foto era también su madre y que se habían enamorado entre hermanos y los jibaros les mataron y así termina la novela Cumandá.

Pulgarcito: Una vez disque ha salido el papá y tres hijos, el Pulgarcito ha sido bien chiquitito y ha sido el más sabido de todos. Un día el papá y la mamá se han encerrado en la cocina y Pulgarcito se ha ido en puntillas a debajo de la mesa y calladito y es que se ha escondido y ha oído la conversa.

El papá dice: vamos hijos a traer la leña, Pulgarcito lleva una porción de maíces para venir porque él sabía que le iban a dejar.

Por eso disque dice, esperen, ya me voy a hacer leña, han llevado un poco de cosas de comer, máchica, tostado, todo. Pulgarcito dice que el papá ha dejado guindando un calabazo. Dicen los niños: ya está hachando ahí mi papá, disque el papá ya se ha ido a la casa porque no han querido. Pulgarcito ha sido travieso, por eso les han dejado a toditos, de ahí el papá se ha ido, cuando salen a ver es que ha tenido ahí el calabazo y es que ha tenido agua y con el viento se ha morido.

Se van por un camino lejos, dicen que ven ahía una luz, que ha sido el baile de los diablos, un diablo le ha avanzado a ver a Pulgarcito y a los demás hermanos. Pulgarcito corre, el diablo los sigue y llegan a una pequeña casita donde ha vivido la bruja. Pulgarcito dice “señora me puede decir si es por aquí y donde se podrá llegar a un pueblo que se llama San Simón”, les indica por un camino, disque llegan

a un molino, donde será San Simón. De ahí les han mandado a una piedra que se abre y se cierra, de ahí es que disque estaban más cerca de San Simón.

Un niño se sienta en la piedra y la piedra se abre ahí han tenido unas ollas de cristal el oro, los niños ven pero dejan ahí, vuelta ellos se van corriendo hasta una loma, de ahí avanzan a ver el pueblo, se van y vuelta Pulgarcito dice que ha dejado una zapatilla, se ha caído por subirse a esa loma, va regresando y no ha sabido ver porque las nubes ya se han tapado, porque se ha nublado, vuelta Pulgarcito regresa al bosque, un ogro disque ha venido y le ha querido comer, de ahí dice que el ogro le ha seguido y una señora le ha encontrado y le ha llevado a la casa de ella y le ha escondido debajo de la cama; y el ogro ha ido directo a la casa, disque dice “aquí huelo a carne fresca” la ancianita dice “aquí no hay ninguna carne fresca, ¿por qué comes a los niños?” disque dice la ancianita, “porque ha sido la mamá” y la “mamá” no ha sido tan mala como él, de ahí, se va el ogro oliendo la carne porque los hermanos se han quedado allá afuera.

Cuando el ogro se va para donde los niños, un niño le avanza a ver, corre a la casa mismo, de ahí es que se mete, de ahí vuelta es que le hace esconder, el ogro se ha ido, vuelta los niños ya se fueron, el ogro les ha ido siguiendo y les ha comido a toditos.

La mamá se ha preocupado porque se han perdido y Colorín Colorado, el cuento se ha acabado.

El Burrito Encantado: Una vez mi abuelito se fue al bosque, a hacer leña, para lo cual llevó su burrito para traer la

leña que hubo de hacer, luego hechas las cargas, se puso hacerle cargar, para lo cual buscó un palo grande para atrancar el un lado de la carga y en el otro lado tenía que hacer cargar el abuelito; ya cargado el burrito, emprendió el viaje a su casa el abuelito. Venía y venía hablando de la sogá, en el camino miraba a ver si el burrito le seguía, pero en un momento se descuidó y no volvía a ver, cuando llegó a casa se topó con la triste realidad que sólo llegó con la sogá en la mano y el burrito desapareció. Colorín colorado el cuento se ha acabado.

LA ZONA DE LA MONTAÑA HÚMEDA TROPICAL

Bajando la vertiente occidental de la cordillera hacia el trópico, nos encontramos con zonas que se han ido poblando en los últimos 50 años, tal es el caso de Facundo Vela, Echeandía, Las Naves, San Luis de Pambil y numerosos caseríos de menor orden. El poblamiento se ha realizado como producto de la migración principalmente de la Sierra y en menor número de costeños, que se han desplazado en busca de tierras y actividades económicas que les permitan subsistir. El desplazamiento se ha realizado a los hermosos y productivos valles de la región, entre los que distinguimos los valles de: Limón, San Antonio, Telimbela, La Chima, Balzapamba, Guayabal y San José del Tambo.

FACUNDO VELA

Comprende esta zona las parroquias de Facundo Vela, Las Naves, Salinas en la parte baja, San Antonio, Caluma, Echeandía, San José del Tambo, Fortunas Alta y Baja, Esther María y zonas bajas del cantón Chillanes. La temperatura media anual oscila entre los 18 y 24° C, permitiendo los cultivos típicos de este piso climático: plátano, caña de azúcar, café, cacao, naranja y otros cítricos, arroz, yuca, maíz, frutas tropicales y zonas de pastores.

La ganadería existe como actividad privada en pequeñas áreas de pastos destinados a la cría de ganado vacuno, sólo pocas familias de la zona poseen entre 10 a 20 cabezas de ganado, pero todas las familias cuentan con un número reducido de vacas en sus terrenos de barbecho (1 a 3) para asegurar su autoabastecimiento de leche.

Fuera de la abundante producción tropical, es general la elaboración de alcohol etílico (“aguardiente puro”) en los trapiches de Echeandía, Caluma, Telimbela, San José del Tambo, Facundo Vela, etc.

Tomando en cuenta las excelentes condiciones productivas de la región se han formulado interesantes proyectos de explotación, en los que han tomado parte instituciones del Estado. Entre estos proyectos distinguimos:

Conservas en jugos cítricos:

La más atractiva y absolutamente viable es sin duda la industria de conservas de jugos cítricos: conservas de jugos de naranja. Bolívar, a través de sus zonas de Caluma, Balzapamba y Echeandía produjo unas 65 mil toneladas de cítricos en 1973, equivalente al 45% de la producción nacional, según datos del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Los locales de las embaladoras en Caluma y Echeandía se hallan construidos y comenzaron a funcionar hace dos años, pero diversos factores de organización y financiamiento han determinado que en la actualidad se paralizen.

Localización: la planta de industrialización debe ubicarse en la zona de mayor producción de la fruta: en la parroquia San Antonio (Caluma) y utilizará además la materia prima de las parroquias Julio Moreno, Telimbela, Balzapamba, Echeandía y las Naves.

La planta industrializadora requerirá aproximadamente de 110 personas entre obreros calificados, no calificados y semicalificados, además del personal de administración y ventas.

Centrales paneleras:

Resulta de interés la instalación de centrales paneleras, especialmente para un aprovechamiento racional de las pequeñas plantaciones actualmente existentes; tales centrales

reúnen un grupo de condiciones técnicas (equipamiento, diseños de hornos, rendimientos de molienda, rendimientos de sacarosa, capacidad de producción, organización del trabajo, calidad del producto, etc.) que los convierten en establecimientos de elevada productividad y rentabilidad en comparación con los tradicionales y primitivos trapiches, muchos de ellos traccionados con fuerza animal.

Los estudios de factibilidad de estas centrales, fueron realizados por CENDES y se encuentran a disposición de los interesados. Como habíamos dicho, estas centrales se localizarían en la parte subtropical de Facundo Vela, Salinas, Limón, Echeandía, Chazo Juan, Telimbela y San José del Tambo, Changuil de Vainillas, las Fortunas Alta y Baja, estas últimas en el cantón Chillanes.

Elaboración de licores:

Otra opción para la mejor utilización de las plantaciones de caña de azúcar existentes (alrededor de siete mil hectáreas en 1972) dedicadas exclusivamente a la producción de panelas y aguardiente, sería la elaboración de licores. No obstante, se requiere previamente el establecimiento de una rectificadora de aguardientes y con esta base entrar en la elaboración de rones y anisados, sobre todo para la exportación.

El cultivo de la caña de azúcar tiene especial importancia en estos proyectos, es un producto cuyo cultivo es de ciclo largo, es decir, que una vez sembrada la caña y cultivada anualmente la planta retoña y puede ser utilizada

durante 20 o 25 años consecutivos. Se realiza el barbecho cada 20 o 25 años. Luego de cada ciclo agrícola, la tierra se transforma en pastizal durante 7 u 8 años para descansar y, posteriormente luego de este período dos pastizales se transforman nuevamente en parcelas para el cultivo de caña de azúcar.

En la preparación de la tierra se emplea el sistema de roza y quema; en el mes de julio se realiza el desmonte (roza con hacha y Machete). Durante los meses de agosto y septiembre (verano intenso) se deja secar el monte para quemarlo a fines de septiembre o los primeros días de octubre; luego, en noviembre, se siembra sin necesidad de arado.

La siembra se realiza en dos formas: en base al sistema de estacas (pedazo de caña), las cuales se van enterrando cada 50 cm. la segunda forma es mediante plantas de caña conseguidas por medio de almácigos, las cuales también se van enterrando cada 50 cm. El almácigo es una porción de tierra de aproximadamente 50 m² en donde se siembran semillas de caña de azúcar. Cuando la planta nace, se trasplanta a la parcela de cultivo.

La siembra empieza a realizarse en el mes de noviembre cuando da inicio el período lluvioso que termina en abril.

La cosecha (“zafra”) se efectúa anualmente, en el período seco (mayo a septiembre) y consiste en cortar la caña a una altura de 50 cm. del suelo, dejando tallo suficiente para que la planta retoñe; esta labor se realiza durante

20 o 25 años consecutivos, al final de los cuales la planta envejece y deja de ser apta para la producción. Luego de estos años de cultivo de caña, se transforma el terreno en pastizal para que descanse. El riego es natural, en base a las lluvias.

La tecnología de rendimiento agrícola está en relación directa con los sistemas de producción caseros o domésticos, concebidos para la elaboración del aguardiente y de la panela en los trapiches.

La pequeña industria de alcohol - Los “trapiches”: En las fincas 2 a 20 hectáreas hacia el sendero o más cerca del poblado al lado del camino se ve la casa familiar, rodeada del cultivo de caña de azúcar. Invisible desde el camino y directamente detrás de la casa dentro del cultivo de caña se ubica la choza, o sea el trapiche. Esta choza está cubierta de un techo de paja que casi toca el suelo de modo que una persona adulta tiene que hincarse para poder entrar. En el interior, en medio de un ambiente oscuro, se encuentran los utensilios que se requieren para la fabricación de panela y azúcar.

La caña de azúcar es traída a la choza a lomo de mula o sobre las espaldas de los hombres de la familia, a veces con la ayuda de hasta cuatro trabajadores asalariados. Los grandes propietarios de ingenios azucareros utilizan volquetas.

El proceso de trabajo; en el caso del trapiche que pude observar personalmente, la familia tiene una propiedad de

20 hectáreas de tierra de caña de azúcar y otras 5 hectáreas de tierra en barbecho a donde llevan a pastorear dos vacas.

Los tallos de la caña se muelen de forma semi-manual, utilizando una mijarra con piñones de hierro que son movidos por la acción de dos mulas. El jugo obtenido (el caldo) es conducido a unas cubas (depósito de madera) dentro de las cuales fermenta en tres o cuatro días. Después de este lapso está listo para hacer panelas. Se hierve primero el jugo en una enorme paila que se pone sobre un vivo fuego de leña o bagazo seco (corteza sin jugo de caña). Una vez que este líquido está a “punto” (momento máximo de ebullición), se lo deposita en unos moldes redondos de madera. Cuando ya se ha enfriado, se juntan dos tapas de panela y se amarra con hojas o “cogollo” de la misma caña.

Cuando el “caldo” de caña se ha fermentado y transformado en “guarapo” se lo envía a un tanque cuya mitad depende de una cocina u horno de leña. Allí se pone bagazo y leña y se aumenta el fuego constantemente. El vapor, como producto de la ebullición sube por unos tubos y luego pasa por una serpentina o “culebra” que se halla en el interior de un tanque de agua fría; luego por la acción de ésta, el vapor se transforma en líquido, obteniéndose así, en forma rudimentaria, el fenómeno de la destilación.

El líquido o aguardiente de 80 y 90°C de temperatura, por una simple conexión, va hacia unos tanques de metal de 200 litros de capacidad.

Cada día en este trapiche se destilan “dos paradas”, es decir 100 litros. (En cada “parada” se obtienen 50 litros).

En la parroquia el aguardiente es vendido en “perras” de 50 litros a S/.1.500 cada una. En las tiendas del poblado, el litro de aguardiente se consigue entre 22 y 25 sucres, mientras que en los trapiches se vende “a la calle” entre 15 y 18 sucres el litro.

Facundo Vela es la parroquia más septentrional de la provincia de Bolívar y del cantón Guaranda. Desde el poblado de Talahua (ubicado a 3.800 m.s.n.m.), pasando un puesto de control policial con barrera, se sigue el camino vecinal hacia el norte y a unos 40 minutos más de recorrido empieza un largo descenso de la montaña, notándose constantemente el gran cambio de vegetación y de paisaje.

Poco a poco aparece la clásica vegetación de montaña subtropical con árboles y arbustos propios de la zona, quedando atrás el frío, el viento y el pajonal andino.

Bordeando un polvoriento camino lleno de baches y cruzando algunos riachuelos a flor de tierra, desde Simiátug se necesita emplear unas 2 horas y media para entrar en la población de Facundo Vela.

Facundo Vela es una pequeña población rodeada de bajas montañas en sus costados sur y oriental, mientras que al occidente y al norte se puede gozar de una amplia vista hasta el claro horizonte antes de continuar el descenso por la montaña tropical.

En un estrecho valle se levanta el casco parroquial en el cual se encuentran varias casas de madera de uno y de dos

pisos. Existen pocas construcciones de hormigón y bloques de cemento. A causa del uso casi exclusivo de la madera en la construcción de las casas y debido a la falta de agua, recientemente ocurrió un incendio que destruyó diez casas, o sea toda una fila de casas de una calle. No hubo heridos ni muertos, por lo cual los pobladores no han tomado muy en serio este accidente, sólo procedieron a la reconstrucción de las casas para lo cual contrataron carpinteros de Guaraná. Lo típico en la construcción de las casas consiste en una baranda grande en el primer piso por todo el ancho de las casas. Allí es donde suelen estar las mujeres por las tardes, charlando y gritando de una baranda hacia la otra, mientras que los hombres acostumbran sentarse sobre largas bancas de madera en la sombra, debajo de los techos de las barandas, con su machete al lado y un trago en la mano. Los habitantes de Facundo Vela en su mayoría son de origen mestizo tipo “montubio”. No se ven indígenas.

Este poblado hace recordar aquellos pueblos solitarios de las legendarias películas del oeste norteamericano. Se completa esta apariencia cuando se ven hombres arreando mulas con bultos, o montados a caballo que cruzan por la solitaria y amplia plaza de tierra. Observados por las mujeres en las barandas y saludados por los hombres sentados debajo. Más tarde supe que aquellos bultos que se transportan en mulas y yeguas se llaman “perras” y contienen aguardiente. Algo que influye también en este ambiente tenso y desconfiado (nadie quiere decir su nombre debido a que la mayoría de los pobladores vive del contrabando), es la gran cantidad de gallos “finos” de pelea que se encuentran amarrados en las columnas de madera de cada casa y

que cantan continuamente. Todas las tardes estos gallos “juegan” (pelean) con elevadas apuestas económicas de S/.1.000 y más por parte de los respectivos dueños y espectadores. Cerca de la población se hallan fincas en las que se cultivan productos tropicales y muy especialmente la caña de azúcar, el medio de vida fundamental de los habitantes.

Datos referenciales.-

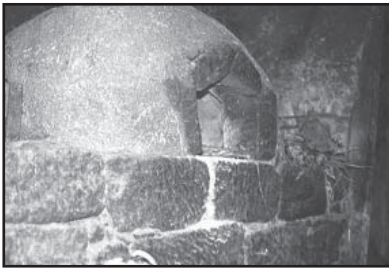
La parroquia rural de Facundo Vela pertenece al cantón Guaranda y posee varios recintos, la mayoría de ellos al sur: Pucará, Mizán, San Antonio, Arrayán, Las Playas, La Libia, La Florida, Jilimbí, Luabí, Relampa, San Fernando, Rosa Elvira, Guashabí y San Luis de las Mercedes. Al este se encuentra: Velasco y La Orquesta y al norte El Cinde.

La fecha de fundación de Facundo Vela se remonta al 24 de septiembre de 1920. En el casco parroquial habitan unas 600 personas. Incluidos los recintos existe una población de 10.000 habitantes, de los cuales un 60% son analfabetos. (Datos del Registro Civil, Tenencia Política de Facundo Vela).

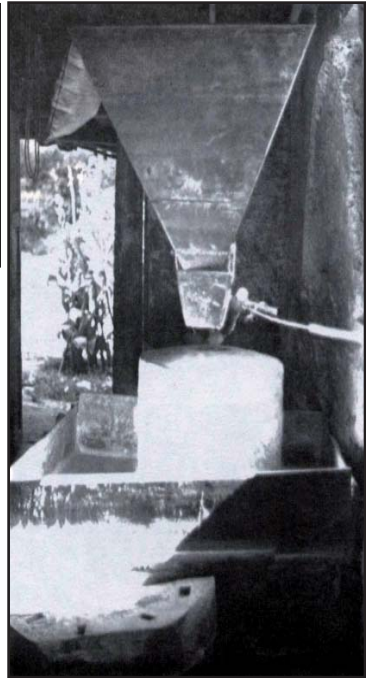
Facundo Vela está ubicada a 1.800 m.s.n.m. y tiene una temperatura promedio de 22°C; limita al norte con la provincia de Cotopaxi, siguiendo la carretera vecinal se sale al Corazón (esta comunicación está interrumpida desde el invierno pasado) y a Moraspungo llegando a Quevedo, provincia de Los Ríos.



Santiago, Señor de la Salud



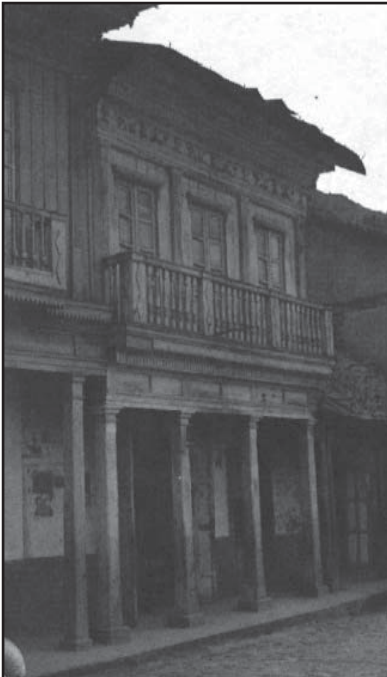
Santiago, horno de pan



Santiago, molino de agua



San José de Chimbo, plaza principal



Barrio Tambán (Chimbo), panorámica

Arquitectura de San José de Chimbo

Artesanías y producción artístico-popular

El carácter rural define todo el acontecer de la región, la artesanía entonces está en función de las necesidades agrícolas y domésticas, pocos productos de este sector llegan al mercado o son fabricados con ese fin. Entre estos encontramos:

Producción de mermelada:

Conformada por 6 mujeres que cocinan mermelada de mora, chamburo, naranja, guayaba y limón. Esta pequeña industria fue creada por la señorita Carla de la OMG. Los productos en frascos a S/.35.00 cada uno, se venden en las tiendas de la población.

Hemos explicado anteriormente la obtención de subproductos de caña de azúcar, entre los que merece especial atención la producción a nivel artesanal de alcohol etílico (aguardiente puro) actividad ampliamente difundida y básica para la economía campesina.

Ferias y otras formas de intercambio de productos artesanales

La feria en Facundo Vela.-

Todos los días sábados se realiza la feria libre en la plaza principal que tiene una dimensión aproximada de 150 m. de largo por 80m. de ancho. Es un espacio de tierra sin ningún arreglo adicional a excepción de un viejo y descuidado pretil de cemento ubicado en la parte superior sur con una pequeña escalinata en el medio que se dirige hacia el interior de la plaza con cuatro costados de acceso. Desembocan cuatro calles en las esquinas de la plaza, rodeada por las casas de madera con sus tiendas y salones, la iglesia, la Tenencia política, la Oficina de Correos, el Centro de Salud y la pensión de la señora Ofelia Villacís.

Los viernes por la tarde suelen llegar algunos camiones cargados de mercancías con comerciantes afuerños de todas partes de la Costa y de la provincia, trayendo numerosas mercancías como pantalones, camisas, blusas, medias, ropa infantil, zapatos y botas de goma, chompas y sombreros. Estos comerciantes, por medio de altoparlantes anuncian sus productos y utilizan “música de fondo”, tipo salsa y cumbia, a muy alto volumen. Con la música de las tiendas alrededor de la plaza y las expresivas conversaciones de los compradores, es un espectáculo verdaderamente animado. Debido al fuerte sol, los comerciantes protegen su mercancía con pequeñas carpas.

En el centro de la plaza y sin ningún orden se ubican vendedores de productos agrícolas de la zona que ofrecen: yucas, naranjas, plátanos verdes, hortalizas y legumbres, así como cebada, cebolla paiteña, nabos, tomates, coles, cilantro, cebolla blanca, etc. Según los comerciantes “tenemos todo de la Costa y de la Sierra”.

En el occidente de la plaza se hallan vendedores de panela y en la parte oriental se vende comida, como caldo de patas, de res y de gallina, arroz con huevo, pescado frito, tortillas con hornado.

En el sector norte los vendedores ofrecen pequeños objetos de metal como sartenes, herramientas, machetes, cuchillos, tijeras, pilas o baterías y otras baratijas. También se observan vendedores de recipientes plásticos.

Los vehículos de transporte están estacionados en las calles vecinales de la plaza ocupando tanto espacio, que el día de la feria nadie puede pasar con su carro.

Los dueños de las tiendas alrededor de la plaza colocan sus bancas y mesas de madera afuera y son ocupados por los comerciantes y campesinos que se juntan con los pobladores. Entre comerciantes y compradores hay aproximadamente 900 personas en la feria, que tiene lugar desde las 8 de la mañana hasta las 3 de la tarde.

Producción agrícola: En la zona de Facundo Vela, los pobladores tienen acceso a tierras de zonas bajas y zonas altas. A más de la caña de azúcar, que es su principal producto generador de ingresos, cultivan: papa china blanca,

cereales, fréjol, arvejas, aguacates, maíz, frutas tropicales como naranjas, banano en sus diferentes clases como enanos, limeños y oritos en las zonas altas y barraganetes, oros, maqueños blancos y dorados en las zonas bajas, chamburos, yuca, café, etc. En caso de venta de los productos agrícolas se nota una preferencia geográfica hacia la Costa o, por lo menos, hasta El Corazón.

Aunque de momento la carretera hacia El Corazón está intransitable, no se venden estos productos ni en la feria en Simiátug ni en Salinas.

Cabe señalar que, varias personas me hablaron de sus “peñas” (sin aclarar el significado preciso de la palabra), las cuales visitan una vez al año y que quedan tan lejos que “no podemos ir y regresar en un solo día”. Estas “peñas” ubicadas en las zonas altas con difícil acceso, (algunas mujeres expresaron su miedo para ir, no obstante se van) parecen no tener ninguna importancia económica ya que “no sirven para nada”, sin embargo se hizo énfasis en aclarar si la respectiva peña era de herencia de la mujer o del marido. Es de suponer que la importancia de esas “peñas” está en el campo ritual y tradicional.

Arte culinario y alimentación

Fuera de la dieta ya descrita anteriormente, son característicos de la zona los siguientes productos alimenticios:

Sancocho: Se cocina carne de res, después se adjunta fréjol, arveja, yuca y plátano, zanahoria amarilla, 1 funda de savora, 1 papa de ajo. Se deja hervir por una hora y se sirve. Otra variación: en vez de carne se utiliza pescado de río.

Bebida típica para fiestas familiares: En la última parada de la molienda, en el mismo tanque de destilación, al trago se juntan pedazos de gallina, plata o de seda, esencia de vainilla, anís estrellado hasta obtener el mismo proceso de destilación. Esta bebida se prepara sobre todo para bautizos, primera comunión y matrimonios.

Alfeñique: Se hierve el guarapo; una vez que está a punto (esto es cuando sale una cachaza o nata blanca) con una pala de madera se saca el dulce de la batidora. Luego, cuando esté un poquito frío, se cuelga en un palo de madera alto y se hala de arriba hacia abajo con fuerza, por más de una hora.

Medicina informal

La medicina informal en la región está adscrita a las concepciones de un campesinado con escaso acceso a la medicina institucionalizada. En este caso, el marco ecológico que determina cierto aislamiento de los pobladores, obliga a soluciones locales al problema de la salud.

Es probablemente la incomunicación la que ha posibilitado la existencia de un brujo-curandero en Facundo Vela, ya que este agente de la medicina informal no es común en la provincia.

La concepción de la enfermedad se ajusta a los esquemas tradicionales de la medicina informal en el área serrana, como producto del proceso sincrético entre el aporte cultural europeo y nativo.

Encontramos aquí dos sistemas explicativos de la enfermedad, determinando cada uno distintos tipos de tratamiento, ya que la clínica de cada uno de los métodos informa sobre la mayor o menor importancia de los factores naturales y sobrenaturales como causales de la enfermedad.

Estos sistemas son:

- Enfermedades orgánicas (teoría de los opuestos, Muñoz Bernard, 1976). Sistematizada desde Hipócrates, las enfermedades son causadas por agentes opuestos al cuerpo que ocasionan un desequilibrio, el tratamiento es entonces alopático.
- Enfermedades de carácter mágico (teoría de las apariciones, Muñoz Bernard, 1976). Siendo el hombre parte de la naturaleza está sujeto a sus influencias positivas y negativas; influencia negativa del aire, la luna, el arco iris, en determinados momentos, el tratamiento tiene aquí un mayor énfasis en curas de carácter mágico.

Recetas:

El curandero del pueblo vive algo apartado del casco parroquial en la parte alta, tiene unos 45 años de edad y aprendió su oficio -el uso de las hierbas medicinales y la magia- con brujos del Oriente. Su conocimiento médico (la población de Facundo Vela habla de la “clínica del brujo”) distingue entre factores sobrenaturales y naturales de las enfermedades y subraya que entre ellas se establece una correlación.

Este señor es de estatura pequeña en comparación con los demás habitantes, es flaco y tiene “electricidad” en los ojos, o sea una mirada fuerte. Según él, ciertos fenómenos naturales tienen influencias malignas como por ejemplo: los cerros, las quebradas, los lugares solitarios, así como la luna llena y el arco iris. Este animismo que atribuye poderes a fenómenos de la naturaleza debe ser tratado por un curandero al igual que el “mal blanco” (hechicería por intermedio de un brujo mediante una acción directa o simbólica). Las recetas de este médico-curandero de Facundo Vela en los diferentes casos son:

Para la gripe: (el médico distingue siempre entre enfermedades de frío y de calor, que son signos primordiales diferentes de trastornos de salud)

Si es “de calor”: agua de verbena con limón y trago puro.

Para la tos: se toma como remedio injumia de gallina, manteca de puerco y vick vaporub.

Pulmonía: se hierve zorro chungo molido con caballo chupa y se toma muy caliente.

Infección del oído: se moja algodón con colonia caliente para tapar el oído.

Diarrea: (en caso de frío). Se hierve linaza tostada, la hoja de trinitaria, la hoja de sal bareal, la hoja de naranja, la pepa o flor de la guayaba y se toma.

Diarrea: (en caso de calor). Se toma linaza cruda molido con un “pite” de vinagre, una cápsula de tresiclina y unas gotas de limón.

Estreñimiento: se mezcla un vasito de agua tibia con acei-

te de almendras y poca sulfa. Se deja hervir y se toma “calientito”.

Infección de estómago: se prepara una infusión utilizando la malva, pelo de choclo, goma arábica y la raíz y mazorca del llantén.

Erisipela: se toma hierba mora con yodo y alcanfor.

Cólera: agua de tamarindo con sal (granos), florecitas de verbena y limón, junto con bicarbonato. Entre una y otra infusión se toman pastillas calcibronat en agua tibia, así como trago quemado con verbena.

Pasmo: sobre todo en el parto se da agua de ortiga.

Flujo de sangre: se hierve en leche la linaza tostada cuando es de frío. Cuando es de calor se hierve linaza cruda en leche.

Golpes e hinchazones: se cura con muelan.

Si se duermen los pies y las manos: hacer hervir agua de borraja y corconera (toda la planta sin raíz), se toma dos atakas y una pastilla dristán.

Para el chuchaqui: se mezcla sal de frutas en polvo con 2 tabletas de alkaseltzer en güitig con limón y una pastilla de nervioline. (Según algunos habitantes, esta receta hace levantar a “casi muertos”).

Dolor de cabeza: flor de verbena con una pastilla de desenfriol con limón y unas gotas de trago.

Para los nervios: alcanfor y trago caliente mezclados. Se aplica sobre algodón y se frota todo el cuerpo. Después se

abriga bien al enfermo.

Para el frío: una infusión de sunpilla, que es una hierba de páramo parecida al musgo, con flores azules.

Para curar el “mal aire”, “mal de montaña” o “maligno” existen varias recetas que se aplican según la persona afectada y el grado de la enfermedad.

Mal aire: se prepara una infusión, hirviendo en agua durante diez minutos artefactos de acero junto con un huesito de un difunto y se añaden dos o tres gotas de doce aceites. Después de haber tomado la infusión, se limpia al enfermo desnudo con agua bendita y alguna cosa blanca, como por ejemplo, el ajo.

Cabe señalar que, aproximadamente cada dos meses se descubre tumbas abiertas en el cementerio de Facundo Vela. Según la información de los voluntarios de la OMG y del sacristán católico, le cajas están abiertas y siempre faltan huesos del difunto.

Mal aire: se mezcla en agua la sangre de un perro negro o bien sangre de gallinazo o sangre de mula negra y se frota el cuerpo del enfermo.

Mal aire: se cura con limpias (frotaciones) utilizando plantas de pumín, mareo, arrayán, laurel, ramo bendito, (hojas secas de palma bendita de Semana Santa).

Mal aire puede darse cuando una persona sale a sitios aislados y “pesados” que tienen poder. Jamás se debe salir a estos sitios como quebradas, cuevas, etc., a las 12 del día,

6 de la tarde o 12 de la noche.

Espanto: cuando la persona pierde su espíritu por un susto o porque rompió un tabú, queda con vómito, diarrea, deshidratación decaimiento, trastornos del sueño, etc. Al tratarse de niños, se habla de que tienen constantemente “mal humor”. Se aconseja tomar leche de magnesia y a través del ritual de la limpieza se levanta el espíritu. La limpieza se efectúa sobre el paciente desnudo con floripondio, chilca negra, huahitoca y ruda.

En caso de angustia y de miedo: se prepara una infusión de huantug (alucinógeno), hirviendo solamente las flores blancas y amarillas.

Para la nerviosidad: se mezcla celebritrón (jarabe) con agua de ortiga y una pastilla de nervioline, toronjil y tamarindo.

Enfermedades de luna llena: cuando el mal en las personas se agrava, ligeros dolores se agudizan y los ataques de nervios aumentan por la luna llena, se coloca un huevo duro de paloma en la frente, se amarra y se deja toda la noche. Al día siguiente se da caldo de pichón para comer.

Enfermedad causada por el poder del arco iris: en casos ligeros (cuando aparecen granos en la piel), se cura con flor de verbena con gotas de trago. En casos más graves, cuando la persona se debilita, lo que puede causar la muerte, se emplea hechicería.

En caso de embarazo causado por el arco iris, el curandero en cuestión ofrece sus servicios para efectuar un aborto, (es especialista).

La cultura popular en relación con la variable social

Instituciones, grupos y asociaciones voluntarias

Instituciones estatales.-

Tenencia Política: Según la información recibida, hace aproximadamente dos años que el entonces Teniente Político falleció a causa de un accidente. Desde ese tiempo este puesto está vacante debido a que la población no aceptó ningún candidato propuesto por el Gobernador de la provincia. Es por ello que una de las personas de más influencia en la población, poseedor máximo de cultivos de caña, el señor Darío Ortiz Guerrero, ocasionalmente ejerce las tareas de Teniente Político.

Existe la coincidencia que el accidente del último Teniente Político nombrado por el Estado ocurrió en la época de “la guerra del aguardiente” o sea cuando la población de Facundo Vela exitosamente impidió la entrada en el pueblo de controladores estatales.

En cuanto a delitos, los que con más frecuencia se cometen son pleitos e insultos por linderos de tierras, a veces hay peleas con heridas leves y contravenciones. En los últimos 5 años sólo hubo 2 asesinatos, según información directa. En cuanto a sanciones, existe la autojusticia por parte de la población, sin intervención de la autoridad competente, ya que según el señor Darío Ortiz Guerrero, se “trata de solucionar nosotros mismos los problemas”. Dicho personero señaló además que el contrabando de aguardiente es genera-



San José de Chimbo, ebanista (instrumentos musicales)



San José de Chimbo, armeros



Tambán - Chimbo, armería



San José, cerámica



Tambán (Chimbo), Manufactura de un trapiche

San José de Chimbo, pirotécnico

lizado y que los empleados del Estado no pueden ingresar, por cuanto el pueblo se ha levantado varias veces por “los abusos de autoridad” que estos cometieron.

Las capturas, multas e incautaciones de licor se realizan fuera de la jurisdicción. En el casco parroquial no hay ningún policía.

Un detalle interesante es que en estos “levantamientos” en contra de la autoridad estatal el papel de las mujeres es decisivo, ya que los hombres consideran que sus mujeres son “más valientes para las peleas que los mismos hombres”. Cuentan con orgullo que las mujeres en estas ocasiones siempre están unidas en primera fila, y que la mayoría de los hombres más bien se quedan en el pueblo. Es de anotar que los hombres no destilan, sólo se dedican a cortar la caña y preparar la tierra (roza y quema), todo el proceso siguiente que se realiza en los trapiches está bajo el control de las mujeres.

El Registro Civil: El encargado es un secretario con nombramiento estatal.

La Oficina de Correos: Funciona una vez por semana, el día sábado (día de la feria), y está a cargo del señor Darío Ortíz Guerrero.

Jardín de Infantes: Está a cargo de la señora Rosita, esposa del voluntario Jácomo Porteliato de la OMG. La señora es de Simiátug y desde hace trece años vive con su esposo y sus dos hijos en Facundo Vela. Según pude constatar, tienen muy buena aceptación en la población.

La escuela fiscal mixta “Manuel María Sánchez”: Funciona con siete maestros. El Director es el profesor Hernán Meneses. Una de las profesoras, la señora Deifilia Miranda (dueña al mismo tiempo de la mejor tienda-salón del pueblo) es fiel cliente del médico-curandero de la zona, convencida de que su riqueza material y la salud de su familia se deben a las intervenciones de este último.

Centro de Salud: En este centro laboran cuatro personas: un odontólogo, un inspector de sanidad y un auxiliar de enfermería. El médico señaló que las enfermedades más comunes de la población son: la parasitosis, las alergias de la piel, la piodermatitis y las enfermedades respiratorias.

Generalmente las causas de muerte en este lugar son los accidentes. La mortalidad infantil es reducida (5%) anual. El promedio de duración de vida de la población es de aproximadamente 60 años. Los medicamentos que más se usan son: aspirinas, ampibex, antibióticos, antiparasitarios y analgésicos.

Luz eléctrica: Sólo hay luz eléctrica de 6 p.m. a 9 p.m., los viernes y sábados de 6 p.m. a 11 p.m. No se encuentran refrigeradoras (ni a base de kérex) en el casco parroquial. La panadería funciona con un horno a base de kérex.

Agua: Las familias se preocupan de traer el agua de un río cercano. En Facundo Vela existe una lavandería (piedra) así como una piscina; los hombres jóvenes se encargan de traer el agua para los servicios.

Organismos particulares.-

La Cooperativa de Ahorro y Crédito Facundo Vela Ltda.: Tiene 130 afiliados y realiza préstamos a sus socios de acuerdo a las necesidades de los mismos. Su ingreso a dicha cooperativa es voluntario y libre.

El Centro de Madres: Tiene 63 afiliados. No tiene estatutos jurídicos. Las amas de casa reciben orientación y conocimiento de tejido en ganchillo y agujas. Los trabajos son sólo para el uso familiar. Se reúnen una vez por semana en una sala del Convento. Según pude constatar, charlan animadamente, cantan y se ríen, pero, como las mismas mujeres me confesaron, no les gusta realizar trabajos manuales y “casi nadie ha hecho algo en casa”. Parece que acuden a las reuniones de instrucción como pretexto para el encuentro semanal.

Este Centro de Madres fue fundado por una señorita Carla, miembro de la OMG, quien vive en Facundo Vela desde hace 10 años. La dirección, en cambio, está en manos de la señorita Bélgica Encalada, nativa del lugar.

La Organización Matto Grosso: El grupo de voluntarios italianos es reducido, en el pueblo vive el voluntario Jácome Porteliato con su señora, nativa de Simiátug y sus dos hijos, así como la señorita Carla, italiana, de unos 50 años de edad.

Debido al ambiente especial, las actividades de los voluntarios son limitadas. Según contó el señor Porteliato, se

encargan de construir escuelas en los recintos y organizar la “limpieza” de las carreteras por parte de la población. Ayudan a contratar maquinaria para este objetivo. Los voluntarios de Facundo Vela son más reservados que los de otros pueblos de la zona. No querían prestar alojamiento y sólo después de haber pasado dos noches en la única pensión Salón San Pedrito, de la señora Ofelia Villacís, (las puertas de sus cuartos no se pueden cerrar con llave) y después de la intervención de varias mujeres del pueblo, me prestaron un cuarto de huéspedes en el convento.

Iglesia y Convento Parroquial Católico: Está a cargo del padre Salesiano Alberto Panerati, de nacionalidad italiana. El padre se fue a Italia en junio último y la población le espera de vuelta a mediados de octubre.

Debido a que la población no quiere celebrar la fiesta más importante de Facundo Vela, la fiesta del Patrón del pueblo, “Jesus del Gran Poder” (que normalmente se efectúa a fines de septiembre) sin la presencia de “nuestro padrecito”, esta fiesta es postergada hasta la vuelta del mismo. Por otro lado hay que anotar que los habitantes se quejaron de que “el padre es demasiado estricto”, puesto que no quiere bautizar a los niños si los padres no se casaron por la Iglesia. Pero, como me contaron riéndose, “le hacemos trampas al padrecito y nos vamos a Guaranda a bautizar en secreto no más”. Según una señora: “Aquí somos como los cuyes y no nos importa estar casadas o no”. Sin embargo, parece que el padre mantiene una posición de superioridad y paternalismo.

En la romería al santuario de Huaico (Chimbo) que dirige y acompaña el padre, participa más de la mitad de la población de Facundo Vela, (una vez por año).

La Iglesia Evangélica: De adoctrinamiento religioso por medio de dos pastores que suelen llegar al lugar parroquial cada quincena, pero que cuentan con un número muy reducido de fieles. Hasta ahora, no tienen influencia alguna.

Junta Parroquial: Este organismo de carácter popular no desarrolla mayor actividad en la parroquia, es conocido como grupo Municipal conformado por varias personas nombradas directamente por el Alcalde de Guaranda. Este grupo municipal es presidido por la señora Julieta Ortega.

Fiestas y costumbres

En Facundo Vela la conmemoración de Jesús del Gran Poder es la fiesta principal, dura una semana entera y se celebra normalmente del 18 al 25 de septiembre. Debido a que el sacerdote este año no va a estar en el pueblo, en la fecha indicada, no se sabía todavía cuando iba a tener lugar esta fiesta. La población participa con una cuota mínima de S/.500.00 por cada familia. El año pasado las cuotas sumaron un total de S/.30.000.00

Para esta fiesta se contratan artistas, bandas musicales, etc. Hay toros, pero sobre todo bailes y “muy buen trago”. Según información directa “se chumó hasta el cura”.

Juegos y pasatiempos

Los juegos y pasatiempos en la región son algunos típicos como la “pelea de gallos”, voleibol, juegos de salón.

Pelea de gallos: Una de las máximas distracciones y a la vez un medio para obtener dinero constituye el “juego de gallos” o pelea de gallos.

Cada tarde, a partir de las 15 horas, los miembros masculinos jóvenes y adultos de la población salen de sus hogares llevando sus gallos de pelea entre sus brazos y acariciándoles delicadamente. Se reúnen en un pequeño coliseo de madera, ubicado en el sector nor-occidental de la plaza.

Allí empiezan a “cotejar” los gallos y a examinar su porte y peso, así como observar su entrada en el combate. Los hombres inmediatamente y mediante gritos inician las apuestas, que oscilan entre mil y dos mil sucres. Un juez con una pequeña campanita anuncia la iniciación del combate, así mismo lo da por terminado.

Durante la pelea los apostadores y dueños de los gallos lanzan gritos e insultos como “alza carajo”, “pega gallito”, “espuela cojudo”, “pica gallino”, etc., y hasta que después de aproximadamente 20 minutos uno de los gallos vaya al suelo y el otro se monte encima. Entonces el dueño del gallo perdedor puede pedir que se pare la pelea para evitar la muerte del animal. En otros casos, el gallo muere sacados los ojos, espuelado en el corazón o totalmente desangrado

por la ruptura de alguna arteria principal.

Los jueces entregan el dinero de las apuestas a los ganadores. Se da un ligero porcentaje al árbitro principal y se presentan otros gallos haciéndoles picar uno al otro ligeramente para iniciar un nuevo combate. Se inicia la nueva pelea con alegría para los ganadores y con rabia y resignación para los perdedores.

Los gallos que fueron heridos durante los combates son curados y preparados para un nuevo “juego”.

Antes de ser utilizados en los “juegos”, los gallos son preparados y entrenados para un lapso mínimo de 1 a 3 meses, se les “sopla” aguardiente de caña, se les hace dar saltos y pequeñas entradas con otros gallos. Estas prácticas deben hacerlas diariamente. Un gallo en buenas condiciones para la pelea cuesta entre dos y cuatro mil sucres.

Deportes: Sólo los días viernes por la tarde se juega voleibol (modalidad nacional) en la plaza con los comerciantes que han llegado para la feria. Los espectadores realizan apuestas de cien a mil sucres.

Pesca: Durante el invierno, los hombres se van al río y pescan sólo con sus manos. Desconocen el nombre del pez de la zona que es ancho, de poco espesor y de tamaño medio, con una boca grande. Este pez es bastante escurridizo y por lo tanto es difícil agarrarle con las manos. Los hombres, al haber conseguido “pescarle”, rápidamente le meten en su boca para que no se escape otra vez. Durante la pesca

muchos jóvenes se caen al río, pierden el pez una y otra vez o no son capaces de agarrar ninguno, por lo cual y según los comentarios que se dieron al respecto, la diversión es grande.

Baraja y billar: De noche, durante toda la semana, las cantinas de Facundo Vela se llenan, y a más de tomar trago en considerables cantidades, se juega a las cartas y al billar. A veces se escucha la guitarra y se cantan coplas populares.

SÍNTESIS Y CONCLUSIONES

Dentro de los lineamientos propuestos para este trabajo, tiene especial importancia su índole de prospección, más que el tratamiento particular de algunas temáticas. No obstante, a lo largo de la investigación y dentro de los requerimientos del plan general de investigaciones elaborado por el CIDAP, se ha visto como necesaria la profundización en el conocimiento de algunas manifestaciones de la cultura popular de la provincia de Bolívar. Tal sería el caso de las principales artesanías, así como del Carnaval y expresiones literarias populares (coplas) que lo acompañan.

Un conjunto tan amplio de temáticas exigía la realización de una prospección en todo el ámbito geográfico de la provincia de Bolívar a fin de recopilar todos los datos posibles acerca de las expresiones de cultura popular. La variable temporal, por su parte, debía haber incluido un ciclo anual, lo que hubiera permitido una recopilación más completa de los datos necesarios. La variable espacial fue desarrollada en su totalidad, no así la temporal, que se redujo por causas ajenas a los investigadores, a cinco meses y que incluso no pudo incorporar dentro de este plazo al período de Carnaval, probablemente el evento cultural más importante en la provincia de Bolívar.

Las limitaciones mencionadas no impidieron, sin embargo, comprobar con el análisis de los datos recopilados en el trabajo de campo, la validez de la definición de cul-

tura popular, que se había propuesto como una hipótesis de trabajo, considerada, básicamente, como la práctica social e histórica de los grupos dominados, su respuesta al medio ambiente y su respuesta a una historia de sometimiento y opresión. Si se toman, a modo de ejemplo, las coplas del Carnaval de Guaranda, se puede afirmar con exactitud, que ellas son las expresiones culturales en las que el pueblo encuentra su autodefinición, la autovaloración de sus pautas y maneras de ser, la conciencia de su desarrollo ideológico. Ellas constituyen un sistema de respuestas solidarias, frente a las necesidades colectivas de liberación.

Se ha puesto también de relieve que la distinción entre cultura popular y “otras” culturas, está fundamentada en el proceso de diferenciación social a nivel de clases sociales y, particularmente, en la constitución del Estado. Estas circunstancias explican la depreciación, por parte de los grupos elitarios, de todo lo popular y al mismo tiempo, en el Estado capitalista, todos los intentos de transformar las expresiones culturales del pueblo en mercaderías y en fetiches de un consumismo dirigido a las masas. Estas afirmaciones no implican, evidentemente, que se considere al Estado como una conformación social monolítica, carente de contradicciones internas. El Estado moderno, aunque sea de modo formal, intenta incorporar también la cultura popular a los aparatos ideológicos del Estado y ofrece condiciones para que la autovaloración popular desarrolle sus expresiones culturales. Esta situación pone de relieve la necesidad de que los grupos sociales implementen acciones políticas adecuadas, para robustecer su identidad cultural e impedir que los denominados procesos de “modernización” acaben

con sus manifestaciones de cultura. No debe olvidarse, al respecto, que es un hecho alentador el que varios organismos oficiales encargados de la educación y de la cultura, en estos últimos años, han apoyado a las manifestaciones que dan personalidad a los grupos sociales. Es preciso entonces que el sistema educativo oficial dé a la cultura popular la debida importancia, ya que ignorarla del sistema equivale a negar su valor (Malo González, 1983: 21).

Las reflexiones anteriores no pueden dejar de lado, la necesidad prioritaria de la organización popular como medio, el más eficiente, para desarrollar las expresiones culturales, buscar la incorporación de nuevas tecnologías e incluso de canales adecuados de difusión. Con alguna frecuencia, algunos científicos sociales que buscan reducir toda la complejidad de la vida humana a las normas económicas, no tienen en cuenta que la producción material e ideológica de un grupo social es una en la realidad y que ignorarla es caer en un burdo dogmatismo, donde el modelo ideal quiere imponerse a la realidad histórica. Un plan de desarrollo económico, por lo tanto, no puede jamás desligarse de los contenidos culturales que encierra y de toda la tradición histórica que identifica a un grupo humano.

La cultura popular nace de las preocupaciones y necesidades primarias, su origen está en la vida misma y no es sino la expresión de sus inquietudes y anhelos. Es por lo tanto absurdo pensar que los comerciantes intermediarios, los científicos o el Estado están llamados a proyectar el futuro de las expresiones culturales del pueblo. Es injustificado, por ejemplo, el pensamiento de que la tecnificación

mecánica y la producción semi-industrial, son los medios más rápidos para aumentar la producción artesanal, reducir los costos y promover un comercio competitivo. Tampoco es válida la consideración extrema, conservacionista, según la cual los valores tradicionales son inmutables. La primera corriente propugna que el artesano se convierte en productor especializado de la industria moderna, como obrero calificado, sujeto a la producción masiva del sistema industrial. En el segundo caso, la solución es tan inútil, como la que propugnan algunos museos, o las reservaciones de grupos étnicos, para preservar la cultura. El artesano debe ser considerado como un producto activo, dentro de la sociedad moderna, pero que es valorado y apreciado en su singularidad, pues en muchos países, junto con el campesino y el obrero, forma la médula de la economía nacional, además de representar las tradiciones artísticas y técnicas de su pueblo. El artesano crea, valiéndose de la tradición a la que perfecciona y modifica, y mantiene la funcionalidad del arte popular como componente dinámico de la cultura. Para ello se vale de los equipos y herramientas de trabajo que él mismo produce, modifica y ajusta, según sus necesidades y hábitos. Su producción ajusta la tradición al cúmulo de experiencias personales que ha adquirido y a las necesidades de la colectividad o del público comprador, pues la tradición es siempre su punto de partida y la fuente de su inspiración. La posición del artesano en el mundo moderno, debe ser la del productor directo de objetos útiles, funcionales y bellos, que constituyen medios de expresión y de comunicación colectivas y que representan una tradición viva, con la cual dará cohesión a la cultura en que está inmerso y una fisonomía propia a la comunidad a

la que pertenece. (Rubín de la Borbolla, 1974: 280-283).

Al final de toda investigación, son muchas las inquietudes que se reflejan como frutos del análisis y que esperan una futura profundización. A manera de ejemplos, se puede ya dilucidar la importancia de la cultura popular en relación con el proceso de socialización y de reproducción de la ideología, los procesos del cambio cultural, la cultura popular y las políticas estatales, la cultura popular y la organización popular, etc. A estos cuestionamientos de carácter general, se podría sumar la necesidad de proseguir, provincia tras provincia, con las investigaciones a nivel de prospección, a fin de completar un material informativo que posibilite adecuados niveles de comparación y de abstracción científica.

Que trabajos como el presente sean un motivo más para eliminar efectivamente tantos prejuicios de raza y de cultura que todavía existen en el Ecuador, prejuicios que preforman una segregación implacable en razón del color de la piel o de los signos externos que manifiestan las diferencias culturales. La eliminación de estos prejuicios llevará a preservar y apreciar la conciencia social de su propia identidad.

Vale como reflexión final la opinión de Agoglia (1979: 20) al tratar de “La cultura como facticidad y reclamo”: “En síntesis: cuando adjudicamos carácter viviente a las distintas culturas objetivas, entendemos manifestarlas como manifestaciones, en todos los casos, de un modo de vida real y efectivo de los hombres, como expresiones de ese clima

nutricio cargado de referencias dentro del cual ha transcurrido, o transcurre y se desenvuelve su existencia concreta, a partir -pero nunca en función- del sustrato biopsíquico que la condiciona. Y a ello obedece, sin lugar a dudas, el carácter operante de toda cultura, la activa influencia que ejerce sobre los individuos, su innegable fuerza formativa, de signo, como es obvio, positivo o negativo”.

BIBLIOGRAFÍA

- **Agoglia, Rodolfo M.**: “La cultura como facticidad y reclamo”. En: Cultura, Revista del Banco Central del Ecuador # 5; pág. 13 - 32; Quito; 1979,
- **Aguirre, Ángel et al.**: “Conceptos clave de la Antropología Cultural”; Barcelona; Ediciones Daimon; 1982.
- **Alcedo, Antonio de**: “Diccionario Geográfico de las Indias Occidentales o América”; volumen I-IV; Biblioteca de Autores Españoles; tomo 205-208; Madrid, Edic. Atlas; 1967.
- **Althusser, Louis**: “Ideología y aparatos ideológicos del Estado”. En: Poulantzas N., Cardoso F. et al. “El Estado”; pág. 74-85; San Salvador; UCA Editores; 1979.
- **Althusser, Louis**: “Materialismo histórico y Materialismo dialéctico”. En: Badiou A, Althusser L.: “Materialismo histórico y Materialismo dialéctico”; pág. 37-64; Cuadernos de Pasado y Presente, 8; México; Siglo XXI Editores; 1980.
- **Arguedas, José María**: “Formación de una cultura nacional Indo-americana”; Antropología; México, Siglo XXI Editores; 1977.

- **Badiou A., Althusser L.**: “Materialismo histórico y Materialismo dialéctico”; Cuadernos de Pasado y Presente, 8; México; Siglo XXI Editores; 1980.

- **Bate, Luis Felipe**: “Sociedad, formación económico-social y cultura”; México; Ediciones de Cultura Popular; 1978.

- **Bazante, Rafael Carlos y otros**: “Cuadernos Monográficos de Chimbo”; Quito; Edit. Casa de la Cultura Ecuatoriana; 1963.

- **Benedict, Ruth**: “Patterns of Culture”; Boston; Houghton Mifflin; 1959.

- **Bermeo, Antonio**: “La Primera Misión Geodésica venida al Ecuador”; Guaranda; Casa de la Cultura Ecuatoriana; 1983.

- **Birot, Pierre**: “Tratado de Geografía Física General”; Barcelona; Edit. Vicens-Vives; 1962.

- **Bloch, Maurice**: “Introducción”. En: Bloch M. (compilador) “Análisis marxistas y Antropología Social”; pág. 5-9; Biblioteca de Antropología, 10; Barcelona; Edit. Anagrama; 1977.

- **Bloch, Maurice (compilador)**: “Análisis marxistas y Antropología Social”; Biblioteca de Antropología, 10; Barcelona; Edit. Anagrama; 1977.

- **Boas, Franz**: “Anthropology”. En: “Encyclopedia of the Social Sciences”. 2; New York; Macmillan; 1930.
- **Cabello Valboa, Miguel**: “Miscelánea Antártica”; Instituto de Etnología; Universidad Mayor de San Marcos; Lima; 1951.
- **Campos Martínez, Luis**: “Nosotros somos utopía”; Antropología, Manual 2; Bogotá; Edic. Paulinas; 1974.
- **Cantos, Miguel de**: “Relación para la Real Audiencia de los repartimientos y número de indios y encomenderos que hay en el Corregimiento de Chimbo”. En: Jiménez de la Espada, M. (recopilador). Relaciones Geográficas de Indias. Perú. Volumen II; pág. 254-260; Biblioteca de Autores Españoles; tomo CLXXXIV; Madrid, Ediciones Atlas, 1965.
- **Casa de la Cultura Ecuatoriana**: “Revista del Folklore Ecuatoriano”; Quito; Edit. Casa de la Cultura Ecuatoriana; 1969.
- **Cassirer, Ernst**: “Antropología Filosófica”; México; Fondo de Cultura Económica; 1971.
- **Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, CIDAP**: “Bibliografía Ecuatoriana de Artesanías y Artes Populares, CIDAP”; Cuenca; 1980.

- **Cohen, Yehudi A.**: “Culture as Adaptation”. En: Cohen Y. (Edit.) “Man in Adaptation. The Culture Present”; pág. 45-68; Chicago; Aldine Publishing Company; 1974.

- **Cohen Yehudi A. (Edit.)**: “Man in Adaptation. The Culture Pre sent”; Chicago; Aldine Publishing Company; 1974.

- **Collin Delavaud, Anne (Dir.)**: “Atlas del Ecuador”. Atlas del Mundo; Les éditions J.A.; Banco Central del Ecuador; París; 1982.

- **Costales de Oviedo, Ximena (compiladora)**: “Etnohistoria del Corregimiento de Chimbo 1557 - 1820”; Mundo Andino; Quito; 1983.

- **Costales Samaniego, Alfredo; Peñaherrera de Costales, Piedad**: “Yunga Ñan o Historia Cultural y Social del Campesinado de la Provincia de Bolívar”; Llacta V-VI; pág. 5-241; Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía; Quito; 1958.

- **De Carvalho-Neto, Paulo**: “Geografía del Folklore Ecuatoriano”; pág. 47-49; Quito; Edit. Casa de la Cultura Ecuatoriana; 1967.

- **Deler, Jean-Paul**: “Estructuración y Consolidación del Área Central” (1830 - 1942). En: Deler, Gómez, Portais: “El Manejo del Espacio en el Ecuador - Etapas claves”. Geografía básica del Ecuador; tomo

I; pág. 171-223; Centro Ecuatoriano de Investigación Geográfica; Quito; 1983.

- **Deler J.; Gómez N.; Portáis M.**: “El Manejo del Espacio en el Ecuador - Etapas claves”; Geografía básica del Ecuador; tomo I; Quito; Centro Ecuatoriano de Investigación Geográfica; 1983.
- **Derruau, Max**: “Tratado de Geografía Humana”; Barcelona; Edit. Vicens-Vives; 1964.
- **Engels, Friedrich**: “Anti-Dühring”; Madrid; Edit. Ayuso; 1978.
- **Espinoza Soriano, Waldemar**: “La vida pública de un príncipe inca residente en Quito”. Siglos XV y XVI. En: Bull. Inst. Fr. Et. And. VII, n° 3 - 4; pág. 1-31; Lima; 1978.
- **Fábregas, Andrés**: “El Marxismo como Antropología” (mimeografiado). Departamento de Antropología. UAM; Istapalapa; n.d.
- **Feuchtwang, Stephan**: “La investigación de la religión”. En; Bloch M. (compilador): “Análisis marxista y Antropología Social”; pág. 79-102; Biblioteca de Antropología, 10; Barcelona; Edit. Anagrama; 1977.
- **Fried, Morton H.**: “Sobre la evolución de la estratificación social y del Estado”. En: Llobera J.R.

(compilador): “Antropología Política”; pág. 133-151; Biblioteca de Antropología, 12; Barcelona; Edit. Anagrama; 1979.

- **García, Fernando (compilador)**: “Explotación campesina y sistemas agrícolas: el caso de la cuenca del río Chimbo en los Andes de Páramo (Ecuador)”. CIDDA; Informe mecanografiado; Quito; Universidad Católica del Ecuador; 1983.
- **García Canclini, Néstor**: “Arte Popular y Sociedad en América Latina”. Teoría y Praxis; México; Edit. Grijalbo S.A.; 1977.
- **García Canclini, Néstor**: “Las Culturas Populares en el Capitalismo”; México; Edit. Nueva Imagen; 1982.
- **Gomme, G.L.**: “Folklore”. En: Hastings (ed): “Encyclopedia of Religion and Ethics”; Vol. VI; pág. 57-59; Edimburgh; 1913.
- **González G., José H.**: “Aspectos económicos de la Provincia de Bolívar”; Guaranda; Edit. Casa de la Cultura Ecuatoriana; 1983.
- **González Suárez, Federico**: “Historia General de la República del Ecuador”; Vol. I-III; Quito; Edit. Casa de la Cultura Ecuatoriana; 1969-1970.
- **Hardesty, Donald L.**: “Antropología Ecológica”; Barcelona; Edic. Bellaterra; 1979.

- **Harris, Marvin**: “El desarrollo de la teoría antropológica. Historia de las teorías de la Cultura”; México; Siglo XXI Editores S.A.; 1978.

- **Henry, Jules**: “La cultura contra el hombre”; México; Siglo XXI Editores; 1978.

- **Instituto Nacional de Estadísticas y Censos**: III Censo de Población, 1974; Quito, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos; 1979.

- **Instituto Nacional de Estadísticas y Censos**: II Censo Agropecuario, 1974; Quito; Instituto Nacional de Estadísticas y Censos; 1979.

- **Jiménez de la Espada, Marcos (recopilador)**: “Relaciones Geográficas de Indias - Perú”; Vol. I-III; Biblioteca de Autores Españoles; tomos CLXXXIII, CLXXXIV, CLXXXV; Madrid; Edic. Atlas; 1965.

- **Juan, J.; Ulloa, A. de**: “Relación Histórica del viaje a la América Meridional”; Madrid; Fundación Universitaria Española (2 tomos); Madrid; Edic. Facsímil; 1748 - 1978.

- **Kahn, J.S.**: “Introducción”. En: Kahn, J.S. (compilador): “El Concepto de Cultura: textos fundamentales”; pág. 9-27; Biblioteca de Antropología, 3; Barcelona; Edit. Anagrama; 1975.

- **Kahn, J.S. (compilador)**: “El concepto de Cultura: textos fundamentales”; Biblioteca de Antropología, 3; Barcelona; Edit. Anagrama; 1975.

- **Kolberg, Joseph**: “Hacia el Ecuador. Relatos de viaje”; Quito; Ediciones de la Universidad Católica; 1977.

- **Kroeber, Alfred L.**: “Anthropology. Culture Patterns and Processes”; A. Harvest HBJ Book; New York and London; 1963.

- **Kroeber, Alfred L.**: “Lo superorgánico (1917)”. En: Kahn, J.S. (compilador): “El concepto de Cultura: textos fundamentales”; pág. 47-83; Biblioteca de Antropología, 3; Barcelona; Edit. Anagrama; 1975.

- **Kroeber A.L.; Kluckhohn C.A.**: “Culture. A Critical Review of Concept and Defínitions”; New York; Randon House; 1963.

- **Lefévbre, Henri**: “Forma, función y estructura en El Capital”. En: Lefévbre, Sánchez, Nils, Luperini: “Estructuralismo y Marxismo”; pág. 9-39; Colección 70; México; Edit. Grijalbo S.A.; 1970.

- **Lefévbre, Sánchez, Nils, Luperini**: “Estructuralismo y Marxismo”; Colección 70; México-7 Editorial Grijalbo S.A.; 1970.

- **Lévi-Strauss, Claude et al**: “Introducción al Estructuralismo”; Buenos Aires; Edic. Nueva Visión; 1960.

- **Lévi-Strauss, Claude**: “Introducción a la obra de Marcel Mauss”. En: Mauss M.: “Sociología y Antropología”; pág. 13-42; Colección de Ciencias Sociales; Madrid; Editorial Tecnos; 1971.

- **Linton, Ralph**: “Cultura y Personalidad”; México; Fondo de Cultura Económica; 1965.

- **Lumbreras, Luis G.**: “La Arqueología como Ciencia Social”; Lima; Edic. Peisa; 1981.

- **Llobera, José R.**: “Post-scriptum: Algunas tesis provisionales sobre la naturaleza de la Antropología”. En: Llobera J. (compilador): “La Antropología como ciencia”; pág. 373-387; Biblioteca de Antropología, 2; Barcelona; Editorial Anagrama; 1975.

- **Llobera, José R. (compilador)**: “Antropología Política”; Biblioteca de Antropología, 12; Barcelona; Edit. Anagrama; 1979.

- **Maestre Alfonso, Juan**: “La investigación en Antropología Social”; Madrid; Akal Editor; 1976.

- **Malo González, Claudio**: “Cultura popular y otras Culturas”. En: Artesanías de América; Revista del CIDAP # 14; pág. 3-21; Cuenca; CIDAP; 1983.

- **Mandel, Ernest**: “Introducción al Marxismo”; Madrid; Akal Editor; 1979.

- **Mareus, Salomón:** “La sémiotique gormelle du folklore”; París; Editions Klincksieck, II rue de Lille; 1978.

- **Marx, Karl:** “Zur Kritik der politischen Ökonomie”; Berlin; Dietz Verlag; 1974.

- **Mauss, Marcel:** “Sociología y Antropología”; Colección de Ciencias Sociales; Madrid; Edit. Tecnos; 1971.

- **Moreno Yáñez, Segundo E.:** “Colonias mitmas en el Quito incaico: su significación económica y política”. En: Moreno S. Oberem U.: “Contribución a la Etnohistoria ecuatoriana”; Colección Pendoneros, N° 20; pág. 103-127; Otavalo; Instituto Otavaleño de Antropología; 1981.

- **Moreno S.; Oberem U.:** “Contribución a la Etnohistoria ecuatoriana”, 2 tomos; Colección Pendoneros # 20, 21; Otavalo; Instituto Otavaleño de Antropología; 1981, 1984.

- **Mühlmann, Wilhelm E.:** “Umriss und Probleme einer Kulturanthropologie”. En: “Mühlmann - Müller: Kulturanthropologie”; pág. 15-49; Köln - Berlín; Mühlmann - Müller Eds.; 1966.

- **Mühlmann, Wilhelm E.; Müller, Ernst:** “Kulturanthropologie”; Köln - Berlín; Mühlmann - Müller Eds.; 1966.

- **Murra, John V.**: “Formaciones económicas y políticas del Mundo Andino”; Lima; Instituto de Estudios Peruanos; 1975.

- **Navarro, Juan Romualdo**: “Idea del Reyno de Quito”, 1761 - 1764; En: Rumazo A. (compilador): “Documentos para la Historia de la Audiencia de Quito”; tomo VIII; pág. 396-557; Madrid; Afrodisio Aguado S.A.; 1950.

- **Palerm Vick, Ángel**: “Introducción a la Teoría Etnológica”; Colección del Estudiante de Ciencias Sociales, 1; Instituto de Ciencias Sociales; México; Universidad Iberoamericana; 1967.

- **Palerm Vick, Ángel**: “Ensayos y conferencias, 1”. En: Cuadernos de Antropología Social y Etnología. Año 1. num. 1; Madrid; Universidad de Madrid; 1970.

- **Paz Maldonado, Juan de**: “Relación del pueblo de Sant Andrés Xunxi...”. En: Jiménez de la Espada M. (recopilador); “Relaciones Geográficas de Indias - Perú”; pág. 261-264; Biblioteca de Autores Españoles; tomo CLXXXIV; Madrid; Edic. Atlas; 1965.

- **Pérez, Aquiles R.**: “Los Seudo-Pantsaleos”; Llacta, 14; Quito; Instituto de Antropología y Geografía; 1962.

- **Pérez, Aquiles R.**: “Los Chimbus”; Quito; Casa de la Cultura Ecuatoriana; 1982.

- **Poulantzas, Nicos**: “La función general del Estado”. En: Poulantzas N., Cardoso F., et al.: “El Estado”; pág. 62-73; San Salvador; UCA Editores; 1979.

- **Prion, Israel (compilador)**: Datos básicos para la elaboración del Proyecto Regional Integral de la Provincia de Bolívar (Ecuador); Rehovot; Centro de Estudios Regionales Urbano-Rurales; 1980.

- **Roa Bastos, Augusto**: “Introducción”. En: Roa Bastos A. (compilador): “Las culturas condenadas”; pág. 11-20; Colección América Nuestra; México; Siglo XXI Editores S.A.; 1978.

- **Rueda, Marco Vinicio**: “La fiesta religiosa campesina (Andes Ecuatorianos)”; Quito; Ediciones de la Universidad Católica; 1981.

- **Rubín de la Borbolla, Daniel F.**: “Arte Popular Mexicano”; México; Fondo de Cultura Económica; 1974.

- **Rumazo, José (compilador)**: “Documentos para la historia de la Audiencia de Quito”; 8 volúmenes; Madrid; Talleres de Afrodisio Aguado; 1948-1950.

- **Sabogal Wiese, José R.**: “La cerámica de Piura”; Ed. Instituto Andino de Artes Populares Sede Nacional de Perú; Quito; 1982.

- **Salomón, Frank**: “Los señores Étnicos de Quito, en la época de los Incas”; Colección Pendoneros, 10; Otavalo; Instituto Otavaleño de Antropología; 1980.
- **Saltos, Augusto César**: “El Carnaval de Guaranda”; Guaranda; Gráficas Brito Hnos.; 1976.
- **Saltos, Augusto César**: “En tierras de Bolívar”; tradiciones, estampas y leyendas; Quito; Edit. Casa de la Cultura Ecuatoriana; 1969.
- **Saltos, Augusto César**: “Del ayer lejano”; tradiciones, estampas y leyendas; Guaranda; Edit. San Pedro; 1972.
- **Sapir; Edward**: “Language”; New York; Harcourt, Brace; 1921.
- **Secaira, Gabriel**: “Notas históricas de Bolívar”; Guaranda; Casa de la Cultura Núcleo de Bolívar; 1981.
- **Secaira A., Gabriel**: “Escorzos”; Guaranda; Edit. Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo de Bolívar; 1983.
- **Stagl, Justin**: “Kulturanthropologie und Gesellschaft List Taschenbücher der Wissenschaft Sozialwissenschaft”, Ed. 1617; München; 1974.
- **Steward, Julián H.**: “Theorie of Culture Change; Urbana”; 1955.

- **Teilhard de Chardin, Fierre**: “La visión del pasado”; Madrid; Taurus Ediciones; 1964.

- **Tylor, Edward B.**: “Primitive Culture (1871)”; Chicago; University of Chicago Press; 1958.

- **Tylor, Edward B.**: “La ciencia de la cultura (1871)”. En: Kahn J.S. (compilador): “El Concepto de Cultura: textos fundamentales”; pág. 29-46; Biblioteca de Antropología, 3; Barcelona; Edit. Anagrama; 1975.

- **Varios Autores**: “Metodología de Investigación de las Artes Populares”; Quito; Edición del Instituto Andina de Artes Populares; 1982.

- **Vásquez de Espinosa, Antonio**: “Compendio y descripción de las Indias Occidentales”; Smithsonian Miscellaneous Collections, 108; Smithsonian Institution; Washington; 1948.

- **Velasco, Juan de**: “Historia del Reino de Quito”; 2da. parte; Biblioteca Ecuatoriana mínima; Quito; 1960.

- **Wagley, Ch. ; Harris M.**: “Una tipología de subculturas latinoamericanas”. En: “Wagley, Harris, Powel, Ortiz, et al.: Estudios sobre el Campesinado Latinoamericano. La perspectiva de la Antropología Social”; pág. 9-44; Buenos Aires; Edic. Periferia S.R.L.; 1974.

- **Wagley, Harris, Powel, Ortiz (y otros)**: “Estudios sobre el Campesinado Latinoamericano. La perspectiva de

la Antropología Social”; Buenos Aires; Edic. Periferia S.R.L.; 1974.

- **White, Leslie A.**: “The Science of Culture. A study of Man and Civilization”; New York; 1949.

- **White, Leslie A.**: “El concepto de Cultura (1959)”. En: Kahn J. S. (compilador): “El concepto de Cultura: textos fundamentales”; pág. 129-155; Biblioteca de Antropología, 3; Barcelona; Edit. Anagrama; 1975.

- **Wissler, Clark**: “An Introduction to Social Anthropology”; Holt; New York; 1929.

- **Wolf, Teodoro**: “Geografía y Geología del Ecuador”; Quito; Edit. Casa de la Cultura Ecuatoriana; 1975.