

LA CULTURA POPULAR EN EL ECUADOR

TOMO XV
P ICHINCHA

III PARTE

Coordinador de la investigación: Marcelo Naranjo Villavicencio

© Centro Interamericano
de Artesanías y Artes Populares, CIDAP
P.O.Box. 01.01.1943
E-mail: cidap@cidap.org.ec
www.cidap.org.ec
Hermano Miguel 3-23 (La Escalinata)
Teléfono (593-7) 2840919 / 2829451 / Fax 2831450
Primera Edición, Mayo de 2007
Impreso en Gráficas Hernández

Obra completa: ISBN-978-9978-85-029-9

Tercera parte: ISBN-978-9978-85-032-9

Esta publicación corresponde al departamento de Publicaciones del CIDAP.

Fotografías:	Equipo de investigación
Diseño gráfico:	Alicia Dávila de Mera
Diseño de portada:	Marcelo Echeverría
Edición General del texto:	Dr. Marcelo Naranjo Villavicencio

La presente Publicación corresponde al informe de la investigación de la Cultura Popular en el Ecuador, tomo XIII Provincia de Pichincha, realizada en el año 2006-2007, siendo Director Ejecutivo del CIDAP el Dr. Claudio Malo González.

El trabajo de campo y los textos fueron realizados por los investigadores:
Dr. Marcelo Naranjo Villavicencio, Katty Hernández Basante, Amaranta Pico Salguero, Luis Páez Von Lipke y María Rosa Cevallos Castells.

Naranjo Villavicencio, Marcelo, coord.

Pichincha - Marcelo Naranjo Villavicencio, coordinador.- Cuenca: Cidap,
2007

3 vol. de 1186 págs.: ilus.-- (Colección La Cultura Popular en el Ecuador
vol. 15).

Incluye índice, anexos y bibliografía

ISBN: 978-9978-85-032-9

1.-CULTURA POPULAR-PICHINCHA 2.-PICHINCHA-CULTURA POPULAR 3.-
ECONOMÍA 4.-ORGANIZACIÓN SOCIAL 5.-ARTESANÍAS 6.-ARTE POPULAR
7.-RELIGIOSIDAD POPULAR 8.-FIESTAS TRADICIONALES 9.-TRADICIÓN ORAL
10.-MÚSICA Y DANZA 11.-TEATRO 12.-COCINA TRADICIONAL 13.-JUEGOS
TRADICIONALES 14.-MEDICINA POPULAR 15.-ARQUITECTURA POPULAR
16.-COLECCIÓN I. Título

ÍNDICE GENERAL

X. MÚSICA, DANZA Y TEATRO POPULAR

10.1. Aspectos generales	807
10.2. Ritmos y bailes tradicionales	810
10.2.1. Danzas festivas	811
10.2.2. Pingulleros, pifaneros y tunderos	822
10.3. Música popular en el siglo XX	829
10.3.1. Pasillos, yaravíes, sanjuanitos y otros ritmos	830
10.3.2. Bandas de pueblo	842
10.3.3. Grupos folklóricos	846
10.4. Música y bailes contemporáneos	850
10.5. Teatro popular	862
10.5.1. El arte de la representación en lo festivo	864
10.5.2. Teatro popular del siglo XX	870

XI. COCINA POPULAR

11.1. Aspectos generales	881
11.2. Alimentación cotidiana	884
11.2.1. La Hora del Desayuno	884
11.2.2. Las Sopas Tradicionales	889
11.2.3. Los Secos	896
11.2.4. Las Bebidas	905
11.3. Los Platos Especiales, Manjares y Dulces	908
11.4. Alimentación festiva	918
11.4.1. Platos Festivos Principales	918
11.4.2. Las Bebidas Festivas	926

XII. ACTIVIDADES LÚDICAS

12.1. Aspectos generales	933
12.2. Juegos tradicionales de la cotidianidad	936
12.2.1. La pelota nacional	937
12.2.2. La pelea de gallos	944
12.2.3. Los cocos y los cabes	957
12.2.4. Otros juegos	967
12.3. Juegos tradicionales de las festividades	971
12.3.1. Los toros de pueblo y otros juegos vinculados	971
12.3.2. Las carreras de coches de madera	978
12.3.3. El torneo de cintas, el palo ensebado y otros juegos	981
12.3.4. Juegos Funerarios	987

12.4. Actividades lúdicas contemporáneas	989
12.4.1. El ecuavolley y otros deportes masivos	989
12.4.2. Deportes y juegos de aventura	995
12.4.3. Juegos de mesa y de salón	998
12.5. Juegos infantiles	1002
12.5.1. Juegos infantiles tradicionales	1002
12.5.2. Juegos infantiles contemporáneos	1020

XIII. MEDICINA POPULAR

13.1. Aspectos generales	1027
13.2. Agentes de salud en la medicina popular	1031
13.2.1. El y la curandera	1033
13.2.2. El sobador o fregador	1037
13.2.3. La partera o comadrona	1042
13.2.4. Otros agentes de salud	1043
13.3. Enfermedades, diagnóstico y tratamiento	1044
13.3.1. Enfermedades de campo	1046
13.3.2. Enfermedades de Dios	1064
13.3.3. Embarazo, parto y pos parto	1066
13.4. Plantas medicinales	1076
Anexo 1	1080

XIV. ARQUITECTURA POPULAR

14.1. Aspectos generales	1091
14.2. Vivienda Tradicional Rural	1094
14.3. Arquitectura Urbana Tradicional en Quito	1113
14.4. Arquitectura Popular Religiosa	1128
14.5. Arquitectura Urbana Contemporánea	1140

BIBLIOGRAFÍA	1149
---------------------	------

LISTADO DE INFORMANTES CULTURA POPULAR DE PICHINCHA	1169
--	------

CAPÍTULO X

Música, Danza y Teatro Popular

“Cuando no se ha bailado bien el terreno que uno siembra, éste no produce,
de eso sí tenga la seguridad.
Cuando yo voy a sembrar el maíz yo mismo silbo y bailo
¡y vaya a ver cómo se presentan las cosechas...!”
Washington Chuquimarca, El Tingo

10.1. Aspectos generales

El presente capítulo integra tres temas en sí muy vastos: la música, la danza y el teatro, en el marco de la Cultura Popular de la provincia de Pichincha. Cada uno de éstos entraña un universo propio, sin embargo, sus vínculos son palpables, se atraviesan y complementan, son manifestaciones de la creatividad colectiva que da origen, que transforma lo sencillo en armonía. Tanto las expresiones musicales, como los diferentes bailes que las acompa-

ñan, desde los tradicionales hasta los contemporáneos y las demostraciones teatrales: festivas, religiosas, escénicas o callejeras, constituyen formas de conocimiento y ponen al descubierto su entorno, las relaciones de la sociedad a la que pertenecen, su historia heredada.

Si nos remontamos al proceso evangelizador europeo en América Latina podemos observar que la música sacra católica fue altamente dominante, era la música oficial⁵⁸¹. Sin embargo,

⁵⁸¹ Tanto la enseñanza musical, como su composición y difusión, en la época colonial, estuvo al servicio y bajo el control de la religión católica (Godoy Aguirre, 2004), lo cual incide profundamente en su posterior desarrollo y en el proceso de configuración de la música popular, que nos concierne. La música religiosa como tal es un tema específico para un tratado de etnomusicología que trasciende el objetivo de este libro.

para salvaguardar su poder tuvo que nutrirse del arte musical propio de nuestras tierras, lo que permitió su permanencia a través de la fusión tanto de melodías como de contenidos.

La presencia de bailes, cantares o taquis⁵⁸², en muchos ritos y ceremonias religiosas de los habitantes del Nuevo Mundo, forzó a los frailes europeos a varias opciones: la primera política de evangelización fue la de usar bailes, cantares tradicionales o taquis, en el templo, en la liturgia católica. Se dice que la música del canto *salve, salve Gran Señora*, originalmente fue un canto sacro indígena: *yupaychishca*. (...) Los taquis planteaban a la sociedad colonial los límites que podía tener la aculturación. Surgieron dos riesgos: mantener los bailes y cantares con el significado anterior (idolátrico, gentil, pagano, diabólico), o desterrarlos, prohibirlos. Fue imposible mantener en paz al

que se le prohibía cantar y bailar (Godoy Aguirre, 2004: 54, 55).

Y si bien la música podía expresarse a través de los cantos litúrgicos, por su parte, la danza, como forma de contacto erótico, invariablemente entró en contradicción con la religión católica. Hasta hoy en día se mantiene una concepción que asocia al baile, principalmente el que es en pareja, con el pecado. Sin embargo, tanto las danzas rituales y festivas como también aquellas que se realizan por el simple y fundamental hecho de regocijarse, se han mantenido como expresión primordial a lo largo del tiempo. Hoy en día podemos ratificar que con la danza, en muchos casos, se proclama la fe, por poner un ejemplo, en el baile que ejecutan los Rucos del valle de los Chillos para celebrar el Corpus Christi; pero también encontramos la resistencia a participar de la religiosidad oficial, ceremonias en las cuales los ritos danzados, por ejemplo de los Yumbos, no forman parte del rito cristiano:

⁵⁸² Los *taquis* eran bailes y cantos indígenas. Una expresión de ellos se mantiene aún en los *taquidos* de las fiestas populares andinas, como veremos más adelante.

aunque intervienen en las mismas celebraciones, permanecen en espacios simbólicos diferentes. No obstante, en general, los distintos ritmos que aún se bailan en las fiestas por parte de toda la colectividad, sean estos pasacalles, pasodobles, sanjuanitos, tangos, boleros, cumbias o salsa, representan el deleite y el gusto, son un acto vivo de celebración.

Uno tenía permiso de ‘pecar’ en el momento del baile, no había miedo de pecar, y si existía ese miedo era mayor la necesidad de bailar, del placer y de disfrutar la vida. Esa necesidad se volvía más urgente por la crudeza de lo que tocaba vivir. No concibo estar vivo si no hubiera existido esa posibilidad (Wilson Pico, comunicación personal, 2006).

En el mundo indígena andino y en los pueblos afroecuatorianos el teatro, la danza y la música se encuentran íntimamente ligados al acontecer del grupo social, a lo sagrado, lo ritual y lo profano, así como al sistema comunitario de producción. A través de las diferentes danzas y de la cultura oral expresada en canciones, se transmiten valores, costumbres y percepciones del mundo. Además de ser manifestaciones estéticas, estas artes son un vehículo de la memoria colectiva y de la identidad cultural. Desde el tiempo del nacimiento hasta el misterio de la muerte, desde las labores agrarias de preparación del suelo hasta la recolección de las cosechas, se han exteriorizado en sus notas, ritmos y cadencias⁵⁸³.

En el proceso creador de la Cultura Popular converge esta

⁵⁸³ Un ejemplo de ello son los *jahuayllas* o cantos indígenas de la cosecha que se cantaban en diversas poblaciones agrícolas del callejón interandino. En Píntag, Manuel García (comunicación personal, 2006), un apasionado del arte y la cultura de su pueblo nos cantó un *jahuaylla* y recordó haber participado de niño tanto del trabajo del campo como de estos cantos colectivos: “alguien da la voz, el más ancianito del grupo, dice por ejemplo: ‘serrana guambra, vamos de aquí, déjale al otro, vamos con mi, *jaguaylla*...’ y ahí corean todos. Uno no siente el cansancio mientras trabaja porque está cantando y escuchando lo que dice el señor que da la voz”. Al presente hemos tenido referencias de que los *jahuayllas*, propios de los sectores rurales, han disminuido hasta prácticamente desaparecer. Por su valor en la memoria popular nos hemos detenido un poco más al respecto en los capítulos de Tradición Oral y Organización Social de este libro.

manera de percibir y ejecutar el arte que integra a la comunidad. No obstante, en el caso particular de la música urbana actual podemos encontrar ejemplos inversos, ya que, es precisamente el género musical el que demarca, de manera intencional, fronteras simbólicas con respecto al resto del colectivo social. En algunos bailes encontramos la expresión del arrebató, la euforia e incluso la ira, por ejemplo en el **mosh o el break dance** callejero de la ciudad, como veremos más adelante. Los testimonios musicales, dancísticos y teatrales de hoy en día nos hablan de la intensidad urbana, de los cambios experimentados por los grupos sociales en el espacio que hoy conocemos como Pichincha. Son respuestas y expresiones del tiempo que vivimos.

A continuación haremos un breve acercamiento a tan extensas y ricas temáticas, teniendo en cuenta que no existe una definición exacta de música, danza o teatro popular. Estas artes son dinámicas y de múltiples expresiones que se renuevan constantemente, como podremos

constatar. A lo largo de todo el capítulo los ámbitos de música y danza irán de la mano, si bien existe música no bailable, lo cual se anotará oportunamente. Abordaremos en primer lugar los ritmos tradicionales, la mayoría de profunda raigambre indígena, después la música y bailes populares del siglo XX, los ritmos contemporáneos y por último daremos cuenta de ciertas expresiones teatrales festivas, así como un vistazo al proceso vivido por las artes escénicas en la provincia.

10.2. Ritmos y bailes tradicionales

Dentro de este acápite pretendemos realizar una semblanza acerca de la música y la danza que forman parte de nuestra historia, haremos referencia principalmente al legado indígena que ha sobrevivido en el espacio festivo durante siglos. Uno de sus más importantes componentes es el de la religiosidad popular, ya que, la mayoría de ocasiones en las que se practican estos ritmos tradicionales es en celebracio-

nes impulsadas por la devoción. Es por ello que, muchos de los elementos culturales que reseñaremos a continuación, tienen una profunda connotación ritual. Más adelante, en el siguiente acápite, daremos cuenta de otros ritmos, aún más “mestizos”, que se nutren del bagaje indígena y del español.

10.2.1. Danzas festivas

Las danzas y cantos indígenas nos transmiten una resonancia histórica, que, en muchos casos, evidencia la resistencia a la dominación. En una entrevista colectiva, antiguos moradores de Tabacundo nos relataron al respecto:

Aquí se conserva bastante música tradicional porque muchos pueblos no se dejaron someter, como por ejemplo los **yanaconas**⁵⁸⁴. Entonces hasta ahora tenemos muchas comunidades como Tanda, Moronga y

Cochasquí que **se escondían con su baile**, con su música, con sus instrumentos, con su indumentaria... Cuando hay la oportunidad de verles bailar a ellos, es una música totalmente diferente a lo que se baila en el San Pedro... Ellos bailan **música totalmente autóctona**, que es en base a una quena y la caja. El baile es como una cosa ondulante, eso es todo el baile, los pies es como un saltadito.

En la época prehispánica, los instrumentos de viento que se utilizaban eran las flautas, pitos, silbatos y ocarinas, elaborados en hueso y arcilla cocida, y los de percusión: las cajas, bombos y tambores, muchos confeccionados con cuero de borrego y chaguarquero. Con la conquista española se introducen la guitarra y el rondín, lo que llevó a que la composición musical experimente un mestizaje y la ejecución se acomode a

⁵⁸⁴ En los cacicazgos y en el período inca se conoció como **yanacona** a los esclavos del señor étnico, como hemos señalado en el capítulo de Historia. No obstante, el término que utilizan nuestros informantes parecería aludir a las comunidades indígenas en general y a su capacidad de subsistencia cultural a pesar del tiempo.

este nuevo sistema de vida (Espinosa Arévalo, 1985).

Hoy en día podemos ser partícipes de esta fusión musical en las fiestas populares andinas.

Un claro ejemplo de ello lo podemos evidenciar en los **bailes de San Pedro** muy presentes en la actualidad en la región de Cayambe, en los valles de Tumbaco y de los Chillos. Como vimos en el capítulo de Fiestas, San Pedro era una festividad distintiva de los grupos indígenas en la época de hacienda. La música constituía un elemento cardinal en esta fiesta, en la entrega de las ramas de gallo, en la toma de la plaza y era interpretada con instrumentos tradicionales de viento y percusión. De esto nos dan fe en Cayambe: “antes bailaban con el ritmo de la flauta, que era lo propio y con el taquido, la voz de ánimo, gritaban frases, partes de coplas. Igual había el **Aruchico** que bailaba con la flauta cargado

de doce o seis campanillas colgadas en un pedazo de cuero”.

De manera general en las fiestas de San Pedro en Cayambe los instrumentos más utilizados son: la guitarra, la flauta, los churos, los cachos (cuerno de toro), el rondín, los cencerros. Anteriormente se utilizaban también la bocina y la tunda, aunque en la actualidad ya prácticamente han desaparecido (Cabay, 1999: 46).

En cuanto al **taquido**⁵⁸⁵, éste se lleva a cabo como un “diálogo” en el que una persona, generalmente alguien con carácter de líder, grita una frase y es respondida por el grupo, al unísono. Según referencias de Espinosa Arévalo (1985), en las fiestas de San Pedro del cantón Pedro Moncayo el taquido se llevaba a efecto más o menos de la siguiente manera:

⁵⁸⁵ Del quichua **taquina**: cantar o tocar un instrumento, **taquir** significa, según Espinosa Arévalo (1985: 121): “cantar en coro emitiendo sonoros fonemas guturales” y el **taquido** constituiría: “una actitud de rebeldía, protesta y sublevación hacia su antagónica clase dominante”.

Cabecilla:
 ¡Vamos a taquiiiiir!
 Grupo:
 ¡Aaaaaaaa!
 Cabecilla:
 ¡Este San Pedrooooo!
 Grupo:
 ¡Aaaaaaaa!
 Cabecilla:
 ¡Agradeciendoooo!
 Grupo:
 ¡Aaaaaaaa!
 Cabecilla:
 ¡Por este diezmoooooo!
 Grupo:
 ¡Aaaaaaaa!
 Cabecilla:
 ¡Diuselupaguiiiii!
 Grupo:
 ¡Aaaaaaaa!
 Cabecilla:
 ¡Así me gustaaa!
 Grupo:
 ¡Ari bo...n...tooo!
 Cabecilla:
 ¡Gustu Gustullaaaa!
 Grupo:
 ¡Ari bo...n...tooo!
 Cabecilla:
 ¡Aricuchicuuuuu!
 Grupo:
 ¡Ari bo...n...tooo!
 Cabecilla:
 ¡Deme la copaaaaaa!
 Grupo:
 ¡Jooooooo!

Una anciana originaria de Tabacundo también nos narró al respecto: “Alguien hace la voz fuerte, el mayoral que dicen, ‘vamos cantando’ y todo el grupo repite ‘vamos cantando’, el mayoral vuelta dice: ‘vamos bailando’, el grupo repite ‘vamos bailando’, el mayoral: ‘ahora San Pedro’, el grupo: ‘ahora San Pedro’, ‘año por año’ (el mayoral), ‘año por año’ (el grupo)... y así... La gente mestiza, después ya le fue haciendo como una especie de copla...”. Y nos refirió una **copla**⁵⁸⁶ que dice así:

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

Otra costumbre durante estas fiestas era la de entrar a las casas de las personas del pueblo a “pedir diezmo”, es decir, el grupo de danzantes ingresaba bailando y las familias tenían ya preparado algo de comer y de beber para recibirles. Sin embargo, muchas veces estaba de por medio el

⁵⁸⁶ También hemos referido sobre las coplas de San Pedro o “cayambeñas” en los capítulos previos de Fiestas y Tradición Oral.

conflicto étnico y social, como nos contaron en Checa: “un indígena que hacía de capitán, el que cantaba, qué nomás sabría decir en quichua, ellos se reían, entraban de casa en casa a pedir diezmos y si no les daban sabían decir ‘**mishus**’⁵⁸⁷ o ‘miserables’ y se iban”. Pero en la mayoría de casas eran bien acogidos, en una entrevista colectiva en Tabacundo rememoraron las fiestas: “los que bailaban iban a entregar la rama, porque iban llevando en un palo doce gallos a regalar. Entraban a cualquier casa, si eran conocidos en buena hora, o sino igual entraban. También había gente que estaba en las puertas esperando al grupo y cuando llegaban les decían: ‘vengan, vengan, pasen, tomen una chichita’. Esto se mantiene todavía”. Cuando el grupo entraba a una casa cantaba:

Esta casa, buena casa,
hechura de carpintero,
¿cuál será ese carpintero?
mi maestro Chulumero.

Esta casa, buena casa,
qué bonita su armazón,
buenos los dueños de casa,
dueños de mi corazón.⁵⁸⁸

Existe un ritmo exclusivo de estas fiestas que se toca para convocar a la población. Así nos explicó un músico y danzante de la comuna Tola Chica, en el valle de Tumbaco: “el ritmo de San Pedro se lo entona para llamar a la gente a la fiesta. Por lo general se lo hace con guitarra y a veces también con la flauta. Es necesario saber tocar bien y entonar bien los instrumentos porque sino los bailarines no bailan”. Cuando los músicos “tocan bien” los pies no pueden quedarse quietos y la emoción es profunda.

Algo característico de los bailes de San Pedro es su sentido de comunidad. A diferencia de otros ritmos, que se bailan individualmente o en pareja, estos bailes se hacen en grupos de diez o más personas, en círculos compactos y girando en

⁵⁸⁷ En quichua **mishus** quiere decir “mestizos”, con una connotación despectiva.

⁵⁸⁸ Sobre estas coplas también hemos dado cuenta en el capítulo de Tradición Oral.



Foto 118 Fiestas de San Pedro en Puntuyachil, Cayambe

contorno. Las ruedas de danza y canto se funden y se acompañan, contienen un poderoso valor cíclico y el zapateado nos remite a la relación con la tierra. Es un solo canto colectivo, a veces grave y penetrante, otras veces muy agudo, como un quebranto. Asimismo, “los bailes y danzas cumplen la función de cohesionar al grupo al ofrecerse como

instancia para la expresión ritual y muchas veces para aliviar tensiones y conflictos en su interior” (Botero, 1991: 22). Dos ancianos danzantes de Checa nos contaron sobre la fiesta:

Nos disfrazamos como le guste a uno, si es con zamarro, con saco, sombrero, o sino se pone careta, como

diablo uma, payaso. Las mujeres se disfrazan con la falda de allá de Cayambe, de eso se visten. Ellas con sombrero, cintas, pañuelo, blusa y falda. De aquí salimos todos juntos al baile y vamos de danzantes al pueblo, al Quinche, a Yaruquí, el propio día de San Pedro y San Pablo, de ahí, ya volviendo, se va dando gusto en cada casa, vamos tocando y nos vamos bailando. Grupo siquiera como unos quince, veinte personas. Reunimos bastantes... Mujeres, hombres, se va nomás bailando, guaguas pequeñitos también. Los que puedan. Bajamos tocando y ya en pueblo todo el grupo que somos, tocando esto, bailamos. Así es.

Alrededor de los círculos danzados ronda y protege el **Diablo Uma**⁵⁸⁹ que es quien cuida el orden del grupo. Este personaje no habla, solo se comunica con señas y silbidos, tiene que ser pícaro y gracioso, pero también debe tener un temperamento

decidido, valiente y aguerrido. El ritmo que bailan los Diablos Uma es el zapateado con golpes secos que se van intercalando según los tiempos musicales. “Los movimientos son por costumbre -nos confiaron en San Juan de Cumbayá-, por herencia, no hemos tenido un organizador, nada, es más espontáneo, heredando lo de los anteriores. Cuando grita el mayordomo los disfrazados ya saben qué se debe hacer, cómo moverse y qué pasos hacer”. Con respecto a estos movimientos, un Diablo Uma de Pifo puntualizó:

Hay una diferencia entre bailar y danzar. Danzar un Diablo Uma es como una conexión con el otro mundo. El Diablo, el *Aya*, le acompaña y le da una energía tan grande que la persona sigue bailando sin darse ni cuenta. Existe diferencia cuando baila un aborígen de cuando baila un blanco, porque el aborígen siente la sangre, hasta sin darse cuenta siente la energía de la Pacha Mama, de la tierra. Esto no pasa con

⁵⁸⁹Diablo Uma o **Aya Uma**, deviene del quichua. Literalmente: cabeza de diablo.



Foto 119 La danza del Diablo Uma en las fiestas del Pase del Niño de La Magdalena en Quito

un blanco, porque la Tierra vio lo que ellos hicieron con nuestra gente, como mataron, y por más que un blanco intente ser Diablo Uma es muy difícil⁵⁹⁰.

Tanto en las fiestas de San Pedro como en las fiestas de San Juan, el **Payaso** es otro personaje cuya danza

es protagónica. Los payasos llevan trajes bombachos de tela espejo con colores brillantes, en su cabeza un bonete con cintas de colores y el elemento principal: la máscara o careta, que reviste de otra personalidad a quienes representan el papel⁵⁹¹. En San Juan de Cumbayá pudimos observar

⁵⁹⁰ Es interesante como, a través de la caracterización de este personaje danzado en el ámbito de la fiesta, se evidencia un conflicto étnico latente.

⁵⁹¹ Sobre ellos hemos dado cuenta también en el capítulo de Fiestas.

la presencia de la **payasada**, alrededor de doscientos payasos, que desbordaron de danza y colores las fiestas de San Juan Bautista, el 24 de junio. Hay que anotar que al presente no solo los hombres interpretan a estos personajes, sino también mujeres, niños y niñas. La danza del payaso es divertida, intensa, de pasos simples, saltos y cabriolas; alegra vivamente a la concurrencia. Su coreografía básica es sencilla, se forman en dos filas y comienzan a bailar al son de la banda de pueblo, mecen sus cuerpos de izquierda a derecha mientras dan pequeños pasos rigurosamente marcados por el Diablo Uma y el Caporal, avanzan como un todo y en determinado momento giran hacia adentro y retroceden por el camino ya andado (Naranjo, 2006).

Otros ritmos tradicionales, que han sobrevivido en las fiestas del Corpus Christi, celebrado aún en las zonas que circundan el Ilaló, son las **danzas de Rucos**. Como expusimos en el capítulo

de Fiestas, en El Tingo, población del valle de Los Chillos, los Rucos (viejos) bailan en torno a la Palla, una princesa de carrizo ataviada de blanco que simboliza las cosechas y a quien le rinden homenaje con su danza. Los Rucos portan sombreros negros, máscaras de red, pelucas y una figura de madera en la mano, que bien puede ser un toro, un choclo, una serpiente, una flor, pero además llevan cascabeles en sus pies, de forma que resultan en sí mismos “instrumentos vivos” mientras bailan. Cuando nos aglomeramos al borde de las calles para disfrutar de esta danza de agradecimiento, inmediatamente nos invade un impulso de bailar, de dejar de ser espectadores y “lanzarnos al ruedo”. Los acentos del pingullo y la caja contrapuntean intensamente, es una danza de fortaleza, de aliento vital, que nos identifica y toca fibras esenciales. En el interior de la Palla va una persona tocando un rondín, una música personal “que solo escucha ella”, que la conduce y hace bailar en círculos reducidos.

Al rodear la plaza, cada veinte metros aproximada-

mente, los guías de la danza, a cierta señal convenida, se abren en dos círculos simultáneos de bailarines, que en esta forma describen un ocho. Toman otra vez el frente inicial y continúan la marcha sin dejar de bailar. A veces, cuando el guía de la derecha lo indica con el fute (látigo) que lleva en vez del abanico, forman columna de a uno y hacen una figura de caracol hacia la derecha, figura que luego la deshacen para tomar la formación y el frente primitivos. (...) Terminada la entrada cada parcialidad se dirige al lugar de la plaza en que tiene su respectivo castillo, bailando siempre un danzante. La composición es pequeña, diminuta: una sola frase repetida constantemente. Tiene la particularidad de que cada miembro se halla en una tonalidad distinta. En la música vernácula ecuatoriana existen

poquísimos ejemplos de esta clase (Moreno, 1972: 130).

Las **rucu-danzas** tienen muchas fases, cada canción tiene un ritmo diferente según el devenir de la fiesta, para entrar a la iglesia hay uno y para entrar a la plaza otro distinto. La Palla, como mencionábamos, también tiene su propio paso. Los Rucos tienen un cabecilla, un guiador que ordena al grupo. En la Merced nos hablaron al respecto: “él va delante de todos, va guiando a unos quince o veinte, a todo el grupo. No es uno, hay varios, casi veinte y cinco grupos ha de haber... Antes bailaban solo los hombres, en este tiempo hasta mujeres salen, antes no. Las mujeres mismo pelo sirve, no se ponen peluca. También se ponen los cascabeles, el pantalón, los pañuelos y la careta”⁵⁹².

En la comuna Tola Chica del valle de Tumbaco también

⁵⁹² El hecho de que ahora existan grupos de mujeres que ejecuten danzas que antes eran privativas de los varones es un fenómeno que evidencia profundos cambios al interior del conglomerado social. Observamos pues que, las luchas de género, no solo han calado en la organización social y política, en la división sexual del trabajo y en el mayor acceso a la toma de decisiones domésticas y comunitarias, sino que también han resignificado espacios festivos y rituales.

está arraigada esta tradición, sin embargo, nos cuentan que cuando fallecen los músicos sin dejar herederos de sus conocimientos, todo el grupo de danzantes también colapsa y en muchos casos, desaparece. Así nos expresaron: “nosotros, aquí en la comuna mismo sí tenemos **rucu-danzas** en Corpus. Es una persona amarrado unas pepas en la rodilla, con la chalina amarrado al cuello, con una careta y un toro en la mano, hecho con palito y cachos y van diciendo ‘iji – iji – iji’. Tenemos todo eso, lo que pasa es que se acabó los que tocan, no hay música para ellos, entonces estamos jodidos...”. El alma de todos estos ritmos es precisamente el pingullero, que al mismo tiempo toca el tambor. Sin su presencia la danza no puede articularse. Un Ruco de El Tingo nos manifestó: “danzamos solamente con música del pingullo. Los viejos se organizaban ocho días antes para hacer un repaso con el pingullero, que se llama ‘mama’. Es como un imán para los danzantes. Nadie puede desparramarse de la ‘mama’”. Retomaremos a este tema más adelante.

Otras danzas de la fiesta de Corpus son las de los **Sacha Runas**, que están vestidos con musgo y frutas: duraznos, manzanas, taxos; sus pasos también se guían con la armonía del pingullo. Por su parte, los **Yumbos**, hombres con pelucas de largas cabelleras que cargan en su vestimenta diversos productos de la sierra y el oriente, bailan “alzando más las piernas que los Rucos”, según nos comentan en La Merced. “Los Yumbos bailan **lluchitos** (desnudos) nomás, como los Archidonas. Las mujeres no bailan, pero sí hay hombres que bailan vestidos de mujeres yumbas”. Moreno (1972: 130), hace una descripción acerca del atuendo y las danzas de estos personajes protagónicos, no solo en el Corpus, sino en una infinidad de fiestas populares andinas:

A la fiesta concurren también yumbos, quienes visten pantalones cortos de lienzo listado, bien ceñidos y calzan alpargatas. Van con el busto desnudo, pintado y adornado con bandas de pájaros embalsamados o de conchitas marinas. Un llauto (corona) les ciñe la cabeza y llevan a la mano

una lanza de chonta, de asta larga, con un haz de cuentas de diversos colores, que las tejen y destejen durante el baile. Para esto, uno de los yumbos se coloca con su lanza al centro del círculo de danzantes y el baile realizanlo como saltando, al son de una melodía.

Los Yumbos bailan al son del pingullo pero también tienen su música propia: un silbido melancólico muy característico que entonan al unísono. En muchas

fiestas permanecen aparte del rito religioso, como por ejemplo en la rogativa a la Huila del Señor de las comunidades del Ilaló, o en el drama ritual de La Yumbada en el barrio quiteño de La Magdalena, como hemos visto anteriormente. Su danza es por tanto ritual pero no católica, de modo alguno.

Mientras en la fiesta los priostes, fundadores y devotos van a la misa, los danzantes permanecen afuera bailando al ritmo de las



Foto 120 Yumbos y yumbas de la Tola Chica entonando su silbido en honor a la “Huila del Señor” del Ilaló.

bandas o de instrumentos autóctonos prestando poca o ninguna atención a los oficios religiosos en una actitud de cierta rebeldía (no de irrespeto como creen algunos), como en los tiempos en que los danzantes enmascarados manifestaban de esta manera su malestar frente al invasor o al agente extraño. Pudiéramos decir entonces que muchas danzas o bailes, a más de los disfraces y máscaras utilizados, manifiestan una evidente contradicción y hasta lucha simbólica con respecto al medio dominante (Botero, 1991, 22).

Otros personajes en Corpus, como los diablos y soldados, también realizan sus propios bailes. “El diablo alza mucho más las piernas que los otros danzantes. Los soldados bailan en chulla pie (en un solo pie) y pateando”, nos explicó un Ruco de La Merced. En esta fiesta, un ritmo del cual un danzante de la comuna Tola Chica nos dio referencia es el *poroto ango*: “entre ellos se dan la mano y jalan lejos y hacen de dar la vuelta y el que quedó

en el medio, ése tiene que estar parándose duro, bailando, porque toditos hacen una bombota y uno sobre otro se salta la bomba, eso se llama *poroto ango*”.

10.2.2. Pingulleros, pifaneros y tunderos

Como podemos constatar, los bailes tradicionales están hermanados con la música, no pueden existir aisladamente. Es por esto de primordial importancia el papel que juegan los pingulleros y pifaneros, siempre hombres, al interior de las comunidades. Tanto el pingullo como el pífano son flautas fabricadas con huesos de buitre o de cóndor. El pingullo tiene tres orificios y se toca junto con el tambor, es decir, la misma persona toca los dos instrumentos al mismo tiempo. El pífano tiene siete orificios, por lo que, mientras un músico lo entona, otro toca la caja, al unísono. El tambor que acompaña al pífano es más pequeño que el que se toca con el pingullo, que tiene un sonido más grave y potente. Es extraordinaria la diversidad de sonidos y escalas que a partir de tan pocos

orificios consiguen entonar estos artistas, la mayor parte de ellos ancianos. Don Manuel Carrera (comunicación personal, 2006), músico consagrado y gran conocedor de Zámbriza, nos explicó al respecto:

El **pingullo** tiene solamente tres orificios en la parte inferior del instrumento, dos frontales y uno atrás. Y toca un solo artista, hay que tocar con la izquierda porque con la derecha, como se carga el bombo en el hombro, con la derecha se lleva el ritmo. Un solo artista hace la melodía y el ritmo con el bombo. Con ese instrumento sacaban una gran gama de sonidos, cualquiera de nosotros sacamos los tres sonidos que dan o, si le ajusta un poco más, serían seis, el doble. Pero ellos, los antiguos, sacaban por lo menos unas dos octavas. Ellos mismo hacían el pingullo, bien afinado. El **pífano** tiene la boquilla igual que el pingullo, pero tiene siete orificios, seis adelante y uno atrás. Ambos pueden ser de hueso de buitre, de pavo o de algún ave que sea grande, para que salga el huequito de adentro que sea espacioso para poder

hacer. Huequear un hueso no es tan fácil porque es más grueso. Los mismos músicos fabricaban su instrumento, pero no era cualquier músico, solo podía ser alguien que se había dedicado, que el abuelo ha sabido, que el papá ha sabido, y entonces eso se iba de generación en generación.

Al pingullero, por su papel central, los danzantes le dicen “mama” o “**mamaco**”, según nos han referido en los valles de Tumbaco y de los Chillos. Una señora mayor nos decía: “el hombre toca, la mujer baila”. Es interesante pues que al pingullero, “imán para los danzantes”, como nos expresó un Ruco del Tingo, se lo llame “mama”; es como si se le atribuyera una significación femenina por ser el núcleo en torno al cual gira la danza y la fiesta. Él las articula con diferentes melodías que se han venido transfiriendo de abuelos a nietos y que varían según la ocasión festiva o religiosa. Existe un “tono” para cuando visitan la casa de los priostes o de los cabecillas del grupo, para cuando van de la casa de los priostes a la plaza, para cuando caminan

a la iglesia y, principalmente, las melodías más solemnes son para la procesión. Así nos relató un pingullero del cantón Rumiñahui, recordando las fiestas de San Juan:

Hay un tono que es para que se reúna la gente, cuando sueltan los voladores, para ir llamando a la fiesta, de ahí, vuelta, cuando ya principian a estar divertidos, entretenidos, se toca otro tono. Cuando ya están bailando ahí viene la emoción de tocar, ya uno entra en calor, ya se calienta el tambor. Otro tono es para la tejida de las cintas. Otro tono es para ya despedirse, cuando ya se acaba la fiesta. Mi papá sabía hartos sonidos del tambor y del pingullo, les hacía llorar a la gente tocando. Ya acabada la fiesta tocaba ‘Tristeza’ y hasta lloraban oiga...

La música que encarna la muerte de la fiesta es muy melancólica, es una despedida que “parte el alma”. Las tonalidades del pingullo y del pífano son penetrantes, agudas, se basan en la reiteración. “Nadie de los antiguos ha estudiado música, todo es al oído”, nos indican en

Zámbiza. Estas notas, sin estar escritas en partituras, permanecen vivas y están presentes en diversos espacios de la vida cotidiana, además de la fiesta. Según recuerda un anciano pingullero de Cotogchoa: “los antiguos tocaban estos ritmos para salir a las mingas, porque aún no había juntas parroquiales, entonces para no estar yendo de casa en casa, tocaban el pingullo de 4h00 a 6h00 de la mañana para que la gente salga, para mingas del camino o de la iglesia. El ritmo se llamaba salasaca”.

También nos han referido que el pingullo tiene funciones curativas: “la gente le pide al danzante, al ritmo del pingullo, que les cure, esta ceremonia se hace en Corpus. De hecho ahora se estudian los poderes curativos del sonido. El pingullero puede dar hasta bendiciones, la gente le tiene una veneración especial. El pingullo es un instrumento mágico y transformador” (Juan Mullo, comunicación personal, 2006). Prevalece una estrecha relación entre el código del pingullero, la danza y el ritmo. Según nos informaron en Tumbaco,



Foto 121 Pingullero de La Merced

existen palabras, sílabas, frases, que el músico pronuncia “hacia adentro” durante la ejecución de ambos instrumentos.

El pingullo se tocó desde el Renacimiento, se llamaba el pito. El pingullo pudo haber sido rea-

sumido pero, bajo los códigos del pensamiento andino, lo que ha quedado del pingullo son textos que evocan la memoria histórica. El texto es como un código que va narrando: ‘Esta casa, buena casa/ Esta casa, buena casa/ Tanto, tanto agradecido’⁵⁹³. La gente

⁵⁹³ Este texto nos remite a las coplas de agradecimiento en las fiestas de San Pedro en Tabacundo cuando pasan a “pedir el diezmo”, que referimos anteriormente.

va repitiendo esto por dentro, se vuelve una infusión vital, mágica (Ibíd., 2006).

Las danzas, como la de los Rucos y los Yumbos, desarrollan sus movimientos en consonancia con la armonía de tambor y pingullo. En Cotogchoa tuvimos la oportunidad de compartir con un anciano pingullero y su esposa, quienes, llenos de recuerdos, dialogaron sobre música, danza y fiestas.

-Don ‘Pilluco’: A mí me gusta sacarle la música al

pingullo al son de los cascabeles. Los bailarines saltan con los cascabeles de bronce y ahí yo le voy sacando la música...

-Doña María: El tambor y el pingullo no se pueden tocar por separado, tiene que sacar el tono de los dos juntos. Para tocar al pingullo hay que saber mojarle, no con agua porque se pasma, hay que ponerle trago y se sopla.

(Al empezar a tocar el tambor don “Pilluco” y doña



Foto 122 “Don Pilluco” con el pifano de su abuelo.

María dicen que el tambor está frío, que está ronco...)

-Don ‘Pilluco’: Al tambor en las fiestas se le calienta asimismo, soplándole trago hervido porque el agua le pasma. Ya los chicos no quieren aprender a tocar esto, yo les he querido enseñar en una escuela, pero no quieren.

-Doña María: Si se muere él ya no hay quien toque...

El pingullero es el eje fundamental de las fiestas, tanto así que su muerte significa la muerte del rito. En Alangasí, en Lumbisí, en La Tola Chica y en otros lugares del callejón interandino⁵⁹⁴ nos hicieron extensivos testimonios al respecto: “los pingulleros ya son mayorcitos, se están muriendo”. Pero la desaparición de este lega-

do musical no se da solo por razones de fallecimiento físico, sino también por un rechazo existente hacia este tipo de manifestaciones por su ascendente indígena. Como nos contaba doña María en Cotogchoa: “¡un tío mío tocaba tan lindo una caja! Se murió y el hijo ha hecho quemar. ¡Hubiera dejado entregando al pueblo y cualquiera hubiera aprendido a tocar!”. De la misma manera, en Zámbriza, don Manuel Carrera (comunicación personal, 2006) nos expresó: “antes me decían palabras despectivas por saber tocar ‘música de indio’, pero por suerte tuve un maestro que tuvo esa bondad de inculcarme, para que yo entienda el valor artístico que esto representaba, hasta que llegué yo a querer tanto esta música, que me dediqué a ella”⁵⁹⁵.

En la región de Checa aún subsisten los **tunderos**. La tunda es un instrumento transversal

⁵⁹⁴ Como vimos en el capítulo de caracterización ecológica, en Pichincha existen dos grandes regiones, el callejón interandino y las estribaciones occidentales. La música, ritmos e instrumentos a los que aludimos se encuentran en el callejón interandino y con más intensidad en los sectores de lo que, a partir de nuestra propuesta de zonificación identificamos como la Antigua Hacienda serrana (norte-sur), los valles circundantes a Quito y en la ciudad de Quito.

⁵⁹⁵ Resulta palpable el dolor frente a la pérdida de los músicos, sin embargo, se plantean iniciativas para rescatar estos conocimientos musicales. Por ejemplo, en la comuna de La Tola Chica existe el proyecto de crear una “Escuela de Pingulleros”.

de viento, una flauta larga de seis agujeros hecha de carrizo. Dos músicos de Aclla Alto, en la zona de Checa, nos contaron: “tiene tres huequitos abajo, dos al medio, y uno al principio, desde donde sopla. Este carrizo no hay fácil por aquí, es otro modelo de carrizo. Se llama carrizo de tunda. Esto siembran o sembraban, qué será, no puedo dar razón, en Oyacachi”. Acerca de lo mismo da cuenta Cabay (1999: 46), resaltando además que se trataba de un instrumento característico de las fiestas de San Pedro de Cayambe: “las mejores tundas eran las venidas de Oyacachi y, en muchas ocasiones, quienes las iban a utilizar tenían que hacer un viaje exclusivo a esa comunidad para poder renovar la tunda que se rompió en la pelea de la toma de la plaza el año anterior”. Los tunderos viejitos de Aclla Alto relataron:

Se toca en San Pedro y San Pablo porque así ha sido costumbre desde antes. Lo que conversaban los mayores, Dios nos ha dejado que nosotros divirtamos con este aparato. Por esto, sólo con

esto hemos sido desde que nosotros hemos conocido. Ya nuestros papás, nuestros mayores, todos tocaban sólo esto y una flautita que era chiquitita. Yo aprendí así viendo mismo, se va nomás aprendiendo. Se toca sanjuanito pero hay otras más, como el Toro Barroso. Para que la tunda se remoje, porque cuando se está tocando se seca el tubo, entonces se le pone puntas y ahí suena mejor La tunda solo tocan los hombres, las mujeres no tocan, cuando tocan los hombres, las mujeres ayudan a bailar. O cantar, el que sabe cantar, canta. En San Pedro vuelta, no necesitamos radio, nada de eso. Sólo con éste.

Además de ser entonadas en las fiestas de San Pedro, las tundas se utilizaban para tranquilizar al ganado. “Antes se llevaba al ganado al desposte tocando la tunda. Se acabó el sistema de acarreo del ganado y ya no hay tunda” (Juan Mullo, comunicación personal, 2006). Tenemos referencias de que se tocaba la tunda en Checa, Yaruquí, El



Foto 123 Tundero en Aclla Alto, Checa.

Quinche, Pifo y en la zona de Cayambe. Lamentablemente, esta valiosísima práctica musical casi ha desaparecido por completo.

10.3. Música popular en el siglo XX

En este acápite abordaremos los ritmos y música de raigambre tanto española como indígena, y en menor grado, negra, que se han mezclado y devenido en ritmos muy representativos para

la cultura popular de Pichincha. Mientras en la zona del callejón interandino se evocan principalmente los pasillos, sanjuanés y yaravíes, en la población del noroccidente de la provincia, aunque también existe una predilección por el pasillo, lo que más se escucha es la música de marimbas, tambores, cununos y demás instrumentos de percusión. Además referiremos acerca de las bandas de pueblo y los grupos de danza y música folklórica.

10.3.1. Pasillos, yaravíes, sanjuanitos y otros ritmos

Los ritmos más representativos de la música popular del siglo XX a lo largo de Pichincha son el sanjuanito, el yaraví, el danzante, la tonada, el *cachullapi*, el alza, el *saltashpa* y el albazo, de origen indígena; el pasillo, el pasacalle, el aire típico y el valse, de mayor influencia española y la música de bandas y orquestas, que a su vez tocaban boleros, rancheras, guapangos, porros, cumbias, tangos, *fox*, paseítos, guarachas, merecumbés y otros ritmos venidos desde afuera.

En los años 30's cobró apogeo la costumbre de las **estudiantinas**, compuestas netamente por instrumentos de cuerda. Entre las más famosas estaban la Estudiantina Santa Cecilia, la Quito y la de la Asociación de Obreros Católicos. Por su parte, las **rondalias**, que devienen de las tunas españolas, son grupos de cuerdas con el apoyo de panderetas y, a diferencia de las estudiantinas

que son únicamente instrumentales, en las rondalias se canta a coro. Algo llamativo era el hecho de que los intérpretes, todos hombres y ancianos, portaban largas capas oscuras durante su presentación. Aunque con esporádicas ejecuciones, algunas estudiantinas y rondalias se mantienen todavía en Quito, como hemos podido apreciar⁵⁹⁶.

En los territorios de colonización de las estribaciones occidentales, dada su multiplicidad cultural, se da una fusión entre los ritmos antes mencionados y otros provenientes de la costa, especialmente de Esmeraldas y Manabí. Como nos narró el primer colono de Puerto Quito: “en ese tiempo se hacían los bailes con las guitarras ya que muy pocos tenían radio. Principalmente se bailaban las cumbias y músicas antiguas”. Otra antigua colona esmeraldeña nos dio también su testimonio: “cuando nosotros vinimos, mi papá trajo la marimba y para las fiestas veían las bailadoras de marimba

⁵⁹⁶ En una presentación de rondalias a la que pudimos asistir, algunos de los intérpretes contaban “cachos” entre canción y canción, haciendo gala de la tan conocida “sal quiteña” y haciendo estallar en carcajadas y aplausos a la concurrencia.

de Quinindé, tocaban y se comía el tapado de pescado”.

Cuando preguntamos a la gente mayor acerca de la “música de antes”, sonríen y se llenan de recuerdos. En Amaguaña, sector del valle de los Chillos nos contaron: “¡Antes había arpas, guitarras, flautas!, ahora ya no hay... Yo tocaba la guitarra, pasillos, sanjuanés, pasodobles... Nos contrataban para tocar en las haciendas, yo daba serenatas, ahora ni se conoce qué es serenata...”. La música y el baile servían para enamorar, en un tiempo en el cual los jóvenes debían regirse bajo severos sistemas de obediencia, así como también para expresar sentimientos a los familiares, compadres y amigos. Con una canción se podía conquistar y aún más bailando una pieza. Así recordó un ebanista en Tababela: “más antes el lujo más grande era si usted tenía una novia irle a dar un sereno, un pasillazo... Era lo más lindo, ahí se le cantaba lo que uno se sentía. En el día de la madre recorríamos de canto

a canto dando serenos, salíamos con bandolín, violín, guitarras, después con el acordeón formando un bonito conjunto”.

El **sanjuanito** es un ritmo que ya se bailaba mucho antes de la conquista europea. Su nombre actual se debe a que se ejecutaba en las fiestas de San Juan Bautista, el 24 de junio. Al presente existen sanjuanitos indígenas, mestizos y negros: se toca en rondador, flauta, arpa, piano, guitarras y con bandas de pueblo. En Quito, en una entrevista colectiva, recordaron: “antes, los sanjuanitos no se dejaban para el último de la fiesta, sino que eran recurrentes. Los protagonistas eran los adultos, pero los niños siempre estaban observando cómo eran los pasos y se incorporaban a bailar con los adultos de una forma muy natural. Era un ritmo alegre”. La letra de un sanjuanito mestizo dice así:

Chapita de ronda
metido en capote,
acurrucadito
soñando en su chola⁵⁹⁷.

⁵⁹⁷ Con respecto al sanjuanito citado por Guerrero (2002), en Quito nos han contado acerca de otra versión popular de la misma estrofa, que dice: “Guambrito de esquina/ envuelto en fundita/ acurrucadito/ pensando en huevadas”.

Toda su esperanza,
toda su ilusión,
toda la añoranza
de su corazón,
ha puesto en la chola,
en la compañera
de su pobre vida,
su chola querida.
(en: Guerrero, 2002: 1278)

A diferencia de los saltos, aplausos y el gusto con el que se baila un sanjuanito, el **yaraví** es una melodía eminentemente triste, aunque también se puede bailar. Se trata, misteriosamente, de una amargura que alegra el sentimiento, que lo puebla de memorias. “El yaraví siempre fue de los ritmos más profundos, más descarnados, para mí era atreverse a cruzar el umbral de la muerte. Era un ir a la muerte y regresar a la vida” (Wilson Pico, comunicación personal, 2006). Al igual que el sanjuanito es un ritmo precolombino, cargado de intensidad y de tiempo. Carlos Aguilar Vásquez (en Guerrero, 2002: 1463) sugiere que los yaravíes se cantaban en las despedidas “porque los indios bien sabían que la ausencia es una de las manifestaciones de la muer-

te”. Muchas veces se entonan yaravíes en los velorios, como una manera entrañable de decir adiós. En una entrevista con antiguos moradores del barrio quiteño de La Tola, tuvimos la oportunidad de escuchar el siguiente yaraví, entonado por un coro familiar:

Vaaaaaaan cantaaando por
la sierra
vaaaaaan cantando por la
sierra
con honda melancolía
laaaaas cancioooooones de mi
tierra.
Y mientras va muriendo el
día
y mientras vaaaaa muriendo
el día...
Uuuuu-uuuuu-urururururú

La noche a soñar convida,
se duerme el viento en las
sombras,
silencio pues ruiseñores,
silencio que estaaaaaaá dor-
mida,
silencio que está dormida
la dueña de mis cancio-
nes...
Uuuuu-uuuuu-urururururú

El **danzante**, con el que “cantando lloraban cuando enterraban a los muertos”, según nos relatan en Zámbriza, también tiene origen prehispánico. “No sólo a la danza y a la música que se ejecuta en las fiestas indígenas se las denomina con este término, sino además a los personajes (bailarines y disfrazados) que participan en ellas” (Guerrero, 2002: 532). Si bien este ritmo pertenece al mundo indígena, ha existido un aporte mestizo principalmente en las líricas, por ejemplo, la composición de la famosa “Vasija de Barro”⁵⁹⁸.

Mientras la música indígena guarda una estrecha relación con el mundo campesino, ritmos como el **pasillo**, de influencia criolla y mestiza, se han convertido en fenómenos urbanos⁵⁹⁹. El pasillo corresponde a la época republicana, en un inicio se bailaba, pero hoy por hoy es un ritmo

para ser cantado o escuchado. “Existen dos modalidades de pasillo ecuatoriano. La una es el pasillo interandino y la otra el pasillo costeño. El pasillo serrano o interandino es de ritmo algo lento y pausado; sus notas recuerdan a ratos al yaraví; su música es melancólica” (Guerrero Blum, 2002: 30). Las letras de los pasillos tienen como material el dolor, la ternura, la soledad, el despecho, el olvido. Y, si bien las líricas, en su forma, recurren a metáforas como la “blonda cabellera”, “el azul turquí” o el “almíbar de un beso”⁶⁰⁰, el contenido de las mismas y la pasión con que se cantan nos identifica plenamente. “Por ser el pasillo música popular romántica, abandona los ‘cantares’ y relatos épicos, y se sumerge y afana en contarnos la historia individual, una ‘novela’ en pocas palabras y dicha líricamente” (Pro Meneses, 1997: 22). Cuando escuchamos y

⁵⁹⁸ Sin embargo, los danzantes alcanzan mayor preponderancia en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo, que en Pichincha.

⁵⁹⁹ Lo que no niega que se escuchen, toquen y canten con fervor en las zonas rurales.

⁶⁰⁰ Es interesante señalar que, a diferencia de las letras de los sanjuanitos, que nos hablan de paisajes y rostros más “ecuatorianos”, muchas de las líricas de los pasillos hacen referencia a un imaginario romántico, una especie de limbo sin “nacionalidad”, un territorio de sentimientos.

cantamos un pasillo no podemos
evitar estremecernos:

Ángel de luz,
de aromas y de nieves,
manchó tus labios
con flores de ambrosía,
tus pupilas, románticas
auroras
que en oriente,
serán el albo día.

Dentro tu pecho guardas
conciertos de notas,
perfumes de nardos,
de flores de albor,
mi pecho es un sepulcro de
rosas marchitas,
anima esas flores,
con besos de amor.

Reina de lirios,
en tus rizadas trenzas
nido de seda,
do duermen las camelias,
deja que pose,
mis glaciales labios
que están enfermos,
por falta de tu amor.

Los labios que no besan,
son pétalos muertos,
son himnos sin notas,
son astros sin luz,

los pechos que no aman,
son noches polares,
sarcófagos tristes,
do alberga el dolor.

El pasillo “clava su puñal”,
delata nuestra vulnerabilidad, nos
quebranta. Suele comenzar con
acentuadas notas de guitarras o
requintos, que con su solo sonido
nos hace vibrar. Como decíamos,
las canciones hablan de la amar-
gura, el amor y el desengaño,
pero este desgarramiento para
dejar el “palpitante corazón” en
manos de la amada, como dice
el poema de Medardo Ángel
Silva, produce también alegría, y
más aún si se canta a coro con la
familia o entre amigos, en casas,
veredas o bares. “Grato es llorar”,
anuncia la letra de “Lamparilla”,
musicalizada por el quiteño Mi-
guel Ángel Casares.

La cantina, un espacio antes
eminentemente masculino, es
uno de los escenarios en donde
impera el pasillo entre luces mor-
tecinas, neones, botellas y estelas
de humo de cigarrillo. Está ahí,
acompañando las confidencias,
las carcajadas y el llanto, los
retos de billa y las intensas par-

tidas de cuarenta o rumi⁶⁰¹. Es infaltable con su letra enardecida y dolorosa: “aún en la tumba te amarán mis huesos, aún en la tumba te seguiré adorando”. Bien sea depositando una moneda en la rocola, presionando “play” en una vieja casetera, recurriendo a las emisoras tradicionales de amplitud modulada o escuchando discos piratas en *VCD*’s chinos⁶⁰², los pasillos no pueden faltar en las cantinas de los diferentes rincones de la provincia⁶⁰³. Un tema que se escucha mucho dice así:

Si hasta la esperanza
está perdida,

me río de las iras
de mi suerte;
qué carnaval más necio
el de la vida,
qué consuelo más dulce
el de la muerte.

En muchas familias de la provincia de Pichincha aún es común que en las reuniones o fiestas haya un momento para cantar. Los tíos, tías, abuelitos, compadres, primos, sobrinas, nietos, todos y todas, conocen las líricas o al menos el coro de “Nuestro Juramento”⁶⁰⁴, “El alma en los labios”, “Al morir de las tardes”, “El aguacate”, “Pequeña

⁶⁰¹ Daremos cuenta de estos juegos en el capítulo de Actividades Lúdicas.

⁶⁰² Hoy en día se utilizan diversos equipos, desde mini componentes de *CD*’s (discos compactos) hasta *DVD* players (reproductores de discos de video digital) y *VCD* players (reproductores de discos de video compacto). Los equipos de marcas piratas ofertados principalmente por la industria china son los más populares y de fácil acceso por su precio. También son comunes los **karaoke**s, en donde con pista de fondo, cualquier persona puede apoderarse del micrófono y entonar canciones de diversos géneros. A la par, desde hace algunos años, existe un activo mercado de *CD*’s piratas en todo el país. Se pueden conseguir hasta tres discos de audio (o *MP3*) por un dólar en distintos locales, así como en veredas y buses, con lo cual constatamos que la distribución y comercialización de la música ha experimentado un cambio radical. Si bien la piratería coarta los derechos de autor y enriquece a los intermediarios que nada tuvieron que ver con la creación artística, hoy por hoy, tanto la piratería de música como de películas, se ha constituido en una vía de acceso válida para los países del llamado Tercer Mundo, en donde el precio de un *CD* original podría representar en muchos casos la quinta parte de un salario mensual.

⁶⁰³ Sin embargo, es equivocado asociar al pasillo y a la música nacional en general, únicamente con el ambiente de la cantina. Para que las nuevas generaciones se apropien de esta música es necesario que se la redescubra en nuevos escenarios.

⁶⁰⁴ “Nuestro juramento”, interpretada y popularizada por Julio Jaramillo, es una canción que se ha constituido en una suerte de “himno nacional del Ecuador”.

ciudadana” y tantos otros hermosos pasillos que están presentes en nuestra memoria desde que somos niños. Empiezan entonces los dueños de casa a servir licor a la usanza de las fiestas populares, es decir, alguien hace las veces de “prioste” y sirve consecutivamente a los invitados, con una atención especial para quien toca la guitarra y canta, pues no puede estar “seca la garganta” para cantar un pasillo. Entre estrofa y estrofa la concurrencia acostumbra prorrumpir en aplausos y vivas según el motivo de la celebración, o simplemente por el gusto de compartir en familia. En una reunión en la que participamos en Quito, el mayor de doce hermanos cantó el siguiente pasillo melancólico:

Un bosque umbrío,
de perfumes lleno,
silencio, soledad,
completa calma,
libre de angustias;
al dolor ajeno,
y un mundo de ternuras
en el alma.

Bajo el ramaje
de álamos espesos,

dormida sin rumor
en la laguna,
una barca, un idilio,
muchos besos
y detrás de los álamos
la luna.

Qué sueño aquel,
más desperté llorando,
porque ni barca ni laguna vi
y al ver que solo
soy feliz soñando,
para seguir gozando
me dormí.

A lo largo y ancho de toda la provincia hemos podido apreciar la presencia y a la vez la añoranza por este ritmo. En Uyumbicho, tierra en la que se han desarrollado múltiples grupos y géneros musicales, se enorgullecen de Carlos Brito Benavides, el autor de “Sombras” y en Calacalí, de la gran intérprete Carlota Jaramillo. Una moradora de esta parroquia nos habló así del pasillo:

Dicen que el pasillo lo expresaba todo para esa época de antes y en ese tiempo todo Quito era romántico entonces se inspiraban en el pasillo, mucha gente lloraba se desvivía por

lo que es el pasillo ecuatoriano entonces mucha gente piensa que es el más importante y el que representa al Ecuador por ser una expresión típica de aquí y porque expresa muchos sentimientos. Yo estoy de acuerdo cuando dicen que los ecuatorianos que están en el extranjero se ponen alegres cuando escuchan una canción triste, es la verdad, cuando ellos escuchan ‘Collar de Lágrimas’ se ponen alegres porque le recuerdan a su tierra. Las canciones expresan la vida cotidiana, nuestros sentimientos

hacia otras personas, nuestras alegrías, nuestras tristezas, todo eso está mezclado y forma parte de nuestra vida, porque, sin música no creo que podemos vivir, porque es una expresión que nos llena completamente y nos ayuda a estar alegres o recordar tantos momentos que se han pasado hermosos e imaginarnos como sería antes y como es ahora. **Yo no creo que el pasillo sea triste, sino más bien creo que es una alegría que se expresa de otro modo.**



Foto 124 Reunión Familiar Quito

En Tucuzo, población de Machachi, tuvimos la satisfacción de compartir con un músico experto en el violín, la guitarra, el acordeón y el piano. Con alegría recordó: “me compraron mi primer violín a los diez años, costó cincuenta sucres. Le afiné al oído y en la noche ya empecé a sacar una canción, el ‘Árbol Florido’”, nos habló de la importancia que se le daba a los ritmos nacionales en los distintos momentos de la

vida como serenatas, bautizos, primeras comuniones, pedidos de mano, matrimonios, velorios, día de las madres, entre otros. Por ejemplo, en las serenatas de reconciliación: “a veces sabían estar enojados con las mujeres y llevaban el sereno con acordeón. De ahí se hacían de a buenas y volvían. Cuando el novio era del gusto de los papás, prendían las luces y salían, daban algo de comer, a veces había bailes. Una



Foto 125 Músico en Tucuzo, Machachi.

vez, cuando no era del gusto del papá, nos corrieron a pegar”. Asimismo, para el pedido de mano, era acostumbrado ir con músicos. “El novio no cantaba, pero sí llevaba su botellita, el traguito, y estaba atizándole”. Según nos cuenta, un pasillo que gustaba en estas ocasiones decía así:

Por amar mis soledades
marché por cualquier
camino,
llevando la esperanza
de hallar un mejor destino.

Y una noche de mi vida
de repente apareció
una estrella,
me dijo cantando:
amarás con alma.

Otro ritmo popular en Pichincha es el **pasacalle**, un ritmo criollo influenciado por el pasodoble español, la antigua polca europea y el corrido (Bueno, 1999), que sin embargo, como fenómeno musical y baile nacional popular recién se acentuó a mediados del siglo XX (Núñez, 1993). En Quito se ha constituido en “himno” con el famoso “chullita quiteño”, y otro tanto ha ocurrido

en diversas parroquias e incluso barrios, pues muchos tienen su pasacalle local. Por su parte, el **fox-trot incaico**, nació con el apareamiento del gramófono y la industria discográfica de piezas norteamericanas en nuestro medio (Guerrero, 2002). Es una melodía triste peroailable, una de las más conocidas es “La Cocina”. El **pasodoble**, tanto el español, como el criollo “se bailaba con gusto, porque a diferencia del tango no es un ritmo complejo y la gente se dejaba llevar con gusto. Toda fiesta empezaba con un pasodoble” (Wilson Pico, comunicación personal, 2006). También era común bailar ritmos como el **saltashpa** o el **alza**, que se “danza hacia arriba”. Otros ritmos eran más para ser escuchados. En Pifo entonaron la siguiente **tonada**:

Guambra mía,
cuando muera en fogón me
has de enterrar,
y cuando hagas las tortillas
ponte ahí por mí a llorar.

Y si alguno te pregunta
guambrita por qué lloras,
decí: la leña está verde
y el humo me hace llorar.

El **bolero**, si bien no es ecuatoriano, fue un ritmo predominante en la cultura popular de Pichincha del siglo XX. Podría decirse que había una cultura bolerística profunda que aún se mantiene. Esta expresión musical extraordinaria que inunda a toda América Latina se bailaba y se cantaba en rincones, barrios y parroquias de toda la provincia. Wilson Pico (comunicación personal, 2006) nos habla de la danza, de la tierra y del bolero:

En el primer recuerdo que yo tengo, que es en el barrio de la Tola, están la música, la danza y la religión católica, las tres totalmente relacionadas con otro factor que es la tierra. La tierra en el sentido de que era muy cercana a nosotros, la cosechábamos, la cuidábamos, la sembrábamos. Vivíamos en la parte de arriba de la Tola, lo que ahora es el Itchimbía, por eso teníamos una relación tan cercana a la tierra. Por eso, no puedo hablar de la danza por separado, tengo que hablar de la tierra y de la religión; en

mi familia y en mi barrio la religión era fundamental. Fácilmente me llegan imágenes de pasos bailando, de amigas y amigos de mis hermanos, éramos como una comunidad. Yo veo muchos pies bailando los boleros que venían de México, de Cuba, de Colombia, los boleros morunos de Benny Moré. Había una cultura bolerística en los huesos y en la sangre, tanto para bailar como para tocar. Desde siempre y hasta ahora el bolero es un estado emocional. En mi concepto, cuando se baila con emoción todos los cuerpos pueden bailar, el valor emocional es lo que marca la importancia de lo que se está ejecutando. Los boleros no son todos dolorosos, el cuerpo al bailar un bolero tiene un material lúdico que convierte al dolor en placer de moverse.

Otro fenómeno musical que caló hondamente en Pichincha y en todo el país fue el de los ritmos mexicanos, en primer lugar las **rancheras**, pero también los **guapangos**. En los años 50's la

influencia se dio a partir de la enorme popularidad que alcanzaron las películas mexicanas⁶⁰⁵, de las cuales, sus principales exponentes eran entonces Jorge Negrete, Pedro Infante y Miguel Acévez Mejía; ellos representaban el prototipo del “macho latino”. El gusto por las rancheras, que se mantiene hasta hoy en día, deviene de esta época de auge. Según nos comentaron en Quito, era muy común en ese tiempo encontrar a jóvenes cantando en las esquinas, entablando duelos con la voz en falsete, característica de las canciones mexicanas como “La Malagueña” o “Deja que salga la luna”, por citar algunas. Tanto la música, las líricas, como los manierismos mexicanos, todo era recogido ávidamente por el argot popular; incluso la vestimenta tipo mariachi se popularizó. Para una gran mayoría de la población, el genérico de “música nacional” se asociaba con las cantinas, mientras que las rancheras y los guapangos se

interpretaban y estaban presentes en otros ámbitos de la cotidianidad, constituyéndose en ritmos muy populares.

Más adelante se le da una resignificación a la música nacional, principalmente a los pasillos. Uno de los detonantes fue la muerte del talentoso guayaquileño Julio Jaramillo, la popularidad de su legado musical reavivó muchos ritmos ecuatorianos, y de paso, lo “resucitó” a él mismo, como ícono de la canción nacional. Sus melodías, así como las de Olimpo Cárdenas, otro inolvidable intérprete ecuatoriano, se han convertido en verdaderos himnos que se entonan con pasión en todas las regiones del país y en el exterior. Hoy en día, a raíz del intenso flujo migratorio hacia Estados Unidos y Europa, se experimenta también una reapropiación musical por parte de los migrantes en sus nuevos países de residencia. Como hemos visto en capítulos anteriores⁶⁰⁶, el

⁶⁰⁵ También fue clave la popularidad obtenida por las radionovelas mexicanas. Sobre ellas referiremos más adelante, en el acápite sobre teatro popular.

⁶⁰⁶ Si bien este tema de importancia fundamental atraviesa la reflexión de todos los capítulos del presente libro, hemos enfatizado acerca del mismo en los capítulos de Zonificación, Historia, Economía y Organización Social.

éxodo de los ecuatorianos y las ecuatorianas no solo incide en la economía y política del país, sino que además se trata de una movilización de elementos culturales, uno de ellos la música⁶⁰⁷.

En Pichincha, el dúo Benítez y Valencia con su eterno acompañante el “Pollo” Ortiz, así como las hermanas Mendoza-Sangurima y Mendoza-Suasti, así como las hermanas López Ron son personajes emblemáticos de la música nacional. Tampoco es posible olvidar a “Los Lemari”, “Los Indianos”, Pablo Floril, Azucena Durán “la Reina del Bolero”, Lida Uquillas y a “Los Embajadores”, conformado por los hermanos Jervis y el requinto Guillermo Rodríguez, entre tantos solistas, dúos y tríos que, con un estilo propio, han interpretado los ritmos a los cuales hemos hecho referencia. Las orquestas tropicales, tan comunes en las fiestas populares pues “estaban en cada esquina” según nos narren en Quito, también tuvieron

grandes exponentes, como por ejemplo “Los Locos del Ritmo” o la “Salgado Junior”, por mencionar algunas. Sin embargo, mientras en Quito las orquestas fueron preponderantes, en otros poblados de la provincia, las bandas de pueblo son las que han dejado su marca, como veremos a continuación.

10.3.2. Bandas de pueblo

Las bandas de pueblo dan vida a la gran mayoría de fiestas populares de Pichincha: vísperas, corridas de toros, procesiones, desfiles cívicos, albazos del amanecer, serenatas religiosas, octavas, misas del Niño, “acabe de la casa”... Sin embargo, la banda también está presente en los velorios: “en esas ocasiones tocamos música triste: pasillos, yaravíes, marchas fúnebres, música sacra”, nos cuenta el integrante de la banda de Uyumbicho. Del mismo modo, la banda acompaña al castillo mientras este colma de luces la noche.

⁶⁰⁷No solo los pasillos y otros ritmos nacionales, sino también y principalmente, la música rocolera y la tecnocumbia son dos de las mayores manifestaciones populares entre la población migrante, como veremos más adelante.



Foto 126 Banda de pueblo en las fiestas del Pase del Niño de La Magdalena en Quito

Como nos comentó un músico en Conocoto: “en todas partes del Ecuador la banda siempre tiene que acompañarle al castillo. Sin la banda no se puede quemar el castillo ni la volatería”. Sin su presencia no podría comenzar la fiesta.

Existen varios tipos de bandas, aquellas organizadas por las personas del pueblo, las municipales y las militares. En la ciudad de Quito, las bandas alcanzan su apogeo en las fiestas de su Fun-

dación, hasta el punto de haberse convertido en una de las características más representativas de tales celebraciones. Las bandas se encuentran a lo largo de toda la provincia, sin embargo, existe una preponderancia en la zona del callejón interandino, tanto en Quito, la antigua hacienda serrana y los valles circunquiteños como en el sector centro-norte de San José de Minas, Atahualpa, Perucho, Puéllaro y sus alrededores. Los escenarios de las bandas suelen ser, la gran mayoría de

veces, lugares donde se refuerzan los lazos comunitarios como las plazas y parques públicos de las ciudades, parroquias y pueblos. Es allí donde se manifiesta el importante rol cohesionador que cumplen las bandas de pueblo en la colectividad. Es el momento propicio y alegre para compartir, para reunir a los habitantes de diferentes edades, sexos, religiones, procedencia y clase social. La banda provoca una emoción instantánea en el ambiente: habitantes, vendedores y transeúntes, se contagian de inmediato de ella, alegran el día o la noche con su armonía conjunta.

Los entendidos afirman que el acoplamiento musical entre los instrumentos solo puede ser completo cuando todos ellos pertenecen a una misma casa fabricante. Pero en las bandas de pueblo no solo que tienen orígenes diversos sino que pertenecen a épocas distintas, siendo usual encontrarse con verdaderas reliquias que deberían inventariarse por su antigüedad y pese a lo cual aún hacen el prodigio de regalar música y

entusiasmo al público (Tello, 1993: 38).

Los instrumentos principales en las bandas son los saxofones, alto y tenor, la trompeta, el clarinete, el bajo, los trombones, el redoblante, la batería, los platillos y bombos. Según los músicos con quienes pudimos conversar en la provincia, los ritmos que más se tocan son los sanjuanitos, pasacalles, pasillos, cumbias, albazos y bombas. El director de la Banda Chacarera de Machachi nos narró: “sólo hacemos música nacional y eso le gusta a la gente. Yo mantengo la música que cantaba mi madre, la música nacional a la antigua. Lo que más se toca es: cuando están comiendo pasillos, para bailar sanjuanés y albazos”. En Cayambe nos contaron que la banda tiene su propia pieza musical que se llama “Toros en San Pedro”, la misma que es muy apreciada por la gente y que ha llegado a constituirse como “un himno del lugar”.

Aparte de la gratificación económica, es costumbre que la paga sea también en comida y bebida durante la fiesta, “eso es

como obligación porque uno sale y entonces tienen que darnos” nos dice un músico de Malchinguí. En todos los lugares se hace palpable el hecho que de la banda “no se puede vivir”, y que “es más como un complemento”. Un músico de la banda de Uyumbicho nos explicó que “además de la banda todos nos dedicamos a otras actividades, porque vivir de la música no alcanza, porque esto no hay todos los días, sino de repente”. La hora de una banda de pueblo oscila entre los cuarenta y sesenta dólares. Si bien

ha sido común encontrar a niños en las bandas, hoy en día, cabe destacar la incursión de mujeres en sus filas, un ejemplo de ello se puede observar en Pintag.

Los músicos recuerdan entre risas, pero también con amargura, la famosa “vuelta del músico”: “cuando le llevan a la casa del prioste le llevan bien, con afán, en un carro, se llega, se toca, se pasa la fiesta, nos atienden... Termina la fiesta y ‘ustedes sabrán como se van’, a veces tocaba caminar unas dos o tres horas



Foto 127 Banda de pueblo de Conocoto en el Paseo del Chagra de Pintag.

para regresar, eso era amargo” (músico Conocoto). De igual manera en Alangasí nos contaron: “para llevarle es todo adulto, le dan carro, le dan caballo, le dan todo. Pero la vuelta, le dejan que vuelva como quiera, allá si rueda que rueda, ya no hay carro, ya no hay caballo, ya no hay nada, entonces tiene que regresar a pie...”

En San Antonio de Pichincha nos refirieron que, en el lugar, antes había existido una **banda mocha** que “tocaba con el curro, un pedacito de madera que se llama ‘magay’, que sale del penco, con la hoja de capulí y con unos carrizos”⁶⁰⁸. Es triste constatar el debilitamiento de la banda de pueblo, que al igual que la orquesta tropical, antes resultaba indispensable para cualquier programaailable. Este hecho se ha debido, entre otras causas, al predominio de los disco-móviles y a la popularización de nuevos géneros como por ejemplo los espectáculos de tecnocumbia,

de los cuales tomaremos nota más adelante. También existe una fuerte industria de CD’s a bajo costo, como mencionamos anteriormente, por lo cual resulta más rentable adquirir un CD de bandas de pueblo a un dólar y reproducirlo en equipos de amplificación, que recurrir a los servicios de las mismas. No obstante, a pesar de lo expuesto, creemos que la vigencia de estos importantísimos grupos, aunque con menor peso, permanece viva. La presencia de los músicos es incomparable.

10.3.3. Grupos folklóricos

En la actualidad existen múltiples grupos de música y danza folklórica a lo largo de la provincia. Una de las principales motivaciones de estas agrupaciones es mantener vivos varios de los ritmos tradicionales a los que hemos hecho referencia. Así nos expresó un músico de Pifo: “Tratamos de

⁶⁰⁸ La “banda mocha” es característica de las poblaciones afrodescendientes. Para conocer más al respecto recomendamos revisar los tomos de Cultura Popular de esta misma colección correspondientes a las provincias de Imbabura, Esmeraldas y Carchi.

escuchar siempre la música que posiblemente nuestros padres o abuelos escucharon alguna vez y tratar de acoplarle al medio actual, tratamos siempre de sacar música antigua ecuatoriana para difundirla para que así la población, algunos, vayan recordando y otros vayan conociendo cuales fueron las canciones de la música popular latinoamericana”. Según pudimos apreciar en conjuntos musicales de Nono, Píntag, Tababela, Nayón y Zámbezica los instrumentos andinos de cuerda más utilizados son la guitarra y el charango; de viento, las quenenas, zampoñas, rondadores, carcas, sicus, zatuñes, timbales, tinguillos y zanguangas, y de percusión, el bombo, que es hecho con el cuerpo del ganado y el tiple.

Una parroquia que se caracteriza por su cantidad de músicos es Zámbezica. Allí pudimos conversar con un integrante del “Grupo Jayak”, quien describió su género como: “un folklor actual para la gente joven”. Según nos reportó, tanto la tonada como el **cambishca** son ritmos tradicionales de la parroquia, pero aunque su grupo sabe ejecutarlos,

prefieren no hacerlo porque sino su música no se podría difundir y vender fácilmente. “Nosotros podemos interpretar la tonada y todo eso pero, debido al avance del progreso de la gente no lo hacemos, creo que estaríamos encerrados y no podríamos salir de lo que nosotros somos, por eso interpretamos música que salga, que se pueda vender”. Cabe señalar el hecho de que algunos grupos folklóricos talentosos asocien el “avance” de la música como el dejar atrás tradiciones musicales nativas en pos de un triunfo comercial a nivel nacional y en el extranjero. La “innovación”, tan necesaria para el arte, se confunde en muchos casos con una estilización que debilita el sentido originario.

En el caso de los grupos de danza folklórica, la música cayambeña, generalmente reproducida en CD’s por equipos de amplificación, es la que impera. También hay recurrentes ritmos otavaleños y en algunos casos, montubios, como verificamos en Pomasqui. Un grupo de Nanegalito nos refirió que las coreografías “las hacemos nosotros mis-

mos, de nuestras ideas o a veces viendo videos de otros grupos de danza del país, de ahí hemos sacado ideas...” En la zona del noroccidente se llevan a cabo importantes concursos entre las parroquias: “siempre concurra Mindo, que tiene un muy buen grupo de danza, también San Vicente de Andoas que tienen como seis grupos de danza, de

Los Bancos, Pedro Vicente Maldonado, Pacto...” .

Cabe destacar que, en muchas de estas agrupaciones, predomina la creatividad propia ya que la mayor parte de veces no hay una persona especializada que se encargue de la preparación de los bailarines. Otro tanto sucede con la elaboración de los vestuarios,



Foto 128 Grupo de danza folklórica Alóag

que en ocasiones son fabricados por los propios intérpretes bajo el supuesto de que “así ha de haber sido como se vestían antes”⁶⁰⁹. También pueden ser alquilados, en Píntag, por ejemplo, conversamos con el dueño de un almacén de disfraces en donde pudimos comprobar la recreación que se hace de los mismos. Las comparsas de este tipo de grupos han alcanzado gran protagonismo tanto en concursos escolares como en diversas fiestas populares, las fiestas del Cedazo en Guangopolo, los Pases de Niño en Quito y los valles, por poner algunos ejemplos.

En Pifo, un integrante del grupo “**Ñukanchi Llacta**” nos indicó que llevan adelante dos géneros: el nativo y el ballet o danza contemporánea. “En lo nativo, nosotros hacemos una danza de ‘los **chagreros**’ a ritmo de huaino o sanjuanito. La cultura no es negocio”, nos aseguran. La participación de jóvenes, niños y niñas en estas agrupaciones garantiza su permanencia,

como nos decían en Sangolquí: “eso nos asegura que va haber continuidad para esa clase de actividades, que los danzantes no van a morir, que las bandas de pueblo no van a morir, que van a seguir adelante, entonces eso nos da tranquilidad”.

Estas agrupaciones se dedican precisamente a reproducir bailes típicos en diversas festividades, espectáculos, comparsas y también concursos de danza, que se realizan en instituciones educativas. Su papel es importante en el ámbito festivo y va en busca de un “rescate cultural”, como nos señalaron en Tababela, no obstante, en muchos casos se trata de una expresión popular restringida, una afición que no “va más allá”. Como nos decía un miembro del conjunto JUPS: “esto es un “hobby” nada más, tengo un trabajo aparte, entonces no tenemos tiempo de estar haciendo investigación”. Lejos de profundizar en lo concerniente a la danza tradicional, al bagaje cultural de la misma y

⁶⁰⁹Un ejemplo es el traje que vestía la joven Reina de Gualea: una minifalda, un *top*, un sombrero de ala ancha y alpargatas, todo elaborado con finos pedazos de caña guadúa tierna.

su representatividad dentro del grupo social, se constituye en una afición o un pasatiempo que se limita a la participación en ciertos eventos festivos. Mientras en muchos casos se lleva a cabo la reproducción de elementos de la Cultura Popular, en otros se efectúa una folklorización total, entendida ésta como la pérdida de contenidos.

10.4. Música y bailes contemporáneos

Al presente, las ciudades y, en menor medida, el resto de parroquias de Pichincha albergan

una diversidad incontenible de nuevos ritmos, géneros y expresiones musicales. Dentro de esta amalgama que convive en la dinámica urbana y rural destacaremos la música **rocolera**, **la tecnocumbia** y **el reguetón**. A la par, aludiremos brevemente a otras manifestaciones de baile y música mucho más urbanas, menos masivas, pero igual de relevantes como son el **hip-hop**, **el hardcore** y **el punk**, géneros que demarcan claras fronteras al interior de la ciudad.

El fenómeno de la **música rocolera**, que se viene dando desde hace algunas décadas, ha



Foto 129 Conjunto musical en las fiestas de San Pedro de Ayora, Cayambe

devenido en una fuerte “industria cultural”. Tal industria es muy eficaz en generar identificación con un amplio público, desarrollar rentabilidad y en representar a sus más relevantes exponentes, cantantes y compositores, como verdaderos “ídolos populares” entablando una fuerte identificación entre el público y los considerados “artistas del pueblo” (Santillán, 2002). Esta música está hecha, principalmente, para ser escuchada y sus conciertos tienen una gran acogida, éxito de taquilla y lleno total. Las líricas tienen que ver con vivencias personales con relación a la pareja y temas de amor, despecho y traición.

La música rocolera como tal apareció en la década de los años setenta con cantantes que retomaron el estilo desarrollado por Julio Jaramillo, Daniel Santos, Alci Acosta entre otros, y justamente los primeros cantantes que siguieron esta línea de pasillo, valeses peruano y boleros, como son: Segundo Rosero, Kike Vega,

Aladino, Roberto Zumba, Noé Morales, Juanita Burbano, entre los más importantes, por ser los fundadores del estilo rocolero ocupan un lugar privilegiado (Ibíd.: 47).

Artistas más recientes de música rocolera han abandonado lo que podríamos llamar el estilo “clásico” para asumir nuevas corrientes como la tecnocumbia y música chichera, si bien se mantiene el formato de cantar con pista⁶¹⁰, lo cual es representativo del género. Como vemos, la “nueva generación rocolera”, si así se le puede llamar, se inclina más por géneros como la tecnocumbia o la música “chicha”, de influencia peruana, antes que por géneros tradicionales ecuatorianos como pasillos, albazos, boleros o valeses... “En general son artistas detrás de los cuales funciona todo un equipo de producción que maneja con mucho detalle la forma de ‘vender al cantante’ lo que implica diseñar una estrategia publicitaria alrededor de un artista joven, proyectarlo con

⁶¹⁰ La “pista” es una grabación musical sin la voz, para que ésta pueda ejecutarse en vivo.

determinada imagen, en donde el cantante reproduce y da vida a la imagen que de él se crea” (Ibíd.: 56). Durante una entrevista colectiva que realizamos en Quito, los presentes entonaron una las canciones más “cortavenas” de la música rocolera, la ya clásica: “Diecisiete Años”:

Yo vivía triste,
sumido entre sombras,
sin pensar siquiera,
que existe la vida,
pero me ha llegado
a mí este momento
y a la edad que tengo,
nace un amor.

Tiene en su mirada
los rayos del sol
y en su linda boca
un dulce candor,
tiene su mirada,
tiene su boquita,
un soplo de vida,
tiene lo que nadie
tiene en esta vida
para ser bonita.

Diecisiete años
cruzan por su vida
y está en su delirio,
yo beso sus labios,

candorosa y linda,
que Dios la bendiga.

Por su parte la **tecnocumbia**, a la pista cantada le añade recursos escénicos como coreografías, vestuarios llamativos y bailes. De hecho, sus ritmos son bailables. Este género tiene sus bases en varias vertientes de música popular, los temas que toca se relacionan con el amor, la infidelidad, la problemática social, lo divino (exaltando a Dios, santos y vírgenes), su mezcla rítmica permite un compás predecible para los espectadores, integra tres formas de hablar: la forma coloquial y de animación, los saludos vallenatos y los azuces merengueros, y, por último, incluye un performance, un show que atraiga la atención del público, trajes sexy, coreografías dinámicas y todo un despliegue de luces y sonido (De la Torre, 2003). Al conversar con una de las “divas” de la tecnocumbia proveniente de Nayón, nos expresó al respecto:

La tecnocumbia no es nuestra pero considero que sí puede tomarse como parte de nuestra cultura, porque

alguna vez alguien dijo **es cultura de un país algo que llega y se asienta con la gente y se identifica con la gente y se queda por mucho tiempo**. Es un ritmo bastante alegre, bastante movido, pero en cuanto a mí se refiere, yo canto tecnocumbia de compositores ecuatorianos, lo que no sucede con muchos artistas porque copian canciones del Perú, de Bolivia, Argentina. (...) La cumbia es más lenta, la tecnocumbia es un poco más movida, pero ahora con lo que se ha mezclado con todos los ritmos, como dicen ahora: tecnocumbia, tecnohuayno, tecnochicha, tecnopaseíto, tecno de todo. Entonces es el mismo paseíto, la misma cumbia pero con mucha más tecnología, con mucho más cuerpo de grabación que vendría a ser percusión y toda la cosa (María de Los Ángeles, comunicación personal, 2006).

El género de la tecnocumbia ha tenido una repercusión masiva en el público desde hace unos

diez años aproximadamente. Además del éxito al interior del país tiene una fuerte conexión con el sector de los migrantes en el exterior. Con respecto al baile, éste es según María de los Ángeles “muy sensual, muy alegre, tiene movimientos fuertes y de acuerdo a cada tema, porque no todas las tecnocumbias son iguales tampoco, hay tecnocumbias un poco más dolidas, más sentimentales y se trata de expresar también, con las manos, con el cuerpo, cada tema...” Uno de sus mayores éxitos es el tema “Me abandonaste”:

Sufriendo estoy
un gran dolor,
es que se fue mi gran amor,
como me duele su traición,
no se por qué él
me engañó...
(fragmento)

Otra “diva” con quien tuvimos la oportunidad de compartir es Hipatia Balseca, de Quito, quien nos comentó que inició cantando yaravíes y pasillos. Según su punto de vista, una de las innovaciones de la tecnocumbia

ecuatoriana es que, a diferencia de la peruana que es sintetizada por completo, añade instrumentos en vivo: “por ejemplo, si le pones un saxo al huaino te queda hermoso”. Su canción más exitosa es “Veneno para Olvidarte”.

La tecnocumbia tiene varios elementos: el escenario, las chicas bien arregladas y las coreografías, los videos. Los adornos y el colorido es lo que le ha dado la fuerza que tiene. El bailar en el escenario tiene otro significado. Con el coreógrafo adquirimos un estilo de baile, una base y de ahí seguimos nosotros. En mi carrera ambos ritmos, la tecnocumbia y el yaraví son muy importantes, incluso ahora estoy programando grabar un disco de canciones ecuatorianas, que se han quedado en la memoria de la gente. Lo que yo quiero es hacerla más contemporánea. Canciones como: El Aguacate, Ángel de Luz, se han convertido en verdaderos himnos (Hipatia Balseca, comunicación personal, 2006).

Es interesante el hecho de que algunas representantes de la tecnocumbia, una vez alcanzado el éxito deseen “retornar a la música nacional”, de la cual, según nos cuentan, provienen. La razón es poder “vender el producto”, la tecnocumbia vende mucho más, sin lugar a dudas. “Mi sueño es grabar un CD de música nacional, a mí me encantan los yaravíes, las tonadas, los pasacalles, los albazos, los pasillos, eso es lo que a mí me gusta, pero lastimosamente en nuestro medio eso no es comercial” (María de los Ángeles, comunicación personal, 2006). Tanto los artistas de música rocolera como de tecnocumbia cuentan con un gran potencial comercial. Sus conciertos son muy solicitados, como decíamos, por el público migrante. Son los representantes de la “ecuatorianidad”.

Son ellos los encargados de representar el rescate y la ‘revalorización’ de lo nuestro, de nuestras raíces y del orgullo de ‘ser ecuatoriano’, al ser fieles a la música de ‘nuestra patria’ o ‘nuestra tierra’. (...) Por otro lado, el

carácter sentimental de sus canciones y la forma en que tratan los temas de separación de la pareja, hace que estos artistas sean reconocidos como los portavoces del “sentir del pueblo”, construyen su reconocimiento a partir de expresar el “sentimiento popular”, en el sentido de que son considerados como artistas del pueblo ya que ‘conocen de cerca’ lo que éste vive y siente, y por lo tanto, son representados como los interlocutores por medio de los cuales el pueblo se expresa (Santillán, 2002: 105, 106).

Dentro del género de **tecnobalada** popular, podríamos decir, menos bailable, menos “tropical” que la tecnocumbia, encontramos varios exponentes en diversas zonas de la provincia. En Pedro Vicente Maldonado, un joven cantante de techno y baladas románticas nos describió su trabajo artístico:

Algunas de las canciones simplemente las escribo, las pistas también las hago yo. Cojo

sonidos de la computadora y me invento la melodía de la canción, entonces el sonido de la canción no es mío, pero la letra sí. Canto en español e inglés. Como intérprete solo, toco guitarra, charango, vientos. Aprendí a tocar guitarra por mi propia cuenta. Las pistas en cambio con imaginación y un programa en la computadora que te ayuda bastante, Adobe Audition. Mi música es una especie de techno con disco, pero sinceramente no sé qué mismo es. Todas mis canciones están enfocadas a que viene una chica y después se va y no vuelve nunca, cada uno canta lo que le pasa.

Otro ritmo que ha “pegado” con fuerza inusitada, sin precedentes, es el del **reguetón** proveniente de otros países, entre ellos Puerto Rico. Para la gente mayor, la popularidad de este ritmo resulta, en muchos casos, insólita. En Pifo, un músico antiguo, observó: “Los muchachos por su juventud, por su entusiasmo se reúnen en las calles, al menos ahora con la tendencia de los “tunnings” en los carros éstos con sus equipos de música siempre tienden a

poner reguetón...”. Del mismo modo, una antigua moradora de Puerto Quito señaló que “ahora la juventud ya se ha olvidado de bailar, solo oyen ese reguetón ‘quebrantahuesos’, cuando no hay nada más lindo que la música tradicional antigua”. Pero ¿qué es lo que ha vuelto tan atractivo a este género?

El reguetón, también conocido como “perreo” o “sandungueo”, es una degradación de ritmos jamaquinos como el **reggaemuffin** y el **dance-hall**, a su vez derivados del **reggae** y, en algunos casos, fusionado también con la bachata. Se basa en un ritmo básico, prácticamente sin letras o con líricas de connotaciones sexuales, es pues, en sí, un baile comercial que explota la sexualidad. ¿Cómo no va a tener auge un baile que permite tal desfogue y además públicamente? El reguetón ha rebasado todo tipo de fronteras, no a nivel musical, pero sí a nivel social: lo bailan niños y niñas, adolescentes, jóvenes, adultos, de todas las clases económicas y en las diferentes regiones del país, aunque con mayor preponderan-

cia en la costa que en la sierra. Existen bares y discotecas en las cuales se presenta como el género exclusivo, se lo escucha en buses, taxis, cantinas, restaurantes... El reguetón es uno de los ritmos comerciales más vendidos en los últimos tiempos.

No obstante, es clara la diferencia entre un género que es representativo por su popularidad, con respecto a aquellos que, bien sea provistos de un equipaje de tradiciones o bien como propuestas contemporáneas creativas, resultan representativos por su valor artístico y transformador. Tal es el caso del rap o **hip-hop**, que desde hace algunos años se ha asentado en diversos grupos urbanos. Este género, importado en sus orígenes de Estados Unidos, actualmente experimenta un proceso de apropiación por parte de los grupos ecuatorianos y adquiere un rostro propio, a pesar de mantener en su argot particular palabras en inglés que los identifican. Por su vestimenta: pantalones y camisetas anchas, gorras para atrás, etc., son confundidos muchas veces con “reguetoneros”, lo cual les resulta

indignante pues mantienen una rivalidad explícita con aquellos. El fenómeno de “tribalidad” surge como una emergencia de autodefinición y rechazo, de esta manera se articulan nomenclaturas diferenciales, formas de hablar, cantar, bailar, vestir y hasta caminar, privativas del grupo o “crew”⁶¹¹. Mediante estas formas de actuar y un lenguaje específico y acometedor, expresan sus signos de identidad callejeros.

La “cultura hip-hop” incluye cuatro elementos que se complementan entre sí: los “writers”, que pintan **graffitis** tanto en las

paredes como en la ropa; los cantantes o **mc’s**; los tornamesas o **dj’s** y los **b-boys** o **b-girls**, que son los bailarines de **breakdance**⁶¹². En Yaruquí conversamos con dos de los integrantes del grupo “77seven” quienes nos explicaron: “la esencia del rap es cantar cada uno sus propias líricas y usar tus propias pistas⁶¹³, si tú cantas las letras de otras personas es como mentir, eso sería un insulto al rap. La diferencia entre un raper y un *mc*, es que un *mc*, sin necesidad de la pista ni de la letra, coge e improvisa, ‘freestalea’⁶¹⁴”.

⁶¹¹ La palabra crew (equipo, grupo, pandilla no violenta) ha sido asumida para designar al grupo al que se pertenece. Una crew, a su vez, puede integrar a más grupos. Puede haber amistad entre diferentes crews, pero en la mayoría de los casos se experimenta rivalidad entre las mismas.

⁶¹² Writers (escritores) se denomina a los grafiteros, en su argot se los asocia más con escritores que con pintores. Mc’s o masters of ceremony (maestros de ceremonia) es el nombre que se les da a los cantantes. Dj’s o disc jockey (quien controla los discos) son los tornamesas, como ya lo habíamos señalado, que se especializan en la creación e improvisación de música en base a schatches de discos in situ. B-boys/ b-girls o break boys/girls son los chicos y chicas que bailan breakdance, un género de baile callejero proveniente de California que ha alcanzado gran acogida en las calles de las urbes de Pichincha y el Ecuador. Una crew integra a grafiteros, mc’s, dj’s y bailarines de break.

⁶¹³ Las pistas de rap difieren totalmente de las pistas rocoleras o de tecnocumbia, por los ritmos y por el estilo.

⁶¹⁴ El free style (estilo libre) es un estilo de cantar rap que se basa en la improvisación. En el argot hip-hopero ecuatoriano, para esta acción, se utiliza el verbo “freestalear” y para cantar rap en general, el verbo “rapear”. También se usa “grafitear” como verbo que expresa la acción de pintar graffitis, haciendo distinción entre los “tags” (firmas, rúbricas, símbolos) y el graffiti en sí (imágenes, dibujos, letras que generalmente ocupan paredes enteras y en donde predomina la forma sobre el significado).

A través del graffiti, además de realizar un arte gráfico se demarcan territorios. “El primer mensaje del graffiti es marcar tu zona. Si tú pasas por ahí vas a decir ‘aquí hay raperos, aquí hay hip-hop’. A través del graffiti tratamos de hacer ver lo que en realidad somos, nuestras raíces, es una herramienta desde lo nacional hasta un modernismo, por ejemplo aquí hay un graffiti de la iglesia de Yaruquí, queremos hacer uno del aeropuerto que ahora están construyendo”.

El rap y el reguetón son dos géneros opuestos⁶¹⁵. Con un tema de rap yo le acabo a la policía desde mi punto de vista, con un rap yo digo a mi esposa que la amo y que con mi hija son lo más lindo que tengo. Mientras que con el reguetón lo único que se busca es decir que la mujer es un objeto. Y se atreven a cobrar por insultar a la mujer. Eso no se debería considerar música. A mí me hierve la

sangre de que nos confundan (77seven, comunicación personal, 2006).

La danza del rap o “la danza de la furia” es el break-dance callejero. Se aprende y se representa en la calle. Es un baile individual que involucra mucha destreza y agilidad física. Entre grupos de hip-hop y crews es común realizar duelos de break. Por su parte, la música punk aunque con ritmos muy diferentes, también implica una demarcación de los territorios, así como una construcción social de la realidad y de la identidad. Dentro de muchos grupos se presentan conflictos jerárquicos, problemas de liderazgo e inclusive violencia simbólica, a través de estrategias y tácticas comunicativas, difusión y propagación de modelos determinantes. En definitiva, se defiende una identidad personal y colectiva que sólo se destaca frente a los opuestos. La ideología “originaria” de

⁶¹⁵ “38 que no juega/ rocolero/ nunca nos confundas con reguetoneros...” Fragmento de una canción del grupo quiteño de hip-hop “38quenojuega” que se autodefine como rap rocolero.

los punks era deliberadamente anarquista, antimilitarista, pesimista e iconoclasta (Costa, 1997: 116), características que aún se mantienen en ciertos sectores. En cuanto a la violencia, se manifiesta como un estilo de vida.

En una entrevista con un joven anarco-*punk* del barrio “24 de Mayo” de la ciudad de Quito, pudimos constatar como este género “extranjero” se tiñe de elementos propios y específicos que lo convierten en parte de “lo nuestro”. Al igual que el rap, al que aludimos anteriormente, el punk no implica solo la música, sino también características estéticas, modos de enfrentar la vida, bailes privativos y, en algunos casos, convicciones políticas.

Lo interesante del fenómeno punk en Latinoamérica es que no está tan ligado a la concepción del ‘no futuro’ como en Estados Unidos y Europa, sino que está ligado más a los procesos de los barrios marginales y la clase

trabajadora. En este sentido, el punk viene a ser una construcción cultural, basada en nuestra realidad latinoamericana. Detrás de los cabellos erizados⁶¹⁶ hay facciones y valores indígenas. Por ejemplo, el valor de la solidaridad en la producción y distribución, el valor de hacer las cosas uno mismo. A mí me dio una identidad. Los que pertenecemos a barrios como la ‘24 de Mayo’, ‘San Roque’, ‘Solanda’, ‘La Argelia’, ‘Comité del Pueblo’, ‘La Victoria’ nos sentimos identificados, por pertenecer a las clases más oprimidas. El punk es el rock del combate.

El “pogo” o mosh, es un ritmo que se baila, tanto entre rockeros, hardcoreros y punke-ros. Es un baile individual y a la vez colectivo en el cual se expresa un desfogue catártico. La persona que lo baila entra “sola” al ruedo, pero se relaciona con el resto con empujones y golpes de hombros. Encierra una dinámica de ataque y defensiva al mismo tiempo, crea

616 Una de las características más típicas de los punkeros es la manera en la que erizan sus cabelleras, lo que en su argot se conoce como los **spikes** (púas).

una relación de frenesí compartido con el resto del grupo. Lo bailan hombres y mujeres, pero principalmente los primeros. Según el muchacho punk al que entrevistamos, en el “pogo” o mosh se pueden encontrar ecos de danzas ancestrales, como por ejemplo los bailes indígenas del Inti Raymi.

Mucho de este estilo musical y de vida parte de una continua improvisación marcada por propuestas caóticas pero en todo caso transgresoras. Su atuendo es muy característico, usan camisetas, medias de rejilla rasgadas, botas militares, imperdibles, correas, clavos, cadenas, collares de perro, entre otros. Al igual que en el caso del hip-hop, la moda punk ha sido capturada por el mercado internacional y nacional que vender accesorios y ropa a precios que los convierten en artículos elitistas. Al respecto, nuestro entrevistado aclaró que: “el verdadero punk es el ‘hazlo tú mismo’, tú mismo te coses los pantalones, haces las serigrafías para tus parches, tú mismo te pelas, haces tintes y te

paras el cabello. El punk jamás estará en una vitrina, es anti-comercial, se generó en las calles, aunque hora es una moda para las élites”.

Con respecto al *hardcore*, metal o rock pesado, de origen norteamericano, en nuestro país y por lo tanto en la provincia de Pichincha, este género ha ido adquiriendo nuevas sonoridades y fusiones, de las que resultan el hip-core, el trash hardcorero, el hardcore punk, el hardcore power (en el que la voz se exagera), el grind-core (que es el hardcore llevado al límite en cuanto a aceleramiento), el death hardcore, el hardcore doom, entre otros. A través de las informaciones recavadas entre los integrantes de algunos grupos de hardcore quiteño, hemos tenido referencias de que se trata de una mezcla que proviene del *trash*, el punk acelerado, el crossover y el glam. En cuanto a la posición apolítica que destacan los autores europeos, en el Ecuador, la mayor parte de los grupos tienen temas políticos en sus canciones, que denuncian un claro inconformismo, aunque muchas veces esta

crítica comience y termine en las tarimas.

Los conciertos de hardcore, al igual que los de rap y punk, se difunden, más que por medios de comunicación, por pequeños avisos o carteles y sobretodo por la difusión personal. No sólo implican el espectáculo, sino también las congregaciones en las veredas aledañas, el “retaqueo”⁶¹⁷ que se efectúa por el público para poder ingresar, la espera, porque los conciertos siempre empiezan tarde, en ocasiones el patinaje, y el “chupe” (la bebida, que se consigue también retaqueando). Una vez comenzado el concierto, la culminación se encuentra en el baile del mosh, al que aludimos anteriormente, su potencia es la señal más precisa de la calidad de la presentación. Con estos movimientos y golpes cuerpo contra cuerpo, cantantes y espectadores se llenan: a ratos parecería que el concierto *es* este baile, y que la música es un pretexto para que se lleve a cabo, incluso integra a los de la tarima (si es que hay) y a “los de abajo”, ya que muchas

veces los miembros del grupo “bajan” al mosh y otras veces, los fans “suben” para luego lanzarse sobre la multitud. Por tanto, el concierto no es sólo la música, es también el baile, los gritos, los silbidos (que ovacionan o abuchean según la ocasión), los aplausos; es conocer las letras y saber de antemano que tal o cual parte será “brutal”. A continuación, el fragmento de una lírica hardcorera:

Cuestión de efecto,
un ser sin dios, sin ley,
va consumiéndose
en la prisión de tu interior.
Siempre buscas la culpa
y la razón,
sin preguntar por qué
pagaste hoy.
Sin magia: ente opresor.
(PDE, comunicación personal, 2007)

Una vez que hemos pasado revista de estas nuevas manifestaciones culturales, con sus respectivas particularidades, nos asaltan una serie de interrogantes: lo “popular” se define

617 “Retaquear” es pedir dinero entre amigos, conocidos y desconocidos.

¿por sus autores?, ¿por quién lo produce?, ¿por su público?, ¿por la respuesta masiva? Son preguntas que aún permanecen abiertas en nuestra reflexión. No debemos perder de vista que estamos refiriéndonos a sectores de adolescentes y jóvenes para quienes en estas expresiones musicales quizás son los únicos momentos en que confluyen el placer, la excitación, el dolor, la aceleración urbana y la euforia al mismo tiempo. No estaría demás el señalar que en este acápite hemos intentado revisar algunos de los ritmos contemporáneos que van construyendo no solo nuevas manifestaciones culturales al interior de una sociedad heterogénea, sino también, principalmente en el caso urbano, nuevas identidades y formas de asumir el mundo circundante.

10.5. Teatro popular

El teatro nos remite al ser humano en una situación de representación, sin embargo, éste no pretende reproducir la realidad, pues es, en sí, otro tipo de circunstancia única e irrepetible.

“La representación dramática no imita la realidad, sino que la interpreta según las leyes propias del universo dramático” (Copeau en Mettra, 1958: 541). Las artes escénicas, en general, se caracterizan por este rasgo que las diferencia del resto de artes que pueden guardarse, conservarse, archivarse; el teatro solo puede ser observado en vivo y es una experiencia que pone en juego la precariedad del presente estrechando el vínculo entre actores y espectadores, ya que es, desde sus orígenes, un fenómeno colectivo. Es pues, una instancia propicia para aprehender el legado de la tradición y a la vez subvertir, infringir, innovar.

En el teatro confluyen el trabajo actoral, la danza, la música, el vestuario, las máscaras, el maquillaje, la escenografía, la literatura y la poesía; en la escena se dan encuentro, bajo una premisa de ficción. Sin embargo, llegar a un “verdadero” teatro no es tarea fácil, pues paradójicamente, esta disciplina no puede ni debe mentir. Como aclara Barba (1983: 14): “toda explosión visionaria debe ser dominada; el actor

debe cabalgar al tigre, no debe dejarse descuartizar”. Su función es, por tanto, social, pero a la vez personal, íntima, individual. Las manifestaciones del arte de la representación ritual-popular, que son hechos colectivos consumados, son el contingente del cual se alimenta el teatro contemporáneo para ir más allá y transmitir, mediante una expresión múltiple, un complejo tejido de textos, símbolos y mensajes corporales, una significación que fundamenta su existencia

en la lectura interpretativa que le dan los espectadores. En este “tiempo artístico” se evidencia la cultura con sus signos, imágenes y códigos.

En nuestro país, si bien existen referencias acerca del teatro inca, un teatro estatal dedicado a ensalzar a sus emperadores (Diosdado, 1981) y, posteriormente, algunas representaciones dramáticas coloniales, quichuas y criollas (Rodríguez Castelo, n/d), el arte dramático-escénico,



Foto 130 Anciano con máscara en las fiestas del Pase del Niño de La Magdalena en Quito. 37

a diferencia de las manifestaciones de música y danza a las que hemos aludido anteriormente, no tiene una práctica sólida y tradicional. Es posible encontrar, sí, expresiones teatrales muy valiosas en el espacio festivo popular, sin embargo, remitiéndonos al arte escénico propiamente dicho, que involucra dramaturgia, investigación, técnica y nuevas propuestas, no podemos hablar de una tradición teatral “propia”. A continuación referiremos algunos ejemplos de personajes en fiestas populares y después reseñaremos acerca de la repercusión del teatro, principalmente en Quito, en el siglo XX.

10.5.1. El arte de la representación en lo festivo

A través del ámbito de la fiesta podemos ser partícipes de una profunda “teatralidad popular”, si así se le puede llamar al acto de representación que llevan a cabo diversos personajes de las celebraciones populares⁶¹⁸. Es interesante el hecho de que los

roles interpretados por diablos, payasos, capariches, viudas y demás personajes festivos, se aprendan vivencialmente, es decir, la escuela dramática es la experiencia misma, la convivencia y participación en las tradiciones. Representar significa entonces formar parte de un grupo social y mantener viva su herencia festiva, alentada por la fe.

Lo folklórico está manifestando una mediación oportuna, enraizada en la cultura, que haría posible una liturgia y una para-liturgia en consonancia con la vida, de modo que no vengán los ritos a constituir para muchos una bella cosa muerta, sino un simbolismo vivo y activo (Rueda, 1981: 23).

Tomando como ejemplo el personaje del Diablo al interior de la fiesta religiosa podemos evidenciar la personificación de un papel que representa el misterio, el peligro y en muchos casos el mal y la muerte. El Diablo es el antagonista oficial de tales

⁶¹⁸ Acerca de las mismas hemos ahondado previamente en el capítulo VIII.



Foto 131 Personajes Festivos

celebraciones. En la parroquia de Alangasí, en el valle de los Chillos, encontramos una muestra de ello en la Semana Santa, cuando un verdadero ejército de diablos “se toma” el pueblo y la iglesia festejando la muerte de Cristo. El feroz atuendo de estos personajes no es precisamente lo que causa escalofríos en la multitud, sino la encarnación misma que realizan. Es como si las máscaras tuvieran “vida propia” y quienes las portan abandonarían temporalmente

su identidad cotidiana para hacerse cargo de un rol enigmático e insondable. Ocurre algo similar que en el contexto escénico pues “la máscara es literalmente expresión de una verdad más alta y confiere al actor una existencia distinta y más elevada, más real” (Berthold, 1974: 100). El gesto congelado que oculta el rostro de carne y hueso encierra un secreto indescifrable, otorga una consonancia paralela cargada de simbolismo.

Uno se transforma cuando se pone la máscara. Por más que uno se ponga la mente con relación a Dios, uno sí se transforma, por el mismo hecho de hacer bien el papel. Es un cambio que no se podría explicar, es un cambio de personalidad, cuando se pone la careta da ganas de estar *aaajajj...* (gruñendo) solo así, porque el Diablo no habla, el Diablo muge nomás, solo señas nomás hace... (Diablo Mayor, Alangasí).

Representar y bailar al Diabolo Uma, que con su rostro doble mira al mismo tiempo el pasado y el futuro⁶¹⁹, comporta también una gran responsabilidad: “no es de coger, ponerse la careta y salir a bailar” nos explican dos diablos en Pifo. “Siempre al Diabolo Uma hay que hacerle un pedido, un ritual. Por ejemplo, si yo voy a bailar, yo cojo la careta y le pido al Jefe Mayor, lo que llaman vulgarmente brujería,

entonces él le alza a la cabeza y le fuetea dos veces por cada lado, de ahí me entrega y una compañera que tiene agua, que ha traído de la chorrera, lanza esa agua despacito”. Este personaje, de raíz indígena, contiene una fuerte influencia hispánica con respecto a la connotación que se le da al diablo como encarnación del Mal. Está presente en infinidad de fiestas andinas pero principalmente en las de San Pedro y San Juan, como referimos anteriormente.

El diabluma lleva totalmente cubierta la cabeza con una máscara de tela en la cual se aprecia claramente dos caras, la una de color encendido y la otra de color oscuro; si la una va hacia delante, la otra quedará en la parte posterior. Tiene en cada cara formados los ojos, una nariz pronunciada en forma de arco y desde el orificio de la boca sale una larguísima lengua roja; las orejas son bastante

⁶¹⁹La máscara de dos caras del Diabolo Uma encierra distintas dualidades, el bien y el mal, lo femenino y lo masculino, la luz y la oscuridad. En su representación, este personaje encarna este sistema de oposiciones que se encuentran implícitas en las formas de pensamiento y cosmovisión del mundo andino.

grandes y en lo más alto de la máscara van erguidos doce cachos de colores, firmemente parados (los diablumas de Cayambe tienen los cachos caídos). La prolongación de la cara delantera llega hasta la altura del pecho y la de la cara posterior cubre hasta media espalda; en estas prolongaciones se encuentran bordadas figuras terroríficas y escenas espeluznantes (Espinoza Arévalo, 1985: 99).

A decir de una persona que lo encarna, el Diablo Uma es un “símbolo guerrero” y para representarlo hay que “pedirle permiso a la máscara”, que concede una especie de protección, de lo contrario existe un peligro inminente. En Cayambe, un experto en la elaboración de estas máscaras nos describió el proceso de “curación” del Diablo Uma.

Hay que amansarle a la máscara. Hay que ir pegándole hasta dejarle en una **paccha**, o sea en una cascada. Se le deja botada en lo que cae el agua durante siete o doce días. Después le

sacan, le llevan a la casa, le secan y se ponen. Cuando hacen ese ritual la máscara se encarga de protegerle a la persona, le da más fuerza, puede estar bailando unos dos o tres días que no siente cansancio. Pero la persona tiene que cumplir al menos siete o doce años seguidos bailando. Si no cumple, le sucede algo, un accidente. Ha habido muchos casos en los que se han caído en quebradas.

Este personaje festivo masculino es danzado más que actuado, como señalamos en un acápite anterior. Su representación está fuertemente vinculada con valores como el arrojo, la osadía y el temple, atravesados por el importante ritual de iniciación transmitido de ancianos a jóvenes. Como nos aseguraron: “para ser Aya Uma hay que tener mucho coraje. En cada fiesta hay que estar acompañado por el Diablo pero también hay que enfrentarle”. Se le dota de sacralidad a este personaje, que también alcanza una gran significación en el drama ritual de la

Yumbada, celebrado tanto en La Magdalena como en Cotocollao, ambos barrios de la ciudad de Quito, con ocasión del Pase del Niño en Navidad.

Como dimos cuenta en el capítulo de Fiestas, la dramatización popular festiva de la Yumbada se lleva a cabo en plena calle, en las afueras de la iglesia, es decir en un espacio sagrado extra-oficial. El drama, que podríamos considerar como una versión contemporánea de un auto sacramental, escenifica un mito relativo a la infidelidad consumada por la esposa del yumbo mayor, hacia éste, con un tsáchila (Hernández en Naranjo y Ponce, 2003). Entra en juego entonces un código moral que involucra el honor, la venganza y el consiguiente ajusticiamiento. En tal contexto la presencia del Diablo Uma desempeña un papel altamente simbólico cuando irrumpen con su látigo para señalar al traidor y determinar así su destino.

Todo este acto teatral⁶²⁰ tiene como rasgo primario la partici-

pación entusiasta del “público” que está conformado por el resto de moradores del barrio, los priostes, otros disfrazados (negros, archidonas, pastorcitos, alumbrantas, reyes magos...), vendedores ambulantes, músicos y algunos visitantes. La mayoría conoce de memoria la trama, pero esto, lejos de disminuir el interés por la misma, propicia su activa intervención como espectadores-actores. Por ejemplo, cuando el amante de la yumba intenta huir del yumbo mayor, el culpable se esconde entre el público, que en medio de la algarabía impide de alguna manera que el yumbo le dé alcance (Naranjo y Ponce, 2003).

Otra interesante expresión histriónica se da en diversos rincones de la provincia con ocasión del Viernes Santo, fecha en la cual se rememora el vía crucis de Cristo hacia el Monte Calvario. En la parroquia de La Merced pudimos esperar una representación popular del camino a la crucifixión que en toda la zona recibe el nombre de “Cuadro Vivo”. Tal acto colectivo se lleva a cabo

⁶²⁰ Hemos descrito con detenimiento el drama y su contexto festivo en el capítulo VIII.

al mediodía desde Sanjaloma, un barrio aledaño muy representativo, hasta la iglesia central del pueblo. El joven que encarna a Jesucristo es echado por Caifás, en este caso representado por un “mono” no precisamente animal sino “humano”, y por Pilatos, a la turba enardecida y a los romanos. Uno de ellos es un hombre voluminoso que zarandea y golpea contundentemente al Salvador, por lo cual el público prorrumpe en exclamaciones. Después de torturarlo, los soldados proce-

den a coronarlo con espinas. El romano corpulento esconde entre sus ropajes una botellita de “Tesalia” provista de líquido rojo que salpica oportunamente en la cara y cuerpo de Cristo. La sangre corre y muchos devotos y devotas sufren en silencio al presenciar tal escena.

Para que todos los parlamentos puedan ser escuchados por el público hay una muchacha, vestida de civil y por tanto anacrónica con respecto al resto de



Foto 132 “Cuadro Vivo” de Viernes Santo en La Merced.

habitantes de Jerusalén, quien armada de un megáfono corre presurosa detrás de cada personaje. Su papel no “estorba” ni resulta incongruente, se integra a la dramatización de tal suerte que los espectadores “no la ven”. Después de que el pueblo decide salvar a Barrabás, Jesucristo emprende su martirio hacia el monte en donde será crucificado. En el camino le acompañan las desconsoladas Virgen María y María Magdalena, la Verónica, los imponentes “turbantes”⁶²¹, los romanos que lo azotan y la multitud delirante que clama por verlo condenado. Cada cierto trecho se detienen en las diversas “estaciones” que algunas familias del lugar han preparado para la ocasión: altares primorosamente arreglados en donde toda la procesión se detiene y reza. Al llegar a la estación final, la iglesia de La Merced, todos los presentes ingresan para formar

parte de la ceremonia de las Siete Palabras oficiada exclusivamente para esta fecha.

Como vemos, tanto en la experiencia festiva y en sus demostraciones alegóricas de expresión popular⁶²², como en la tradición oral, existe un asidero extraordinario, un bagaje riquísimo que puede servir como valioso material e iniciativa para la labor de las artes escénicas ecuatorianas.

10.5.2. Teatro popular del siglo XX

A comienzos del siglo XX, antes de que el ferrocarril central llegara a Quito, la mayor parte de manifestaciones escénicas en la provincia fueron muy esporádicas, supeditadas al tránsito de compañías extranjeras. En los años 20's empieza a surgir una

⁶²¹ Los “turbantes” cargan sobre sus cabezas estructuras de carrizo de aproximadamente diez metros de altura, forradas de tela blanca o negra, estrellas y cintas de colores. Sobre ellos hemos referido en el capítulo de Fiestas.

⁶²² En las ricas fiestas populares de la provincia, además de los personajes a los cuales hemos aludido, existen muchos ejemplos de representación como los payasos, los negros, los sacha runas, los moros y capariches, entre tantos otros, que no nos detenemos a detallar, pero que podrían servir para una obra específica al respecto.

línea que ponía énfasis en que el teatro debía ser nacional, espejo de costumbres locales y espacio para la denuncia social (Rodríguez Castelo, n/d). En el caso de Quito, el teatro vivió un auge en la década de los 40's, la "época de oro", como la denomina Oscar Guerra (comunicación personal, 2006), el carismático actor que supo interpretar por tantos años al personaje de "Sarsocita", dúo y contrapunto de "Don Evaristo". Así nos describió el ambiente teatral de aquel entonces:

Se hacía verdaderamente teatro, fue la época de oro. Había en Quito como cuatro compañías de teatro y una de ópera, que formaron los hermanos Carrillo. Había la Compañía de Revistas Musicales de las Hermanas Sasá, la Compañía de Teatro Dramático Moncayo-Barahona, la Compañía de Teatro Cómico de Telmo Vásconez y Tita Merizalde y había otras compañías de teatro dramático como la de Eduardo Albornoz o la de Leonardo Páez. El Teatro Sucre trabajaba casi los trescientos sesenta y cinco días del año, incluso las compañías del exterior venían muy seguido,

el teatro francés, el teatro alemán, hacían en su idioma y sin embargo tenían público. El teatro tenía toda clase de público. Las funciones de ópera, por ejemplo, eran de gala, todo un acontecimiento social, un desfile de modas, perfumes y joyas. Los de luneta de ópera tal vez no entendían nada, porque algunos roncaban a los cinco minutos, pero los que sabían de ópera eran los que estaban en la galería, hasta llevaban la partitura. A las clases más populares lo que más les gustaba era **la comedia y las variedades musicales**. Había muchas comedias musicales argumentadas, por ejemplo, de música tropical o europea popular. Venían por ejemplo compañías italianas, españolas, trayendo zarzuela, opereta...

Es interesante el hecho de que, producto de esta influencia extranjera, distintos pueblos de Pichincha se hayan empezado a "apropiar" de tal género. En lugares como Puembo, Checa y San José de Minas nos han referido acerca de "las comedias" que se realizaban públicamente con ocasión de las fiestas cívicas o religiosas. Eran un aconteci-

miento especial, muy esperado por toda población, grandes y chicos. Según nos relatan, esta costumbre se ha visto inhibida por la explosión de otro tipo de divertimentos como el deporte, las discotecas y la televisión.

A la fiesta religiosa del Señor de la Buena Esperanza fueron uniéndose otro tipo de manifestaciones, ya no religiosas. **Había aquí las famosas comedias.** Checa se caracterizaba precisamente por tener un grupo de comediantes que no había en los pueblos vecinos. Un grupo de comediantes que, con oportunidad de la fiesta del Señor, preparaban unas buenas veladas, donde había pues dramas, comedias, música y esto era bastante interesante. Al principio se hacían en la plaza pública, después ya hicieron privado, pagado. Luego pues, aparte de eso habían los toros. Había los juegos para muchachos, torneo de corbatas, torneo de cintas, de ensacados, castillos. Todo se hacía en honor al Señor de la Buena Esperanza. Pero como era algo pagano los sacerdotes no apoyaban (entrevista colectiva, Checa).

En Quito, la compañía de Ernesto Albán, que tuvo su inicio en mil novecientos treinta y cinco, vivió aproximadamente cincuenta años. El mayor éxito de esta compañía fue la dramatización de las famosas “Estampas Quiteñas”, costumbristas en un principio y luego políticas, escritas por Alfonso García Muñoz. Para desarrollarlas se inventó una familia: el personaje de **Evaristo Corral y Chancleta**, un empleado público; Quiroguita, su amigo íntimo con el que salía a tomar y conversar; Jesusa, la esposa “mandona” y Marlene, su hija. Ernesto Albán Mosquera, actor cómico, encarnó durante décadas el personaje de Evaristo; para su vestimenta se inspiró en la figura de Chaplin: el mismo pantalón de *Charlotte*, el bombín y el bigote.

La primera estampa que se teatralizó se llamó “La quincena y mi mujer”: la breve historia de un empleado que tenía que entregarle el sueldo a su esposa y justificarle hasta el último centavo. Después apareció

el personaje de Sarsoza, el licenciado Suasnavas y un “gringo” al que don Evaristo llevaba a conocer la ciudad para de paso burlarle. “Yo no fui el primer Sarsoza, hubo muy buenos actores que representaron a Sarsoza antes que yo, por ejemplo hubo un actor estupendo: Carlos Vásconez. Yo empecé en 1957. Mi personaje era como un ‘shunshito’, para que él tenga oportunidad de tomarme el pelo. Conmigo se inventó el *¡vení acá...!*” (Oscar Guerra, comunicación personal, 2006).

Evaristo tuvo su auge desde los años 40’s hasta los 60’s, y era tan popular que llegó a ser diputado de la República. Tenía una popularidad parecida a la que tiene ahora Carlos Michelena, pero con la diferencia de que, como Ernesto Albán provenía de las clases medias, su discurso encarnaba un personaje de la clase media. Sin embargo, la gente se sentía muy identificada, aunque como propuesta

teatral no era una propuesta original o de vanguardia: **lo valioso era la comunicación y la identificación con el público**. Conservaban fuertemente el acento quiteño, los quiteñismos y la vestimenta. También jugaban mucho con el chiste de doble sentido. Era un teatro textual, muy poco gestual, ellos se paraban y hablaban. Era muy coyuntural, siempre tenía que ver con la cotidianidad del acontecer político. La sátira política se daba, no desde la izquierda o el marxismo, sino, por ejemplo, se criticaba la corrupción desde el diálogo de la señora de la esquina (Natasha Salguero, comunicación personal, 2006).

En palabras del propio Ernesto Albán: “la risa es la panacea para todos los males populares” (en Albán y Naranjo, 2005: 261). Encontramos aquí una manifestación teatral importante, más por su carácter político-social que por su búsqueda escénica, que jugó un papel muy representativo a nivel popular. El personaje sir-

vió como catalizador para hacer patentes denuncias circunstanciales y necesarias de la sociedad hacia los grupos de poder político, mediante la comedia.

A ciertos mandatarios no les gustaba el trabajo nuestro porque nosotros les atacábamos cuando estábamos seguros de lo que estábamos diciendo, nunca dijimos una calumnia. Muchas estampas se anticipaban ya a lo que iba a pasar en la política nuestra. Lo que el pueblo no podía decir, lo decíamos nosotros. **Éramos la voz del pueblo** (Oscar Guerra, comunicación personal, 2006).

Otro personaje que se hizo muy popular en Quito por la misma época fue el **Indio Mariano**, que era un campesino que llegaba a la ciudad y el chiste surgía a través de cómo hablaba el español. “En el fondo era racista porque le hacía ver al indio, si bien algo ingenioso, también ignorante. Es algo parecido a lo que pasó

después en México con la *India María*” (Natasha Salguero, comunicación personal, 2006). Con este tipo de argumentos se pretendía llegar a un público de clase más popular que de élite, sin embargo, resultó contraproducente para el arte mismo. Al fin y al cabo, se promovió un teatro basado en estereotipos, tanto de forma como de contenido: clichés dramáticos y también prejuicios acerca de las connotaciones de lo urbano y lo rural⁶²³.

En los años 50’s, el director del Teatro Experimental Universitario de Quito, Sixto Salguero, renovó la puesta en escena teatral pues además de director y actor era escenógrafo. Llevó a las tablas dramas de corte político y social, pero su mayor aporte estribó en la escenificación de obras de autores contemporáneos, en ese entonces, como Jean Anouilh y Eugene O’Neill. También realizó **radioteatro**, sobretodo de leyendas quiteñas. El dramaturgo Álvaro San Félix hizo varios guiones para radio-

⁶²³ Las secuelas de este tipo de teatralizaciones aún las podemos percibir en muchos sketches cómicos y programas televisivos de “producción nacional”.

teatralizar obras de la literatura ecuatoriana, como por ejemplo “La Linares”. Sin embargo, el fenómeno de las radionovelas alcanzó su auge con aquellas que empezaron a llegar en discos desde Cuba y México. Eran historias de folletín, más o menos bajo los mismos esquemas de las telenovelas de hoy en día.

Las radionovelas eran transmitidas en la Radio Gran Colombia, pero llegaron a su máximo esplendor en la Radio Espejo. Cuando yo era niño, hace 50 años, ya había estas radionovelas. ¡Había muchísimas! Recuerdo ‘Yanko El Gitano’, ‘El Pirata Buena Suerte’, la famosa serie de Roberto del Cid ‘El Gato’, con su criado Maxuma, ‘Porfirio Cadena El bandido Ojo de Vidrio’, ‘Kalimán El Hombre Increíble’, ‘Rayo de Plata’, ‘Ojo de Águila’... Estas radionovelas, que llegaban de Cuba y de México, capturaban tanto la atención del público que, en la Radio Espejo, las transmitían en la mañana, en

la tarde y en la noche. Las de la noche tenían luego su *reprise* a la mañana siguiente (Wilson Pico, comunicación personal, 2006).

En la actualidad encontramos que el “teatro popular” se expresa básicamente en el teatro al aire libre. Desde el mismo hecho de trascender el ámbito del escenario formal, el **teatro callejero** es una instancia de cuestionamiento y reformulación tanto escénica como social. En Quito, su principal exponente es el actor Carlos Michelena que lo viene practicando desde hace veinte y cinco años y que ha creado su espacio escénico personal al aire libre, en el parque de El Ejido. El crecimiento poblacional de la ciudad exige de los artistas, de la sociedad, que haya expresiones en las cuales la gente pueda verse reflejada. El trabajo de Michelena ha representado un gran aporte al respecto; además de su contenido crítico ha desarrollado un importante ejercicio corporal y vocal. Pero lo que más atrae a los espectadores es precisamente la posibilidad de reír. La ingeniosidad y la ironía, a

partir de modismos ecuatorianos y la representación de personajes comunes y “silvestres” pero tan “nuestros”, arrancan las mejores carcajadas. Consigue que el público se ría de sí mismo, de las desgracias, de la corrupción, del maltrato, del absurdo.

Trabajar en la calle fue la posibilidad de hacer denuncias de lo que a uno le pasaba. Por ejemplo, yo era inquilino junto con mi madre y una sobrina, y nos desalojaron. Entonces no hubo un dramaturgo de por medio, ni ensayos, ni preámbulos, sino ir directo a la denuncia, vi que había esa posibilidad que brinda el teatro al aire libre. Empecé haciendo una historia que era sobre José Guamán, un inmigrante, un campesino. Luego le fui añadiendo historias de mi experiencia personal como la historia del cuartel, el abandono amoroso, los viajes, la escuela, la cárcel, los personajes marginales... Todo el tiempo ha estado presente el tema político, cuestionar a los gobernantes que son muy cínicos. Tuve problema algún rato con el grupo que formé, el PEDO, Partido Ecuatoriano De Oposición, en la

época de León Febres Cordero, nos relacionaban con Alfaro Vive y todo lo que tenía ribetes de protesta o subversión tenía que ser eliminado. Eso me motivó a irme por un tiempo a México. Temas recurrentes míos han sido decirle a la gente que no se deje engañar tan fácilmente, que las elecciones, los partidos políticos y toda la estructura de lo que es el Estado lo que sirve es para que algunos sapos se embolsiquen y dejen al resto a pie... Se les da donde les duele, cuando se les dice que son ‘choros’, que son corruptos, que son inmorales. **En el parque yo no me limito cuando expongo lo que pienso, es el espacio abierto para la improvisación.** En cambio, en la televisión todo es preconcebido. De una manera indirecta hay cierta censura. Son dos espacios válidos pero totalmente distintos. En el parque puedo hacer denuncias frontales, en la televisión puedo hacer críticas pero con límites. Con lo que me pagan en el canal me permite equilibrarme de lo que hago en el parque, porque del parque nadie podría sobrevivir (Carlos Michelena, comunicación personal, 2006).



Foto 133 Carlos Michelena en el parque del Ejido en Quito.

En Tumbaco, pudimos conversar con uno de los integrantes del grupo de teatro “Uno Más Uno”, que fue de los más representativos de la zona hace diez años. Principalmente realizaban sketches cómicos: su línea creativa era también la del teatro de la calle. Los temas reiterados giraban en torno a la denuncia política y social, como nos comentaron:

Resaltábamos temas como la politiquería, la falta del aumento del salario, por

ejemplo, al obrero le aumentan el salario pero es un aumento ficticio porque le suben todas las otras cosas. Tratábamos de hacer una crítica social de izquierda, socialista, tratábamos de hacer una denuncia de lo que ocurre en nuestro país. También tocábamos temas locales, por ejemplo, la gente de Tumbaco es muy desunida, somos muy dispersos, no nos gusta unirnos, los barrios tienen rivalidad entre centro

y periferia, por la diferencia de servicios. Una vez nos presentamos en el Teatro Sucre luego de Evaristo y Sarsoza, y como igual éramos dos, luego se nos acercaron a felicitar, era como que nosotros tomábamos la posta del teatro popular.

La ausencia de una política cultural integral que apoye al des-
envolvimiento de las artes escénicas ha perjudicado gravemente el desarrollo de las mismas, pues hace falta la preparación de un público, espacios adecuados⁶²⁴ y buena remuneración. Oscar Guerra, después de toda una vida consagrada al mundo escénico, nos expresó: “prácticamente al

teatro lo mataron las entidades gubernamentales que nunca hicieron nada por el teatro popular ecuatoriano, que no es que pedía dinero pero pedía al menos un apoyo moral...”. Sin embargo, a pesar de esta carencia de respaldo estatal, económico y administrativo, el teatro no ha muerto. Nuevos lenguajes, propios e independientes, muchos de ellos anónimos en la ciudad, se siguen suscitando. El camino es largo: se necesita alcanzar una disciplina para poder contravenirla; se precisa en primer lugar una noción de arraigo, de escrutar la tradición propia, individual y colectiva, para entonces poder cambiar los horizontes. |

⁶²⁴ La falta de espacios para el arte se ve ahondada por intereses religiosos y privados. Muchos teatros y cines de la capital han sido invadidos por grupos protestantes, como nos comenta un antiguo morador de El Tejar: “El cine Variedades quedaba frente al Teatro Sucre y atrás, en la Esmeraldas quedaba el Teatro Popular, que ahora está alquilado a una congregación evangelista. Lo mismo ha pasado con el Capitol, el Cumandá, el Fénix, el Colón, el Alhambra, el México...”

CAPÍTULO XI

Cocina Popular

11.1. Aspectos Generales

“La cocina es el espacio de reunión, en donde todos se juntan para comer y conversar. Ahí se puede mantener un contacto más directo con el resto de miembros de la familia. La cocina era como un gran núcleo alrededor del cual se formaba la unidad familiar” (Arq. Margoth Jaramillo, comunicación personal:2006).

Al hablar de la comida popular, nos referimos a un fenómeno cultural, que está en constante cambio, pero que posee la riqueza de la tradición, convirtiéndose

en una manifestación actual que se “entiende” desde los sentidos y que a su vez, es también un conocimiento, que se transmite de generación en generación.

Si bien la cocina popular tiene raíces que se sustentan en la tradición, al hablar de este fenómeno, también es imprescindible tomar en cuenta, cómo el mercado y la globalización, han influido notablemente en este ámbito de la cultura, provocando la creación y popularización de nuevos platos, así como fusionando lo tradicional con lo contemporáneo, lo que le da unos matices particulares a la cocina, que suelen tener vetas de nostalgia.

Cuando empezamos a recorrer la provincia de Pichincha, entre otras sorpresas, nos encontramos con una diversidad enorme de sabores y olores, dispuestos a tentar nuestros paladares. Una pequeña muestra a modo de “entrada”:

Aquí lo que más se come es el hornado (en Pedro Vicente), pero en definitiva se ha formado una mezcla de todas partes, en el mercado, usted va a encontrar el caldo de gallina criolla, el seco de carne, el seco de guanta, el seco de pescado, el ceviche, el aguado... usted encuentra de todo, para todo gusto.

Esta diversidad de platos está totalmente relacionada con la gran variedad ecológica de la provincia, que abarca desde bosques subtropicales, hasta el mismo páramo, pasando por valles templados. En este sentido, es necesario puntualizar que, si

bien los seres humanos somos omnívoros⁶²⁵, nuestra alimentación está relacionada con los productos de los que podemos disponer con relativa facilidad. Sin embargo, esto no determina nuestras preferencias alimentarias (como lo veremos a lo largo del capítulo), por cuanto, si bien las posibilidades de acceso influyen en nuestras costumbres alimenticias, éstas representan un complejo conjunto de creencias, ritos, normas, símbolos, a las que habrá que sumar las posibilidades económicas de consumo⁶²⁶.

La comida por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de pasar a un estómago vacío. En la medida en que sea posible explicar las aversiones y preferencias dietéticas, la explicación ‘habrá de buscarse no en la índole de los productos alimenticios’, sino

⁶²⁵ Existen autores que postulan la contradicción inherente de los omnívoros de no ingerir todo lo que realmente se puede digerir, y como veremos a lo largo del capítulo existen diversas pautas culturales que marcan la preferencia por uno u otro producto, entre las que están las creencias, la tradición, el estatus y la influencia de los medios de comunicación masiva.

⁶²⁶ Generalmente, la perspectiva socio - antropológica considera que los procesos relacionados con la alimentación humana son tanto prácticas materiales y sociales, como simbólicas y expresivas (Carrasco y Pons, 1992).

más bien en la ‘estructura de pensamientos subyacentes del pueblo que se trate’ (Harris, Marvin, 2002).

Al hablar de la comida y en especial de su preparación, en esta provincia, es imprescindible resaltar el papel que generaciones de mujeres⁶²⁷ han tenido en este proceso, son ellas quienes han sabido guardar los secretos culinarios y son las poseedoras de infinidad de conocimientos gastronómicos y nutricionales. Esto se puede explicar en el hecho de que, han sido ellas las encargadas durante generaciones del cuidado de sus familias, donde la alimentación ha ocupado y ocupa, un lugar primordial.

Los conocimientos femeninos van más allá de lo meramente nutricional, e incluso nos hablan de una especie de relación afectiva con los ingredientes, a fin de obtener buenos resultados, según nos conversó una de las mujeres que nos abrió las puertas

de su cocina: “Hay que hacer con bastante amor, con bastante ilusión, cuidando que los ingredientes sean los mejores y bien preparados. Así se consigue que haya buenos sabores”. Es en este sentido, que se debe entender a la comida, más allá de su función alimenticia, ella tiene que ver con todo un bagaje de costumbres, creencias y afectos. A más del acto de comer en sí mismo, el rito de la preparación y la organización de los alimentos, nos hablan de un riquísimo lenguaje simbólico y emocional, que le proporcionan a esta actividad, una importancia sumamente grande.

Se puede decir entonces, que la cocina popular es un sistema con significados y significantes propios, que van desde la necesidad energética de los seres humanos, hasta la posibilidad de expresar sentimientos y emociones. Sin olvidar que en este sistema también se puede expresar un estatus y una forma de vida.

⁶²⁷ En la actualidad el rol masculino se ha ido transformado y es común ver a jóvenes interesados en la cocina, pero durante generaciones los hombres han ocupado el papel de proveedores, más que de reproductores, circunstancia que los ponía fuera de las actividades relativas a la preparación de alimentos.

Partiendo de estas ideas que las consideramos básicas, a continuación, empezaremos a recorrer los variados sabores que ofrece la provincia y las costumbres que los rodean, entendiendo que aunque con el paso del tiempo la gastronomía, como práctica cultural, se transforma, aún se mantienen ciertos rasgos característicos, o se crean algunas nuevas particularidades, las mismas que se van a ver reflejadas en las recetas y el consumo mismo.

11.2. Alimentación Cotidiana

11.2.1. La Hora del Desayuno

La primera comida del día brinda la energía para mantenerse activo durante la mañana, de hecho, la sabiduría popular mantiene la idea de que el desayuno es el alimento más importante del día. Por lo general, se hace a horas tempranas de la mañana



Foto 134 Fogón Serrano

y en la intimidad de la familia, con lo que además de tener su importante aporte energético, es un buen pretexto para compartir un tiempo dentro del calor del hogar.

Los desayunos han tenido una gran transformación con el pasar del tiempo, hace algunos años las mujeres debían levantarse a la madrugada a preparar cada uno de los platos que se servían temprano en la mañana. En la actualidad, la tecnología (en especial el apareamiento de la cocina a gas), la incorporación de las mujeres al mercado laboral y la posibilidad de acceder a varios productos procesados, han cambiado las costumbres, como nos contó una informante:

El desayuno de ahora le hacen más preparado porque le ponen huevo, jugos, antes los jugos poco había, claro que la fruta en todo el tiempo había, pero eran menos utilizables por lo que no había licuadora, se hacía apretando en un harnero, un tamiz o un cedazo,... Antes era el

chocolate el que prevalecía, había un chocolate especial de hoja, le daba un sabor rico y se espesaba en pura leche, se hacía con las batidoras de mano, le ponían un pedazo de hoja de ese chocolate y le batían bien.

Una de las transformaciones más significativas tiene que ver con el uso de maíz en esta comida, este producto aún en la actualidad es de gran importancia por su valor nutricional, pero también por su significado tradicional: “El desayuno de todos los días era una coladita de maíz. Cosechábamos el maíz, le hacíamos secar, le tostábamos en el tiesto, de ahí molíamos y con esa harinita hacíamos coladita y comíamos con tostado”. Como nos contó una informante de Nayón, llena de nostalgia, costumbre que se tenía también en las poblaciones de La Merced, Sangolquí y Fajardo, para solo citar algunos ejemplos. El consumo de este alimento además de estar relacionado con la cocción, estaba ligado a todo un proceso de siembra y cosecha.



Foto 135 Choclos cocinados

Uno de los tantos platos elaborados con maíz era la chuchuca, que se hacía con choclo cau⁶²⁸ tostado. Las tortillas de maíz, muy populares en Sangolquí, Cayambe y también en Quito, hechas en tiesto eran las que reemplazaban al pan, que se consume actualmente. De hecho, sobre el pan nos comentaron, que antiguamente era un alimento muy ocasional, que tan sólo se consumía a diario, en las casas en que se horneaba para la venta. Posiblemente, esta transforma-

ción se debe en gran medida, al hecho de que las encargadas de la alimentación familiar (que por lo general son las mujeres), han debido incorporarse al mercado laboral, con lo cual no disponen del tiempo necesario, para la preparación cotidiana de alimentos, que requieren demasiada elaboración.

Otro de los cereales usados a primera hora de la mañana era (aún lo es en el ámbito rural) la cebada, mezclada con diferentes

⁶²⁸ Es el maíz entre tierno y maduro, que sirve de ingrediente principal a ciertos platos como las humitas o choclo tandas (Estrella, 1990).

ingredientes, **el chapo** es uno de sus derivados, se lo consumía especialmente en los sitios de altura. “En los desayunos tomábamos agüita de cedrón o **máchica**. La máchica se ocupaba antes, ahora ni conocen. Hacíamos el chapo así: al agüita de cedrón o canela se ponía máchica, se le mecía y ya”.

En algunos lugares también nos hablaron de desayunos más “fuertes” que no se han transformado mayormente en sus ingredientes, pero si en su preparación, especialmente por el uso de ciertos utensilios que se han ido modificando por la presencia del mercado, esto fue lo que nos explicó una mujer en Tambillo:

Antes siempre se desayunaba, hasta ahora mismo comiditas de sal, granos por supuesto que se cocina en la tarde en ollas de barro, ahora ya no hay, solo el tiesto es de barro, pero ollas ya poco. Entonces se para ya sobre la tarde, sea mote, arvejas, lo

que sea se para con cualquier clase de hueso con mano de res alguna cosa, entonces para el desayuno el grano esta bien cocinado eso se pica cebollita bien finito, culantro y se come.

Parece ser que el tomar este tipo de desayuno, depende tanto de contar con los recursos económicos suficientes, así como del tipo de trabajo que deban realizar las personas durante la mañana, así, si un trabajo requiere de mucho esfuerzo físico, se hará una comida de “sal”, sino se buscará algo más ligero ...”según los trabajos que tengan es aquí, por ejemplo, si van a trabajar duro, yo si les he visto aquí (en Alóag) que comen de “sal⁶²⁹”.

Sólo al noroccidente de la provincia de Pichincha, nos hablaron de otro tipo de desayuno, en el que se utiliza el plátano verde como alimento principal, lo que responde a la presencia de este producto en el entorno. En este aspecto si se puede hablar de

⁶²⁹“Comer de sal”, quiere decir comer alimentos como: sopas y segundos.

que la alimentación responde a la accesibilidad de los alimentos, como nos contó un habitante del sector, al hablarnos sobre los deliciosos desayunos cotidianos:

El desayuno típico de Nanegal es el majado de verde. Primero se le cocina al verde y después se le maja⁶³⁰. Aparte se pica unas cebollitas blancas y se les fríe, con manteca de chanco o aceite y se lo mezcla con el verde y se le hace tostar. Opcionalmente se le puede poner un huevo frito encima. Esto se acompaña con café.

Teniendo al verde como ingrediente principal, también nos hablaron del bolón, al cual se lo sirve acompañado de café, plato que tiene influencia costeña y se consume en las zonas bajas de la provincia, pero en menor cantidad que el majado ya que su preparación es trabajosa. Sobre los bolones nos contaron que la gente de clima frío los solicita al llegar al noroccidente, lo que sin duda

se debe, a que es un plato muy rico, además de tener un sabor muy atractivo y distinto para las personas que no viven en la zona cálida. La calidad de este plato lo ha convertido en un producto de comercio. ...”el bolón de verde es un plato vendible, pero bien trabajoso... la gente que viene de la sierra lo primero que piden son bolones, con chicharrón es más vendible”.

La yuca, es otro de los alimentos propios de esta zona, se la puede preparar en múltiples maneras, ya sea cocinada, asada, frita o en crujientes tortillas, que se elaboran de la siguiente manera:

Se pone a moler la yuca, para después hacer la masa con manteca de achiote y queso. Se le hace una bolita y se le pone a asar. Después se pone un poquito de aceite y cebolla, hasta que las tortillas se pongan de color medio amarillo, en este punto, es cuando el plato ya está listo.

⁶³⁰ Majar quiere decir aplastar, acción que normalmente se realiza con una piedra de moler.

⁶³¹ Esta costumbre, especialmente en las zonas urbanas, ha ido decreciendo, por cuanto la

Con este rápido recorrido por los deliciosos alimentos matutinos tan sólo hemos comenzado el día, en la provincia, cuando las condiciones económicas así lo permiten, se consumen aproximadamente cuatro comidas, repartidas a lo largo del día, cada una de ellas con sus particularidades y secretos.

11.2.2. Las Sopas Tradicionales

El momento del almuerzo, siempre se inicia con una sopa⁶³¹, de otra manera “no es almuerzo”, es grande la tradición culinaria de este plato en la cocina de Pichincha, cabe decir, que existen ciertos lugares reconocidos por su buena sazón, como el locro de Guayllabamba o el tradicional caldo de treinta y uno elaborado en Quito, Cayambe, Alóag, etc., o los caldos de patas de Píntag,

Machachi, entre otros tantos.

Como en todos los platos de la provincia, el **maíz**⁶³², no podía faltar como ingrediente principal en las sopas, ya sea en el caldo de bolas de maíz, o como la deliciosa chuchuca, ambas sopas espesas, que lastimosamente ahora se preparan con menor frecuencia. En este sentido, una de nuestras colaboradoras hacía una importante puntualización cuando afirmaba que anteriormente todas las sopas eran coladas⁶³³, las mismas que tenían mayor aporte nutricional que las sopas “más aguadas” de la actualidad, en este aspecto es necesario señalar como un factor de cambio, la influencia de la industria alimentaria en la cocina contemporánea:

Antiguamente se hacía con bastante frecuencia la colada de harina de maíz. Del mismo modo se preparaba el

mayoría de personas, a la hora del almuerzo, al no poder regresar a sus casas, se sirven el “lunch” y en él, poco a poco, se prescinde de la sopas.

⁶³² El maíz es un producto endémico de América, las investigaciones arqueológicas actuales plantean que la variedad más antigua está en las Vegas (península de Santa Helena), el hecho de que su cultivo sea milenario ha permitido la experimentación y la utilización del producto de diversas maneras, es así que se conocen infinidad de recetas que tiene a este cereal como ingrediente principal (Estrella 1990).

⁶³³ La colada es también conocida como mazamorra, es una sopa espesa.

morocho, la chuchuca y el cauca⁶³⁴, no se conocía los fideos, así como tampoco se comía arroz. Últimamente se hace sopa de legumbres, pero antes sólo eran coladas.

La **chuchuca**, aparece como la colada más representativa, su preparación es especialmente laboriosa, fue muy popular en Zámbez, Cayambe, Sangolquí, y en general en los poblados serranos, el tiempo que lleva su preparación tal vez sea una de las razones por las que ya no se la elabore con tanta frecuencia, nos explicaron con detalle su elaboración y su “secreto”: estar molida en piedra y cocinada en leña. Anteriormente y de manera especial en el sector rural, el proceso de selección de los alimentos, antes de pasar a la cocción, estaba en las propias manos de las mujeres, ya que ellas se encargaban de su crecimiento y cosecha, es decir, en sentido estricto, se comía lo que se sembraba, con lo cual el cuidado empezaba mucho antes de la acción misma de cocinar.

El choclito pasa de estar tiernito, se coge un tercio, dos tercios. Un día se desgrana, al otro día se tuesta en un tiesto con bastante leña, entonces eso que va tostado, va poniendo en unos costales bien limpios ahí se le tiende al sol por tres o cuatro días, eso cuando usted quiera hacer cualquier loco con cualquier clase de carne la chuchuca muélale. Usted como no puede moler en piedra, muela en molino, yo hasta ahora tengo mi piedra ahí, les enseñado a mis nueras, a mis hijas a todos en la piedra con su bateíta de madera a que aprendan a cernir y boten en la olla que está hirviendo, usted hace con cualquier cosa aunque sea con un pedazo de chanchito, costilla de res o un pollo y ahí le deja cocinando y ya listo para comer rico.

En la zona de Cayambe, en una de las fiestas, donde se servía con gran generosidad, pudimos probar otra colada, que era por demás nutritiva, ella es la renombrada **Uchujaku**⁶³⁵, esta

⁶³⁴ El cauca es elaborado con morocho blanco ni tierno ni maduro.

⁶³⁵ Uchuyaku vienen del quichua, uchu quiere decir grano y yaku que quiere decir molido

sopa, como veremos a continuación, tiene un gran variedad de productos, pero el secreto de su preparación, está en moler en piedra cada uno de los ingredientes, lo que a decir de los informantes, asegura mayor pureza:

Todo molido, se recoge el haba, lenteja, un poquito de trigo todo eso le tuesta. Entonces ahí le muele de esa harina hay que hacer la colada. De ahí si quiere, le pone ajo, comino y como algunos

les gusta hacer de dulce, no ponen nada y le sazonan en la olla después.

Se utiliza la harina de habas, arvejas, trigo, un poco de lenteja, ajo, un poco de comino. Eso si quiere le hace moler y si no le sazona como sea, pero lo total es que es harina de haba entreverado todo. De ahí hace el caldo con carne, con mote eso se les da con la colada de ahí se les da con la presa del cuy



Foto 136 Uchujaku en las fiestas de San Pedro de Ayora

con el queso, la taja de huevo esa es la colada.

A cualquier hora se come, yo por ejemplo, no espero a fiestas, ya pasa mejor las fiestas tengo tiempo de hacer las harinitas así como hacíamos antes y eso se prepara en la casa y se come no más a cualquier rato, como hay que cambiar la comidita es de todos los granos si es posible hasta morocho tiene, el mote lo mismo se le pela con ceniza, el mote cocinado si no hay papitas se pone mote en la coladita, mote, queso, huevo y el cuy, eso se les da de comer a los compadres para seguir el baile.

En la zona de Guayllabamba, en cambio, es un tubérculo (la papa⁶³⁶) el que hace las delicias de las y los comensales. Ahí es usual ver los fines de semana los restaurantes llenos, la gente llega de todas partes a comer los

famosos locros acompañados de los aguacates del sector. Si bien este plato se ha comercializado, sigue siendo preparado en los hogares de forma cotidiana. En población tuvimos la oportunidad de conversar con el dueño del restaurante más reconocido, quién nos comentó acerca de la preparación de esta sopa en su versión más apetecida: **el locro de cuero**. Es importante señalar, que es Guayllabamba el lugar en que se ha popularizado este plato.

Comenzó (a prepararse el locro de cuero) con el cuero reventado que hacen en Ambato, pero no valía, porque ese cuero cuando se le cocinaba se hacía como papel y a la gente no le gustó mucho, después se cogió el cuero del chancho chamuscado, ese que le pelan con hojarasca, después de eso ya vino el cuero importado desde Chile, precocido, nos resultaba mejor porque viene el cuero más garantizado para el locro y también se hace sin cuero porque ahora tenemos

⁶³⁶ La papa es un tubérculo que tiene su origen en la región andina, se encuentran restos del mismo, 500 años antes nuestra era. De hecho se plantea que en los Andes existen dos sistemas agrícolas base: la papa y el maíz, sin embargo, la primera nunca gozó del prestigio simbólico del maíz (Estrella 1990).

muchos clientes vegetarianos. El locro es a base de pura papa y con leche, no entra ningún otro condimento, a la gente vegetariana le gusta mucho el locro pero con queso, por eso el locro no se cocina con cuero, se le cocina aparte y se le va poniendo a la persona que quiere.

Eso tiene un poco de tradición, a más de la papa que tiene que ser chola, que es una papa amarilla que viene del norte, de San Gabriel, porque esa es la que se hace una cremita rica, que sale amarillo el locro. Algunas gentes creen que se le pone algún colorante, pero es en base a la papa, se le va cocinando con sal, un poco de condimento, se va espesando, se le aumenta leche y ahí va quedando una cremita se le va soltando con la leche. Se le agrega un caldo especial, cosa que muchas veces no se dice locro, sino una crema de papa⁶³⁷, se le sirve con tostado, chicharrón y aguacate y el queso. Se usa el queso común, con el que se hace

los choclos con queso de una vez se hace para todo.

Otra versión deliciosa de esta sopa, es el **yahuarlocro**⁶³⁸, el cual es preparado con menudencias, que deben ser previamente lavadas con sal y limón, “después se las pone en agua hirviendo hasta que queden blanquitas. Paralelamente se prepara un refrito con pimiento, paiteña, cebolla blanca, cilantro, mantequilla, manteca, ajo y comino, para dejarlas hervir hasta que queden blanquitas”. Cuando está el refrito se le pone el agua, calculando para el caldo y poco a poco los menudos, picado en trozos bien pequeños. Hierve eso y se ponen las papas cortadas en cuadraditos. Cuando las papas están listas, se pone maní, leche, orégano y achiote. La parte fundamental de este plato es que se lo sirve con sangre, la cual ha sido previamente frita con bastante cebolla, culantro perejil y aliños, para que tenga sabor. La sangre ha sido adquirida previa-

⁶³⁷ Al transformar el nombre tradicional, por uno más “global” se percibe como ciertos platos, sin dejar de ser parte de la cocina popular se homogenizan (al menos en la forma de ser nombrados), con fines en este caso mercantiles.

⁶³⁸ Yahuar quiere decir sangre y locro sopa o colada

mente en el camal. Una de las particularidades de los locros es que son sopas que admiten innumerables combinaciones: locro de cuy, de zambo, de uñas, de mote, entre otros.

En relación con los caldos, son sopas menos espesas, pero no por ello menos ricas de sabor o nutricionalmente inferiores. Nos refirieron del **Caldo de Patas**, **del de treinta y uno**, **del Caldo de Gallina**, **del de Pescado** y **el de Calavera**, etc. Cabe decir, que todos ellos, además de ser reconocidos por su sabor, son caldos con propiedades medicinales. En general, en la provincia, a las sopas y coladas se les atribuyen varias virtudes, en primer lugar son la base de la alimentación popular, además de ser especialmente nutritivas, a tal punto que a una de ellas (la de calavera), se le conoce como la “levanta muertos”, finalmente se les asigna un valor sentimental, cuando se habla de la “sopa de la mamá”, expresión que va asociada al mejor sabor y al amor materno.

En la zona de los valles aledaños a la ciudad de Quito, nos hablaron con insistencia de los **caldos de patas**, que se venden en varios restaurantes del sector, en los que aún se puede ver las ollas humeantes sobre las cocinas de leña, “nosotros cocinamos con leña y mantenemos en el carbón para que esté caliente todo el día de la venta”. En criterio de nuestra informante, la cocina en leña es mejor, ya que el gas deja un cierto sabor. El caldo de patas en el ámbito popular, es reconocido como “resucitador”, para el chuchaqui⁶³⁹, tiene como ingredientes principales el mote, el maní y las patas de res, y su tiempo de cocción es sumamente largo, lo que garantiza que sus ingredientes estarán perfectamente cocinados.

El **treinta y uno** es otro de los caldos apetecidos en la provincia, dicen que su nombre viene de que anteriormente se le ponían treinta y un pedazos de vísceras, cuando nos hablaron de él, afirmaron que es un importan-

⁶³⁹ El chuchaqui es la resaca después de la fiesta, debido a la “generosa “ingesta de licor.

te reconstituyente, especialmente para los pequeños desnutridos.

Otro de los caldos preferidos para “curarse” el chuchaqui, es el de gallina. En la población de LLoa nos comentaron que el secreto del delicioso sabor de este caldo está en el uso del ajo macho, “Es redondito el ajo macho y no es mordiscante”. La preparación consiste en poner a cocinar “el arrocito, el papa nabo, la zanahoria, unos clavitos, también se le pone la paiteña, con todo eso se le pone a hervir a la gallina.”

En Pifo y en Pomasqui, nos hablaron del muy celebrado **caldo de calavera**⁶⁴⁰, “es buen alimento para la cabeza y para el chuchaqui, levanta muertos”. En estos sitios, especialmente durante los fines de semana, existe un alto número de comensales, quienes vienen desde lugares tan lejanos como Santo Domingo

de los Colorados, a servirse esta delicia popular. Desde la ciudad de Quito también hay múltiples vehículos que religiosamente acuden a degustarlo.

Dentro del tema al cual nos venimos refiriendo, no podemos dejar de mencionar que existen algunos caldos que son preparados especialmente por sus propiedades medicinales, como el **caldo de ville**⁶⁴¹, que ayuda a las mujeres que no pueden concebir, “ese caldo la mujer que no puede tener hijos se lo debe tomar. A la vez la bolsa de la madre, osea el útero se lo debe poner en la barriga como emplasto y se lo deja durante toda la noche⁶⁴²”.

Como hemos visto, las sopas gozan de un aprecio especial en la provincia, destacándose su exquisito sabor, así como su abundante variedad, pero ellas son tan sólo el inicio de lo que podría constituirse en un sabroso

⁶⁴⁰ El caldo de calavera se prepara dejando cocinar la calavera de la res, previamente limpia y aliñada durante varias horas, hasta que el caldo se vuelva sustancioso.

⁶⁴¹ El ville es el feto de la vaca cuando todavía está dentro de la placenta.

⁶⁴² En esta receta popular, se halla implícito el principio básico de la homeopatía en que se cura la enfermedad con su similar. Sobre este principio se tratará a profundidad en el capítulo de medicina popular.

almuerzo popular, de los otros platos, nos ocuparemos a continuación.

11.2.3 Los Secos

Los secos⁶⁴³, conocidos también como platos fuertes o segundos, son el siguiente paso después de una buena sopa, generalmente, constan de algún tipo de carbohidrato, principalmente arroz o papa y alguna preparación basada en proteínas animales. Cabe decir que, anteriormente, las comidas estaban basadas en granos, especialmente en el maíz, más que en los carbohidratos actuales, lo que posiblemente se deba a que la crisis económica que ha vivido el campesino le ha obligado a vender los productos de su chacra que anteriormente los utilizaba para auto consumo. También, a modo de hipótesis, se podría mencionar que los carbohidratos como el arroz, requieren menos tiempo de cocción que ciertos granos como el maíz o la arveja. Otra razón podría ser

una vez más, la influencia de la industria alimenticia que ha insertado ciertos productos como la pasta, las papas fritas, entre otros tantos.

Entre las carnes más apetecidas en la provincia e infaltables en el seco, aparecen el cuy, el cerdo y en menor medida la res, sin embargo, por su elevado costo, no son carnes que se pueden ingerir todos los días, se puede afirmar incluso, que es en la ingesta de este tipo de alimento en que más se pueden percibir las diferencias económicas, las carnes son alimentos que de una u otra manera hacen estatus, es decir, entre más posibilidades económicas se tienen, se consume más proteína de origen animal.

Pese a lo manifestado, existen ciertas localidades que se caracterizan por la preparación, especialmente enfocada al comercio, de ciertas carnes. Una de las poblaciones que goza de gran prestigio por la buena sazón de la carne es Sangolquí,

⁶⁴³ Casi en todas las mesas, en estos platos, es infaltable el arroz. Se trata de un arroz cocido y abierto a fuego lento. Es común llamarlo arroz seco; por eso muchos ecuatorianos, cuando se trata del plato fuerte, simplemente dicen el seco (Pazos, 2005).



Foto 137 Cuy asado con mote en Zámbez

reconocida por sus **hornados**, nada más llegar al sector, y ya se podrá ver, un sinnúmero de establecimientos, en donde puercos hornados de distintos tamaños, “cómodamente” acostados en sendas latas, y con caras de total satisfacción, tientan a la numerosa clientela a que adquieran este manjar de la cocina popular. Junto a ellos se exhiben las guarniciones que acompañarán la ingesta de la carne, como las tortillas de papa, lechuga, mote

y el infaltable “agrio”. El mejor hornado, según nos contaron en el lugar, es el que se prepara con chanchos blancos, ya que estos tienen menos grasa. Las mujeres de Sangolquí nos explicaron que la elaboración del hornado es larga: Es un trabajito duro, toca rasparle bien al puerco con hoja de gillette”. El secreto una vez más, está en la larga cocción (al menos ocho horas) en horno de leña. Este plato se sirve con aguacate y tortillas de papa”.



Foto 138 Venta de hornado en Sangolquí

Otro plato basado en el chanchito es la famosa **fritada**, especialmente preparada en Machachi y Cumbayá (aunque prácticamente en todas las poblaciones de la provincia de Pichincha se la elabora). Una de las personas que en la actualidad se dedica a este negocio en Cumbayá nos comentó: "...yo desde que me acuerdo se ha preparado en Cumbayá, una de las que inició fue mi mamá". Se dice que su preparación es menos "trabajosa" que el hornado y en lugares como el

mencionado se ha convertido ya en una tradición de fin de semana, a donde concurren cientos de clientes. La fritada es carne de cerdo pedaceada y salada con antelación, que se cocina en leña en la misma manteca, durante horas y tiene como secreto especial que no se le deben agregar aliños durante la cocción, ya que si se los ponen, la carne se pone negra. Estos dos platos en la actualidad son preparados especialmente para la venta, en ambos valles (de los Chillós y Tumbaco), muchas



Foto 139 Adobando el chancho, Pifo

mujeres se convierten en pequeñas empresarias, a partir de su conocimiento culinario.

La carne del **cuy**⁶⁴⁴ es muy reconocida especialmente en la sierra, tanto por su valor nutricional y simbólico⁶⁴⁵, así como por

su sabor, pero se debe mencionar, que actualmente es un plato de costos elevados, razón por la cual, en los momentos actuales, no se accede a él con demasiada frecuencia. Sin embargo, en algunas partes, como en la población de Zámbriza, se lo ha empezado

⁶⁴⁴ Este pequeño mamífero doméstico fue encontrado por los conquistadores españoles a lo largo de los Andes, desde el Ecuador hasta el centro de Chile. El área inicial de domesticación probablemente corresponda a la Región Andina Central. En tumbas precolombinas peruanas, se han encontrado restos óseos y representaciones cerámicas, denotando la antigüedad de su domesticación (Estrella, 1990).

⁶⁴⁵ Sobre el valor simbólico del cuy, se tratará en el capítulo relativo a la medicina popular.

a preparar como un plato especial en los restaurantes, como el mantenido por una microempresa de mujeres. Es curioso el hecho de que este pequeño animal se lo puede encontrar aún en muchas casas del área rural, conviviendo con las personas, quienes lo crían en función de comérselo en época de fiestas. Nos contaron que, antes, la preparación era más compleja que en la actualidad, ya que se hacía en el brasero⁶⁴⁶, y demandaba más tiempo y cuidado durante la cocción.

Antes hacían en el brasero, en carbón, le pelaban al cuy y le metían en el palito rectito y de ahí le ponían en el brasero, haciéndose candela y dándole la vuelta, dándole la vuelta para que no se queme. Se le ponían los aliños como es el ajo, el comino, paiteña, pimienta y el cuy cuando estaba asado le dan con papa, con una sarsa [salsa] con cebolla, el huevo, le leche, con su aguacate, un tomate riñón, con ají, el cariucho de cuy...en especial. Cada casa tenían sus cuyes



Foto 140 Cuyes asados, Quito

⁶⁴⁶ En la actualidad se lo prepara preferentemente en horno.

y antiguamente como cocinaban en el suelo pues, en el fogón, hay unas tres tulpas, el suelo también era de tierra, entonces los bien pobrecitos tenían ahí mismo la cocina y ahí los cuyes. Ahora si se quiere tener esos animalitos ya se tiene en jaulitas, ahora ya es bien diferente, ahora si se tiene, nos gusta tener el cuy, la gallina, depende si hay facilidad de donde tener.

El pollo, el conejo, el pescado y la res, también gozan de prestigio y popularidad. Pudimos encontrar novedosas recetas con estas carnes, como el pollo a la piedra, especialidad de la parroquia de Uyumbicho, o el conejo frito de Píntag, ambas son creaciones recientes que muestran la dinámica de la práctica culinaria. Existen también platos más tradicionales como el estofado de pollo, “que se acompaña con zanahoria, arvejita, arrocito y al menos dos platanitos”.

Sobre el uso de las carnes, pudimos degustar una tradición en la elaboración de **embutidos**, como la longaniza que se elabora y consume en la zona serrana de

la provincia, embutiendo carne de cerdo molida y aliñada en una tripa, para acto seguido ahumarla. Entre estos embutidos existen recetas innovadoras como las morcillas de palmito, que se realizan en la zona noroccidental, ellas se elaboran, picando el palmito, que previamente ha sido sancochado. Luego se pica la col, se le sancocha y se bota el agua. También hay que cocinar arroz, arveja y zanahoria amarilla. Cuando estos ingredientes ya están listos, se los mezcla en una lavacara. En forma separada se cocina la sangre, a la cual se la ha freído con un poco de zanahoria, para lo cual, con antelación, se ha elaborado un buen refrito en base a cebolla blanca, paiteña, bastante ajo, comino, orégano, hierba buena. Esta preparación se la mezcla con los otros ingredientes, y ya se tiene el material para seguir embutiendo a las morcillas.

En esta misma zona nos hablaron y pudimos probar ciertos platos preparados con carnes “exóticas”, que son parte del ecosistema local, entre las que estaban la guanta, la guatusa y el armadillo. El hecho de consumir

este tipo de carnes da muestra de que los seres humanos, siguiendo una tradición milenaria, tienden a consumir los productos que la madre naturaleza pone a nuestro alcance.

En Santo Domingo existe incluso un plato de creación local⁶⁴⁷, en el cual, y de cierta manera, se podría evidenciar una manifestación de un proceso identitario típico de esta ciudad, que, al estar ubicada entre la costa y la sierra, y por ser de colonización temprana, ha ido generando sus propias muestras culturales fusionando diferentes matrices de sierra y costa. Este famoso plato es conocido como la **bandera**, el mismo que está preparado a base de guatita, arroz, cebiche de concha, camarón y pescado. Este plato tiene reconocimiento en ciertos lugares del país y su creadora posee un restaurante que casi siempre se encuentra lleno de viajeros, quienes hacen una parada obligada, para “darse el gusto de comer” una deliciosa bandera, en la que se combinan los sabores

de la costa y de la sierra, con la particularidad que se los puede encontrar en un solo plato.

En esta misma zona, por su estratégica posición geográfica, existe influencia costeña, por lo que no es raro encontrar que se preparan platos como el encocado de pescado, propio de Esmeraldas. También es frecuente el consumo del palmito, siendo el ceviche, el plato más conocido que tiene como base este producto. Las ofertas de platos con palmito se las puede encontrar, incluso en la carretera camino a Santo Domingo.

En la zona serrana de la provincia, el maíz vuelve a ser un ingrediente fundamental, en la variedad conocida como mote, el cual está cocinado y se lo sirve acompañado de queso, aquí una vez más debemos señalar, que el secreto de la preparación es la cocción en leña, como nos comentó la dueña de uno de los más emblemáticos establecimientos dedicados al expendio de este producto, los motes⁶⁴⁸ de

⁶⁴⁷ Este plato se popularizó a partir de 1983.

⁶⁴⁸ Los motes se sirven con fritada, papa y tostado

San Juan, en la ciudad de Quito: “Todo es tradicional porque toda la vida hemos cocinado en leña”.

En las poblaciones de Guanapolo y la Merced, nos hablaron de un plato muy tradicional llamado el habas-calpo, él está elaborado a base de habas secas que han sido tostadas en barro, se lo puede comer con pescado y maní. Sin embargo, este tipo de platos va siendo desplazado por la introducción de productos más industrializados como el fideo y el arroz, que van marcando nuevas pautas de consumo en especial entre la gente joven.

En la ciudad de Quito pudimos constatar que entre los platos más apetecidos, están la Guatita⁶⁴⁹, teniendo como su principal representante a las “Guatitas del Correo⁶⁵⁰”, que se iniciaron ya hace cincuenta años y se han mantenido como negocio familiar durante varias

generaciones. Este restaurante está ubicado en el centro colonial y con sólo entrar ya se puede ver las grandes ollas de guatita y a varios miembros de la misma familia trabajando aceleradamente. Por su ubicación cercana a la Plaza Grande, muchas personalidades políticas del país han sido asiduas visitantes a este local, y como nos comentaron, cuando llegan a la presidencia, ya no se acercan personalmente, pero “mandan a traer”, para no privarse de su sabor. Los que sí concurren masivamente son un sinnúmero de burócratas, de las incontables oficinas públicas del sector, quienes aprovechando “las dos horitas” del lunch..., son infaltables clientes de este local. Los ingredientes principales de este plato son la panza de res, la papa, el ajo, comino, la sal y como ingrediente especial el maní tostado en casa, se suele acompañar de arroz y de pan de “tienda⁶⁵¹”.

⁶⁴⁹ Según la dueña actual del negocio la preparación de la Guatita tiene su origen en la ciudad de Guayaquil

⁶⁵⁰ El nombre hace alusión al antiguo local donde funcionaba la empresa de correos, frente al cual se halla el restaurante.

⁶⁵¹ Este pan es una especie de enrollado de mantequilla, que se puede comprar en cualquier tienda de Quito.

Otro plato reconocido en varios lugares de la provincia, es la tripa mishki⁶⁵², cualquier día de la semana, a partir de las cuatro de la tarde, se puede encontrar en Quito, el parque de la Floresta⁶⁵³ lleno de visitantes, quienes van a degustar las famosas tripas. La variedad de personas que acuden al lugar es enorme, desde estudiantes universitarios y secundarios, pasando por

trabajadores y también gente muy adinerada, quien guarda su privacidad desde los asientos de sus carros último modelo, donde discreta pero apetitosamente, dan cuenta de la famosa tripa. En este contexto podemos afirmar que la tripa mishki es una comida que atraviesa las clases sociales, no hay quiteño o quiteña que haya dejado de disfrutar de unas tripas bien tostadas y con mucho ají.



Foto 141 Tripa Mishki en Olmedo

⁶⁵² Mishki, viene del quichua y quiere decir dulce, sin embargo, las mujeres que preparan este plato dijeron que el mishki, es lo que viene dentro de la tripa...

⁶⁵³ Barrio del centro de la ciudad

Ellas vienen preparándose desde hace más de cuarenta años, no solamente en la Floresta, sino también en la Florida y en la Magdalena, entre otros tantos barrios. El conocimiento de la preparación de las tripas se ha transmitido entre las diferentes generaciones de mujeres de la familia. El secreto de estas tripas, es “lavarle, pero sólo hasta cierto punto, no es de lavarle como quiera, porque sino se daña”.

Como se ha podido ver, existe una gran variedad de platos en la provincia, del mismo modo, está clara la relación existente entre el tipo de comidas que se hacen y las posibilidades productivas del ecosistema. Si bien en la actualidad, el mercado y las comunicaciones hacen posible encontrar “de todo en todas partes”, los alimentos más tradicionales, están aún ligados a la producción de cada zona, más aún, expresan la identidad de cada una de las regiones de la provincia. Sin embargo, debe mencionarse que, en las últimas décadas, ha existido una importante introducción de alimentos, lo que ha modificado las pautas de consumo, homoge-

nizándolas en alguna medida. Si bien podemos hablar de platos tradicionales de cada zona, también se puede decir que el pollo asado acompañado de papas fritas y arroz, es un plato popular de toda la provincia, éste sólo por citar un ejemplo.

11.2.4. Las Bebidas

Para acompañar una buena comida es necesario la ingesta de líquidos, y frente a este requerimiento, se encontró que, a lo largo y ancho de la provincia de Pichincha, ha existido una rica tradición en la preparación de bebidas muy elaboradas y de alto contenido nutritivo. Aunque se debe decir, que la presencia de las gaseosas, las famosas “colas” es absoluta en la provincia, éstas suelen ser las más apetecidas por la juventud.

En la zona cálida el jugo de caña “purito y con limón”, es el más apreciado. Este jugo es una bebida de caña recién molida, al que se le agrega limón, se dice que es ideal para calmar la sed, además de poseer un alto

valor energético. Se preparan también, diversos jugos de frutas de la región, como el maracuyá, la guanábana o la naranjilla. Según nos contaron, los jugos son “invenciones” más o menos actuales, ya que anteriormente no se contaba con licuadoras para procesar la fruta.

En la parte serrana de la provincia, parece ser que la chicha es la bebida que ocupa el lugar de preferencia, ya sea como chicha de jora⁶⁵⁴ sin fermentar, chicha

de avena o chicha de morocho. Sobre la chicha de morocho nos dijeron que es una versión actual de la chicha de jora, esta chicha se prepara con guayaba, con hierbas dulces y panela.

Se hace moler el morocho, entonces ahí se bate y se cocina bien, en una paila grande, solo el tanto que se va a gastar, cuando ya está bien cocinado se le prepara (se mezcla con los otros ingredientes), y a los dos o tres días ya está de tomar.



Foto 142 Pondo de chicha

⁶⁵⁴ La preparación de la Chicha de Jora, se detallará en el acápite de bebidas festivas, ya que aunque es una bebida que anteriormente se consumía a diario, en la actualidad, por su compleja elaboración, está destinada de manera casi exclusiva a las fiestas.



Foto 143 Extrayendo el mishke del penco, Pifo

Otra bebida que tiene como ingrediente principal el maíz, es el morocho de dulce, es ideal para las tardes de frío, ya que se sirve caliente. Es interesante resaltar que todas estas bebidas anteriormente eran endulzadas con dulce de cabuyo o mishki⁶⁵⁵. De este tipo de dulce se dice que es medicinal, que es más sano para los dientes que el azúcar, además de que con él se hacen bebidas alcohólicas.

Nos comentaron que este dulce se ha dejado de hacer, debido a que los potreros, donde crecía el penco han sido ocupados, por lo que ya no se encuentra y por tanto la bebida, como el dulce han dejado de ser populares. La panela, producto procesado de la caña es otro endulzante popular, que se considera bastante sano, ya que su procesamiento no implica el uso de ningún químico a diferencia del azúcar blanco. Sin

⁶⁵⁵ Para preparar el mishke, “*se le raspa al penco y va saliendo el zumo*”, eso se va recogiendo y se repite la operación cada dos días.

embargo, se debe resaltar que en la actualidad, el edulcorante más utilizado es el azúcar de caña procesado, si bien no es el más sano, es el más fácil de adquirir en el mercado.

No podemos cerrar este acápite sin referirnos a las famosas “agüitas de hierba”, popularmente conocidas como “aguas de vieja”, que en su versión de tizanas, industrialmente elaboradas, poco a poco han sido adoptadas inclusive por los restaurantes más famosos. A nivel doméstico se consume en hoja las aguas aromáticas de manzanilla, menta, cedrón, hierva luisa, malva olorosa, toronjil, etc. etc.

11.3. Los Platos Especiales, Manjares y Dulces

En muchas casas de la provincia, y como una costumbre que viene de antaño, no puede faltar el dulce para culminar la comida o para pasar la tarde. El dulce es un alimento especial-

mente ligado al placer, por lo que al hablar de él, hablamos del tiempo de goce. Si bien los dulces tienen un aporte calórico importante, su ingestión está más relacionada con el gusto y definitivamente con la expresión de los afectos.

La variedad de dulces es muy grande, como los tradicionales **helados de paila** de Pomasqui, Cumbayá y de Sangolquí, elaborados con hielo picado, y jugo de frutas al que se mece incansable en enormes pailas de cobre, para que se congele. Estos manjares son consumidos en cualquier hora del día, pero de manera especial en días soleados de fin de semana.

Otro dulce especial y que se ha convertido en una tradición quiteña, son las **colaciones**⁶⁵⁶, pequeñas bolitas de azúcar, rellenas de maní tostado que se deslían en la boca. Estos pequeños dulces se realizan a mano en enormes pailas de cobre que se mueven sobre la candela, hasta que el maní se

⁶⁵⁶Las colaciones eran dulces típicos de las festividades, en la actualidad cada vez más son reemplazadas por los caramelos.

haga uno con el azúcar. Aunque sus ingredientes son sencillos, el proceso es complejo: “hay que tostar el manicito primero, todo le hago a mano, después se le pela. Luego se prepara la miel a base de azúcar y agua y los **“polvitos de Mama Celestina”**, que son el secreto del sabor”. Este es un trabajo que puede durar hasta

nueve horas de mecer la paila, sobre la candela. El dueño de la Colaciones Cruz Verde (la más antigua de Quito), nos contó que este delicado dulce se consume a toda hora, pero de manera especial, en la noche, para darse un gustito antes de acostarse, nos confesó además, que sus principales compradoras son mujeres,



Foto 144 Feria de dulces tradicionales en Quito

“que les gusta chupar una colación mientras ven la novela”.

Otro tipo de dulces son los que están elaborados a base de frutas y almíbar, como el dulce de frutilla, la conserva de guayaba, el de zanahoria amarilla, el de zambo, el delicioso dulce de higos o los higos enconfitados⁶⁵⁷, entre otros. Este tipo de dulces basan su preparación en panela o azúcar, canela y una larga cocción, se pueden acompañar de pan o de queso tierno.

La leche es otro ingrediente bien valorado en la elaboración de los dulces, ya sea como parte del arroz de leche⁶⁵⁸, que se come especialmente en la Semana Santa o los deliciosos **dulces de leche**, que a decir de nuestros informantes vienen de una larga tradición de los conventos quiteños.

La preparación de los dulces de leche es variada, pero en todas ellas al menos se deben seguir

los siguientes pasos: se deja hervir la leche con el azúcar, hasta que llega a un punto en donde al introducir una gota del dulce en agua, se forme una bola. En ese momento se bate la preparación y se pone en una superficie engrasada, se seca y luego se puede cortar.

El muy delicioso **chocolate** era otra de las bebidas populares, especialmente en Quito, en su elaboración, la leche es uno de los elementos fundamentales y su preparación era un buen pretexto para las reuniones en los días de frío, lastimosamente esta costumbre se ha ido perdiendo, debido a que las jornadas laborales ya no dejan tiempo para este tipo de encuentros de la tarde. El chocolate quiteño, consistía en un laborioso proceso donde “se trabajaba tostando, moliendo, despojando del amargo y de la grasa exterior, para después mezclarlo con máchica y agua de cedrón”. Esta bebida se servía muy caliente acompañada de queso desme-

⁶⁵⁷ Los higos enconfitados, tienen un colorante vegetal, que les da su característico color verde.

⁶⁵⁸ El arroz de leche es un dulce de origen español, preparado a base de arroz, canela, leche y azúcar. En ese país se come especialmente en los fríos inviernos.

nuzado, que se derretía, dándole un toque particular, de hecho se dice que: “**chocolate sin queso, es como abrazo sin beso**”.

El versátil maíz, tan típico del área andina, es también parte de la repostería, se lo sirve a manera de colada en el **sango de dulce**. Para su preparación, a la harina de maíz se le mezcla con la miel y de ahí se le va poniendo la mapahuirá y el queso, a la vez que se lo va mezclando de forma enérgica hasta que se disuelva. En otra de las preparaciones que interviene el maíz es en la conocida **caca de perro**, a pesar de su nombre, es una rica mezcla de maíz tostado con panela rallada, finalmente en los afamados **tamales**⁶⁵⁹ **de mote**, también está presente este noble cereal. Este es un plato que mezcla el dulce y la sal. En términos generales, su preparación se la hacía de la siguiente forma: “le cocinaban a la masa que es de harina de mote, le pelaban al mote y le secaban y le llevaban a los molinos en la

24 de mayo, y traían la harina y le mezclaban con miel de raspadura, le ponían por ejemplo la mapahuirá y la manteca de chancho”.

Estos **tamales** también pueden prepararse de harina y en las zonas bajas de la provincia se elaboran a base de plátano verde. “El tamalito se ha preparado toda vida,” aquí podemos ver como de una misma receta se hacen variaciones que se acomodan a los productos locales, generalmente este tipo de adaptaciones las hacen personas que migran de una región a otra y cuando se trasladan llevan consigo su bagaje cultural, dentro del cual están sus saberes culinarios.

Además de los tamales ya referidos, existe otra especie de panecillos esponjosos que se envuelve para su cocción al vapor, en hoja de bijao, plátano o achirra⁶⁶⁰, nos estamos refiriendo a los famosos **quimbolitos y a las humitas**. Ambos bocadillos han

⁶⁵⁹ Este tipo de tamales también se conocen como Llamachaqui, palabra Quichua que quiere decir “pie de llama”

⁶⁶⁰ Numerosas hojas de vegetal fueron utilizadas por los aborígenes, para envolver los alimentos durante su preparación, almacenamiento o transporte (Pazos, 2005).



Foto 145 Tamal, Cayambe

logrado popularizarse, a tal punto que hoy se los pueden encontrar hasta en los supermercados, lo que nos da una pauta para firmar que cierta comida tradicional no necesariamente desaparece con el tiempo, sino que en algunas de sus expresiones, inclusive se la empieza a industrializar. Nos informaron que para preparar un quimbolito, lo esencial es:

Usted le bate el azúcar con la mantequilla, le bate muy bien hasta que quede bien cremosa.

Me olvidaba algo: se bate primero el azúcar, la mantequilla y el queso. Luego se le agrega los huevos: clara y yema, y se bate muy bien y cuando esté cremosita, le pone a calentar un poquito la leche porque se le pone leche, le entibia. Y se le va agregando con un poco de harina de castilla mezclado con el royal. Y se le va poniendo, un poco de leche, un poco de harina, hasta que la masa quede ni tan espesa ni tan suelta. Una masa delicada, suavcita. Luego se le agrega la vainilla, un

poco de licor que tenga sabor y le sigue batiendo y al momento de envolver se le pone unas pasitas en hoja de atcera [achira] y eso se hace al vapor en las tamaleras.

Siguiendo con los dulces basados en harina, en la ciudad de Quito están las tradicionales **quesadillas**, que son pequeños panecillos de queso, que para lograr su delicada consistencia tienen almidón de achira. Las que tienen fama de ser más antiguas en la ciudad, están ubicadas en el tradicional barrio de San

Juan, donde desde las cuatro de la mañana, hora en que se hace la primera hornada, se percibe un aroma delicioso cuando se baja por sus empinadas calles.

Entre estas golosinas también se presentan **aplanchados** de masa de hojaldre cubiertos de glasé de azúcar. Son tan exquisitos que un ciudadano extranjero que los probó por primera vez expresó lleno de júbilo: “son tan ricos que parecen pecado”. No podemos terminar este párrafo sin referirnos a los **chimbora-**



Foto 146 Quesadillas, Quito

zos⁶⁶¹, pequeños pasteles de forma circular rematados generosamente con una mezcla de azúcar y clara de huevo. Cualquiera de estos dulces se consume con café y se los prefieren para la tarde. Por lo general, son alimentos para compartir una conversación amistosa y de distensión.

Así mismo para la hora del café, encontramos una gran variedad de galletas como las **melbas** con su toque de chocolate y mermelada de mora o las **moncaibas** cuyo ingrediente principal es la mantequilla. También existen **galletas de naranja o de coco**, éstas tienen una larguísima tradición proveniente de las Madres Catalinas, quienes nos dieron algunos de los secretos de su cocina, como las **empanadas de la santa madre**⁶⁶², cuya preparación es la siguiente:

Tienen de especial el mejido, que es bien trabajoso, se hace con

unos quince días de anticipación. En el mejido entra huevos, entra pan tostado de dulce, le entra queso tierno sin sal, eso se pone quince días antes bajo un mantel y algo de peso, que pueden ser tablas de moler, eso. Después se ralla el queso y se añade la yema batida con cuchara de madera. Una cosa importante, es que no se puede cambiar la mano de quien está preparando porque sino se daña. Se debe batir durante horas hasta que quede blanco, luego le ponen azúcar, le ponen escencias de vainilla, de coco, de frutilla y bastante vino y luego le van poniendo el pan de dulce tostado, y los otros ingredientes, se va batiendo, batiendo sobre el calor hasta que se ve la paila, cuando ya está así, se deja enfriar y este relleno se pone con pasas en la masa normal de pan.

Otro de los secretos del convento son las **hostias con manjar de leche o mermelada**,

⁶⁶¹Los chimborazos son pastelillos que tienen como base el muffin tradicional de la cocina inglesa y en su punta están cubiertos de glasé blanco, lo que les da la apariencia de un nevado.

⁶⁶² Estas empanadas sólo se hacen por la fiesta de Santa Catalina que es el 29 de abril. Se hace porque dicen que en su santidad ella repartía pan a los pobres. Esta tradición tiene ochocientos años, se le da a la gente cuando viene a misa.

las mismas que en la actualidad se consumen como bocaditos en diversos eventos sociales. La cocina, como hemos podido ver hasta aquí, está llena de secretos y afectos, el sentimiento con que se escogen y preparan los alimentos evidentemente se plasman en su sabor y presentación final.

En la provincia encontramos una gran diversidad de manjares preparados a base de masa, pero la zona de más riqueza es Cayambe, donde se pueden de-

gustar: **bizcochos, quesadillas, tortillas de viento, empanadas, mojicones, tortillas, delicados y trompezones.** Cabe decir, que algunos de estos platos como los bizcochos y las tortillas de tiesto tienen una tradición de más de cien años.

Los **bizcochos** tienen el secreto de su sabor en el “abizcochado” de la masa, es decir darle una doble horneada, la primera para que salga esponjoso (como un panecillo) y en la segunda,



Foto 147 Horneando bizcochos, Cayambe

se deja que este panecillo, se endurezca. Lo importante de este manjar es que tiene que ser preparado en un horno de leña.” Esto no se puede hacer en el horno de gas, se lo trata de hacer pero no queda igual”.

Los **mojicones y trompezones** son dulces de harina de castilla preparadas con mucha panela. Están también las **empanadas**, que tienen la particularidad de estar rellenas de dulce de zambo. Las **tortillas de tiesto**⁶⁶³ son igualmente reconocidas en esta zona al igual que en Quito, estas tortillas están hechas de harina de maíz y tienen así mismo sus secretos: “es la sazón, la gana, el amor que se les pone, porque es la misma masa de hace años. No se le puede poner ni más, ni menos. ...la calidad de las tortillas depende de la calidad de la harina de maíz, ella debe ser fresca. La harina también es celosa, cuando se está de mal genio, el sabor cambia”.

Cuando el desplazamiento desde Quito hacia la zona del valle de Los Chillos constituía un paseo de fin de semana, una de las paradas indispensables que había que hacer, era en el parque de Conocoto, donde se compraban las afamadas **tortillas de viento**, cuya existencia se pierde en el tiempo. Las últimas elaboradoras de este manjar nos manifestaron que estas golosinas están en el mercado, al menos unos ochenta años, “sino más”. La preparación de estos dulces se lo realiza en base a harina flor, huevos, azúcar, manteca de puerco y limones. El secreto para su correcta elaboración está en el punto de la masa, “que no esté ni muy espesa ni muy líquida”. La masa, mezcla de los huevos, la harina y el azúcar, primero se la fríe, y luego de ello se la mete al horno, para finalmente darle el baño del confite, que es preparado con las claras del huevo, el limón y el azúcar. Debido al costo de los ingredientes, el vo-

⁶⁶³ Tienen harina de maíz crudo, tienen caldo básico, tienen manteca de cerdo, mantequilla y son rellenas de queso, la base de la masa se la hace con la harina en agua hirviendo para que tenga la textura elástica para que no se rompan como las tortillas *de otras provincias*.

lumen de venta de este producto ha bajado, ya que su precio no es competitivo con otros dulces que son más baratos, pese a ello, quienes actualmente las elaboran, dicen que están dispuestas a continuar con la tradición familiar, y que las harán “hasta cuando den las fuerzas”.

Yendo por la línea del pan, pudimos aprender algunos secretos para su preparación, como por ejemplo, que el leudo antiguo se hacía a base del concho de la chicha o que no se debe cambiar la mano de quien amasa, para que el pan quede sabroso.

Existen variedades de pan como el mestizo, el blanco, el injerto y las empanadas. Las empanadas son de masa de pan pero están rellenas de queso y cebolla finamente picada y tienen su versión dulce rellena de panela, que “llora” (se desparrama) al hornearse.

El pan mestizo y el blanco, en cambio, se diferencian en el tipo de harina que se utiliza en su preparación. Cabe decir, que el pan sólo recientemente

es usado como parte infaltable del desayuno, antiguamente se acostumbraba comer pan en algunas ocasiones con el café de la tarde.

Existen otro tipo de manjares más bien salados y muy particulares como los **catzos blancos** de Uyumbicho que se comen como maíz tostado y los **gusanos de la chonta** asados, estos últimos pertenecen más bien a las zonas cálidas de la provincia. Si bien la ingestión de insectos, puede resultarnos algo extraña, son muchas las culturas que se deleitan con este tipo de alimentos.

Hasta aquí hemos hablado de manjares, que se preparan en la zona alta de la provincia especialmente. En la zona cálida, en lugares como Tandapi, lo más representativo son las **melcochas**, dulces preparados a base de panela; en cualquier día, se puede ver a jóvenes musculosos batiendo y dándole vueltas a la panela, hasta que tenga una consistencia pegajosa, para dar paso, luego, a que sus familias se encargen del empaque y la venta. El **dulce de guayaba o**

conserva y los manichos que son básicamente maní tostado mezclado con azúcar, que se deja secar después de cocinado en la paila, hasta que endurezca, son también dulces de la zona.

En la zona del noroccidente de la provincia de Pichincha, no existe una tradición relativa a la preparación y consumo de dulces, especialmente para la venta, no obstante ello, fuimos informados que las familias de ascendencia manabita, en su interior y para determinadas ocasiones especiales, elaboran los muy reconocidos “dulces manabitas⁶⁶⁴”, para el deleite de los invitados.

11.4. Alimentación festiva

11.4.1. Platos Festivos Principales

La comida, como se ha visto a lo largo del capítulo, es algo más que la posibilidad de satisfacer las necesidades energéticas

de las personas, la comida es socialización, es conocimiento, es una cuestión dinámica con un invaluable contenido tradicional e identitario, ciertos lugares o festividades se reconocen por los alimentos que allí se preparan.

Cuando llega el momento de la fiesta, todos los significados de la comida parecen potenciarse, ya que existen ciertos platos (posiblemente los más suculentos), que se reservan de manera casi exclusiva al tiempo de transgresión de lo cotidiano, es decir, al tiempo festivo. De hecho, la comida es eje fundamental de las fiestas, muchas veces se ha oído aquello de que si hubo buena comida, entonces fue buena la fiesta. Más aún, existen ciertas fechas del año, que vienen acompañadas de sus propios sabores.

En gran parte de la provincia de Pichincha el plato festivo suele llamarse el “mediano”, es el plato que los priostes de las fiestas convidan a los asistentes especiales como los danzantes, el

⁶⁶⁴ En referencia a este tema, consúltese el tomo relativo a La Cultura Popular en la Provincia de Manabí, en el capítulo correspondiente a Cocina Popular, dentro de esta colección.

diablo huma, los sacerdotes y las autoridades. Cabe decir, que el tipo de comida depende de la capacidad económica de los prios-tes y priostas, sin embargo, pudimos constatar que todas y todos se esfuerzan de manera especial en “tratar bien a los invitados,” ya que en ello también están poniendo en juego su estatus, y el dar de comer bien es una forma de ganar prestigio, pero también de consolidar los lazos comunitarios y de mostrar hospitalidad. Hecho que no sucede únicamente en el

campo, en la ciudad, las familias se esmeran especialmente en las preparaciones cuando es tiempo de fiesta.

Las comidas festivas están cargadas de rituales como las mesas colectivas, mesas que se suelen servir a ras del suelo sobre esteras, a las que toda la comunidad puede acercarse a comer. Existen lugares como Zám-biza, la Merced, Píntag y Alangasí, en que en las fiestas religiosas los alimentos se colocan formando



Foto 148 Compartiendo medianos en Alangasí

una cruz. Están también los runa y huarimi platos, es decir platos con contenidos diferentes para hombres y mujeres⁶⁶⁵, que posiblemente simbolizan los diferentes papeles que ellos y ellas desempeñan en la organización social.

Las comidas festivas, en las zonas de los valles aledaños a Quito y las partes frías de la provincia, suelen empezar con el famoso **caldo de gallina criolla** para completarse con contundentes “secos”, la idea es que la gente pueda resistir las largas jornadas de fiesta. Aquí existe una conciencia del gasto energético que implica la fiesta, hay que comer bastante, para bailar bastante.

En toda la provincia pudimos comprobar que la carne es uno de los elementos más importantes del mediano, ésta puede ser de **cuy, de chanco, de res** y en la zona baja suele ser **pescado**.

Cuando se trata de cerdo lo usual es el **hornado o la fritada acompañado de tortillas de papa y del infaltable mote**. El **cuy**⁶⁶⁶ por su parte, se prefiere asado, con papas cocinadas en salsa de maní o de zambo. La carne de res se come como bistec junto con papas, cuando se trata de las papas se prefiere siempre que sean las chauchas y mote.

Este tipo de comidas, típicas de la parte serrana de la provincia, suelen servirse en las diferentes fiestas religiosas, en los huasipichais, en las mingas y también en las bodas. Es importante señalar, como un hecho novedoso, que la comida de las fiestas ha ido incorporando nuevos elementos, como el arroz o el pollo, con la particularidad que en algunos casos, las cantidades han disminuido⁶⁶⁷ debido a los altos costos.

⁶⁶⁵ El plato de los hombres era con papas con mote, con carne y con huevo, el huarimi plato era de las mujeres y contenía papas con salsa y con un pedazo de carne, ahí no llevaba el huevo.

⁶⁶⁶ Una priosta nos comentó: “hice la batea de ají de cuy, que quiere decir: la lechuga, las papas cocinadas con bastante sal, la salsa de maní, pero la salsa de maní para el cuy tiene unas tajitas de maqueño es el sabor del ají de cuy, las tajitas de tomate, las tajitas de huevo y tajitas de aguacate, eso en la batea le mande”.

⁶⁶⁷ En Alangasí antiguamente en las bodas se servían varias comidas: el chocolate, el caldo de pan, caldo de gallina, mote con cuy, llamado runaicho y finalmente el champús.

Por otro lado, es menester destacar, que existen ciertas fechas que “no serían lo mismo” sin la preparación de sus platos típicos, como la Semana Santa, el Día de Difuntos, la Navidad, entre otros. A nivel provincial, la comida típica de Semana Santa es la **fanesca** que se la sirve acompañada de **molo**⁶⁶⁸ y **el arroz de leche o el dulce de higos**, ninguno de estos platos contienen carne roja, ya que las personas, en su mayoría católicas, respetan la abstinencia establecida por la iglesia para estas festividades de la cuaresma.

La fanesca, emblemática sopa de Semana Santa, por su sabor y contundencia, tiene una gran variedad de granos: choclo, arveja, lenteja, fréjol blanco y rojo, arroz, habas tiernas, chochos. Dentro de sus ingredientes también lleva sambo, zapallo, mellocos, maní, crema de leche, leche y pescado, de preferencia bacalao de Galápagos. Esta sopa tiene diferentes versiones según el lugar donde se prepare, por

ejemplo, en Puerto Quito se le pone sardina en vez de bacalao, además de que tiene fideos, y como plato acompañante en vez de molo, se come un revuelto de huevo, palmito y cebolla al que se suma el infaltable arroz. En Píntag en vez de arroz de leche, se prepara dulce de guayaba o de tomate de árbol.

La fanesca es un plato que implica un arduo trabajo de preparación, con lo que se convierte en pretexto de encuentros familiares, en que se puede ver a todas las mujeres de la casa reunidas en la cocina, pelando granos y compartiendo su tiempo y sus secretos. Es interesante recalcar que muchas comidas tradicionales, como ésta, se convierten en el eje de las reuniones familiares, las mismas que aún se las mantienen, inclusive en las zonas urbanas de la provincia. En las áreas rurales con mayor razón.

Otra de las fiestas en la que se servían comidas especiales era el Corpus Christi, la misma

⁶⁶⁸ El Molo es el puré de papas, con un pedazo de queso y huevo duro.

que en Conocoto se festejaba con **empanadas de carne**, mientras que en Alangasí se comía **cuy y mote**, que se colocaban en forma de cruz en una mesa larga en la que todos comían. En la Merced, se desplegaba en el piso un tendal y se brindaba el **caramote**, que no es otra cosa que el mote con cáscara. En Zámbriza, se acostumbraba preparar el **maquincho**, que era un plato de papas y mote, con pedazos de la cabeza de res y queso, además del caldo en que se había cocinado la ca-

beza. Lastimosamente la fiesta del Corpus ya no se festeja con la misma intensidad de antes, por lo que la mayoría de estas comidas comunales, de contenido ritual han dejado de realizarse.

El Día de Difuntos tiene también su comida especial que es la tradicional **colada morada**, la misma que se la come acompañada de las no menos famosas **guaguas de pan**, lo particular en relación con esta comida, es que en muchos lugares se la lleva al



Foto 149 Horneando guaguas de pan en Tabacundo

cementerio, y se comparte con los difuntos, como en Tabacundo, para solo citar un ejemplo. En varios sitios de la provincia además de la colada morada, se lleva al cementerio la comida que más le gustaba al “muertito”, que puede ir desde el mismo cuy hasta las papas con achiote (Calderón). En un sentido general, la comida es símbolo de la vida, ya que de su ingesta depende el vivir, de lo que se deduce que de alguna manera, al llevar comida al cementerio, las personas restablecen los lazos que mantuvieron en vida y metafóricamente, reviven, en muchos sentidos, a la o al ausente.

La **colada morada** tiene como sus ingredientes principales el maíz negro, la mora o naranjilla, el mortiño, la piña, la frutilla y el babaco. Como condimentos se usa el ishpingo, la hoja de naranja, la pimienta dulce, el ataco, el clavo de dulce, el cedrón y la hierba luisa. Como tantas otras especialidades gastronómicas, fieles a la división social del trabajo, su preparación es una cuestión femenina que se comparte al interior de las familias.

Esta colada se acompaña con **guaguas de pan**, que se constituyen en pretexto para la reunión familiar, ya que las personas se juntan a amasar y dar forma a estos panes, al mismo tiempo que se “ponen al día” en materia de chismes familiares. Siguiendo la tradición, las niñas se encargarán de hacer las muñecas y los niños los soldaditos o los caballitos, aunque en estas fechas, la creatividad de cada uno de los miembros de la familia se explaya, al moldear cada uno su muñeco. Este pan está preparado a base de manteca de chanco y decorado con azúcar mezclada con colorantes vegetales. De acuerdo al criterio de las personas, las mejores guaguas son las que se hornean en leña, de hecho en ciertos lugares como Tabacundo y Amaguaña, vecinas y familiares se turnan para hornear sus panes, en los pocos hornos de este tipo que aún quedan.

Para Navidad la comida se concentra de manera espacial en dulces como Los **pristiños**, que tienen la masa base, similar a la de una empanada de viento, pero que su forma es como una

estrella. Se los sirve bañados en miel de panela. “La miel se hace de dulce de panela, que sea un bonito color, que sea bermejito el dulce, porque cuando es negra la panela, la miel sale fea, amarga. La mielcita se prepara con anicito, con clavo”. En San Pedro de Taboada, en cambio, se elaboran grandes panes de manteca de cerdo, para festejar estas fechas.

En las festividades de Navidad y Año Nuevo, especialmente en la ciudad de Quito, se solía elaborar los famosos buñuelos, que eran unos dulces que se preparaba en base de harina de maíz tostado, a la que se le mezclaba con huevos y manteca de chanchito. A esta masa había que batirle enérgicamente, hasta que quede como “espumita”, cuando se lograba ese punto se le agregaba un puñado de anís “del chiquito” para que de un rico olor. Cuando ya estaba la preparación lista, se la dividía en pequeñas “bolitas” y se le echaba a una paila donde estaba el aceite hirviendo, hasta que queden doraditos. Se los servía con miel de panela, bien espesa. Este plato aunque se lo podía elaborar cualquier momen-

to, era reservado para la época navideña, inclusive algunas personas lo llamaban los buñuelos de Navidad.

Con motivo de las fiestas de San Juan, en Cumbayá se prepara el **gallo mote**, este plato tiene como ingrediente principal, precisamente al mote, al cual se lo cocina con fréjol previamente cocinado, para después ser refrito con maní y cebolla, y combinarlo con el caldo de gallo o gallina elaborado con antelación en cocina de leña. A este caldo se lo sirve con sus respectivas y generosas “presas”.

En San Miguel de los Bancos se acostumbra preparar en las fiestas de la Virgen del Cisne, algunos platos como el **repe**, el **tamal lojano** y café. Estas comidas son propias de la gastronomía de esa provincia, y han llegado a estas regiones merced a la gran cantidad de familias lojanas que se han asentado en este cantón, en calidad de colonos.

En Puerto Quito la influencia afroecuatoriana ha llevado a que los platos festivos sean los “**ta-**



Foto 150 “Gallo mote” en San Juan de Cumbayá

paos”, es decir pescado y verde cocinado en hoja de plátano. En este punto es importante tomar en cuenta como las costumbres culinarias van migrando con las personas, las colonias recientes llevan sus propias formas de alimentación y las adaptan a los productos a los que tienen acceso en el nuevo asentamiento.

En Machachi, región de gran tradición ganadera, en sus Fies-

tas del Chagra, se faena al primer toro, el Toro Pregonero⁶⁶⁹, lo asan y se lo comparten acompañado de papas y mote. El faenamamiento en sí mismo ya es una fiesta, y las personas se reúnen para cercenar el animal, limpiarlo y desangrarlo, todas estas acciones son parte de un proceso realizado con especial cuidado, el mismo que se ha transmitido de generación en generación y que se renueva cada año. En general, podemos afir-

⁶⁶⁹ Sobre el toro pregonero se hablará de forma detallada en el capítulo de fiestas.



Foto 151 Preparando la carne en Alóag

mar que la comida tiene un papel principal en las festividades y si bien el acto de comer es importante, en este caso por el placer que aporta y el simbolismo que contiene, la misma preparación es un acto de socialización, recreación identitaria y de festejo.

11.4.2. Las Bebidas Festivas

Para acompañar toda fiesta, la bebida es imprescindible y cuando hablamos de bebidas,

por lo general, nos referimos a las que tienen dosis de alcohol, que por sus efectos permite entrar en el tiempo festivo con una conciencia diferente a la del tiempo cotidiano. Como se dijo anteriormente, el tiempo de la fiesta es tiempo de inversiones, y las bebidas alcohólicas ayudan a transgredir el orden establecido.

Como lo hemos puntualizado en múltiples ocasiones, el maíz es el alimento principal de la provincia y como era de esperarse, está también presente en

las bebidas. La **chicha de jora** aparece como la bebida festiva con más tradición e historia en el área serrana. Una de nuestras informantes supo contarnos, cómo se prepara la “verdadera chicha de jora”. Este proceso empieza con la misma cosecha del grano, que enseguida se debe poner a remojar durante toda la noche. A la mañana siguiente se lo ponía a secar al sol cubierto por una hoja de atcera o trigoilla. A este maíz se le iba dando la vuelta y regando por varios días, hasta que brotara, “saliera la membrilla” “Entonces le sacábamos un día al sol y de ahí le poníamos en un costal, le arropábamos bien y se le dejaba reposar por tres días. Eso se hacía para endulzar”. Después este maíz se sacaba y se ponía a secar por ocho días, para recién ahí llevarlo al molino. Luego de molido se cocinaba con panela, “aunque más antes incluso sin panela se hacía, era tan rico y dulce que no necesitaba ni panela”.

Una de nuestras colaboradoras nos relató como este conocimietno había llegado a ella por medio de su abuela, lo que

muestra muy claramente como la preparación de alimentos es una tradición que va en línea femenina durante varias generaciones.

Mi abuelita me enseñó a hacer la chicha pura sin necesidad de dulce, mezclando el maíz con el morocho y el chulpi, entonces yo hacía la jora de tres granos y botaba un poco de cebada ahí mismo y ¡salía una chicha! Mis abuelitos ponían en unos pundos grandes de barro. Cocinábamos toda la jora y de ahí mi abuelita decía que había que sacar la **chicha ‘chuya’** (más aguadita). En otro pondo ponía una bayeta y nos hacía poner y con un pilche nos hacía raspar para que salga el **concho**, o sea el espeso. Los niños no podíamos tomar la chicha, pero nos tomábamos ese concho. Cuando cerníamos, quedaba el espeso, eso era el concho.

La chicha de jora tiene algunas versiones como el “**dual**”, que es chicha mezclada con puntas y chuma más rápido, o la **chicha aloja**, que es una “chicha para personas especiales, porque le entra guayaba o plátano.” También está la **chicha huevo-**

na, que es chicha mezclada con las claras de huevo a punto de nieve. Se dice que ésta es bien chumadora. El secreto de la chicha está en el fermento y en prepararla con maíz que se ha cosechado aún tierno, pero más aún, lo importante es que “chume bien”. En Zámbez nos hablaron de una bebida similar a la chicha, pero cuyos ingredientes son el arroz de cebada y el mishqui, nos contaron que esta bebida tiene un efecto chumador, que duerme enseguida a la gente.

En las zonas cálidas de la provincia existe un importante producción de caña, por lo que se pueden encontrar aún varios trapiches artesanales, de donde se extrae jugo puro de caña, que destilado se convierte en el mejor **aguardiente**, cabe decir, que de este licor nos dijeron incluso que tiene propiedades curativas. “El trago por ejemplo, es bueno para la gripe, cuando usted está bastante agripado, coge la mano, se friega y absorbe su olor, se friega la mano y absorbe”.

Este tipo de “trago” permite varias mezclas, como lo pudimos

comprobar en toda la provincia, en Tandapi, por ejemplo; se lo puede hacer con cacao, con frutas e incluso existe una mezcla con sabor a chicle, que tiene un llamativo color turquesa. En Puéllaro también se preparan algún tipo de bebidas que tienen como base el aguardiente al que se le combina con frutas como mandarina o naranja. También se empleaban esencias como la de cacao o menta. En esta última se le agregaba cedrón, hierba luisa, y pura miel de abeja, “nada de azúcar” Cabe decir, que estas son creaciones recientes, pero que han tenido mucho éxito, ya que gente de todo el país acude a comprarlas. En el sector de la Ciénega, cerca de la parroquia de Puéllaro, en el pasado se había sabido preparar una bebida de chirimoya, para lo cual se le hacía fermentar a la fruta, y a través del alambique se producía el aguardiente que era de buen sabor. Tanto en la Ciénega como en Puéllaro, con ocasión de las fiestas se preparaban más de 25 litros de estas bebidas, a las que se les enterraba para que añejen, pero previamente se le cernía el “concho” para que el licor quede

crystalino. El recipiente que se usaba era de vidrio, por cuanto el plástico no vale porque fermenta. En esta parroquia, a nivel general, había la costumbre de poner miel de abeja, maracuyá, esencia de café, etc. dentro del trago, “para que coja buen sabor”

El “**yumbo azul y la sangre de pichón**”, son otras invenciones provenientes de la parte noroccidental de la provincia. Ellas son elaboradas, teniendo como base el aguardiente. El yumbo azul se prepara con una infusión de hierbas aromáticas y pedazos de gallina que se cocina durante el proceso de preparación. La sangre de pichón, en cambio, es un trago elaborado a base de jugo de mora y le debe su nombre a su intenso color.

En la zona alta de la provincia se prepara una versión caliente del trago: los famosos **canelazos**, también conocidos como hervidos, los mismos que tienen como ingredientes a la

naranjilla, el azúcar y la canela, y por supuesto el alcohol, se los beben en pequeños vasos, durante las largas noches de fiesta.

En la ciudad de Quito existe la tradición de preparar **mistelas**⁶⁷⁰, las cuales, curiosamente se las realiza en los conventos. Estas delicias son preparadas a base de licores dulces, que suelen tomarse en pequeñas dosis como bajativos, estos son “licores engañosos”, ya que por ser elaborados a base de pura fruta, tienen un sabor muy dulce que al momento de beber, parece que se estuviera chupando un caramelo, sin embargo, son especialmente chumadoras. En este mismo convento (de las Catalinas), se prepara un vino de consagrar, que también es muy dulce, este licor tiene aproximadamente un año de añejamiento.

Hay que mencionar que en la mayoría de las fiestas, es infaltable la cerveza, en sus distintas variedades, y ciertos tragos embotellados, que se brinda durante

⁶⁷⁰ Otra presentación de las mistelas era la que se ofrecía en unos caramelos con figuras de animales, a los que se les llenaba de ese licor. Estos riquísimos dulces se “perdieron de circulación” por muchos años, pero han aparecido últimamente, merced a las “ferias de dulces” que se realizan con ocasión de las fiestas de Quito.

todo el tiempo. Hay que advertir que, de acuerdo a la tradición, no aceptar el trago que le brindan puede constituir una ofensa, ya que, se considera, que en el trago compartido se expresa la amistad.

Como lo hemos dejado claramente establecido, la elaboración de la comida y la cocina, son

construcciones culturales y afectivas importantes, la comida es lo que mantiene el organismo en funcionamiento, pero es también una de las maneras de generar relaciones sociales y vínculos identitarios, sin lugar a dudas, lo que sobre este tema sucede en la provincia de Pichincha, es un importante reflejo de este fenómeno. |

CAPÍTULO XII

Actividades Lúdicas

Un montoncito de arena es una montaña;
una docena de tallos, un bosque;
medio cascarón de nuez, un barco.
(M.R. de la Sizeranne, n/d)

12. 1. Aspectos Generales

Así es como niños y niñas, a través del juego, inventan y exploran el mundo; descubren detrás de lo obvio de los objetos a su alcance, formas y usos nuevos; a la vez que conocen, se relacionan y recrean el mundo que los rodea. Son procesos, sin embargo, que trascienden el nivel de lo individual y de lo lúdico, pues en ellos están contenidos una serie de significados socio-culturales propios de cada sociedad y de cada momento histórico. Estos significados se transmiten, se aprehenden, se reproducen y se recrean a través de múltiples prácticas, entre

ellas, mediante las actividades de esparcimiento.

De allí la importancia de abordar este tema: las actividades lúdicas, dentro de los estudios sobre las culturas populares, pues la comprensión y análisis de dichas prácticas nos aportará elementos para entender cómo se organiza y estructura determinada cultura, sociedad o grupo, así como las transformaciones económicas, sociales y tecnológicas que se van dando en cada época dentro de tales contextos.

En el caso que aquí nos ocupa, a saber: la Cultura Popular en la Provincia de Pichincha, bus-

caremos, entonces, acercarnos a los principales juegos populares practicados por hombres y mujeres, niños/as y adultos, tanto en su cotidianidad como en épocas festivas. Consideramos que su tratamiento puede darnos importantes luces para comprender la dinámica y organización social, familiar, de trabajo, y de ritualidad en este territorio; el tipo de relaciones que se establecen a su interior; los tiempos y espacios ocupados por sus individuos; sus costumbres, en fin, sus vidas, ya que, como dijéramos antes, el juego, y sus diferentes manifes-

taciones, cumple otras funciones más allá de las recreativas.

Es a través de estos momentos de ocio y esparcimiento, entre otros, que se crean espacios y tiempos de transmisión, aprehensión y resignificación de valores, normas, formas de ver, de comprender y de relacionarse con el mundo. Son momentos y espacios, gracias a los cuales se concretan lazos de solidaridad, de colaboración, de comunicación mediante el goce y el placer. Dicho de



Foto 152 Matándole” al sábado tarde. Amigos dedicados al Rumi. Parque El Ejido, Quito.

otra manera, los juegos constituyen prácticas mediante las cuales se van creando y recreando identidades (culturales, de género, de clase social, generacionales, etc.) como individuos y como colectivo, identidades en las que se condensan los imaginarios socio-culturales así como los sistemas valóricos y normativos que cada grupo ha ido creando en determinado contexto histórico y económico. Estos códigos y patrones culturales hacen que nos reconozcamos y unamos entre “iguales” al tiempo que nos diferenciamos de los “otros”, dando lugar, así, a los procesos de configuración de las identidades, las mismas que se construyen y reconstruyen permanentemente, mediante un juego dialéctico de reconocimiento con un “nosotros” y de oposición con el “otro” (C. De Oliveira, 1992)

Apoyándonos en estos planteamientos y en la rica información surgida de las campañas de campo, a lo largo de las siguientes

páginas intentaremos respondernos, a algunas interrogantes con el fin de acercarnos y acercar al lector y lectora a las diversas actividades lúdicas tradicionalmente practicadas en la provincia de Pichincha, a la vez que motivarlos, porqué no, a mantenerlas y, de ser el caso, a recuperarlas en los diversos contextos de nuestro diario vivir.

Algunas de las preguntas antes mencionadas son: ¿Qué nos “dicen” las peleas de gallos, los juegos de cocos y de cabeas, o la pelota de mano, tabla o guante que antaño se practicaba tan comúnmente en diferentes latitudes de esta provincia?, ¿qué significado tenían los “juegos de época de difuntos” tan tradicionales en ciertos poblados de Pichincha, y que ahora sólo son parte del baúl de los recuerdos?, ¿qué factores han incidido y están incidiendo para que muchos juegos, antaño muy populares, hoy se los esté olvidando?

Por otra parte, y teniendo siempre presente que la Cultura (y sus diferentes manifestaciones) es dinámica y cambiante;

que se construye y reconstruye en contextos socio-políticos, históricos y económicos particulares pero en constante interacción con contextos más amplios; y que, en tanto construcción social, es reproducida, transgredida y recreada por las y los individuos y el colectivo en su conjunto, veremos, también, cómo en la provincia de Pichincha⁶⁷¹, algunos de estos juegos “tradicionales” se han ido “adaptando” con el tiempo o conviven con formas de esparcimiento más propias de esta época de “globalización”.

No es raro, entonces, encontrar a niños y jóvenes haciendo “bailar el trompo” y acto seguido adentrarse en un zaguán de una esquina para divertirse con los juegos electrónicos; como tampoco resulta extraño ver equipos femeninos de fútbol disputando campeonatos que antes eran privativos de los hombres; o al caminar por el parque El Ejido, en Quito, encontrarse con familias, parejas o grupos de amigos/as que para divertirse prueban suerte en los juegos del “tiro al

blanco” con las tradicionales escopetas de salva, y que luego de unos instantes se sientan en una esquina a jugar “snake”, “Space Impact” o cualquier otro juego que sus teléfonos celulares les permita.

A continuación veremos con más detalle las actividades lúdicas presentes en la provincia de Pichincha, las mismas que, por razones didácticas, las hemos catalogado como “tradicionales” y “contemporáneas”, sabiendo que las fronteras que separan a unas y otras no están totalmente definidas.

12.2. Juegos tradicionales de la cotidianidad

Durante nuestros recorridos por el territorio provincial fuimos descubriendo la riqueza y variedad de juegos que en él se ha practicado tradicionalmente, llamándonos la atención el que ciertas actividades lúdicas se hayan extendido a lo largo y ancho de Pichincha, al igual que

⁶⁷¹ En unos lugares más que en otros

ha sucedido en otras provincias del país. Es el caso del juego de pelota nacional, en sus diferentes modalidades, y la pelea de gallos, como lo veremos a continuación.

12.2.1. La pelota nacional

Este es un juego que se ha practicado en diferentes áreas y poblados de la Provincia de Pichincha desde hace muchísimos años atrás, independientemente de si se trata de zonas de antigua o reciente colonización como Santo Domingo de Los Colorados o Nanegal, respectivamente; de sectores caracterizados antaño por la gran hacienda serrana, como Machachi o Tabacundo; de los valles y asentamientos cercanos a Quito, como Checa, Puembo, Yaruquí; o, incluso, de la misma ciudad capital.

Quizás sea esta extendida presencia y la importancia alcan-

zada por dicha actividad, en un determinado momento dentro de la provincia y de otras regiones del Ecuador⁶⁷², la que explicaría y justificaría su nombre: pelota **nacional**. Es un juego que en épocas pasadas fue emblemático y símbolo de identidad al interior de muchos sectores sociales y geográficos; se lo reconocía como una práctica propia del país que no sólo divertía a jugadores y espectadores, sino que además entrelazaba a personas provenientes de los más diversos rincones de la nación, enriqueciendo su práctica y dando origen a distintas variantes del juego.

Según se nos explicó y pudimos apreciar, las **modalidades** más practicadas han sido cuatro:

a) *La modalidad de guante*: Que utiliza un guante elaborado en madera; éste es completamente redondo, de unos sesenta centímetros de diámetro y en uno

⁶⁷² En varios de los volúmenes dedicados al análisis de la Cultura Popular en el Ecuador, publicados por el CIDAP, se encuentra que tanto la pelota nacional como las peleas de gallos han constituido importantes actividades de recreación y ocio en esos territorios. Véase por ejemplo el volumen dedicado a la Provincia de Imbabura, o aquel referido a la Provincia de El Carchi.

de sus caras lleva incrustados unos clavos de acero, de grandes cabezas un poco redondeadas. El jugador, quien deberá tener una generosa contextura física para manipular el guante, introducirá su mano en él, al mismo tiempo que lo amarrará a su muñeca con unos cabestros o sogas previstas para el efecto. La pelota es maciza y está elaborada en caucho de color negro. Según diferentes reportes, ésta fue la forma originaria de practicar la pelota nacional; posteriormente, se reemplaza el guante por la tabla, manteniéndose la misma lógica del juego.

b) *La modalidad de viento:* En esta variante se utiliza una tabla⁶⁷³ con unos pupos de caucho, elaborados con el hule de las llantas de los carros, y una

pelota más bien liviana, que pesa entre tres cientos y cuatrocientos gramos⁶⁷⁴. Por esta razón, el conocimiento y control del viento por parte de los jugadores es indispensable, ya que la orientación y acierto de los tiros dependerá básicamente de la fuerza y dirección en que “sople” el viento⁶⁷⁵.

c) *La modalidad de cerda:* Al igual que en la anterior, uno de sus principales instrumentos es la tabla de madera, esta vez sin pupos de caucho, pero sí forrada de cuero de res con el objetivo de que “resortee” mejor la pelota⁶⁷⁶, habida cuenta de que ésta debía tener un peso de dos libras. En estos casos, y según nos relató un habitante de Ascázubi, la pelota era elaborada con “correas de cuero de ganado”. Y,

⁶⁷³ Según nos explica una habitante de Checa: “... la tabla era como una tablita como esas que ahora se hace para picar cebolla...”

⁶⁷⁴ En aquellas modalidades que no son de viento, la pelota pesa entre 700 a 1000 gramos.

⁶⁷⁵ En otros estudios sobre este deporte tradicional (Naranjo, 1989:252), se expone que la modalidad de *pelota de viento* se juega solamente con la mano, sin el auxilio de guante o tabla. En el caso de la provincia de Pichincha, según se nos informó en las campañas de campo, la *pelota de viento* y la *pelota de mano* son dos modalidades distintas de practicar este juego.

⁶⁷⁶ En Machachi se reporta también que en esta modalidad se solía forrar a la tabla con cabuya, con corcho o con paño de sombrero, con el mismo fin. Y en Lloa, se la cubría con cuero de borrego.

d) *La modalidad de mano*: En la que se prescinde de la tabla o el guante, y se utiliza como único instrumento la propia mano del jugador, a más, claro está, de la pelota que “... es fabricada de trapos mezclados con grasa y luego recubiertos de cuero” (Naranjo, 1989:252), con la particularidad, también, de que debe ser más pequeña que en los casos anteriores⁶⁷⁷.

Al interior de las tres primeras modalidades, sus jugadores utilizarán tablas y guantes de distintos pesos, dependiendo de la posición en la que cada uno juegue. De esta manera, quien “haga de sacador”⁶⁷⁸ llevará la *tabla de saque* cuyo peso es de seis libras⁶⁷⁹; las otras tablas requeridas son las de *torna*, *media torna* y de *cuerdas*. Lo propio sucede con los guantes, entre los que se encuentran, a más del

guante de saque, el de *torna* y *media torna*, con un peso respectivo de veinte y cinco y dieciocho libras, y el de *cuerda* que pesa dieciséis libras.

En cuanto a la **forma de jugar** (número de jugadores por equipo, sistema de conteo, reglas, dimensión de la cancha, etc.) en términos generales, es común para todos los casos. Para practicarlo se requiere de dos equipos, cada uno conformado por cinco jugadores quienes, dependiendo de la posición en la que jueguen, desempeñan diferentes funciones: uno hará de *sacador*, otro de *torna*, un tercero de *media torna* o *cerrador* y los dos restantes se constituyen en los *cuerdas*.

Las canchas por lo general se las improvisaba en las plazas de los pueblos; tienen una forma rectangular con una dimensión

⁶⁷⁷ Las tres primeras modalidades se las practicaba en Machachi; en Yaruquí, Checa, Puenbo, Ascázubi (eje del valle de Tumbaco) y Lloa eran más comunes la pelota de tabla y de guante. En la zona de Santo Domingo de Los Colorados había más afición por la pelota de mano, modalidad que también se practicaba en Ascázubi.

⁶⁷⁸ Es decir la persona encargada de hacer los saques para iniciar las diferentes etapas del juego

⁶⁷⁹ En la modalidad de viento, la tabla de saque es más angosta que en la modalidad de cerda, y las otras tablas pesan entre dos a cuatro libras. En las modalidades que no son de viento y que se usan tablas, éstas pesan entre 8 y 10 libras, que son pesos difíciles de manejar.

aproximada de seis a nueve metros de ancho por todo el largo de la plaza. Para demarcarla, se traza una línea longitudinal a cada lado de la cancha, así como otra a lo ancho de la misma, en su parte central, para dividirla en dos espacios de iguales dimensiones. A esta línea central se la conoce como “tranca”; su función no es marcar una frontera entre el espacio que uno y otro equipo deberá ocupar, sino más bien se constituye en una guía para la ubicación y estrategias que deberán hacer los distintos jugadores. Así nos explica un ex practicante de este deporte en Machachi, quien fuera campeón de Pelota Nacional de los juegos de Pichincha:

Los dos *cuerdas* juegan delante de la tranca. Hay un *medio torna* o *cerrador del medio* que juega en toda la línea de la tranca,... atrás está el *torna* y (al fondo) el *sacador*... El juego inicia con el saque⁶⁸⁰... el sacador tiene que hacer pasar (la pelota) al otro lado de la tranca; si no lo

hace son quince puntos para el otro equipo... Los dos de adelante (es decir los *cuerdas* del equipo ‘recibidor’) tienen que tratar de coger la bola pero si no alcanzan el *cerrador del medio* les ayudará a no dejar pasar la pelota... el juego consiste en no dejar pasar la bola de la línea de tranca...

Así pues, el jugador conocido como el *sacador* deberá lanzar la pelota lo más lejos posible hacia el otro extremo, valiéndose de la palma de su mano, la tabla o el guante, dependiendo de la modalidad que se esté jugando. Cuando se utiliza la pelota liviana se logra impulsar la bola unos cuarenta o cuarenta y cinco metros; con la pesada las distancias oscilan entre los treinta y cinco y cuarenta metros, dependiendo, además, del tipo de saque que se haga⁶⁸¹. Si el sacador logra burlar a los *cuerdas* y al *medio torna* del equipo contrario y, por lo tanto, hacer botear la pelota “... en esas distancias (treinta y

⁶⁸⁰ Para definir qué equipo sacará primero, se hace un sorteo al igual que en el tenis.

⁶⁸¹ Los saques más practicados son el “saque de pica”, el “templado”, el “elevado” y el de “bien atrás”.

cinco a cuarenta , o, cuarenta a cuarenta y cinco metros) eso se llaman chazas”.

En lo que respecta al sistema de puntuación, nos explica un ex – jugador,

es igual a la del tenis: 15 – 30 – 40 – un juego; solo que no hay la red... Si se hace punto pasa a sacar el equipo que lo anotó... Gana el que hace tres juegos y una chica⁶⁸², y de ahí juegan otra vez tres juegos y se tiene que volver a ganar esa chica. Si los dos equipos empatan tienen que jugar a la buena para definir.

Como se evidencia, en las cuatro modalidades la lógica del juego, en términos generales, no cambia, así como tampoco el tipo de espacio en que se lo practica (amplios y abiertos). Lo que marca estas variaciones son

los instrumentos básicos que se utilizan para su juego: tabla (y sus respectivos aditamentos y pesos), guante o mano, y el tipo de pelota, que varía en su material y peso.

A más de las reglas explicitadas, se nos informa, en Checa y otros sitios, que se podía establecer el “a todo juego”, es decir un juego en el que “todo vale... Vale apuntar con la pelota al cuerpo del contrincante, enviar los pases altos jugando todo por lo alto”. O el juego más reglamentado que prohíbe ciertos tiros y define con más precisión las alturas de ciertos tiros para considerarlos como válidos⁶⁸³. Los equipos contarán con la asistencia de un juez, quien será el encargado de llevar el conteo de los puntos y de decidir cuáles son los puntos válidos y cuáles no.

Quienes tradicionalmente han practicado la pelota nacional,

⁶⁸² Es decir, gana quien logra completar primero tres juegos o mesas, o utilizando el argot del tenis: tres games. Y adicionalmente, debían ganar una *chica*, lo que significa ganar dos juegos de tres.

⁶⁸³ Por ejemplo, para que un saque sea válido “... la bola deberá pasar a una altura dos veces superior al tamaño de los jugadores y deberá caer dentro de las líneas laterales de la cancha. Un juez... decidirá respecto de si la bola pasó a la altura requerida...” (Naranjo, 1989:252)

en sus diversas modalidades, han sido siempre **los hombres**, por lo general, **adultos**; en épocas pasadas, los jóvenes y niños eran los asiduos espectadores y aprendices agudos con la esperanza de pronto tomar la posta a sus mayores. Según lo explican varios informantes, el que sean solo hombres adultos los que hagan este deporte se debe a que “... era un juego peligroso, había que pegarle de adrede en los pies para ganar jugando chaza, era un juego criminal, era un juego de hombres”, y también porque “... la pelota y la tabla es muy pesada, se necesita harta fuerza...”. Sin embargo, estas mismas personas manifiestan que si la pelota y la tabla fuesen más livianas, las mujeres y los niños si podrían practicarlo, por ello señalan que “... para incentivar se podría hacer más liviano (los instrumentos)... las mujeres ahora, usted sabe, ya hasta juegan al fútbol, todo...”.

Si bien no se puede negar que el requerimiento de gran fuerza física para este deporte inhibía a que lo practiquen niños/as, jóve-

nes y mujeres, también consideramos que existen otras razones relacionadas con los imaginarios que se han construido en torno a la feminidad y masculinidad. Estos modelos culturales de “ser mujeres” y de “ser hombres”, antaño mucho más rígidos, han ido determinando el tipo de actividades propias de cada sexo, los espacios que han de ocupar, el manejo y control de tales o cuales recursos, por mencionar algunos aspectos.

En este sentido, la plaza del pueblo, lugar público por excelencia, en donde se practicaba este deporte, era casi privativo de los varones, las mujeres accedían a esos espacios solo cuando las circunstancias lo “ameritaban”, como por ejemplo cuando se requería hacer ciertas compras en las ferias del pueblo⁶⁸⁴. Junto a esto, está el hecho de que, al ser las mujeres las responsables exclusivas del trabajo doméstico, su tiempo “corrido” de ocio era bastante reducido, a diferencia de lo que sucedía con los hombres quienes paraban casi por comple-

⁶⁸⁴ Este tema se lo abordó ya con más detalle en el capítulo quinto, que trata sobre organización social.

to sus actividades productivas los días domingos, que era cuando más se practicaba este deporte. Otro de los aspectos que explicaría el que la pelota nacional fuera un juego exclusivo de varones adultos se relaciona con el tema de las apuestas, en plata o en especie (bebidas), pues por lo general el dinero lo controlaban los varones aunque las mujeres también lo manejen. Un anciano de Ascázubi recuerda que entre ciertos grupos “... apostaban mucha plata, apostaban cien sucres, se imagina ¡cien sucres cuando yo era de unos ocho o diez años, cien sucres era un platal!...”. En otros sectores y en diferentes ocasiones se apostaba mucho menos dinero, y en otras se lo hacía con bebidas alcohólicas⁶⁸⁵.

La pelota nacional, antaño un juego tan popular en la provincia, hoy en día **está por desaparecer**; los niños y jóvenes ya no se

interesan más por esta actividad, “... prefieren el fútbol o la televisión...”, nos dicen con tristeza algunas personas. Y, aquellos adultos que aún lo practican, en cualquiera de sus modalidades, encuentran muchas limitaciones para jugarlo: Ya no hay suficientes personas para formar los equipos, en todos los pueblos pichinchanos las plazas han sido transformadas en parques⁶⁸⁶, ya no hay ligas cantonales y los campeonatos provinciales son cada vez más escasos. Reproducimos, a continuación, parte del testimonio de un informante de Machachi que recuerda con nostalgia cómo se vivía antes este deporte:

En Machachi se ha jugado la pelota nacional desde hace muchísimos años, pero hoy en día casi ya nadie lo practica. Antes había hasta tres canchas y el juego era muy popular, en esa época

⁶⁸⁵ Un ex –jugador de Machachi, que fuera campeón de Pelota Nacional de los juegos de Pichincha hace varios años, nos comenta que en la actualidad, entre aquellos pocos que aún practican este deporte las apuestas son de diez dólares por equipo y partida; y a veces, incluso de siete dólares por jugador.

⁶⁸⁶ Como se verá en capítulos posteriores (arquitectura popular), estas transformaciones “físicas” de la fachada de los pueblos ha traído consigo una serie de cambios y culturales entre sus habitantes; entre ellas, por ejemplo, el abandono de prácticas y actividades lúdicas colectivas, que posibilitaban importantes espacios de socialización y fortalecimiento de lazos de amistad y vecindad, como el juego de la pelota nacional.

habría en todo el cantón Mejía hasta unas sesenta personas que les gustaba jugar y jugaban prácticamente todos los días... (Dada la popularidad) se formó una liga cantonal (de pelota nacional) y se organizaban campeonatos. Existieron como diez equipos en el pasado. Ahora hay gente que sí pregunta sobre el juego pero ya casi nadie se muestra interesado, lo ideal sería formar nuevamente a la liga cantonal... (En la actualidad) solo juegan unos pocos machacheños pero solo cuando les invitan a otras partes (como Quito por ejemplo).

12.2.2. La pelea de gallos

La pelea de gallos es otra de las actividades lúdicas tradicionales más extendidas, a lo largo de la provincia de Pichincha, incluso hasta la actualidad. Es un juego vivo, con mayor o menor intensidad, si no en todas las zo-

nas de Pichincha sí en la mayoría de ellas, ya se trate de la “gran ciudad” como Quito, de ciudades medias, de centros poblados más pequeños o de comunidades. La mayoría de estos lugares tienen sus propias galleras; es el caso, por ejemplo de Pedro Vicente Maldonado, Nanegal, Pacto, Nanegalito, La Armenia, Los Bancos en Noroccidente de Pichincha, de Santo Domingo de Los Colorados y Tandapi, de Machachi ubicado en la zona sur de la antigua hacienda serrana, de Conocoto, en el valle de los Chillos, o de Quito principalmente en sus barrios más populares como La Tola, Chillogallo o Carcelén, por mencionar algunos. Estas galleras, por lo general, se llenan cada quince días (sábados o domingos) de propios y extraños que asisten a las peleas de gallos para jugar, apostar o solo a mirar y divertirse un rato; y, cuando de campeonatos se trata⁶⁸⁷, la concurrencia es aún mayor, la algarabía

⁶⁸⁷A más de las peleas quincenales que se organizan en los distintos lugares, como un juego más cotidiano, en época de fiestas (religiosas o cívicas) es común que se invite a los aficionados a los campeonatos o torneos de gallos. Aunque la modalidad del juego es la misma que durante las peleas “cotidianas”, es importante señalar que durante estos torneos los montos de las apuestas suelen subir, además que los premios que se ofrecen, por lo general en dinero, son bastante generosos; de acuerdo a la información de campo, éstos se ubican alrededor de los mil dólares. Este juego, junto con los toros de pueblo, en muchos sectores de la Provincia, forman parte de los números centrales de las festividades.

se extiende por todo el pueblo y las horas de juego se alargan hasta que salga el sol.

El juego en sí mismo es un **ritual** que demanda trabajos y preparativos mucho tiempo antes de la pelea, el concurso de múltiples personas, acuerdos previos entre los jugadores, cuidados y “vestimentas” particulares para los animales, conocimiento y amor por los gallos y por el juego mismo, dominio y sabiduría de

las reglas del juego, pero sobre todo de los códigos de honor que se deben manejar.

A más del grupo de aficionados y espectadores, constituido más por varones jóvenes y adultos, en este ritual están involucrados, como artífices principales:

a) *Los galleros* que son a la vez los jugadores, dueños y encargados de criar y entrenar a los animales⁶⁸⁸. Tal como lo expuso un gallero de Machachi, la



Foto 153 “Volando por la Vida” Calzando las espuelas al gallo. Gallera de Carcelén, Quito.

⁶⁸⁸ En algunos casos, cuando los galleros tienen criaderos muy grandes, encargan el cuidado y entrenamiento de los gallos a otras personas de su confianza, quienes muchas veces también pueden “darles jugando”.

identidad como gallero no está dada por el hecho de ser jugador y apostador en las peleas, no, “... yo, por ejemplo, cuando era muchacho yo era jugador de gallos, iba a apostar, pero ahora yo soy gallero porque soy el que cría, el que cruza, el que prepara (a los animales), el que saca a jugar, eso es ser gallero.

b) *Los Asentistas* o dueños de las “canchas” o galleras, muchas veces también criadores de gallos, y cuya principal característica debe ser su seriedad y honradez en la organización de las peleas y ofertas de “premios” que ha hecho⁶⁸⁹. Las labores de los asentistas son mantener la gallera, hacer la actividad gallística, preocuparse de los permisos correspondientes⁶⁹⁰; es decir, organizar las peleas, atender al público, y “... asistir a todo lado (donde haya peleas) para que la gente también sea recíproca y luego venga (a su gallera). Y

c) *Los jueces* que son los encargados de “pitar las peleas”, para lo cual “... tiene que saber de gallos... y ser legal...” incluso si uno de sus gallos está peleando. Como nos dijo un gallero y asentista de Pedro Vicente Maldonado: “Para ser juez... si su gallo pelea y su gallo pierde, tiene que perder legalmente, no porque sea su gallo usted le va a hacer ganar, no, usted tiene que pitar legal...”. Los jueces ganan el 5% de la ganancia total de la pelea.

Obviamente, no podían faltar los gallos de pelea, principales protagonistas de este juego. En los diferentes criaderos, chicos, medianos o grandes, de la provincia de Pichincha, se encuentran tanto gallos extranjeros (cubanos, chilenos, colombianos, peruanos) como gallos cruzados o conocidos, dependiendo del lugar, como *guarucho* o *guandungo*. La cruce se hace entre un gallo nacional y un extranjero; a criterio

⁶⁸⁹ Así lo expuso un gallero de noroccidente de Pichincha: “... un asentista tiene que ser serio, uno, esa es la ganancia y virtud, la seriedad de la persona, del asentista; ser honrado y serio... por ejemplo, al organizar una pelea decimos aquí hay \$1000 de premio y \$1000 se da... entonces dicen (los jugadores y aficionados) en tal cancha juegan plata y son serios... esa es la garantía, el mérito de la cancha...”

⁶⁹⁰ Por ejemplo, cuando hay competencias se requiere sacar un permiso especial en la intención o autoridad correspondiente porque será un evento en donde se expendan licor.

de un criador de Pedro Vicente Maldonado, los gallos criollos cruzados con otros de origen cubano, chileno o colombiano, son los mejores porque son más resistentes. En sus propias palabras lo expone así:

... el gallo nacional cruzado con cubano, con chileno, esos son los mejores gallos, porque son gallos aguantonés... Por ejemplo... el (gallo) español es una belleza de ave, son rápidos y todo, pero un gallo colombiano o un gallo de aquí, los ‘enrazados’⁶⁹¹, le sacan el carajo a esos gallos de por allá... por eso allá (en España) también tienen gallos enrazados con razas de aquí... son gallinas *asi-las* que llamamos, esas son gruesas, cabezonas, a esas le pone un gallo fino y sale unos pollos excelentes...

El conocimiento que los galleros tengan de las técnicas de cruce, razas de animales, cuidados, y demás, cuenta mucho en este arte, pues tener un buen gallo de pelea depende de la calidad y raza de las gallinas, así como de los gallos padres, por eso “... cuando sale un gallo (pollo) extraordinario, ese ya queda para *padrear* (reproductor)...”. Un gallo padrón puede costar entre quinientos a mil dólares, dependiendo de su calidad.

Un buen gallo de pelea, a decir de los entendidos, debe tener varias características: tiene que saber dar y recibir golpes, debe ser rápido, tinoso y sobre todo no tener miedo; esto garantiza que un animalito de éstos pueda mantenerse “activo” (peleando) por mucho tiempo⁶⁹²; lo cual depende también de los cuidados que se le dé en la cotidianidad y durante la pelea.

⁶⁹¹ Gallos de distintas razas que han sido cruzados

⁶⁹² En varias entrevistas nos relataron que muchas veces un buen gallo puede combatir hasta veinte y cinco veces a lo largo de su vida útil, mientras que otros no tan buenos alcanzan cinco o seis peleas. Claro está que eso también depende del cuidado, alimentación, entrenamiento que se le de al animal. Hay que resaltar, entonces, que las peleas no son “a muerte”, entre otras cosas, por el costo del animal y por el cariño que se les prodiga.



Foto 154 Iniciando la contienda. Gallera de Carcelén, Quito.

Estos cuidados básicos deben combinar buena alimentación, entrenamientos periódicos y variados, y adecuados cuidados médicos como se expone a continuación:

a) *La alimentación* diaria por lo general se basa en cereales como morochillo partido, lenteja molida, trigo, arroz, cebada. Dependerá de cada gallero los preparados especiales que haga

para sus animales. Por ejemplo, en la zona de Machachi es más

común alimentarlos con morchillo partido, enriquecido con balanceado para aves y vitaminas; mientras que en nor-occidente de Pichincha, los criadores más experimentados preparan la comida de sus animales mezclando lenteja tostada y molida con trigo molido, arroz, cebada y *pecutrín*⁶⁹³. Raciones esporádicas de panela también es utilizada como alimento, pues ésta le aporta vigor y energía al animal.

- b) *Los entrenamientos* consisten en enseñarles a los animales múltiples movimientos orientados a endurecer sus músculos, a hacerlos más ágiles y rápidos; se les enseña también a saltar y a patear. Es decir, el entrenamiento debe estar bien programado, pues es en sí mismo un proceso que requiere estar pautado de forma adecuada y saber cuándo se debe iniciar, que

por lo general es cuando el animal está aún tierno. Así lo expone un informante:

... el pollo cuando ya tiene unos diez meses ya hace caras, ya está 'engreído', listo para pelear. Ahí se le dan dos meses de entrenamiento, se le hace *cuerdas* para que saque fuerza y de ahí también toca moverles para sacarles físico. Eso es como que el gallo hiciera pesas... Se le pone guantes o botainas en las patas porque ya tienen su espuelita, esto para que no se dañe...

Cada movimiento tiene un nombre, así, por ejemplo el “ocho” consiste en adiestrar al gallo para que mueva su cuerpo formando un ocho, como estrategia para que el animal coja fuerza, pero también para que aprenda a esquivar el ataque de su contendor. Para los entrenamientos se utiliza, como

⁶⁹³ El pecutrín es un alimento que se le da al ganado. Para alimentar a los gallos con esto hay que conocer con exactitud la dosis ideal, de lo contrario en lugar de lograr los objetivos deseados (que el gallo se haga potente, fuerte y ágil), se adormecerá al animal.

guía, la propia mano del entrenador, así como también una *mona*⁶⁹⁴ o el *gallo chichero*, que es un gallo que ya no sirve para pelear, pero que es bravo. Adicionalmente, es necesario el cuidado del plumaje, pues las plumas son el apoyo del gallo el momento de la pelea; así mismo se requiere asolear al gallo, por períodos cortos, con el fin de que vaya adquiriendo resistencia, porque, como nos informó un conocedor de la materia, “... si el gallo pasa solo en la sombra y usted lo pone a pelear, en cuatro o cinco minutos el gallo está que cacarea, que grita de cansancio, de asfixia y eso es peor que una espuela...”.

- c) *Los cuidados médicos:* A más de los cuidados alimenticios y de entrenamiento, los gallos deben ser desparasitados y vitaminizados periódicamente. Cuando un gallo ha sido herido en una pelea, se le debe atender in-

mediatamente inyectándole un antibiótico para evitar cualquier infección. Luego se debe lavar la herida con agua de matico o algún otro cicatrizante, algunos criadores incluso le lavan con aguasal; se le asiste con vitanol (una o dos dosis al día, dependiendo de la gravedad de la herida). Cuando el animal no come, debido a las heridas, es necesario administrarles suero, más vitaminas y de ser necesario, darles de comer en la boca hasta su recuperación. Aconsejan, los conocedores, que si uno le quiere al gallo “... usted le cuida y lo cura, y recién lo hace pelear después de uno o de dos meses...”, cuando esté totalmente recuperado.

Lo expuesto en líneas anteriores, nos muestra que ser gallero no es fácil, no sólo por el arduo trabajo y atención que sus “gladiadores” requieren, sino también por los altos costos que demanda su manutención, los

⁶⁹⁴ La mona es un muñeco al que se le pone el cuero de otro gallo que se ha muerto y que sirve para incentivar al animal a la pelea.

mismos que están alrededor de cincuenta dólares mensuales por gallo. Una inversión bastante significativa que un buen gallero sabrá cuidar.

En lo que respecta a la pelea misma, ésta inicia con lo que se conoce como *el cotejo* de los gallos, antes de que los dueños de los animales comprometan la pelea; esto consiste en pesar y medir a los gallos, buscando que sean parejos, tal como lo explica un asentista:

... de acuerdo al peso se les coteja y también (se mide la altura) en una mesita donde se les pone. Por ejemplo, usted lleva su gallo, yo mi gallo, el suyo pesa cuatro libras el mío cuatro libras, ponemos ahí (en la mesa) si están del (mismo) porte va la pelea... En la mesa o en la cancha se les pone para ver el porte (en ese momento no se les hace toquetear, solo se les coloca para ver el porte) ... pero hay veces que falla porque hay gallos que los amaestran entonces están así agazapados y parecen chiquitos, el rato de la pelea

se ponen grandotes, ahí ya no puede intervenir el juez, no ve que la palabra de un gallero es un sello, dijo va porque va, entonces no puede decir después: 'ya no voy'... y el juez tampoco puede hacer nada.

Como se evidencia en este testimonio, los acuerdos que se hacen entre galleros son indeclinables, tanto en lo que respecta al pacto de la pelea, cuanto a las apuestas que se hagan; estos son verbales y no requieren de documento o firma alguna, pues, como bien resume un dicho popular, “palabra de gallero, es palabra de caballero”. El fiel cumplimiento de tales compromisos dará prestigio, reconocimiento y honor al gallero; mientras que aquel que ose “romper su palabra” será socialmente sancionado por el resto de galleros, quienes obligarán a aquel a pagar sus apuestas para, acto seguido, expulsarlo de la cancha y prohibir su entrada en próximas oportunidades.

Una vez pactada la pelea, los galleros o jugadores se inscriben ante el juez, para lo cual deberán

pagar un monto determinado, que se fijará en cada cancha.

Cuando la pelea se acerca, al interior de la gallera, pequeña o grande, la algarabía va invadiendo todos sus rincones. Los galleros y sus asistentes, en la parte posterior de la cancha, están preparando o, como ellos dicen, *vistiendo* o *calzando* a sus

animales⁶⁹⁵; aprovechan estos momentos para dar consejos a sus “gladiadores”, pues como dice un viejo jugador, “estos gallos son como racionales, todo entienden”. Mientras tanto, en los graderíos empiezan las apuestas; los gritos de unos y otros se confunden y por instantes sólo se escucha: “yo doy diez”, “pago doce”, “voy catorce”, “¡pago do-



Foto 169 Gallos en acción ante la mirada de los fanáticos. Gallera de Carcelén, Quito.

⁶⁹⁵ Es decir, al gallo que ha sido comprometido para la pelea, se le pone las espuelas. Éstas pueden ser de hueso de pescado (conocida como la espuela blanca) o de carey (conocida como negra); en la mayoría de casos se acuerda entre los jugadores vestir a sus gallos con espuelas negras, ya que éstas son menos dañinas que las primeras y también bastante más económicas. Según información de campo, un par de espuelas blancas de muy buena calidad puede llegar a costar hasta ochocientos dólares, cifra con la cual se puede adquirir doce o más pares de espuelas de carey, que además lastiman menos al animal. “La espuela se pega con una pomada que se llama citisolda,

ble!”... Como era de esperarse, el licor no podía faltar, éste circula entre los espectadores quienes beben complacidos para “templar los nervios”.

Para hacer *las apuestas*, cada asentista definirá, previamente, cuál es el monto mínimo y máximo. En el caso de Pedro Vicente Maldonado, por ejemplo, se partía con apuestas de cuarenta dólares, las mismas que podían subir hasta un máximo de trescientos dólares. En otros sectores se reporta que se han hecho apuestas, incluso, de mil dólares. Cuando los dos jugadores llegan al acuerdo de pelear, entonces hacen la apuesta que puede ser sólo de la base mínima establecida, o puede ir ascendiendo hasta el tope prefijado en esa cancha. Esta apuesta puede ser hecha, y por lo tanto cubierta, solo por el dueño del gallo o también otras personas le pueden “acompañar”,

es decir, el gallero decide apostar cuarenta dólares y otra persona decide apoyarle, entonces cada uno entregará veinte dólares al juez, o la cantidad que hayan decidido (diez o cinco dólares, etc.).

Hechos los arreglos, la pelea debe empezar. Ésta iniciará con un primer tiempo que dura apenas doce segundos, período en el cual uno de los gallos puede ganar la pelea y, por consiguiente, su dueño hacerse acreedor del premio mayor⁶⁹⁶. Cuando esto sucede, en el argot gallero se le denomina *meter tiempo* o *el gallo metió tiempo*.

Si luego de transcurridos esos primeros doce segundos ningún gallo ha metido tiempo, entonces se dará paso a los siguientes doce minutos que durará toda la pelea. Los animales deberán batirse de corrido durante este

son dos tubitos, una blanca y otra plomita, eso se entrevera, luego se limpia bien el casquillo de la espuela y se le pega... para calzar al gallo, se usa esparadrapo o taípe...” Un informante del cantón Mejía nos explicaba que desde Colombia hasta Machachi, es común utilizar la espuela de carey; pero desde Machachi hacia el sur es preferida la de “puro hueso de pescado”; con este tipo de “calzado” las peleas, por lo general, suelen ser a muerte.

⁶⁹⁶ “... si el premio en esta cancha es de mil dólares y usted ha pagado cinco dólares de inscripción o cuarenta dólares de apuesta, y su gallo *mete tiempo*, entonces usted se lleva los mil dólares...”

lapso, teniendo la oportunidad de que se les cambie o reponga las espuelas solo durante los primeros tres minutos; transcurrido ese tiempo, si el gallo perdió las espuelas, deberá continuar el combate sin ellas. A lo largo de los doce minutos, habrán paradas ligeras que se harán sólo cuando el juez así lo disponga; esto sucede cuando ha habido *faul*, *enganche* (uno de los animales se ha quedado enganchado en el otro sin poder soltarse), o cualquier otra circunstancia de esta naturaleza. El juez parará la pelea con un pitazo, ante lo cual los dueños del animal (o quien le está haciendo jugar) cogerán a su gallo y acto seguido lo soltarán para continuar la lucha. Si uno de los animales ha sido mal herido, y el juez dispone un poquito más de tiempo para que se lo atienda, el gallero aprovechará para "...endurar al gallo, darle aire, asistirlo"⁶⁹⁷..., y entonces soltarle... El juez cuenta uno, dos, tres y si

usted no le soltó al gallo, entonces perdió la pelea...".

La pelea se puede perder también por otras razones, como por ejemplo: cuando el gallo se *rinde*, o sea, cuando el gallo asienta el pico en el suelo por dos veces; cuando el animal *sale corriendo* del "ring" dos veces durante la pelea; cuando por dos ocasiones se *cruza a los gallos*, es decir, cuando uno de los gallos está ciego de un ojo y el dueño del otro animal, luego de cualquier pitada del juez, suelta intencionadamente a su ejemplar del lado que el primero no puede ver; también por *faul* durante, que es cuando uno de los galleros, al ver que el otro gallo está tendido en el suelo sin reaccionar, va y le coge a su animal antes de que el juez pite; o cuando en los *careos* (que son como "rounds") uno de los gallos no ha pateado ni una sola vez"⁶⁹⁸. También se pierde la pelea cuan-

⁶⁹⁷ Hay varias maneras de "asistir al gallo"; una muy común es que el gallero introduzca la cabeza del animal en su boca para chuparle la sangre y ayudarle a respirar. También se le suele abrir el pico y soplarle para adentro para que el animal trague la sangre y no se ahogue.

⁶⁹⁸ "... en el careo si su gallo patea y el mío no patea, yo llevo una (un punto) en contra. Va un nuevo careo, en este mi gallo patea, el suyo no patea, se borra (el punto en contra), y sigue la pelea con el tercer careo. (Si en este tercer careo) mi gallo no patea y el suyo tampoco, (usted) me gana... porque el suyo ya ganó la primera vez (el primer careo)... ahí se acaba la pelea".

do el gallero hace trampa y se le comprueba; por ejemplo, si el gallero ha puesto veneno en las espuelas⁶⁹⁹; si esto sucediera y se descubriera, el culpable no sólo que perderá su apuesta sino que además será rechazado por el resto en próximas peleas; como nos dijo un jugador: "... es como ni haber (ese gallero), le ven así de lejos y eso es para uno peor que pegarle un puñete...". Una vez más, se evidencia que no sólo está en juego el gallo, la plata y el prestigio de buen jugador; está también en juego el honor del gallero.

Si durante los doce minutos reglamentarios de combate ninguno de los gallos ha logrado doblegar a su contrincante, entonces, la pelea queda empatada o, como ellos dicen, se ha hecho *tablas*. Nadie gana la apuesta. Pero si uno de los animales ha logrado vencer limpiamente, entonces su dueño gana la cantidad apostada (a más del prestigio), al igual que las personas que decidieron "acompañarle".

A decir de sus aficionados, la pelea de gallos es un juego apasionante que puede "... dejarle limpio... hay mucha gente que ha quebrado... yo conozco a un gallero que para ir a una pelea va vendiendo las vacas de la finca... yo no, me gustan los gallos, los gallos son mi pasión, pero hay que medirse...", pues cada gallero no solo asiste al juego con un animal, por lo general se lleva diez o quince ejemplares, dependiendo de las posibilidades. Sin embargo de lo expuesto, un **gallero gallero** no es aquel que juega más peleas o que deja morir a su gallo en la riña; "... si usted es gallera, gallera, (señala un informante), usted prefiere perder esa plata que apostó y lo salva al gallo, ¿porqué?, porque en otra pelea (ese gallo) le devuelve la plata o quizás más... el que no es gallero, gallero ahí lo dejan que lo maten...".

Este juego al igual que la pelota nacional, ha sido tradicionalmente considerado como una actividad masculina; no obstante

⁶⁹⁹ Le envenenan con ají o con manteca de culebra, según nos reportan en noroccidente de Pichincha

de ello, a lo largo de la provincia poco a poco las mujeres van acercándose a esta actividad, por lo general como espectadoras. Esto sucede, sobre todo, cuando se organizan torneos en épocas festivas; ellas, aunque no se arriesguen a apostar, si participan activamente avivando al gallo de su preferencia, gritando ante los golpes “mortales”, o animando a los careadores o jugadores. Jóvenes y niños también asisten y participan de estos eventos; es allí donde irán forjando su afición y conocimiento respecto de esta actividad, a la vez que irán aprendiendo muchos de los códigos culturales que forjarán su identidad masculina.

Por último, solo cabe señalar que, a más del tipo de pelea reseñada en líneas anteriores,

en Pichincha existen otro tipo de combates que, aunque menos comunes, se los practica en ciertas regiones. Es el caso de la pelea llamada la **guerrilla de gallos** que se juega en Machachi. Ésta consiste en que un grupo de galleros, quince, por ejemplo, decide soltar al unísono, cada uno un gallo para que peleen entre sí; en la arena combatirán, entonces, quince gallos, todos contra todos; ganará el animal que resista hasta el último. También en este caso existen estrategias de juego; por lo general los más experimentados en esta clase de lucha, suelen sacar a un gallo grande y malo pues este animal, por su porte, podrá aguantar mejor los golpes, y por ser malo, en lugar de lanzarse al ataque, permanecerá a un lado de la cancha, mientras “... los otros se matan”⁷⁰⁰.

⁷⁰⁰ En algunos sectores de la Provincia de Pichincha, durante determinadas festividades, se realizan las llamadas “**corridas de gallos**” (en Pintag, por ejemplo), y, la “**entrada de la rama de gallos**” (en Ayora, Cayambe y otros). Si bien en ellas los gallos son uno de los principales protagonistas y fuente de “diversión” durante este tiempo festivo, no los reportamos dentro de este capítulo, pues tanto la corrida de gallos como la entrada de la rama constituyen rituales centrales (y no actividades lúdicas) de las fiestas en donde éstas tienen lugar, tal como se expuso en el capítulo octavo, referido a Fiestas.

12.2.3. Los cocos y los cabes⁷⁰¹

Los cocos y los cabes siguen la misma tónica que los juegos reseñados anteriormente en cuanto a sus protagonistas y a los lugares en que se los practica. Se trata de actividades lúdicas ejercidas en espacios públicos como plazas, calles y parques, por lo que aquí también los principales involucrados son los hombres. En ambos juegos existe, así mismo, la costumbre de apostar, aunque en cantidades bastante inferiores a las apuestas que se hacen en las peleas de gallos. Aunque son juegos que se los ha practicado desde hace muchísimos años atrás, éstos no se han extendido a lo largo de la provincia como ha sucedido con la pelota nacional y la pelea de gallos; sobre todo en el caso de los **cabes**, cuya práctica está más localizada en los cantones de Pedro Moncayo⁷⁰² y San José de Minas (norte y nor-centro de la provincia). En

el caso de los **cocos** se los sigue jugando, aunque de una manera bastante esporádica, en Alóag, Guangopolo, Yaruquí y Zámbez; en Quito su práctica es un poco más común; un lugar donde aún se juega los fines de semana es el parque El Ejido; espacio muy popular y concurrido por algunos sectores de la población local, y en el cual se crea y recrea gran parte de la cultura y de la vida popular Quiteña.

Quien transite por sus senderos con “ojo atento” encontrará en su interior familias enteras o parejas de enamorados deleitándose de algún plato o bebida típica que se expende en kioscos coloridos, verá a niñas y niños jugando a ser grandes conductores en los “modernos” carritos de madera, así como a jóvenes apasionados abrigados por la sombra de uno de esos frondosos árboles, testigos mudos de cuanto allí sucede; unos metros más allá, un grupo de muchachos embebidos en su

⁷⁰¹ Aunque a lo largo de este texto escribiremos este término, utilizando la “b”: Cabes, es importante señalar que desconocemos la forma correcta de escribirla pues no se sabe cuáles son sus orígenes.

⁷⁰² Los principales contrincantes de los juegos de Cabes son Tabacundo (del cantón Pedro Moncayo) y Cotacachi (en Imbabura).

partida de fútbol, mientras que los más adultos “sudan la gota gorda” para ganar en el ecuavolley⁷⁰³, pues no solo está en juego su honor sino también la platita o bebidas que ellos y los curiosos han apostado. Y no podía faltar el sobador quien, apostado en una banca de cemento, cerca de los deportistas, espera sin apuro a su próximo paciente que será uno de esos jugadores o cualquier individuo que acude al parque en su búsqueda, pues ya se sabe que allí se lo encuentra todos los fines de semana⁷⁰⁴. Como el parque es muy amplio, también hay cabida para aquellos hombres, más bien mayores, que prefieren juegos más apacibles, aunque no por ello menos emocionantes, se trata de las partidas de naipe⁷⁰⁵, así como

del tradicional juego de cocos que, desde hace muchísimos años atrás, ha reunido a sus aficionados “religiosamente” cada fin de semana.

Así pues, sea en la ciudad o en poblados más pequeños, **el juego de cocos** se practica, casi siempre, en espacios amplios, abiertos y cuyo suelo sea de tierra; en estos lugares se traza una *cancha* cuyas dimensiones aproximadas son de ocho metros de ancho por doce de largo. En la mitad de la misma se dibuja una bomba medianamente grande, en cuyo interior se colocan diez o doce cocos⁷⁰⁶.

Cada jugador tendrá una, dos o más bolas de acero o rulimán⁷⁰⁷, éstas son el instrumento básico

⁷⁰³ Aunque el ecuavolley es un juego muy tradicional del país, a éste se lo tratará en el acápite de actividades lúdicas contemporánea, junto con otros deportes, debido a su gran popularidad y a lo extendida que sigue siendo su práctica no solo en la Provincia de Pichincha sino casi en todo el Ecuador.

⁷⁰⁴ En el capítulo dedicado a la medicina popular se profundizará sobre este personaje y su práctica.

⁷⁰⁵ Sobre este tema se hablará en el acápite dedicado a actividades lúdicas contemporáneas.

⁷⁰⁶ Hoy en día se utilizan los cocos pequeños que se sacan de las palmeras y, antes de ponerlos a jugar, se los redondea bien. En Alóag nos relatan que, antiguamente, se jugaba con unos cocos que se traía de Chile y eran más pequeños que los que se utiliza ahora, aunque su tamaño podía variar.

⁷⁰⁷ Un ex jugador de cocos de Yaruquí nos cuenta que cuando eran chicos, para jugar a los cocos, solían recoger toctes (fruto del nogal) y escogían al “... tocte más gruesito (para) excavarle por la parte de atrás, por donde está unido con la planta, que es una parte más

para jugar. La *mecánica del juego* consiste en que cada jugador tratará de sacar, con la ayuda de la bola de acero, la mayor cantidad de cocos posibles que están en la bomba; esto debido a que cuando se saca un coco “... le sirve (al jugador que lo ha logrado) para hacer vueltas (tener derecho a más tiros) para irles cogiendo a los demás e irles matando”. Un jugador es muerto cuando otro logra pegarle con su bola a la bola

del primero. La idea es eliminar a todos los contrincantes, pues el que queda “vivo” al último es el que gana la partida y se lleva toda la plata que se ha apostado en esa mesa.

Para iniciar el juego, todos los jugadores se ubican en uno de los extremos de la cancha, alejados de la bomba; de allí, uno por uno irá lanzando su rulimán intentando acercarse lo



Foto 170 Jugando a los cocos. Parque de El Ejido, Quito.

suave, hacerle un hueco y vaciarle. Entonces quedaba hecho un *purito*; nos conseguíamos el plomo, le derretíamos... y le metíamos ahí (en el tocte), ¡resultaba un peso!... (con ese tocte, que hacía las veces de bola se) sacaba algunos toctes (de la bomba) de una pasada. Le llamábamos el *tocte madre*...”

más posible a la bomba, pero evitando caer en la línea de ésta o en su interior, pues en estos casos quedarán inmediatamente eliminados. Quien haya logrado ubicarse más cerca de la bomba será el que juegue en primer lugar, lo cual ya constituye una ventaja pues puede intentar matar a cualquiera de sus contrincantes que estén muy cerca de su bola, o sacar un coco de la bomba⁷⁰⁸ y de esta manera continuar con otro tiro más, buscando siempre eliminar a sus adversarios. El jugador pierde su turno cuando no ha logrado sacar un coco de la bomba o cuando, al intentar matar a otro jugador, no lo ha logrado. Entonces continúa el juego la siguiente persona que, en el tiro de salida se ubicó detrás del primero, y se acercó más a la bomba, y así sucesivamente, hasta que quien se ha colocado más lejos de la bomba, y que será el último en jugar, haga uso de su turno; luego de lo cual se

comenzará una nueva ronda, en el orden antes indicado.

A más de las reglas señaladas, existen otras normas a tomar en cuenta: Los jugadores, mientras están en la partida, no se pueden *correr*, o sea salir de la cancha con su bola, de lo contrario mueren. Los tiros deben hacerlo desde el punto exacto en donde está ubicada su bola, en ese lugar colocarán la punta de su pie y sin moverse lanzarán su bola ya sea para sacar el coco o para “matar” a un contrincante; si no hace esto, también queda eliminado. Tampoco podrá pisar la bomba mientras dure el juego, los jugadores deberán transitar por un lado de la misma. Existe un juez quien es el encargado de controlar que estas normas se cumplan y de sancionar a quien no lo ha hecho.

El *número mínimo de jugadores* requeridos es de cuatro; no

⁷⁰⁸ En la actualidad, los cocos que se sacan de la bomba solo sirven como “pase” para que el jugador continúe con nuevos tiros; este coco se lo regresa a la bomba y se sigue jugando. Antiguamente, en cambio, el jugador que lograba sacar un coco de la bomba, se hacía acreedor del mismo, lo cual era muy importante pues para poder jugar no solo debía tener la bola de acero, la plata para la apuesta, la habilidad para el juego, sino también los cocos para colocarlos en la bomba.

hay un máximo definido, pues, a decir de un jugador de Alóag, “a la cancha llegan los que quieren, jóvenes y viejos, y todos pueden jugar⁷⁰⁹”. Cuando el número de interesados en la partida es grande, entonces hacen equipos más pequeños o *grupos de gallos*, como los llaman en Alóag, y así proceden a jugar varios equipos entre sí. La idea es que “todo el grupo nos defendamos. Entonces tratamos de matarles a toditos (los jugadores de los otros grupos) y así mismo nos matan también...”, nos comentan en Alóag.

En el caso de esta modalidad de juego por equipos, también existe la posibilidad de “comprar” jugadores; esto sucede particularmente cuando un jugador es bueno y ha quedado solo, una vez que sus compañeros han sido eliminados. Así nos explica un miembro de la Asociación de Coqueros de Alóag:

Otra cosa que se hace es si, por ejemplo, de un grupo de cuatro les matan a tres y el (jugador) que queda es bueno, (cualquier) otro grupo (que está jugando) le “compra”, le cambia por otro jugador malito, y entonces ese es el *gallo* que se disputa (junto a su nuevo grupo) con todos los que quedan vivos...

Este tradicional juego, como tantos otros, se lo ha olvidado poco a poco en varias de las localidades de Pichincha donde antaño se lo practicaba con fervor; sin embargo, existen aún ciertos aficionados y amantes “de lo nuestro” que han decidido “no dejar morir este juego”. Es el caso de algunos habitantes de Alóag, quienes han conformado hace veinte años una Asociación de Coqueros⁷¹⁰ y que ha dado un nuevo impulso a esta práctica, al convocar a antiguos y nuevos aficionados a los cocos, pero

⁷⁰⁹ Salvo las mujeres: “... las mujeres no participan porque la bola es muy pesada. Aquí (en Alóag) las mujeres se han dedicado al fútbol” (aficionado de cocos, Alóag, 2006).

⁷¹⁰ Los detalles sobre esta asociación se encuentran en el capítulo quinto, sobre Organización Social. Solo cabe señalar que, con la Asociación, el juego de los cocos en Alóag está tomando nuevo impulso, ahora se lo juega los fines de semana y días festivos; en épocas anteriores era un juego sólo de fecha de “difuntos”, a tal punto que no era extraño escuchar que “ya llega la época de cocos”, la misma que duraba todo el mes de octubre hasta pasada la celebración del día de difuntos.

también al constituirse en un espacio de gran solidaridad⁷¹¹. Alrededor del juego, durante los fines de semana, no pueden faltar las “caseritas” cargadas de fritada, choclos o cualquier otro plato de comida tradicional, así como de las “botellitas de trago”. Quizás iniciativas como éstas motiven a otros para que los cocos vuelvan a ocupar un lugar privilegiado en el contexto del deporte Pichinchano.

En cuanto al **juego de los cabes**, practicado dentro de la provincia de Pichincha, hoy en día⁷¹² quizás solo en los Cantones de Tabacundo⁷¹³ y de San José de Minas, él era un juego básicamente de época de ofrendas; es decir, se lo practicaba solo en Día de Difuntos. Hoy por hoy,

los pocos que aún conservan vivo este juego suelen practicar-lo cualquier otro momento del año, preparándose, en algunos casos, para ir a las competencias intercantonales, a los que suelen concurrir gente de Cotacachi (Imbabura), que es otro de los pocos sitios en donde los cabes siguen vigentes. Al igual que los juegos reportados en páginas anteriores, esta distracción es de hombres jóvenes y adultos.

Para practicar este juego se requiere, a más de la habilidad de los jugadores que conformarán dos equipos⁷¹⁴ contrincantes, los siguientes instrumentos:

- a) Una *bola*, que es una pieza pequeña elaborada en madera de cerote⁷¹⁵, de forma

⁷¹¹ Cuentan sus asociados que, las apuestas, que pueden oscilar entre cincuenta centavos y quince dólares, que se ganan en las partidas por equipos se las va guardando durante todo el año; es un dinero que sirve para festejar “como familia” la Navidad, el Año Viejo. Y en caso de enfermedad o calamidad doméstica, cada uno de los socios aportan un dólar para apoyar a su compañero.

⁷¹² Según información proporcionada por un gran artesano de quito, especialista en la fabricación de trompos, “... hace años en Quito se jugaba a los cabes, cuando había espacios grandes de tierra; ahora ya no”.

⁷¹³ El barrio donde por más largo tiempo se ha jugado los cabes, en Tabacundo, es “El Chicharrón”; allí se lo practica ya desde hace por lo menos unos setenta años.

⁷¹⁴ Los equipos se pueden formar de tres, cuatro, cinco y hasta a veces de diez personas.

⁷¹⁵ Madera muy dura. Se debe utilizar árboles de unos veinte o treinta años; esta especie crece en los páramos (aunque ahora ya está desapareciendo); se corta el árbol, a los pedazos se les hace secar siquiera por un año antes de mandar a tornear el cabe o trompo. Si se trabaja



Foto 171 Juego de Cabe Tabacundo

- esférica, con los lados aplanados y su borde recubierto de una lata para evitar que se desgaste muy pronto; parece una “pequeña rueda maciza”.
- b) Una *pedra*, elaborada en madera o en cemento, es un rectángulo macizo y algo grande; en uno de sus costados más pequeños lleva
- incrustada una “oreja” de metal que sirve de manija para transportarlo. Y
- c) Un *trompo grande o cabe* hecho también de madera de cerote, que es la materia prima ideal para este instrumento debido a su dureza y durabilidad. Los encargados de fabricarlos suelen ser los carpinteros locales, quienes

en madera fresca no sirve porque el trompo se chupa y se encoge. Frente a la paulatina desaparición del cerote, algunos han intentado hacer sus trompos en eucalipto, el problema, dicen, es que no tiene el mismo peso que los tradicionales. Como vemos, el deterioro ambiental también es un factor que de una u otra manera incide en la continuidad o no de ciertos juegos y juguetes tradicionales.

con mucha habilidad irán torneando el pedazo de madera hasta conseguir la forma característica del trompo (cónica), para luego incrustar en su punta más fina un clavo bien grueso, y en todo el cuerpo del juguete, una buena cantidad de clavos chiquitos con la finalidad de proteger al trompo y hacerlo más pesado. Éstos pesan alrededor de cinco libras⁷¹⁶.

La *cancha*, que no son sino las mismas calles del pueblo, viendo que éstas sean preferiblemente de tierra para que los trompos puedan bailar y no se desgasten muy rápido, tienen una extensión cambiante que será definida de común acuerdo entre los equipos y dependiendo del número de jugadores (a más participantes, más distancia). La cancha incluirá varias cuadras de

recorrido, no sólo en línea recta y sitios planos, sino también incorporará curvas, bajadas y subidas que pongan dificultad y “sal” al juego.

El *juego consiste* en hacer recorrer la bola de madera la distancia pre-determinada; el equipo que primero llegue a la meta, será el equipo ganador; no hay tiempos definidos para hacer el recorrido; cada partida demorará lo que la mayor o menor habilidad de sus jugadores lo permita.

Pero ¿cómo se juega? Como se dijo antes, se conforman dos equipos de cinco jugadores cada uno. Cada equipo lleva su piedra y sus trompos⁷¹⁷, pero la bola con la que se jugará, será utilizada por ambos grupos. Al interior de cada equipo se ponen de acuerdo en el orden (turnos) en que jugará

⁷¹⁶ Antes el clavo grande que se incrustaba también tenía la punta “mocha” (redondeada), al igual que ahora. Hoy en día, en lugar de clavo, suelen poner también una broca o válvula de carro para adaptar el trompo a las calles pavimentadas y protegerlo de que se rompa con facilidad. Con este mismo objetivo, ahora suelen “latear” (poner lata) el ruedo del trompo para que no se rompa, a eso le llaman “ponerle el cinchón”, a más de unos tillos.

⁷¹⁷ Cada jugador usará su o sus propios trompos, pues a decir de ellos, existen “... los que son preferidos, los que ya sabemos que nos van a hacer ganar...” ya sea porque son trompos “seditas”, es decir muy suaves para bailar, o porque ya se le conoce cómo lanzarle para que “baile bonito”. Hay trompos que saltan mal, a eso se dice que “el trompo está sarando”.

cada uno de sus integrantes, en quién será la persona que haga la “salida”, si es que su grupo gana el sorteo mediante el cual se define que bando arranca la partida, así como en qué persona hará bailar al trompo durante todo el juego. Se hace el sorteo e inicia la contienda; para ello, se coloca la *pedra* en la línea de partida, sobre éste se pone la *bola* y el jugador encargado de hacer bailar al *trompo* o *cabe*, lo lanza al piso para que otro de su bando lo recoja en la palma de su mano, mientras sigue bailando, y con la “misma viada” lo tire intentando golpear a la pelota lo más fuerte que pueda, con la finalidad de que ésta recorra la mayor distancia posible. Luego, recogen su *pedra* y su *trompo* y se dirigen, ambos equipos, hasta donde ha llegado la pelota; en ese lugar se coloca nuevamente la *pedra* y se ubica la *bola* para que el equipo contrincante haga su jugada. Al igual que en el caso anterior, el jugador de este nuevo grupo, que será el encargado de hacer “bailar” al *cabe*, lo lanza al suelo; un compañero lo recoge en su mano mientras el *trompo* sigue moviéndose y lo tira para, al igual

que su antecesor y bajo la misma mecánica descrita, golpear a la pelota y enviarla lejos. El juego continúa con tiros alternados de uno y otro equipo hasta que uno de ellos llegue a la meta. En este momento se ha hecho *una mesa*. Se puede jugar las mesas que se quiera, todo dependerá de que los bandos se pongan de acuerdo.

Como en todo juego, existen *estrategias y tipos distintos de tiros*, pero aquí los básicos son dos: El llamado “cabe” que consiste en pegarle a la *bola* con todo el cuerpo del *trompo*; el objetivo en este tiro es lograr lanzar a la *bola* lo más lejos posible. Para esto, se lanza y se hace bailar al *trompo* en el suelo, luego un jugador recoge el *trompo* (que le llaman: coger la *bailada*), y procede como se explicó en líneas anteriores. El otro, llamado “huaso” que se lo utiliza “... para dar las curvas, (en este caso) se le da a la *bola* solo con la puntita del *trompo*, capaz que corra la *bola* solo un poquito...” y asegurarse así que la *bola* quede bien ubicada y el *trompo* siga bailando después del golpe, capaz de que se lo vuelva a coger en la mano

y pegarle nuevamente a la bola; en este sentido "... le hace valer una bailada (del trompo) para dos topes...", como explicó un jugador de Tabacundo. Por otra parte, existe la "lanzada como mujeres" que es cuando se tira el cabe o trompo sosteniéndolo con la punta para abajo; mientras que si se lo sostiene y bota con la punta hacia arriba, eso se llama "lanzada como hombres".

Aunque no hay una normativa muy definida, si existen algunas *reglas básicas* como: respetar el que por cada equipo debe haber solo una persona encargada de hacer bailar el trompo y rotar entre los jugadores la "cogida" del cabe y la "pegada" a la bola. "No robar espacio", es decir, continuar el juego desde el mismo lugar en donde ha quedado la bola luego de un tiro. "No molestar metiendo sombrero, la mano,... hay que dejar que el juego sea tranquilo", eso no obliga, sin embargo, a que los jugadores no se hagan bromas entre sí, se burlen amigablemente unos de otros o, como ellos dicen, "se hagan la malilla, con la idea de divertirnos...". Adicionalmente,

si un jugador no logró pegarle a la bola y falló el tiro, entonces pierde el turno, continúa el juego el otro equipo, y cuando al anterior le toca volver a golpear, lo hará desde el sitio donde su jugador falló el lance.

Cuando juegan solo por diversión, aunque haya apuesta de por medio, no hay jueces, pues son los propios jugadores los encargados de garantizar un juego limpio. Es un "juego de caballeros", según lo manifiestan algunos jugadores de Tabacundo, por ello no tiene sentido hacer trampa, sino divertirse sana y amigablemente. En este sentido, los cabe se constituyen en un espacio muy importante de recreación masculina, en un contexto en donde recrear la picardía y el chiste, en donde "olvidarse de las preocupaciones a la vez que se hace deporte". En los concursos intercantonales o interbarriales, que se suelen organizar durante los feriados, si se cuenta con el apoyo de jueces, sobre todo para garantizar que todos los equipos salgan "conformes" con la forma en que ha transcurrido el juego, y por lo tanto, con los resultados.

Finalmente, es importante resaltar dos cosas. La primera, que, a decir de algunos jugadores, el cabe está relacionado con un juego indígena llamado *chuspi*, el mismo que consistía en empujar una pequeña esfera con la ayuda de un trompo “chiquito” (y no grande como el cabe), el mismo que se lo hacía bailar dándole golpes con el acial, y no con el concurso de la piola, como se hace bailar al cabe hoy en día⁷¹⁸. Y, la segunda cosa, es que por ventura, parecería ser que este juego de cabe perdurará por bastante tiempo más, en aquellos sitios en donde se los practica, pues en Tabacundo sobre todo, es común ver a los niños –y también a niñas- apropiarse de este juego. Ellos y ellas empiezan a jugar a su manera, valiéndose de sus trompos pequeños y, en lugar de la bola, utilizando canicas. La mecánica es la misma que la de los cabe “de los mayores”, solo que con distancias mucho

más cortas, o incluso jugando sin recorrer distancias, sino solo ensayando la puntería. Este es un claro ejemplo de la riqueza y flexibilidad de los juegos como mecanismo para crear y recrear identidades. Éstos, conservando una matriz tradicional, pueden mantenerse en el tiempo con las variantes y adaptaciones inventadas y reinventadas por las nuevas generaciones, las mismas que en este proceso irán tendiendo puentes con sus orígenes, y tejiendo sus identidades en este juego dialéctico del “antes, hoy y mañana”.

12.2.4. Otros juegos

A lo largo de la Provincia hemos podido encontrar referencias, también, de otros juegos populares practicados por personas adultas, jóvenes y niños/as y que en la actualidad solo constituyen un alegre recuerdo. Se trata de la **perinola**,

⁷¹⁸ Se tiene también referencias de este juego en la parroquia de Checa (Valle de Tumbaco), allí nos explicaron que el Cushpi “... es una especie de trompo que se le hacía caminar y bailar... había que llevarle a una distancia que se convenía. El que llegaba primero ganaba. Con el mismo fuste se le hacía bailar... la punta no tenía clavo...”. Y, aunque nos dijeron que aún se lo practica de vez en cuando, en nuestras visitas al lugar nunca tuvimos la oportunidad de apreciarlo ni de encontrar a sus aficionados.

las **planchas**, los **huevos de gato**, la **huaraca**, el **punto tres**, y los llamados **juegos de cantina**.

La **perinola**, elaborada en madera o tagua, se asemeja en su forma al trompo, pero su “cuerpo” en lugar de ser liso tiene seis lados, además, su tamaño es bastante más pequeño que un trompo normal. Cada lado de la perinola está marcado con una letra diferente que tienen significados particulares; así, la P significa “ponga”, la S quiere decir “saque”, la T es igual a “lleve todo”, la N es “nada” y la D quiere decir “deje”. Es un juego de mesa, que “generalmente se juega con dinero... (y que se lo practica entre varias personas y cada una tiene su turno para hacerle bailar a la perinola. Se gana o se pierde de acuerdo al lado en que caiga la perinola”

(González y Noboa, 1999:181). Es decir, si la perinola cae con la “P” para arriba, significa que la o el jugador que hizo ese tiro debe poner en el pozo la cantidad de dinero acordado por mesa; si sale “T”, significa que se ganará toda la plata que está en el pozo, y así sucesivamente.

La Plancha⁷¹⁹ se la jugaba en noroccidente de Pichincha (Nono, en especial) así como en la zona del valle de Tumbaco, para lo cual se utilizaban tillos⁷²⁰ aplanados, monedas (súcrs) o fichas hechas de ladrillo (en el caso de Pifo). Se ponían varias de estas fichas en el interior de una bomba que se dibujaba en el piso, y, con otra ficha que tenía cada jugador se intentaba, cada quien a su turno, sacar aquellas que estaban dentro de la bomba⁷²¹.

⁷¹⁹ La plancha ha sido un juego practicado tanto por adultos como por jóvenes y niños en diversos lugares de la provincia; actualmente, entre los “grandes ya no se juega...”, pero, tal como se verá en posteriores acápite, la plancha es una actividad que sigue motivando a los más pequeños. Hasta hace no mucho tiempo, niños y, a veces, niñas seguían jugando la plancha en su forma “original”; hoy en día, lo hacen pero con algunas modificaciones.

⁷²⁰ En el argot popular, “tillo” es una tapa corona de las botellas bebidas gaseosas. Es una deformación de platillo, nombre con el que eran conocidas antiguamente.

⁷²¹ En Nono jugaban las planchas con una pequeña variante, y es que en lugar de colocar otras fichas o planchas dentro de la bomba, colocaban bolas. La mecánica del juego era la misma.

Para iniciar el juego, todos los jugadores se ponían a una distancia determinada de la bomba, de donde lanzaban uno a uno su ficha, intentando aproximarse lo más posible a la circunferencia; quien lo lograba era el primero en jugar. Nótese que este juego tiene similitudes con el juego de cocos.

Los huevos de gato, tradicional en Puembo, Checa, Quito y otros sitios, consistía, según nos relató una habitante de Puembo, en:

... hacer a diez centímetros de una pared, unas perforaciones pequeñas, lo suficiente para que entre una pelota pequeña. A una distancia de tres metros se lanzaba la pelota. Cada hueco pertenecía a un jugador, entonces uno lanzaba la pelota y el dueño del hueco al que caía la pelota tenía que salir corriendo y darle al primero que pueda con la pelota. El que fallaba tenía prenda y cuando se acumulaban tenía penitencia.

La Huaraca se solía jugar también en el sector del valle de Tumbaco y sus alrededores, al igual que en Quito. Era una diversión más bien nocturna, pero en la que se involucraban tanto abuelos/as como jóvenes y niños/as, y que se jugaba en la plaza del pueblo o en la calle del barrio. Una pareja de Checa nos relata cómo era: “... se hacía (las personas) una bomba y uno de los jugadores iba (caminando) por atrás de la bomba, con una correa y decía (el que llevaba la correa): *nadie mira por atrás porque aquí anda la huaraca...*”. Cuando esta persona decidía, entregaba disimuladamente la correa a una de las personas que estaba conformando el círculo, la misma que, acto seguido, empezaba a dar de correazos al jugador/a que estaba a su lado⁷²², quien tenía que salir corriendo y dar toda la vuelta a la bomba, evitando que el primero le siga “fue-teando”. Se jugaba entre bastantes personas “niños, jóvenes, viejos, hombres, mujeres...”

⁷²² Previo al inicio del juego, entre todas las personas se ponían de acuerdo a quién se “fue-tearía”, si al jugador/a que está a la izquierda o a la derecha de quien recibe la correa.

El punto tres, que se reporta también como un juego de Checa, se jugaba entre varias personas, formando parejas. Una persona llevaba una correa en su mano y caminaba por detrás de las parejas para, en un momento determinado, dar un correazo a una de esas personas. Ésta tenía que salir corriendo y ubicarse junto a otra pareja, formando así el punto tres.

También están los **juegos de cantinas**, practicados por los hombres adultos. El juego se practicaba en un “corralito de cemento y en la mitad había un poyo, generalmente era el asiento de una botella, enterrado ahí...”. El juego tenía por objetivo “picar” una bolita de plomo en la pared y hacer que entre en el hoyo o poyo del centro. Otro juego de cantina era con monedas; la idea era que un primer jugador tire su moneda contra la pared, golpeando bien fuerte para enviarla lo más lejos posible; los otros jugadores, al lanzar su moneda igual contra la pared, debían buscar acercarse por lo menos a una “cuarta” de la moneda del primer jugador; quien lo lograba

ganaba el juego, y salía primero. Si en la primera ronda nadie lo lograba, se intentaba de nuevo. Aquí era común apostar jarras de chicha.

Una característica importante de la mayoría de estos juegos, salvo los denominados “de cantina”, es que en ellos participaban mujeres y hombres, chicos y grandes, todos mezclados y compartiendo este momento de diversión. Por lo general en estos juegos no se apostaba, y cuando el juego demandaba de dinero para jugar (como la perinola) siempre era posible reemplazar la plata por cualquier otra cosa si es que niños/as y jóvenes iban a participar.

Finalmente, a lo largo de la provincia al igual que casi en todo el Ecuador, el juego de naipes (cuarenta sobre todo) es muy popular; se lo practica en cualquier ocasión y casi en todos los sectores sociales. Por su popularidad y por ser un juego altamente vigente en la actualidad, lo abordaremos en el acápite dedicado a los juegos contemporáneos. Por ahora detengámonos

en las actividades lúdicas propias de las épocas de fiesta.

12.3. Juegos tradicionales de las festividades

Las fiestas, sean éstas religiosas o cívicas, siempre son momentos destinados a rendir culto al Santo Patrón o Patrona del pueblo, del barrio, de la ciudad, o a conmemorar algún acontecimiento de significativa importancia para el lugar. En cualquier caso, el éxito o fracaso del festejo, siempre dependerá no sólo de la rigurosidad y seriedad de la celebración de los rituales “sagrados o profanos” o de los actos cívicos centrales, como se ha visto en el capítulo correspondiente a fiestas, sino también de la abundancia, alegría y opciones de diversión que se logre ofrecer. En este contexto, los juegos y actividades lúdicas se constituyen también en actos fundamentales que aportan, no solo oportunidades de recreación a las y los pobladores, sino también la posibilidad de actualizar lazos de amistad, solidaridad, así como de reencuentro con sus

tradiciones a través del goce y el esparcimiento.

A lo largo de la provincia de Pichincha, estos juegos festivos destinados a chicos y grandes no podían faltar. Los más difundidos son los **toros de pueblo** y los **coches de madera**, aunque aún siguen vigentes, pero con menor reiteración, los **torneos de cinta**, el **palo enebado** y otros que los iremos descubriendo a lo largo de este acápite.

12.3.1. Los toros de pueblo y otros juegos vinculados

Es innegable que en Pichincha una de las principales actividades lúdicas, en épocas de fiesta, son los **toros de pueblo**. Su práctica está presente, podríamos decir, casi en todos los rincones de la provincia, independientemente de si se trata de poblados muy cercanos a la ciudad de Quito, como Píntag, Amaguaña, San Pedro de Taboada, Sangolquí, Pomasqui, San Antonio; de pueblos y comunidades localizados en zonas de la antigua gran hacienda serrana, como Pesillo,

al norte, y Alangasí, al sur; o de zonas de colonización como San Miguel de los Bancos, por poner un ejemplo.

Las corridas por lo general se realizan desde las dos de la tarde, durante tres días consecutivos; es una actividad que, en Uyumbicho por ejemplo y en el resto de localidades, convoca a todo el pueblo; sus habitantes se organizan para asistir día tras día a las misas o cualquier otra ceremonia o ritual de conmemoración, para luego ir a las corridas de toros, acompañando a sus esposos, hijos, hermanos, enamorados, muchos de los cuales se “lanzarán al ruedo”, mientras las y los espectadores avivan sus lances, gritan ante posibles embestidas al cuerpo, beben uno que otro traguito para controlar los “nervios” o bailan al son de la banda de pueblo, una de las invitadas indispensables en este evento.

Es un espacio para que tomeros y curiosos/as se diviertan;

pero también es un momento para que los hombres, jóvenes sobre todo, muestren sus dotes “masculinos” y cumplan con un “rito de paso” casi obligado a la adultez, ya que en este juego no solo se trata de hacer pases al toro, lo cual en sí mismo ya es arriesgado (más aún si se está “con unos traguitos adentro”), sino que, además, los intrépidos toreros deberán sacar la colcha o las rosetas⁷²³ que adornan al animal. Sin embargo, en ciertos lugares como Amaguaña, San Pedro de Taboada (valle de los Chillos), Pomasqui, por citar algunos, cuando el toro es muy “mañoso” no se le coloca la colcha; ésta colgará de uno de los palcos y será entregada “...al que mejor ha toreado o sino, le ponen un braguero (al toro) y la persona tiene que montarse y si es que se da unas cuantas vueltas y no se cae o el toro no le bota, (entonces esa persona) tiene la colcha...”. Quien se la lleva, ya sea retirándola del cuerpo del propio animal o porque el público

⁷²³ Estos adornos han sido, por lo general, donados por las reinas de la localidad, por alguna familia o prioste/a, por la Junta Parroquial, por alguna cooperativa o por cualquier persona “que tenga voluntad”.

se la entregó, gozará de prestigio y del halago de sus parientes, amigos y vecinos; es un trofeo que se exhibe con orgullo.

Por lo general los toros se traen de haciendas o ganaderías cercanas, buscando siempre que sea buen ganado⁷²⁴, es decir, que sean animales bravos ya que, como es común escuchar: "... mientras más muertos haya tiene más prestigio la ganadería..." y la fiesta ha sido "todo un éxito". En ciertos sectores, como en Píntag, se ha retomado la tradición de traer al ganado a pie desde las haciendas ganaderas; los "montados" (jinetes) se encargan de guiar la manada, cuidando de que no se escape ningún ejemplar. La entrada de los animales al centro poblado constituye, en sí mismo, un espectáculo. Antiguamente estas corridas eran gratuitas para todo aquel que quiera asistir; hoy en día y debido a la carestía de la vida, se organizan estas corridas también como una estrategia para recolectar fondos y ayudarse,

así, a costear la fiesta que resulta bastante onerosa⁷²⁵.

Aunque en la gran mayoría de lugares los toros de pueblo han sido y siguen siendo un juego practicado por los hombres, en Píntag, desde hace varios años atrás, las mujeres han transgredido esta "regla" tácita. Ahora estas mujeres toreras son unos de los protagonistas principales de las fiestas del lugar, y las representantes de Píntag en fiestas de pueblos vecinos y no tan vecinos de la Provincia. A continuación, reproducimos parte del testimonio de una torera de Píntag, con el objetivo de ilustrar, con sus propias palabras, esta situación poco común en Pichincha y en el Ecuador entero:

... yo desde pequeña iba a todos los desfiles con mi papá, a los concursos, entonces me entró las ganas, el gusto, uno como que eso lleva en la sangre, eso de enfrentarse a un animal... La primera vez fue terrible, siempre los nervios.

⁷²⁴ A criterio de muchas personas de la zona centro y sur de la provincia, las mejores ganaderías de la parte de la sierra están en Machachi, en Píntag (hacienda El Carmen). También se trae de provincias vecinas como de Pujilí, provincia de Cotopaxi

⁷²⁵ Solo la banda de pueblo cuesta \$600 por día, en algunos sectores.

Mi papá me dijo: 'M'hija, vamos, tienes que torear, tu puedes, te gusta, entonces vamos'. Fue a los quince años, en Machachi cuando nos presentamos, a raíz de eso tenemos un grupo, se formó un grupo de mujeres, de ahí éramos dos menores de edad, y las demás eran ya casadas... ¡fue tanto el espectáculo de ver mujeres que toreaban! Nos fue muy bien... gracias a Dios no nos pasó nada, pero siempre pedimos nosotros que para las

mujeres sea un toro como se dice aquí, tradicionalmente, "limpio" (no toreado previamente), porque el toro jugado es mañoso... ahora hay muchas chicas que entran al toreo, pero son novatas... hay que aprender cómo llamar a un toro... nosotros entrenábamos... siquiera unas tres horas... para saber llamar al toro... (al principio) éramos novatas, ahí sufríamos las caídas, las cogidas, todo. (Ahora ya saben que) hay que tomar distancia, se le



Foto 172 Torera demostrando su valor. Pintag.

ve al animal que viene y se retrocede y el cuerpo hay que mandarle a un lado y la capa al otro lado para que pase el animal, esquivándole ¿no?. Es la misma manera de torear de un hombre y una mujer... no hemos tenido escuela de toreo, hemos aprendido de los mayores, de los antiguos, de nuestros padres... seguimos este grupo de mujeres,..., nos fuimos también a Tabacundo, tuvimos dos presentaciones ahí,..., y de ahí también (se han ido a) Cayambe, Sangolquí... Siempre (en Píntag) hay toros de mujeres a la tarde,... Es una sensación tan bonita que le vean a una que torea, que le vea la familia... la gente mismo al torear le llenan a uno de orgullo y de más valor para enfrentar al animal... es un orgullo para mi, para mis hijos, para mi esposo también igual él está orgulloso... la adrenalina sube, pero solo que pase el primer lance. Yo solo quiero que pase el primer lance bonito, sin que me hiera o

me lastime y siga... Lo de las mujeres toreras más creo que nació en Píntag, espero que nunca se acabe, veo chicas que le dan al toreo... y parece que mi hija sigue esos pasos... Siempre debe haber ese respeto al animal, uno no sabe a qué atenerse, entonces al animal hay que tenerle mucho respeto (y) saberle dominar...

A criterio de esta torera y de muchas otras personas, los toros de pueblo son mejores que las corridas de toros que se realizan en la ciudad de Quito, por las fiestas decembrinas. Los toros de pueblo, dicen, son más tradicionales, más llamativos porque es “a lo natural”, porque es “nuestro”⁷²⁶; marcando así una clara diferencia entre ellos y aquellos sectores medios y más acomodados de la “gran ciudad” que son los más asiduos espectadores de aquellas fiestas taurinas.

A más de los toros de pueblo, aprovechando la presencia

⁷²⁶ En Píntag, por ejemplo, nos relataron que antes, durante los toros de pueblo, tenían la costumbre de colocar en la mitad de la plaza una paila grande con chicha, con la finalidad de que “... la gente se sirva (la bebida) y también el toro...”

del ganado, en ciertos lugares (Píntag, Pifo, Pesillo, Machachi, entre otros) se hace también el **concurso de huascas o enlazado del toro**. En este juego intervienen tres personas, dos a caballo y una a pie, a este última se le llama el *chato o chaqui*⁷²⁷. El concurso consiste en enlazar al toro (los que están a caballo), trabajarle (es decir, el que está a pie pasarle un cabestro por las patas y tirar para inmovilizar al toro); enseguida debe socorrerle uno de los montados, quien amarrará la veta en la cabezada de la montura y tirar fuerte para atrás; en este momento el chato o chaqui le coge al toro por el rabo y trata de virarlo, una vez que lo ha logrado debe ponerle una “contra” en los cachos (en otras palabras: hacerle un nudo especial que, al dar un tirón, se zafarán y el toro quedará libre) y soltarle las patas para que el animal se levante. Mientras esto sucede, los dos montados deben estar muy atentos, el uno se colocará adelante del toro, y el que va a zafar el nudo, en la parte de atrás; el momento que el toro se pare y pase una zona

delimitada, es cuando el jinete de atrás deberá halar el cabestro y liberar a la bestia. Todo esto en un tiempo muy cortito, que va de tres a cinco minutos, dependiendo del lugar. El grupo que más rápido logre hacer este juego gana el concurso; además, quien consiga poner “en los limpios” las vetas (es decir en los cachos), será quien tenga mejor puntaje. A medida que se enlace al toro más abajo de los cachos (cuello, cuerpo, patas) se irá perdiendo puntos. Al igual que en los toros de pueblo, en Píntag es común que las mujeres también participan en este tipo de concursos. Como nos decía muy convencido y orgulloso un pinteño: “... es que aquí las mujeres son muy especiales... ellas son las que mueven al pueblo”.

En la zona de San Miguel de Los Bancos, Pedro Vicente Maldonado, Mindo, Puerto Quito (noroccidente de Pichincha) se suele organizar también las **cabalgatas** en épocas de fiesta; éstas por lo general son motivadas y sustentadas por las aso-

⁷²⁷ *Chaqui* es una palabra quichua que en español significa pie.

ciaciones de ganaderos de esas localidades, como una forma de dotar de mayor prestigio a su actividad, a la vez que divertirse y “... aprovechar para comer y beber con los amigos...”. Las cabalgatas se hacen con caballos de paso fino de Colombia o Perú⁷²⁸; puede participar todo el que quiera, aunque no disponga de caballos finos, pero aquellos que tienen buenos caballos, aprovechan para mostrar sus animales, ostentar ante el resto, “por levantar su ego”, nos decía alguien, pues a veces salen caballos hasta de treinta mil dólares. Esta actividad se introdujo hace cinco años, va de la mano con la feria del ganado; con esta ocasión, vienen ganaderos de otras partes del país y los de noroccidente van, a su vez, a otras cabalgatas y ferias organizadas a nivel nacional. Es una gran oportunidad, dice un ganadero local, para hacer negocios.

Por último, dentro de estos juegos “taurinos”, es importante señalar que en San Miguel de Los Bancos⁷²⁹ se hace un juego muy particular llamado el **toro gol**. Es una actividad popular que se realiza en las fiestas de parroquialización, en las celebraciones del Centro Agrícola y en las fiestas en honor a la Virgen del Carmen. Para practicarla se debe formar dos equipos de seis personas cada uno; en una cancha pre-diseñada en cualquier lugar abierto y adecuado para el efecto se colocarán a cada extremo dos arcos, al igual que en el fútbol. Cada equipo jugará en un extremo de la cancha, cuidando su arco para evitar que literalmente se “haga gol con el toro”. Es decir, el objetivo del juego es llevar al toro, toreándole, llamándole, empujándole o valiéndose de cualquier estrategia, hasta el arco contrario y hacer que el animal entre en él, marcando así un gol. Al igual

⁷²⁸ A decir de los entendidos, el caballo colombiano zapatea, mientras que el peruano tiene un paso más vistoso pues lanza las patas para afuera.

⁷²⁹ Al parecer, esta actividad lúdica se está extendiendo a otros lugares de la provincia, como a Uyumbicho y Cumbayá en donde ya se organizan este tipo de encuentros del “toro gol” para amenizar las fiestas.

que en el fútbol, gana quien más tantos haga en un tiempo determinado para el juego. A decir de algunos/as informantes del lugar, se trata de un juego introducido, aunque no se sabe de donde. En todo caso, hoy se ha constituido en una actividad que convoca a propios y extraños y que de alguna manera ha puesto un “sello” especial a ese cantón⁷³⁰.

12.3.2. Las carreras de coches de madera

Es un juego que desde hace muchísimos años atrás ha convocado a chicos y grandes, y en el que, con el pasar del tiempo, las niñas también empiezan a participar en algunos casos. Con motivos de diversas festividades, en la provincia de Pichincha, se

organizan estos concursos; el barrio de Guápulo es uno de los sitios más tradicionales y en donde se elaboraban estos juguetes; por lo general eran los hombres, grandes y chicos, los más aficionados en su fabricación así como en participar en las carreras. Los materiales más comunes para su construcción son

... por lo general tablas. En la parte delantera del coche se corta la tabla a los lados. Se usan dos palos, uno adelante y otro atrás. Las ruedas pueden ser hechas de rulimanes. Finalmente se pone un perno en la mitad de la parte delantera, lo cual sirve de eje para el movimiento del carro que es guiado con una tira de tela o sogá (Bonilla, Patricia y María Elena Enríquez, 1987:17).

⁷³⁰ En esta misma línea “taurina”, en el sector de Calacalí, al norte de la ciudad de Quito, es común el **toro de bombas** que se lo practica durante la celebración de las fiestas parroquiales. Constituye uno de los “números” centrales de la festividad; además, motiva la participación de jóvenes y adultos intrépidos que se lanzan a la “plaza” a demostrar sus habilidades y su valentía. Tal como se expuso en el capítulo VIII, correspondiente a Fiestas, el “juego” del toro de bombas, cuyo mayor exponente se lo encuentra en el cantón Mira (Provincia del Carchi), consiste en torear y hacer lances a un toro que lleva en sus cuernos unos “cachos” postizos encendidos con fuego. Como se trata por lo general de un animal bastante grande y “mañoso”, éste va amarrado por el cuello con un cabestro bien largo que le permite mucha movilidad, pero que a la vez, posibilita “sostener” al toro cuando éste se acerca demasiado al público, el mismo que está apostado alrededor de la plaza, sin ningún tipo de protección o barrera.

En este barrio se organiza desde hace unos cuarenta años las competencias de coches de madera, por lo general en el mes de septiembre, para festejar las fiestas de Guápulo; sin embargo en la ciudad de Quito, hoy en día estos concurso han “... tomado auge”,

entre otras razones, gracias al impulso desde el Municipio. Ello explica el que, como señala un informante de Guápulo, ahora “... hay diez carreras al año y ya no se hace solo aquí, sino también en Miraflores (otro barrio capitalino)...” y en muchos otros



Foto 173 Pequeños Schumachers bajando las empinadas calles del Centro Histórico de Quito

sectores de la ciudad. Una de las más renombradas es en el mes de diciembre, por las fiestas de Quito, y otra en el mes de Agosto, cuando se celebra “Agosto, Mes de las Artes”⁷³¹.

Es de anotar que este nuevo impulso de los coches de madera se ha dado no sólo en Quito, sino también en otros poblados de la Provincia, como Uyumbicho, por ejemplo. Allí organizan las carreras en las fiestas en honor a San Cristóbal⁷³²; en la actualidad se ha convertido en uno de los “números centrales” de la celebración, que es cuando se ve la habilidad de los/las conductores, pequeños y grandes, así como las continuas adaptaciones y modernizaciones que van haciendo a estos cochecitos. Por ejemplo, en la zona ahora ya no se utilizan las tradicionales llantas de madera, sino de caucho, inflables; también se ha introducido una palanca que sirve de freno, y otros a

la tabla original del coche le han aumentado unas tablas laterales, armando una especie de cajón, para evitar que sus conductores se caigan. Todos estos cambios dependerán de la iniciativa de cada persona. Lo que se mantiene es la ausencia de volante, pues se maneja y guía el coche con pies y piernas.

Es una competición en la que, obligadamente, deben participar en parejas, pues se requiere de una persona que empuje el coche (acto seguido se sube en él) y la que conduce; estas personas, sin embargo, pueden ir alternando los puestos. Por lo general las carreras se hacen aprovechando las pendientes de algunas calles, que permitan tomar velocidad a estos artesanales coches, sin poner en riesgo la vida de sus conductores. Su práctica ha permitido establecer lazos entre aficionados de distintos lugares de la provincia, pues, por ejemplo, a

⁷³¹ Desde hace algunos años atrás, la dirección de Cultura del Municipio de Quito, organiza en el mes de agosto una serie de actividades culturales, recreativas y deportivas con el objetivo de incentivar el rescate de prácticas culturales tradicionales que se están perdiendo, a la vez que poner a disposición de las familias quiteñas otras manifestaciones artísticas y culturales propias y de países vecinos.

⁷³² San Cristóbal es el Patrono de los choferes.

las competencias organizadas en Nono se da cita gente de Quito y viceversa.

12.3.3. El torneo de cintas, el palo ensebado y otros juegos

Como decíamos al iniciar este acápite, las fiestas religiosas encierran en sí ritos sagrados y profanos, combinan momentos de contemplación con aquellos de goce y algarabía, a la vez que su entorno se tiñe de múltiples colores. A este colorido aportan significativamente los **torneos de cintas**, los **palos ensebados**, las **ollas encantadas**, entre otros juegos que se organizan para alegrar y “dar realce” a la celebración.

El **torneo de cintas** consiste en colgar unas cintas de muchos colores en una sogas que está

sujeta en dos pingos, a una determinada altura. Las cintas, en uno de sus bordes, tiene un orificio o una argolla, por el cual todas las personas concursantes, que van montadas ya sea en bicicleta o caballo⁷³³, deben sin parar su medio de transporte, introducir un esfero, palo o cualquier otro instrumento que les ayude a enzarzar la cinta, e inmediatamente tirar de ella para desenrollarla de la sogas. Todos los participantes saldrán al mismo tiempo de la línea de partida; el número de personas que jugará por carrera dependerá de la cantidad de cintas dispuestas en la sogas; si hay doce cintas, participarán doce concursantes. Quien(es) logre(n) hacerse de la cinta se llevarán un premio. Dependiendo de la localidad, en algunos sitios se enrollará, dentro de la cinta, un papelito en donde se ha escrito cuál es el premio que se llevará la persona que logre sacar esa cinta;

⁷³³ Antiguamente lo común era hacer el torneo de cintas a caballo, pero poco a poco este medio de transporte ha sido reemplazado por las bicicletas, hoy más común en todos los sitios. Hay lugares en donde también se usan carretillas para transportar a los y las concursantes. En Mindo, por ejemplo, hoy en día se hace el concurso a caballo, una vez que están haciendo todos los esfuerzos por recuperar esta tradición y con ello “atraer al turista”. Una variante de este juego era el **torneo de corbatas** que se juega todavía en Amaguaña en ciertas festividades. La mecánica es la misma solo que en lugar de cintas se debe coger corbatas.

esto es más común en Pesillo, cantón Cayambe.

El **palo encebado** o llamado también el **castillo**, en algunos lugares como en Píntag, es un juego muy divertido y que demanda mucha pericia y fuerza física, a la vez que un trabajo en equipo, aunque el que se lleve

el premio sea solo una persona. Para jugarlo se requiere enterrar un palo o pingo bastante alto, generalmente de eucalipto, al que en su borde superior se le ha colocado, arreglados en una estructura de madera, una serie de premios: frutas, ropa, pañuelos, cosas de plástico, a veces una gallina o un cuy, y quizás algo



Foto 174 Payaso empeñado en coronar el palo encebado. San Juan de Cumbayá

de dinero. A este palo se le pone cebo desde el borde inferior que sobresale de la tierra hasta el tope de arriba, con esto, el palo queda sumamente resbaloso y, por lo tanto, subirlo se vuelve una “tarea de titanes”. Quien logre llegar hasta donde están los premios se hará acreedor a todos los objetos que alcance a coger y a lanzar a sus familiares o amigos que, abajo, están prestos con una sábana o cualquier tela extendida a manera de “cama elástica” para atrapar los “tesoros”. Las y los priostes de las fiestas son, por lo general los encargados de dar los palos ensebados para la diversión de los asistentes; aquellos también pueden pedir a amigos o vecinos que les donen uno, dos o más palos ensebados, a manera de jocha; se jugarán cuantos palos ensebados, o los que se hayan logrado armar para la fiesta. Como pudimos observar en diversas ocasiones, los premios que se “disputan” quienes deciden escalar el palo ensebado son, por lo general, más bien simbólicos, pues lo que verdaderamente importa es el esfuerzo que conlleva la ascensión, y sobre todo, la posibilidad de la diversión colectiva.

Es una diversión que en épocas anteriores estaba difundida casi en toda la provincia; hoy en día se la encuentra aún en las fiestas religiosas de algunos cantones de noroccidente de Pichincha (Nanegalito, Mindo), en poblados de los ejes del Valle de los Chillos (San Pedro de Taboada, por ejemplo) y del Valle de Tumbaco (San Juan de Cumbayá, Píntag), y en el cantón Cayambe (Pesillo, Olmedo). La diversión la ponen tanto los trepadores cuanto el público, pues unos y otros sufren y se alegran dependiendo de los avances o caídas que sufra el jugador. Muchas veces algunos familiares y amigos ayudan al escalador armando una pirámide humana sobre la cual él se apoye; ésta puede ir creciendo indefinidamente, y mientras logren mantenerse todos en pie, con el objetivo de ofrecer apoyo al jugador principal. Como en el ambiente festivo el licor casi siempre ocupa un primer plano, muchos de estos jugadores y ayudantes suelen estar ya algo, sino bastante, mareados, lo cual imprime más emoción al juego, pues muchas veces se ve derrumbarse estrepitosamente la

pirámide humana y tras de ella encontrarse con el escalador que hace mil piruetas y esfuerzos para sostenerse en su lugar, objetivo casi nunca logrado. Esto hace que se vuelva a intentar cuantas veces sean necesarias o mientras “duren las fuerzas” del escalador; siempre es posible abandonar el juego, lo cual no hace feliz ni al jugador ni a su público.

Otros juegos tradicionales de las fiestas populares han sido las **ollas encantadas** que son ollas de barro recubiertas de papeles de múltiples colores, y en cuyo interior se colocan caramelos, picadillo y sorpresas para los más pequeños/as; a estas ollas se las cuelga de una sogá, las y los niños, uno a la vez, cubierto los ojos y valiéndose de un palo, deberá intentar romper la olla dándole de golpes. Si logra romper el recipiente el resto de niños/as y él mismo se lanzarán sobre los dulces y tratarán de recoger cuántos más puedan. En

muchos sitios se complementan estos juegos con otras diversiones como el **ecuavoley**, la **perinola**, la **bomba**, **los bancos**⁷³⁴. El juego de **los bancos**, por ejemplo, consiste en “... poner las tortas⁷³⁵ una encima de otra, y, con una *torta catcha*, que se llamaba, o sea una torta grande, con esa dejábamos un espacio libre y el que le tumbaba, se llevaba...” y ganaba el juego.

En la población de El Tingo, perteneciente a la parroquia de Alangasí, existen otros juegos muy tradicionales y propios del sector, que se los practica exclusivamente durante las fiestas del Corpus, que es, como dijéramos en capítulos anteriores, una de sus celebraciones más importantes y de la cual se tiene referencias desde hace más de ciento cuarenta años. Estos juegos son: El concurso de la **cuchapalla** que consiste en hacer, grupalmente, pequeñas teatralizaciones sobre algún hecho representativo del

⁷³⁴ Los tres últimos eran juegos típicos en la noche de la Santa Cruz que se festejaba en Tabacundo. Según nos comentaron varios/as moradores, se practicaban estos juegos no solo para divertirse sino también como estrategia para lograr mantenerse despiertos durante toda la noche que se velaba a la Santa Cruz.

⁷³⁵ Las tortas son como fréjoles aplastados y de colores

lugar; por ejemplo, el grupo de los *Rucos* (de quienes ya se habló en el capítulo octavo, sobre fiestas) puede imitar una corrida de toros típica de su comunidad, seguidamente otro grupo hace otra representación sobre otra

temática, y así con cuanto grupo se haya inscrito en el concurso; existe un jurado calificador que designará al equipo triunfador. Luego se hace otro juego que se llama *el baile del curiquingue*⁷³⁶ que consiste en que uno de los



Foto 175 Tentando suerte en la ruleta, Puerto Quito

⁷³⁶ El curiquingue es un pájaro propio de la sierra ecuatoriana y muy representativo para las comunidades indígenas, particularmente. Se dice, por ejemplo, que cuando una pareja ve a un curiquingue es anuncio de matrimonio.

integrantes del grupo de los *Rucos*, quienes están bailando y “dando vueltas” en círculo, uno tras de otro, tiene que ir danzando hasta el centro de “la bomba”, en donde hay una copa con licor colocada en el suelo. Una vez en el centro, el Ruco se pone las manos en la cintura, abre las piernas y trata de descuartizarse lo más que pueda hasta lograr coger, con la boca, la copa de licor, acto seguido beberá “el traguito” (sin coger la copa con las manos) y volverá a colocar la copa en el piso, si se le cae el vaso, pierde; todo esto se lo hace al son del pingullo y del tambor, que son uno de los acompañantes más importantes de las fiestas en esta localidad y en otras más de la provincia. Finalmente está el juego conocido como *el baile de la moneda*, se lo denomina así pues en una paila que está llena de hollín, se ha pegado una moneda; entonces, una a una, las personas que concursan en este baile deben acercarse a la paila, pero danzando, y tratar de sacar la moneda de la paila, con su boca; obviamente esto “arranca” muchas risas a las y los espectadores pues intentando realizar lo

acometido, la o el concursante sale todo manchado de negro. El objetivo, en cualquiera de estos juegos, es la diversión y el esparcimiento entre amigos, vecinos, familiares, y, porqué no, también con las y los visitantes que se dan cita en el lugar para compartir estas ricas y diversas expresiones de la Cultura Popular local.

Dentro de este ambiente festivo no podían faltar los **juegos de azar**, las **ruletas** y **tiros al blanco**, que, junto con los **futbolines** y los **carruseles** (en algunos sitios) impregnan el espacio de múltiples colores, de música para llamar la atención de chicos y grandes, y de gritos de alegría por los premios, triunfos o sueños conseguidos.

En la mayoría de actividades lúdicas reseñadas en este acápite suelen participar mujeres y hombres de diferentes edades, aunque el torneo de cintas, la carrera de coches y los palos ensebados convoque más a los jóvenes y a los niños. Como dice el dicho, “hay de todo un poco” y también para todos y todas, aunque como se ha evidenciado a lo largo de

estas líneas, la mayoría de juegos, por lo general, han sido y siguen siendo practicados por los hombres: niños, jóvenes y adultos.

12.3.4. Juegos Funerarios

Una tradición muy difundida en la provincia de Pichincha, eran los llamados **juegos funerarios** que tenían por finalidad “... que los acompañantes no se duerman y pase más rápido la noche...” (Onofa y Noboa, 1999:156). Entre los que más recuerdan las personas mayores consultadas están el **huayru** o **cinco Señor**, el **juego del borrego**, el **juego del molino** que se los practicaba sobre todo en Píntag y Alanagásí (Valle de los Chillos) y en Lumbisí (antiguo asentamiento indígena en el valle de Cumbayá – Tumbaco). A decir del Presidente del Cabildo de Lumbisí, allí se mantiene fuertemente la solidaridad entre sus pobladores/as, por ello, cuando alguien muere todas las personas van a acompañar al difunto y a sus familiares, a la vez que aportan con algo para el sepelio. Como es costumbre permanecer en el

velatorio durante toda la noche, aunque uno no sea familia del occiso, se recurre a ciertos juegos para no dormirse; en esta localidad el más común es el **huayru** o **Cinco Señor** que consiste en:

... un hueso humano que le denominan huayru, que solamente existen tres en la comunidad, porque cuando se mueren hay que buscar a las personas con palo de romero para encontrar el hueso... se reúnen en equipos de cinco y la persona que más logra hacerlo parar (al hueso) gana... es difícil... es como (jugar) dado, entonces se suma puntos con fréjol o maíz, y el que más hace, gana... El que pierde se le coge de mono y con su equipo paga penitencia que a veces le mandan a traer un chivo, leña, agua del río, a cocinar. Se juega tipo diez, once, pero a las doce debe estar lista la comida para dar a los jugadores y a las personas que acompañan (en el velorio)...

Cuenta el informante que en alguna ocasión un morador de Lumbisí se opuso a que se practique

este juego, con ocasión del velorio de su hijo; sin embargo, la gente no estuvo de acuerdo y continúa practicándolo ya que, como dicen allí “... es una tradición y hay que respetar, no es diversión sino costumbre”.

El **juego del borrego**, en cambio, consiste en asignar a cada participante una parte del borrego: ojos, cabeza, cuello, patas, etc.; empieza el juego cualquier persona diciendo: “en esta comuna (dan el nombre) han visto un borrego sin...”, la participante que está al lado de la primera debe completar la frase diciendo la parte del borrego que le ha sido asignada. La gente debe estar atenta para evitarse que le impongan penitencia.

Algo similar es el **juego del molino**, para lo cual se utiliza piedras de moler ají o un pelota, se nombra a un molinero quien dirá “quiero que me muelan, por ejemplo, una libra de cebada”, al acabar de decir le pasa la piedra o pelota a otra persona; ésta debe estar atenta para saber cuál ha sido el pedido del molinero. De no saberlo, se le dará una peni-

tencia. Este juego, al igual que los otros, tiene sus variaciones dependiendo del lugar; así, en Alangasí, el juego consistía en que el molinero decía “quiero hacer moler (tal cosa)” y mientras iba pasando la piedra o pelota de mano en mano entre las y los jugadores, aquel simulaba estar moliendo a la vez que hacía ruidos como “tac, tac, tac”. El momento que el molinero acababa de moler, la piedra dejaba de circular, quien se quedó con el objeto pagará una penitencia que es cobrada esa misma noche del velorio. En ocasiones las penitencias consistían en “hacer cosas que el muerto hacía”, o enviarle a un lugar que el difunto solía visitar; “si le gustaba bailar, se tiene que bailar; si al muerto le gustaba barrer, entonces se tiene que barrer... ahí mismo se ponen a barrer por encima de los que están acompañando...”.

Se podría decir que estos juegos, a la vez que sirven para mantenerse despiertos, ayudan también a aliviar la tensión que acarrear los velorios, así como a mantener vivo el recuerdo de quien acaba de partir, y hacer que

su despedida sea menos dolorosa. De esta manera, quizás, se logra tender el puente entre la vida y la muerte, y recrear la creencia tan popular de que con la muerte solo se pasa a otra forma de vida.

12.4. Actividades lúdicas contemporáneas

En la provincia de Pichincha encontramos algunas actividades lúdicas que, siendo tradicionales y practicadas por varias generaciones pasadas, hoy en día se mantienen muy vigentes y con enorme popularidad, razón por la cual hemos decidido abordarlas en este acápite destinado a juegos y prácticas recreativas contemporáneas.

Nos estamos refiriendo, de manera prioritaria, al **ecuavolley** en el ámbito de deporte, y, al **cuarenta** en lo que respecta a juegos de mesa. Éstos, junto con otros deportes más actuales y otros juegos de salón, son actividades que ocupan buena

parte del tiempo de ocio de las y los pobladores de las distintas zonas de la provincia, como se analizará a continuación.

12.4.1. El ecuavolley y otros deportes masivos

El **ecuavolley**⁷³⁷, llamado también volley nacional, es un deporte que se lo practica tanto en la cotidianidad, durante los ratos libres, como en épocas festivas. Durante los días ordinarios, en las tardes, y los fines de semana, es común ver a chicos y grandes, sobre todo varones, dedicarse a este deporte; lo hacen para entretenerse pero también aprovechan la oportunidad para intentar ganar un poco de dinero, pues entre los hombres adultos aficionados al ecuavolley siempre está la costumbre de la apuesta. Un ejemplo muy claro de esto se puede encontrar en Quito, en los parques de El Ejido y de La Carolina, en donde los encuentros masculinos son muy populares y su juego “es a muerte”. En

⁷³⁷ Es una variante del volley internacional; se lo juega con tres jugadores en cada equipo en lugar de seis, y la red tiene una altura mayor que el segundo.

esta ciudad uno de los grandes aficionados al ecuavolley son los taxistas, quienes siempre se dan cita, por lo general, a medio día o en sus horas de reposo, para “jugar una partidita”. Los montos de las apuestas varían de un lugar a otro, así como entre los equipos; sin embargo, la mayoría de veces son apuestas en efectivo, aunque no faltan aquellas en “especie” que por lo común son las cervecitas o “cualquier otra botellita”. Entre los jugadores del parque de El Ejido se ha conformado ya una asociación de ecuavolley, lo cual nos informa sobre la trascendencia de este deporte en Quito.

Por otra parte, el volley nacional, al igual que otros juegos tradicionales como ya se ha reportado antes, constituye uno de los “números” centrales en toda fiesta que se precie de buena. En estas ocasiones es costumbre organizar campeonatos interparroquiales e intercantonales de ecuavolley, muchas veces convocados por la misma junta parroquial o municipalidad. Por ejemplo, en Pacto (noroccidente de Pichincha), los campeonatos

interparroquiales no pueden faltar en la celebración de la Fiesta de la Virgen de El Quinche; allí se hacen los arreglos necesarios para acoger a cuanto aficionado llegue, y premiar al equipo vencedor con unos trescientos dólares. El campeonato del lugar es bastante conocido, tal es así que allí se dan cita jugadores de parroquias vecinas, pero también de cantones aledaños como San Miguel de Los Bancos, Mindo, y otros un poco más alejados como es el caso de Santo Domingo de Los Colorados.

Éste, al igual que otros juegos, ayuda no sólo a romper la cotidianidad laboral, encontrar espacios para la diversión o eliminar las tensiones. Tal como dijéramos en acápite anteriores, estos juegos colectivos permiten también establecer y/o renovar lazos de amistad y de solidaridad tanto entre vecinos, como también con las y los visitantes; estableciéndose de esta manera redes sociales que traspasan las fronteras del “pueblo” o localidad y que, en ocasiones, pueden “servir” de importante vínculo no sólo para fines deportivos sino, y

de ser necesario, para cuestiones de ayuda social⁷³⁸.

Otro deporte cuya presencia ha inundado todo rincón de la provincia es el **fútbol** y sus variantes⁷³⁹; pese a ser una actividad deportiva con menos tradición que el ecuavolley, no hay lugar en donde no se lo practique, al punto que se ha constituido hoy en día en el juego más popular no solo en la Provincia sino en gran parte del Ecuador. Tal es la afición que, en la mayoría o tal vez en todos los poblados pequeños y grandes, así como en la ciudad, existen varios equipos de fútbol que se dan cita todos los fines de semana para jugar partidos “amistosos”. En el caso de Quito y sus alrededores, al interior de cada barrio hay por lo menos dos o tres equipos de fútbol; todos estos están organizados por categorías: la master, la A y la B, “... según el nivel futbolístico del equipo”. En los campeonatos interbarriales, comunes en la ciudad no sólo en épocas festivas, uno de

los grandes objetivos de cada equipo inscrito es triunfar con el fin de llevarse el trofeo pero, sobre todo, con la esperanza de subir de categoría y, porqué no, en algunos casos, de proyectarse profesionalmente.

Es un deporte que en la actualidad lo practica todo el mundo: niños/as, hombres y mujeres. En Alóag y Tandapi, por poner unos ejemplos, el fútbol de mujeres es muy renombrado “... porque son muy buenas”; desde hace unos cinco o seis años atrás las mujeres jóvenes y adultas jóvenes lo vienen practicando, y se ha convertido para ellas, al igual que para sus pares varones, en el deporte y distracción que más las convoca.

Sin duda, la masiva popularidad alcanzada por este deporte está influenciada, entre otros aspectos, por las dos clasificaciones consecutivas de la selección ecuatoriana para los últimos mundiales de fútbol (Corea-

⁷³⁸ En algunos sectores o poblados se suele convocar a campeonatos deportivos frente a alguna calamidad doméstica, enfermedad o necesidad de recaudar fondos para apoyar a algún vecino/a, amigo/a o familiar.

⁷³⁹ Como el indorfútbol.

Japón, 2002 y Alemania, 2006), lo cual, en el contexto de incertidumbre nacional que hemos vivido en la última década, ha generado gran expectativa entre su población, a la vez que se ha constituido quizás en la única luz de esperanza de que en el Ecuador “sí se puede”... A más de lo dicho, es menester resaltar que para muchos jóvenes de sectores populares, particularmente para los más empobrecidos y excluidos, este deporte pasa a ser una de las pocas oportunidades (sino la única) que tienen de movilidad social y de reconocimiento en un contexto discriminatorio como es nuestro país⁷⁴⁰.

Apartándonos un poco del fútbol, y retomando el análisis respecto de otros deportes presentes en Pichincha, no podemos dejar de referirnos al **básquet**, a los **paseos en bicicleta** y al **box** que actualmente también se los practica en la provincia, aunque con muchísima menos intensidad que los dos anteriormente descritos.

En lo que respecta al **básquet**, durante nuestros recorridos por Pichincha pudimos conocer que sólo en ciertos poblados algunos niños y jóvenes los practican; no así en Quito, en donde éste es un juego bastante más popular. En casi todos los parques –grandes y no tan grandes– de la ciudad, se encuentra siempre una cancha de básquet, las mismas que son bastante concurridas particularmente los fines de semana; es el caso del parque de La Carolina, al centro norte de Quito, en donde se dan cita mujeres y hombres aficionados a este deporte. Como parece ser común, los varones aprovechan la hora del deporte para hacer sus “apuestitas” y alargar la estadía con los amigos tomándose las cervezas, por ejemplo, que sin demora deberá pagar el equipo perdedor.

Los **ciclopaseos** o **paseos en bicicleta** son una actividad recreativa que se ha puesto de moda más bien hace corto tiempo. Aunque

⁷⁴⁰ Es lo que ha sucedido, sin duda, con Agustín “el Tin” Delgado, con Iván Hurtado y con muchos otros jugadores afrodescendientes, quienes han alcanzado la admiración, al menos aparente, de la mayoría de ecuatorianos/as, y se han constituido en un referente y ejemplo importante que muchos jóvenes quieren seguir.

el juego en bicicleta siempre fue bastante popular en Quito⁷⁴¹, su práctica se ha difundido mucho más, entre grandes y chicos de diversos sectores sociales⁷⁴², desde pocos años atrás, gracias al impulso que dio el Municipio de Quito⁷⁴³ al organizar los ciclopaseos los domingos cada quince días, por algunas calles de la ciudad. El objetivo de estos ciclopaseos es motivar al deporte, crear conciencia sobre los problemas de contaminación que están afectando cada día más a la urbe, a la vez que abrir un espacio de esparcimiento familiar. Esta iniciativa está siendo emulada por las y los habitantes de Tumbaco, quienes se han interesado en recuperar el “chaquiñán”, un antiguo camino de herradura y luego ruta por donde pasaba el tren, que

une a Tumbaco con Cumbayá; la idea es adaptarla como ruta para paseos en bicicleta.

En lo que se refiere al **box**, hay que señalar que éste, hace varios años atrás, pasó a ser un deporte muy popular en diversos barrios tradicionales de Quito, como La Tola, San Roque, San Juan, San Sebastián, básicamente por asimilación e influencia de quienes lo practicaban profesionalmente⁷⁴⁴, tal como hoy sucede con el fútbol. Así, algunos habitantes de aquellos barrios nos relataron su afición por este deporte, rememorando su juventud: “Los muchachos del barrio teníamos nuestro propio ring, en las escalinatas había un descanso cuadrado, ahí era el ring nuestro y como teníamos guantes ahí

⁷⁴¹ En el parque de El Ejido era y sigue siendo común encontrar puestos de alquiler de bicicletas de todo tamaño, e incluso de triciclos, para diversión de chicos y grandes. Las familias de sectores populares que no tenían posibilidad de contar con una bicicleta en su casa, aprovechaban de los paseos dominicales por el parque para alquilar bicicletas ya sea para los hijos e hijas o para toda la familia. Hoy aún sigue vigente esta práctica.

⁷⁴² Quizás con mayor énfasis en sectores de clase media y media baja que tienen la posibilidad de contar con bicicletas para los miembros de la familia.

⁷⁴³ Estando en la Alcaldía el General retirado Paco Moncayo.

⁷⁴⁴ En el barrio de La Tola, por ejemplo, los campeonatos de Box, hace algunos años atrás, eran muy comunes; de ese lugar salían muchos boxeadores como El Espinosa, El Naranjo, El Platanero, El Cuchillo Martínez, El Tobi Muñoz, según lo recuerdan sus habitantes. En la antigua Plaza Belmonte se practicaba, y allí acudían los estudiantes interesados en aprender algo de este deporte.

nos agarrábamos a boxear... y como a los lados había hierbas, iba bastante gente a sentarse ahí a ver lo que nos sacábamos el aire...”. Hoy en día, sin embargo, el box ha perdido su popularidad en la urbe, aunque no sucede lo mismo en otros sectores de la provincia, particularmente en la zona de noroccidente de Pichincha, en donde es bastante común, sobre todo en épocas festivas. Un claro exponente de esto es el cantón Puerto Quito, en donde con ocasión de las fiestas de la Virgen del Carmen se organizan campeonatos infanto-juveniles

de box, en los que participan niños y jóvenes de entre diez y diez y siete años. Estos torneos están organizados por el Comité Cantonal de Deportes, y son de gran renombre, pues en ellos participa la selección de box de Puerto Quito contra otras selecciones cantonales; muchas veces los encuentros son incluso interprovinciales; a estos acuden, por ejemplo, la selección de box de Cotopaxi, muy reconocida por sus destrezas. Los campeonatos de box en Puerto Quito, durante las fiestas, constituyen quizás uno de los eventos de mayor



Foto 176 Émulos de Mohamed Ali. Puerto Quito

atracción; todo el pueblo acude con gran emoción y dispuesto a apoyar con barras y gritos de “susto y alegría”, las actuaciones de sus representantes, quienes se enfrentan a sus adversarios dispuestos a “dejar su alma” en el ring, con el objetivo de erigirse campeón, pero también de hacer quedar bien y en alto el nombre de su “Patria Chica”.

Como hemos señalado a lo largo de estas líneas, los diversos deportes referidos hasta aquí, no sólo se constituyen en una recreación y en una actividad física que se la practica por costumbre o por salud; éstos, además, juegan un importante rol socializador y de consolidación de redes de amistad y de vecindad. Un aficionado del fútbol del sector de Llano Chico, resume este hecho con las siguientes palabras: “... por el fútbol conocemos amigos..., somos mejores personas... más unidos...”

12.4.2. Deportes y juegos de aventura

Pese a que este tipo de actividades recreativas son menos extendidas en el territorio provincial, en ciertos sectores de la zona de noroccidente de Pichincha y en la ciudad de Quito, encontramos algunos juegos de aventura de significativa importancia. Nos estamos refiriendo al **tubbing** o **boyas**, representativos de la zona noroccidental, y al **remo** y **paseo en canoa** propios de Quito.

En algunos sectores de la zona de noroccidente de Pichincha, que en la actualidad se han convertido en un importante destino turístico de nacionales y extranjeros⁷⁴⁵, se practica desde aproximadamente 1997 el **tubbing** o **boyas** que consiste en bajar por los ríos locales en boyas grandes (tubos de llantas) ocupadas por pequeños grupos de personas, el mismo que va

⁷⁴⁵ De los distintos cantones de la región, Míndo es el más representativo turísticamente; no obstante de ello hay que recalcar que en la zona se encuentran otros sitios con importante atractivo turístico y que, aunque menos conocidos, acogen permanentemente a viajeros curiosos y aventureros. Es el caso de las reservas privadas existentes antes de llegar a San Miguel de Los Bancos (Maquipucuna, Pahúma y otras), así como lugares cercanos a Nanejalito, por mencionar algunos.

acompañado siempre por un guía que deberá ser muy hábil para el nado, gran conocedor del lugar, y, preferiblemente, oriundo de la zona. Como nos dijo un dueño de equipos de tubing, “un guía tiene que conocer bien el río, saber lo que va a hacer dentro del agua y conocer bien lo que es Mindo” pues además de estar preparado para “salvar vidas” será muy apreciado si puede informar a los turistas sobre la diversidad biológica y cultural del sector, riquezas que se han constituido en importantes referentes identitarios para quienes habitan esas tierras, caracterizadas por ser de colonización reciente.

El tubing o boya actualmente es muy popular en Mindo⁷⁴⁶, no sólo por la gran cantidad de turistas que atrae, sino porque la propia gente del lugar se siente bastante identificada con este juego que, de una u otra mane-

ra, ya era practicado como algo “cotidiano” entre aquellos más intrépidos⁷⁴⁷. Por otra parte, la boya o tubing se constituye, en el presente, en fuente de ingresos de muchas familias locales, cuyos miembros se emplean como guías, por ejemplo, o, en su defecto, han montado sus propios negocios relacionados con la rama, lo cual sin duda está cambiando el “paisaje” ocupacional del sector, antiguamente dedicado de manera principal a la agricultura. Hoy en día reciben muchos turistas que llegan al lugar buscando lanzarse a la aventura por el río Mindo, ruta central del recorrido; las fechas más concurridas son Carnaval, Semana Santa y los meses de junio y julio que son de temporada alta⁷⁴⁸. La particularidad es que son turistas sin mucho dinero, o lo que conocemos como “mochileros”; esto explicaría tal vez el auge de la boya o tubing que

⁷⁴⁶ Este deporte fue inventado por Milton Narváz y Wilfrido Gualichico, según nos explican en el lugar; y ha alcanzado su auge entre el 2000 y el 2003.

⁷⁴⁷ El “lanzarse” en boya por el río es un juego practicado desde hace muchos años atrás por los jóvenes también en el Valle del Río Chota, en la Provincia de Imbabura. Allí grupos de amigos se movilizan con sus “tubos de llantas” hasta Juncal, un poblado ubicado más al norte de El Chota, en donde inician su recorrido dejándose arrastrar por las aguas del río Chota.

⁷⁴⁸ Reciben hasta 200 turistas semanales.

resulta ser un deporte conveniente económicamente, tanto para el visitante, como para el inversionista, a diferencia del rafting que demanda mucho más inversión. Así lo expone un mindeño dedicado al tubing:

... el rafting resultaría muy costoso. Yo si he tenido la idea de hacer rafting desde el río Cunuco hasta Los Bancos, como veinte y siete km. de recorrido. Tuvimos un curso de rafting con el Ministerio de Turismo, pero yo retrocedí. Cada bote cuesta seis mil dólares, yo le vi muy caro, además los guías tienen que ser muy buenos, en caso de un accidente se me acaba la inversión. En cambio el **tubing**, las boyas, lo que yo invierto para cincuenta personas es cinco mil dólares y eso se que me va a aguantar como seis meses. Y los clientes vienen más por las boyas.

Como se ha dicho, pues, el tubing o boya, como deporte turístico, tiene menos de diez años, no obstante de ello, en Mindo se ha popularizado mucho y se ha constituido en un importante

“enganche” para atraer visitantes nacionales y extranjeros. Junto al fomento de esta actividad, la población local, interesada en hacer de Mindo “un lugar para el turista”, está además rescatando una serie de comidas y actividades lúdicas tradicionales, por mencionar algunos aspectos, que poco a poco habían sido olvidadas; dándole así a estas manifestaciones culturales nuevas “oportunidades” de continuar en el tiempo.

Por otra parte, en la misma zona noroccidental, se ofrece también la posibilidad de hacer **pesca deportiva** para quienes, buscando el contacto con la naturaleza, prefieren actividades más pausadas. Aunque con menos popularidad, en sectores cercanos al centro poblado de Los Bancos o Nanegalito, por ejemplo, se encuentran estos sitios. Muchas veces son lugares que ofrecen, junto a la pesca deportiva, otro tipo de atractivos como caminatas ecológicas, visitas a cascadas, avistamiento de aves, orquidearios, mariposarios, por mencionar algunos. Sus pobladores/as aprovechan, de esta manera, las

riquezas propias del sector para procurarse fuentes alternativas de ingresos familiares, y a la vez para ir construyendo referentes identitarios y de pertenencia a la zona a la cual llegaron hace algunos años, en calidad de colonos/as, movidos por diversas circunstancias.

En cuanto al **remo y paseo en bote** hay que señalar que, a diferencia del tubing, ésta es una actividad más bien tradicional en la ciudad de Quito. El parque de La Alameda, a la entrada del casco colonial, era el lugar de paso obligado de chicos y jóvenes al salir del colegio; allí se daban cita para divertirse un rato remando por el pequeño canal que existe en el parque. Y durante los fines de semana, para encontrarse con la enamorada e invitarla a un paseo romántico, en donde además los jóvenes mostraban sus dotes de remadores y hacían alarde de su fuerza y habilidad. Pero la diversión se extendía también a toda la familia; el parque de La Alameda y el de El Ejido eran los sitios más concurridos por las personas de

sectores populares, en donde encontraban diversas y económicas posibilidades de distracción. Hoy en día esta actividad ha decaído significativamente en La Alameda, sin embargo ha cobrado gran popularidad en el parque de La Carolina, en donde, así mismo, familias enteras, grupos de amigos/as, enamorados/as y más se dan cita para dar un **paseo en bote** por la laguna allí construida. Allí ya casi no se encuentran botes a remo, los más comunes son los botes a pedal; no obstante la variante, por la gran concurrencia de la gente, es obvio que este deporte es muy divertido.

12.4.3. Juegos de mesa y de salón

El **cuarentea** y el **rumi** han sido reportados como los juegos de mesa más practicados en diversos sectores de la provincia, ya sea de la costa o de la sierra, de zonas de antigua hacienda o de colonización. De estos dos, **el cuarenta** ha sido y sigue siendo el más importante, sobre todo en la ciudad de Quito, en donde

anualmente y aprovechando las fiestas de diciembre, se organiza el campeonato mundial de cuarenta. El señor César Larrea, a quien se le conoce como el inventor de las fiestas de Quito, nos refiere sobre este juego:

De dónde proviene el cuarenta, no se puede responder, porque muchas gentes dicen que el cuarenta es auténticamente quiteño, pero hay riobambeños que dicen que no, y hay ibarreños que dicen que no, y hay de otras poblaciones que dicen que no, que ellos inventaron el cuarenta. Lo que sí parece cierto es que el cuarenta tiene un origen en un juego español, que pudo haber sido traído por los españoles, y que claro, a través del tiempo, se ha ido cambiando. Lo que sí es que el cuarenta, es actualmente una forma de identificación a la ciudad de Quito, porque justo en Quito se juega mucho más y se hace el campeonato mundial de cuarenta. Incluso han venido varios años que se han llevado el campeonato, han sido campeones aquí en Quito los grandes jugadores de cuarenta (César

Larrea, comunicación personal, 2006).

Como se evidencia de este testimonio, el cuarenta es un juego de baraja que se practica en gran parte del territorio nacional, y cuya invención se la disputan diferentes provincias, entre ellas la de Pichincha, en donde, en todo caso, como ya se dijo antes, es muy popular. Los hombres jóvenes y adultos son los más asiduos jugadores, y son ellos los que se inscriben y participan en el campeonato mundial; pese a ello, cabe recalcar que las mujeres también se interesan por esta actividad y la practican quizás, de manera exclusiva, en el mes de Diciembre, por la temporada de fiestas de Quito, aprovechando que en los lugares de trabajo, o entre familiares y vecinos se organizan mini campeonatos para estar en sintonía con el ambiente festivo y la competencia mundial.

Tanto en ciertas cabeceras parroquiales o cantonales, como Pacto, Pedro Vicente Maldonado o Puembo, por citar algunos, así como en Quito, se puede

encontrar a grupos de amigos o conocidos jugando unas partidas de cuarenta, durante los fines de semana, ya sea al lado de las canchas deportivas, en algún lugar cerrado, improvisado para ello, o en el parque. Como ya habíamos dicho antes, el parque de El Ejido, en Quito, es uno de estos lugares donde se juega de todo; no podían, entonces faltar los jugadores de cuarenta y de rumi, que valiéndose del césped como mesa y sillas, pasan largas horas en esta diversión,

particularmente durante los fines de semana. Algo interesante de resaltar es la “apropiación” que estos hombres hacen de lugares públicos, como plazas y parques, para allí establecer su sitio de reuniones, de esparcimiento y de competición. Con esta práctica, creemos que, por un lado, se están reafirmando los imaginarios culturales respecto de quienes deben y pueden ocupar estos lugares; pero, por el otro, se está manteniendo también la posibilidad de “romper” las fronteras



Foto 177 Alistándose para desafiar al río. Boyas en Mindo.



Foto 178 Una billa después del trabajo hasta alegra el alma. Puerto Quito.

entre los espacios públicos y privados tan defendidos por la dinámica individualista, que poco a poco, se ha ido imponiendo en nuestra cotidianidad. Como se verá en capítulos posteriores⁷⁴⁹, antaño estas demarcaciones eran menos rígidas y se expresaban en el tipo de relaciones sociales que se establecían e, incluso, en la arquitectura de las casas.

En lo que respecta a los otros **juegos de salón**, hay que señalar que los más conocidos y practicados son la **billa** y el **billar**. Estos si son juegos casi privativos de los hombres adultos y jóvenes, al menos en los centros poblados más pequeños, pues son actividades que están muy relacionadas con las cantinas o sitios donde el licor y el cigarrillo circulan

⁷⁴⁹ Consúltense los capítulos quinto, sobre organización social, y décimo cuarto sobre arquitectura popular.

generosamente. Puerto Quito, en noroccidente de Pichincha, Santo Domingo de Los Colorados, en la zona de antigua colonización, y ahora, Sangolquí, en el Valle de Los Chillos son lugares en donde los billares han proliferado. A decir de un informante de Sangolquí, en esta localidad se han instalado estos juegos sobre todo por la presencia de “...la gente de la costa...”, que se ha ido a trabajar en las florícolas cercanas a ese pueblo y sus alrededores, llevando con ellos también parte de sus costumbres y tradiciones.

12.5. Juegos infantiles

En la provincia de Pichincha, al igual que en el resto del Ecuador, los juegos y juguetes infantiles son de una gran riqueza y diversidad, pese a que muchos de los que antaño se practicaban, en la actualidad, han ido desapareciendo o perdiendo vigencia con la llegada de los famosos jue-

gos electrónicos, sobre todo en las ciudades y centros poblados grandes y medios. En este acápite pasaremos, revista, primero, de las actividades lúdicas infantiles más tradicionales y comunes en la provincia (aunque hayan desaparecido), para continuar, luego, con los juegos más contemporáneos⁷⁵⁰.

12.5.1. Juegos infantiles tradicionales

Al detenernos frente a toda la información recabada en relación a este tema, asombra ver la cantidad y variedad de juegos infantiles tradicionales propios de la provincia. Seguros de que su tratamiento demanda mucho más que las páginas que siguen, a continuación trataremos de compartir con la y el lector aquellas actividades lúdicas del pasado, que al parecer, fueron y/o son más comunes y que forman parte importante de las

⁷⁵⁰ Como explicamos en la introducción general de este capítulo, la división entre “tradicional” y “contemporáneo” responde más bien a un ejercicio analítico, más que al hecho de que entre ambos casos existan fronteras rígidas y excluyentes. Algunos juegos que practicaban los niños de antes siguen siendo parte de los momentos de ocio de los actuales niños y niñas, otros han desaparecido y otros se conjugan con las nuevas diversiones llegadas de otros lados del mundo.

manifestaciones de la Cultura Popular de Pichincha.

En términos generales, podríamos decir que en la provincia se han desarrollado juegos infantiles propios de niños, otros tantos más bien característicos de las niñas, y unos cuantos practicados de manera indistinta o conjunta por ellos y ellas⁷⁵¹. A continuación pasaremos revista de estas actividades lúdicas, iniciando por aquellas más practicadas por los pequeños, para continuar con los jugos “más propios” de las niñas, y, retomar al final, aquellos practicados conjuntamente.

a) Juegos más practicados por los niños

Entre los juegos más apreciados por los niños están los

trompos de madera, y actualmente también de plástico, y que han logrado sobrevivir en el tiempo, al punto que hoy sigue siendo un juego bastante común en la provincia, sobre todo en los poblados más pequeños o en los barrios más tradicionales de Quito. Un ejemplo de ello es la popularidad que tiene, entre ciertos sectores de la ciudad, Don Jorge Ribadeneira Granda, quien por más de cincuenta años se ha dedicado a la fabricación de trompos de madera y de cacho⁷⁵²; así como a inventar y perfeccionar una serie de jugadas que, a los ojos de los espectadores, parecen más bien actos de magia⁷⁵³. Su pequeño taller, ubicado en el centro de la ciudad, aún atiende a grandes y chicos que, ilusionados, acuden al lugar a comprar un trompo, a deleitarse

⁷⁵¹ Esto no significa que aquellos juegos reportados como propios de niños o de niñas sean privativos a unos u otras, sino que su práctica está más difundida entre las infantes o los infantes. Y que, en muchos casos, existe la tendencia de calificar como “machona” a aquellas niñas que gustan de jugar los juegos de hombres, o de “niñitas”, “mujercitas” a aquellos niños que aprecian involucrarse en las actividades recreativas de sus amigas, hermanas o primas.

⁷⁵² En el capítulo sexto, dedicado al tema de las artesanías se tratará con más detalle el proceso de elaboración de este juguete, así como las distintas variedades que este artesano de Quito ha inventado a lo largo de los años en este oficio, que además, es “mi vida”, como él mismo lo dice.

⁷⁵³ La creatividad de este artesano es enorme; a lo largo de los años que ha “permanecido” junto al trompo ha inventado y/o perfeccionado como 43 formas distintas de hacer bailar al trompo. Su pasión por este juguete es tan grande que, a más de haber sido declarado campeón

con las habilidades de don Jorge o simplemente a admirar un gran trompo de cuarenta por veinte y cinco cm. que cuelga en la entrada a su local y permanece durante todo el día “bailando en el aire”; como era de esperarse

este objeto constituye otro de sus inventos. Otro lugar donde también se fabricaban estos juguetes era Sangolquí, en el Valle de Los Chillos; hoy no solo que no existen los talleres, sino que el juego mismo ha desaparecido.



Foto 179 Desafiando a las leyes de la física. Artesano trompero, Quito.

mundial del trompo, se ha dedicado también a difundir su práctica; él hace presentaciones de más de una hora, en la que integra su habilidad para hacer bailar al trompo en las diferentes modalidades con su carisma y amor por este juego. Algunas de las formas “de baile” que presenta son: **la mariposa** que consiste en, una vez que el trompo está bailando en el suelo, “...se le coge con la piola doblada en dos y se le sube al trompo bailando dentro de las piolas”; **el sube trompito sube** “que es la misma suerte que la anterior (mariposa) pero subiéndole por etapas”; **el perrito** que “se le hace bailar al trompo y se le arrastra al mismo tiempo que se le silva”; **la maravilla** “cuando se hace bailar al trompo directamente en la mano sin tocar el suelo”; **el helicóptero** “se le hace la suerte de la maravilla pero se le suelta la piola la cual comienza a girar como las aspas del helicóptero”; **el teleférico** que “se le hace bailar y se le coloca la piola doblada para que la punta del trompo se deslice entre las dos piolas, se hace en el aire”; **la telaraña**; **la cascarita** y otras formas más como hacerle bailar en la uña, en la cuchara, en la varita mágica, en el esfero, en la cabeza...

Se puede decir que el trompo ha sido un juego que ha estado presente en toda la provincia de Pichincha y que motivaba mucho a los niños, quienes, si no tenían la posibilidad de comprar uno en las ferias o tiendas locales, optaban por fabricarse ellos mismos como nos relata un señor de Nono: "... cuando éramos niños cortábamos con serrucho (las tablas)... de ahí con el machete le sacábamos filo, los abuelitos tenían piolas entonces nosotros, coge esas piolas para hacer bailar al trompo, ... la punta de clavo (se hacía), le cortábamos la punta al clavo, y ahí salía ya...". Los trompos de los niños son más bien pequeños, quizás los más comunes son de diez centímetros de alto; se los hacía de diversos tipos de madera, entre la más común estaba el arrayán.

Existen diversas formas de jugar al trompo; una de ellas es la *bomba* o *pique* que consiste en dibujar un círculo en el suelo, en su interior poner varios trom-

pos (uno por cada jugador que participará) y con otro trompo, mientras está bailando, tratar de sacar aquellos que están dentro de la bomba. Quien más trompos saque, gana. Se puede hacer también *la maravilla* para lo cual hay que lanzar el trompo al aire y, antes de que caiga al suelo, cogerlo en la mano palma de la mano en donde deberá seguir bailando. Otro tipo de tiro o lanzada se llama *la mariposa* que consiste en hacer bailar al trompo en el piso y acto seguido, entre dos personas cada una con su piola, levantar el trompo en el aire; otra forma de jugar es hacerle bailar en el piso y recogerlo con la mano para que siga bailando allí, quien más tiempo logre hacer bailar al trompo en la mano, ganará; otro tiro lo llaman *el columpio*, y así muchos más⁷⁵⁴.

Antiguamente también se jugaba a los *quiños*, para lo cual, según nos relata un artesano quiteño, se hacía una circunferencia en el piso y se la dividía

⁷⁵⁴ Durante nuestro trabajo de campo vimos cómo niños de diversas localidades, como en Tabacundo, Pesillo o Cotogchoa, hacían con gran habilidad estos tiros; ellos nos comentaban que ya a los cinco años aprendieron a hacer bailar el trompo. Por lo general son los abuelos o los padres quienes les enseñaron.



Foto 180 Niños jugando a los trompos Tabacundo

en segmentos, “... a cada uno de ellos (segmento) se le ponía un número: cinco, diez, quince, etc., entonces donde caía el trompo ese era el número de quiños que cada uno de los jugadores tenía que darle a ese trompo...”; obviamente, el trompo que recibía los golpes acababa despedazado pues “... para quiñarle uno se tenía otro trompo, el ‘punta de lanza’, había que tratar de dañarle (al trompo quiñado), ese era el juego, por eso poníamos trompos ‘chimbos’, los que no servían mucho”. Otro de los juegos que se hacía con los trompos se lo

conocía como *el cuadro*, que consistía en hacer una cuadro de tres por tres aproximadamente, dividido en la mitad por una línea, y consistía en sacar las monedas que estaban dentro del cuadro, valiéndose del trompo, pero, como nos relatan: “... el saque se hace efectivo si el trompo sigue bailando y se le coge en la mano”; si el trompo quedaba en el recuadro, aunque haya sacado la moneda, la jugada no valía y para no perder se podía “rescatar al trompo con otro trompo que intentaba sacarle del recuadro al primero; si conseguía no paga la

apuesta, de lo contrario tenía que pagar...”. Éstos solo constituyen algunos ejemplos de todas las posibilidades de juego que permite el trompo y de la gran creatividad de las personas, chicos y grandes, que lo practican.

Las canicas, o popularmente conocidas como las **bolas**, es otro juego tradicional que siguen practicando los niños en lugares como Nanegal, Azcázubi, Gualea, Pesillo y las parroquias rurales del cantón Rumiñahui, por citar algunos. Existen varias formas de practicar este juego, pero entre los más conocidos está aquel que consiste en hacer una bomba en el suelo, poner a su interior algunas bolas, y con otra bola tirar o tingar buscando sacar aquellas canicas que están dentro de la bomba; el que saca una bola continúa jugando hasta que falle, que será cuando pierda el turno y de paso a otro jugador. Otra forma de jugar es tingando (empujar la bola solo con los dedos) la bola en dirección a una pared, intentando acercarse lo más posible a ella; quien lo logra inicia el siguiente paso del juego que consiste en tratar de matar a

sus compañeros de juego, para ello deberá pegar con su bola la canica de sus amigos, como nos explica un niño de Cotogchoa, “hay que tingarle tres veces a la bola del enemigo y te llevas la bola...”. En algunos lugares como Tumbaco y San Juan de Cumbayá, en cierta época del año los niños recolectaban los frutos de los ishpingos, que eran redondos, los lijaba bien y “quedaban como de cristal”, con eso jugaban a las bolas. Y, en Lloa, un pequeño poblado rural en las faldas del volcán Pichincha, jugaban a las **habas**, cuya mecánica era idéntica al primer juego de bolas descrito, con la diferencia de que, en lugar de utilizar canicas, usaban habas, aprovechando este producto que se daba en la zona.

También eran populares **las tortas** o **fréjoles**, como se los llamaba en algunos lugares puesto que los productos con que se jugaban eran como fréjoles pero planos y de diferentes colores; también se jugaban con tillos aplanados, y hoy en día se practica con los *tasos*, que no son sino unas fichas

de cartón⁷⁵⁵. Para jugar cada participante colocará un número determinado de tortas, tillos o tasas en el interior de una bomba dibujada en el piso, y con la ayuda de otra torta intentará sacar aquellas que se encuentran dentro del círculo. La persona que más ha sacado, gana el juego. Bajo esta misma lógica, pero utilizando una moneda en lugar de la torta, se juega a **las planchas**; se puede jugar sacando las monedas de la bomba, o virándola aunque permanezca dentro del círculo; quien hace estas jugadas se lleva la moneda, cuando no juegan de a *chanzas* (es decir, devolviendo la moneda a su dueño), por eso utilizan monedas de veinte y cinco centavos y máximo de cincuenta. Este último era un juego muy, pero muy popular en Lumbisí, un poblado del Valle de Tumbaco. Una variante de las planchas se jugaba en Santo Domingo de los Colorados y se llamaba **lápices de pizarra**, según López (1992); consistía en poner dentro de una bomba dibujada en el piso, los

lápices y con una ficha o una moneda tratar de sacarlos, “... como si jugara a la plancha” dice el autor referido.

En la ciudad de Quito y en poblaciones aledañas como Conocoto, Pomasqui, San Antonio, etc. se jugaba a los **marros**, que era una “versión local” del baseball norteamericano. Él se jugaba en dos equipos, en el uno había una persona que lanzaba una pelota pequeña hacia el contrincante, quien con un madero, a manera de bate trataba de golpearla. Si acertaba en su intento, debía salir corriendo a ganar las bases que estaban marcadas en el suelo a ciertos trechos, en forma de semi – círculo. Si erraba en pegarle a la pelota, era quemado y salía del juego, quedando solo sus compañeros para seguir jugando. Cuando todos los miembros del equipo habían actuado como “bateadores”, se cambiaban con los rivales, quienes tendrían que batear tratando de ganar las bases. El equipo triunfador era el que ha-

⁷⁵⁵ Vienen en los paquetes de papas fritas, chitos, etc., y han tenido gran éxito entre niñas y niños, quienes se dedican ahora a coleccionarlos. Quizás en las zonas más rurales y en los poblados más pequeños han aprovechado la llegada de estas fichas de cartón para seguir practicando un juego tradicional como las tortas.

bía logrado que el mayor número de sus jugadores haya llegado a “casa” sin ser quemado, lo que correspondía a una carrera.

Los **cachacos** eran juegos en todas las escuelas de la ciudad de Quito, así como en los poblados circundantes. Para practicarlos se requerían dos equipos, y el juego consistía en pasar de un lugar a otro de un gran espacio, como un patio, sin ser “atrapado” por algún miembro del equipo contendor. Cuando todos los jugadores del un equipo habían sido “cogidos”, se cambiaban, los perseguidos tenían que convertirse en perseguidores. La velocidad obtenida en las carreras, así como la destreza para hacer los quites, era garantía para no ser cogidos.

Las denominadas **avanzadas** era otro juego practicado por los niños, especialmente en Quito como en otras localidades de la provincia. Él consistía en que desde una distancia relativamente lejana, un jugador lanzaba

una pequeña pelota en dirección contraria, en donde estaban los miembros del otro equipo, quienes debían impedir que la bola atravesara la defensa que habían armado, caso contrario era un gol. Si ellos lograban impedir que la bola no atravesara su defensa, debían lanzar la pelota con igual propósito. Si la bola arrojada por cualquiera de los equipos había sido atrapada por un jugador, sin que tope el suelo, se decía “aire”, lo que posibilitaba que ese jugador podía acercarse, haciendo botar la bola en su mano, hasta donde estaban los contrarios, y de ese modo marcar fácilmente un gol. Ganaba el equipo que más goles había logrado.

Entre los niños del campo era común, también, el **juego de la llanta**. Para esto se requería de una llanta vieja de caucho, por lo general de bicicleta, o del aro de la misma, así como un palo cualquiera⁷⁵⁶. La idea era hacer rodar a la llanta o aro lo más largo posible, solo con la ayuda del palo que era el instrumento

⁷⁵⁶ En el sector de Calderón y sus alrededores se utilizaba palos de las ramas de los chochos.

con el que se le “daba vuelo” y se “manejaba” a la llanta. Una gran diversión entre estos niños era hacer carreras de llantas. En Nono, éste era un juego que se practicaba mucho entre los niños hasta hace apenas ocho años, pero que ahora ha desaparecido.

A la par de estos juegos, los niños se han divertido siempre con la pelota, con ella han inventado un sinnúmero de juegos que les ayude a “matar sus horas libres”. Sin embargo, adquirir una pelota no siempre era fácil, sobre todo en lugares muy alejados como la comunidad de Cabuyal, localizada en el Cantón Puerto Quito y que se formó como resultado de un proceso de colonización de población afroesmeraldeña, como se explicó en capítulos precedentes. No obstante de ello, en épocas anteriores, cuando casi ni había vías de comunicación hacia ese lugar, los niños de antaño se ingeniaban para jugar a la pelota; para ello aprovechaban la planta de caucho que se daba en abundancia en el sector. Con la ayuda de los padres, se picaba el caucho, éste tendía a secarse, y con “... lo que

se secaba, se le iba dando forma y de ahí se hacían las pelotas, no era pelota comprada” recuerda una pobladora de Cabuyal.

Estos juegos infantiles descritos hasta aquí, al igual que los juegos tradicionales más “propios de niñas”, que veremos a continuación, guardan una importante característica: Se trata de que tanto la actividad recreativa, cualquiera que ella sea, cuanto el juguete mismo, guardan estrecha relación con el entorno natural en el que se lo practica (se utiliza productos del lugar para adaptarlos como juguete: palos, frutos, etc.), a la vez que demandan (y despiertan) la inventiva infantil, pues muchos de los “juguetes” no son sino productos reciclados (llantas y aros viejos, tillos) y contruidos por los mismos niños y niñas, en algunos casos, con la ayuda de alguna persona adulta, sea su madre, su tío, su padre, su hermana, su vecino... No importa quien, la cuestión es divertirse y compartir con los demás.

b) Juegos más practicados por niñas

Así como el trompo, entre

los niños, es el juego más extendido incluso ahora, la **rayuela** ha constituido una de las actividades recreativas más practicadas entre las niñas, en épocas anteriores, y, en ciertas zonas, también en la actualidad. En términos generales, el juego de la rayuela, llamado también **bombón** en sitios como Tabacundo, consiste en saltar con un solo pie, de ida

y vuelta, por todos y cada uno de unos recuadros que han sido dibujados en el piso, sin pisar las líneas divisorias y sin apoyar las manos o el otro pie en el suelo. Para iniciar el juego, se lanzará, desde una distancia determinada, una ficha (piedra, moneda, etc.) al primer recuadro, si ésta entra sin problemas la niña que está haciendo uso de su turno



Foto 181 Niños y niñas demostrando su capacidad de equilibrio. Cabuyal

empieza el juego; deberá, en este caso, saltar directamente al segundo recuadro, sin pisar las líneas del primero; hacer todo el recorrido como se ha explicado, y al retornar hacia el punto de salida cuando se encuentre en el segundo recuadro, se agachará, haciendo equilibrio, y tomará la ficha del primer cuadro; acto seguido saltará fuera de la rayuela, sin pisar el primer recuadro. Si logra hacer el recorrido sin fallar, continúa el juego, lanzando esta vez la ficha al segundo cuadro, y así sucesivamente hasta haber colocado la ficha en el último recuadro de la rayuela, y haber hecho el recorrido del caso. Quien primero lo logre, gana el juego. Existen muchos tipos de rayuelas; las más comunes son aquella llamada “la semana”, y la otra denominada “el conejito o el gato”. En cualquier caso, es un buen pretexto para que las niñas compartan con sus amigas momentos de diversión, y demuestren sus destrezas, equilibrio y agilidad personales; objetivos que se encuentran también en otros juegos más privativos de ellas, como son la sogá y el elástico.

La **soga**, y un poco más reciente, el **elástico**, son otros dos juegos que desde antaño las niñas y adolescentes han practicado en sus ratos libres, en el parque, en la plaza, en el patio de la escuela, en la calle o en la casa. La **soga** se podía saltar individualmente o en parejas, manejando una misma la sogá o saltando al ritmo que le imponían las amigas encargadas de dar vuelo al cabo, mientras lo sostenían cada una de un extremo. Si se estaba solo entre dos y se tenía solo una sogá, se podía también amarrar el un extremo a un poste o palo, y sosteniendo el otro extremo la una niña hacía girar la sogá, mientras la otra saltaba. En cualquier caso se perdía el salto cuando la sogá quedaba enredada entre los pies, o en la cabeza o en cualquier otra parte del cuerpo. Al igual que en los trompos, con la sogá las niñas se inventaban y hacían piruetas: el salto cruzado, el salto de un pie, el alternado, el salto para atrás, el de adelante, la doble pasada... Era muy divertido a la vez que agotador.

Por su parte, el **elástico** se jugaba con un pedazo grande de

elástico, justamente de allí le viene su nombre. A éste se le amarraba de sus extremos, formando una sola pieza; se debía jugar en grupo, al menos entre tres, pues dos niñas, cada una a un extremo del elástico, se encargaban de sostenerlo, primero con la ayuda de sus tobillos, procurando que esté bien estirado; entonces la tercera niña empezaba a saltar, haciendo todos los movimientos pre-establecidos: los dos pies adentro, los dos pies afuera, media vuelta, vuelta entera, etc. Si pasaba esta primera ronda sin cometer errores, el elástico subía de nivel, hasta las corvas de las rodillas de las niñas que lo estaban sosteniendo, para empezar otra vez los saltos por parte de la tercera; y así continuaba el juego, cada vez adquiriendo mayores niveles de dificultad, hasta que el elástico debía sostenerse en los hombros (si se podía, incluso a la altura de la cabeza), para que la intrépida niña haga sus saltos. Casi nunca se lograba llegar tan alto, pero ese era el reto permanente. Ganaba quien más arriba lograba saltar. Si se estaba solo entre dos amigas, siempre se podía utilizar una silla como apoyo

para el un extremo del elástico, y así continuar el juego. En las escuelas y colegios de Quito, en una época, éste fue el juego de moda; en las maletas de las niñas y adolescentes, lo primero que se guardaba era el elástico, que por lo general se hurtaba del costurero de la mamá.

Los juegos de las **zanahorias** y **las cebollitas** eran más propios de las niñas del campo, como la localidad de Lloa o Calacalí, pues eran diversiones muy relacionadas con la actividad agrícola, según se desprende de los testimonios de dos habitantes de esos lugares:

(Para jugar a la cebollita) uno se sentaba abrazada a un árbol y atrás iban todos agarrados a la cintura, las mujercitas nomás, entonces otra decía: 'vamos a sacar la cebolla' y jalaba con tanta fuerza, pero las otras se resistían y se agarraban bien, (como que) la cebolla (que eran las niñas sentadas) estaba bien arraigada (Lloa, 2006).

El juego de la zanahoria tiene la misma lógica que el de la cebollita, como nos explican en Calacalí:

Para la zanahoria se hace un madero o un poste, que se llama, le prendíamos (enterrábamos) al poste, se hacía una fila de sentados y nos teníamos de aquí (la cintura), de ahí el más fuerte se sacaba como cavar la zanahoria y se le sacaba así, haciendo fuerza, hasta que se vayan saliendo de uno en uno hasta sacar todos (Calacalí, 2006).

Tal como se explicó en la introducción a este capítulo, las actividades lúdicas no solo sirven para distraer y recrear a las y los niños, también juegan un rol muy importante en la transmisión de

códigos e imaginarios culturales, entre ellos, los relacionados con las construcciones de género. En este sentido, no es raro, pues, que entre los juegos más propios de niñas y adolescentes mujeres, en las zonas urbanas y rurales de la provincia, estén los juegos antes descritos, así como aquellos denominados como “**juegos de muñecas**”, de “**las cocinitas**” y de las “**ollitas**” que, con todas sus variaciones y modernizaciones⁷⁵⁷ siguen ocupando buena parte de su tiempo libre⁷⁵⁸. Es interesante, una vez más, ver cómo antaño mayores y niños/as se daban formas para inventarse los juguetes a los cuales no tenían acceso por distintos motivos; así, durante nuestra visita a Cabuyal, se nos informó que en tiempos pasados allí también se fabricaban

⁷⁵⁷ Hay muñecas que hablan, que caminan, que hacen sus necesidades biológicas, muñecas embarazadas, etc., de diferentes precios y niveles de sofisticación, que han desplazado a las muñecas de trapo con que las abuelitas jugaban, por ejemplo. Lo propio sucede con los juegos de cocinitas, antes los utensillos de juguete que se usaba entre los sectores populares eran de latón o de barro; hoy en día éstos han sido prácticamente desplazados por los de plástico de diferentes calidades. Hay plásticos menos resistentes y que por consiguiente son más económicos, pero también en el mercado, en los grandes centros comerciales, se pueden encontrar esos juguetes de cocina fabricados en el exterior, como los fisher price, y que constituyen el sueño de muchas niñas y el dolor de cabeza de muchos padres y madres que no pueden pagarlos.

⁷⁵⁸ Otro juego bastante difundido entre las niñas y jovencitas era la macateta, cuyo nombre más moderno es *jaks*. Aunque sus piezas todavía se venden en algunas tiendas y ferias ya muy pocas personas lo practican.

sus propias muñecas, eran las conocidas **muñecas de verde**, para lo cual, según nos relata una habitante del lugar:

... cogíamos el verde, le sacábamos el tote y en lo más alto le hacíamos unas caras de muñecas. El tallo del verde era cuando era varón (muñeco) y si era mujercita a la tote del verde le poníamos piernecitas, manitas y le dibujábamos (la cara)... Con eso jugábamos, con el verde mismo hacíamos las casas, en las latas las ollitas...

Lo propio sucedía en Nono; allí las niñas, y a veces también los niños, cuando iban a recoger el ganado, aprovechaban para recolectar “cuicas” de tierra (lombrices), colocarlas en cualquier recipiente bien amontonadas y aplastarlas hasta que estén bien lisitas, dejarlas allí para que se sequen y luego de un par de días (dos o tres), cuando este preparado se había endurecido, sacarles del envase. El producto que se obtenía de esto “... eran unos muñequitos”, con los cuales ellas se divertían en el camino mientras cumplían con parte de sus

obligaciones de trabajo familiar, muy propio aún hoy en día en la dinámica campesina.

A más de estos juegos considerados más apropiados para niños, unos, y otros para las niñas, existían formas mixtas de recreación; varias de ellas de tanto en tanto aún se las practica en la provincia.

c) *Los juegos tradicionales mixtos*

En épocas pasadas y ahora, las **cometas** siguen siendo un gran atractivo y fuente de diversión para niños y niñas, así como para muchos jóvenes y adultos, que comparten con los primeros el maravillarse por el vuelo de esos pájaros de tela que, sostenidos con una piola, hacen sus piruetas en el aire, pintando el cielo de múltiples colores.

Era muy común, a lo largo y ancho de la provincia que las y los niños, ayudados por sus padres o hermanos, fabriquen sus propias cometas; para ello era indispensable, primero, salir de excursión a los terrenos vecinos, a las quebradas, al bosque más

cercano o a cualquier otro sitio en donde se pudiera encontrar el carrizo o el sigse, material imprescindible para construir el *alma* (armazón) de este juguete. Con la ayuda de hilos de cabuya o de piola, se iba amarrando los sigses, de acuerdo a la forma que se le quería dar, la más común era la *estrella*; también se hacía a manera de un *farol* que era de cinco puntas, con la característica de no ser plano, sino como “un cajoncito”, como nos explicaron en Quito. Una vez armada el alma, se procedía a pegar papel periódico o papeles livianos como el seda u otros de colores, cubriendo el un frente del armazón; estos papeles se colaban con engrudo, con goma blanca o con cualquier otra pega natural que se pudiera encontrar⁷⁵⁹. Después se le adicionaba la *cola*, que era fabricada con retazos de tela amarrados uno tras otro en sus extremos, y, también, la piola que serviría como timón y como ancla para que la cometa no se pierda en el cielo. Una vez lista la cometa, se corría a cualquier parte descampada para ponerla a volar; es un juego propio de la época de vera-

no, aprovechando los ventarrones que son la ayuda principal para que la cometa logre levantarse y mantenerse en el aire.

En Quito, por “Agosto, Mes de las Artes”, se organizan concursos de cometas en varias partes de la ciudad, como en el Itchimbía; pero también es común ver a niños, niñas, jóvenes y adultos/as, en los parques, laderas o cualquier otro sitio propicio, haciendo volar su cometa. Hoy, sin embargo, éstas ya casi no se las fabrica en casa, más bien se las compra en cualquier esquina, bazar o juguetería; son fabricadas en serie, utilizando como material principal el plástico, tienen múltiples formas y diseños. Si bien esta actividad lúdica tan tradicional ha continuado vigente con el paso de los años, y con ello la posibilidad de mantener un vínculo con nuestro pasado, hoy en día se ha perdido la práctica de “elaborarlas en familia o entre amigos” y con ello la posibilidad de esos espacios de encuentro y de transmisión de conocimientos de generación tras generación.

⁷⁵⁹ En Yaruquí, por ejemplo, los más mayores recuerdan haber usado la savia del zambo o la goma de los árboles lecheros, que eran muy buenos pegantes.

Esto, sin duda, podría poner en riesgo la persistencia de este tipo de actividades lúdicas, cada vez más mediadas por el dinero.

A más de las cometas, antiguamente niñas y niños se divertían también con otros juegos como el **sin que te roce**, en el que se trataba de saltar sobre los compañeros/as de juego, que, formados en fila india y a cierta distancia unos de otros, se mantenían en diferentes posiciones: al inicio inclinados, luego un poquito parados. La espalda de aquellos que estaban en fila india servía para apoyar que el niños que estaba saltando apoye sus manos y se impulse para dar el salto (Bravo, 1961). Mientras se saltaba había que ir diciendo las siguientes frases: “La primera, sin que te roce. La segunda que se hunda. La tercera, rodilla en tierra. La cuarta que se te parta. La quinta, espolintinga. La sexta, chúpate ésta. La octava por la cabeza. Novena, pies unidos. Décima, cristal o pirámi-

de” (Ibid:60); la idea era que los niños/as que no estaban saltando, fueran realizando las acciones que se decían en las frases; como reporta Bravo: “Cuando no se ejecutaba en forma estos actos, el que se equivocaba reemplazaba al compañero que servía (saltaba)...” (1961:60). En Sangolquí, se da cuenta también de este juego, así como de una variación del mismo, que se lo llamaba **el burro**; el juego consiste también en saltar sobre los compañeros que están semi-inclinados, el que salta deberá “dar la lección”, es decir, ir repitiendo la siguiente oración: “res, res, res con pan de a tres; este burrito me aguanta hasta la parada del otro mes; con pan de a tres, res, res, res”. Si el que está brincando comete algún error al cantar la oración, entonces inicia el juego el otro grupo de “burritos”.

Entre estos juegos mixtos están también **las cogidas**, **las escondidas**, **la viudita**, el **cuni-cuni**⁷⁶⁰, la **gallina con**

⁷⁶⁰ De su existencia, se reporta más bien en Quito. Consistía en que todos estaban sentado/as en el suelo, una persona que llevaba en sus manos una correa, tenía que moverla diciendo “por ahí va el cuni-cuni”, y al que estaba descuidado le caía el cuerazo, éste tenía que cazarle al cuni-cuni y quitarle al jugador que lo estaba blandiendo.

pollos⁷⁶¹, **perros y venados**, el **lobito**⁷⁶², las **ollitas**, las **quemadas**, el **florón**⁷⁶³, **mantantirum-tirum-lan** y otros tantos que se juegan más en grupos grandes. El **zumbambico**, presente también

en varios lugares de la provincia, se lo puede jugar en grupo, haciendo competencia, o de manera individual. Onofa y Noboa describen así este juego:



Foto 182 Niño y niña dominando al pichirilo. Parque El Ejido, Quito.

⁷⁶¹ Se jugaba entre varias personas, una hacía de gallina, y los demás de pollitos. La gallina iba caminando con sus pollitos en hilera y venía el gavián y quería llevarse a los pollos, la fila de pollos por defenderse del gavián, se cruzaba de un lado a otro.

⁷⁶² Para jugarlo se formaba, entre todos los participantes, una bomba, enganchando los brazos de unos y otros; un jugador hacía de lobito y otro de perseguido; el lobito tenía que cazar a su presa, la misma que corría por todo lado, al ruedo de la bomba, al interior de la misma, mientras el lobo le perseguía. Cuando el perseguido se sentía amenazado entraba a la bomba y entre todos se le defendía, evitando que el lobo le cace.

⁷⁶³ Mientras se jugaba se cantaba: “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, ¿dónde está el florón?”.

Se amarra el zumbambico con una taja de papa, la misma que una vez secada, se le hacía dos perforaciones en el centro, por las cuales se hacía pasar un hilo en circuito cerrado. En otras ocasiones en lugar de la papa se utilizaba tapas coronas de colas o cerveza que había sido anteriormente aplanada. Con los dedos se tomaban los dos extremos de la piola y se le hacía girar en dirección perpendicular al jugador hasta que el hilo se enrolle lo suficiente. Una vez hecho esto se estira los extremos de la piola y el zumbambico comienza a girar y a emitir un sonido agradable.”

En Quito y sus alrededores se jugaba mucho, se utilizaba también botones grandes para fabricarlos. En algunas ocasiones, las y los niños perseguían a sus amigos/as con el zumbambico en movimiento, tratando de coger sus pelos con el juguete, los perseguidos salían corriendo en todas direcciones y a la máxima velocidad, pues de lograrse el objetivo, el cabello quedaba todo

enredado y maltratado, a más de que causaba mucho dolor.

Un aspecto importante a resaltar de este tipo de juegos es que ellos y los instrumentos que se utilice para su práctica, por lo general son fabricados en las mismas localidades, por las personas adultas y muchas veces por los mismos niños/as. Como se ha señalado antes, son juegos que utilizan productos y materiales del lugar, que se los consigue a la vera del camino o en los terrenos aledaños. Son juegos, muchos de ellos, que hacen alusión a las prácticas productivas propias de la zona, como las cebollitas, la zanahoria que sin duda hacen referencia a la actividad agrícola. En otras palabras, los niños y niñas han sido testigos y han participado en toda la fase de fabricación del juguete, han estado familiarizados con su fabricación, y luego, obviamente, con su uso. No sucede lo mismo con los juegos y juguetes infantiles contemporáneos, éstos se fabrican en serie en talleres y fábricas destinados para este fin y a donde los niños no tienen acceso, muchos viene del extranjero,

utilizan materiales y productos no familiares para los chicos, llegan a manos de los niños ya sólo para su utilización.

Antes de pasar revista de los juegos contemporáneos, vale resaltar que en la provincia eran muy comunes también las **rondas o versillos** que por lo general se cantaban a los niños y niñas más tiernitas para entretenerles o calmarles. Una ronda conocida es la de **Pin, Pin, Serafín**, así como la de **Aserrín aserrán** y cuya letra dice así:

“Aserrín, aserrán
Los maderos de San Juan
Piden pan, no les dan
Piden queso, les dan hueso
Y les cortan el pescuezo...”

Mientras se las canta, los padres, pero principalmente las madres hacen mover a sus hijos/as y al finalizar la ronda, provocan cosquillas en ellos⁷⁶⁴.

12.5.2. Juegos infantiles contemporáneos

Varios de los juegos infantiles, antes reportados, se siguen jugando en algunos lugares de la provincia, logrando sobrevivir en el tiempo y convocar la curiosidad y alegría de los y las niñas, quienes con la misma ilusión con que juegan el trompo, o la cometa también se ven atraídos por los nuevos juegos que han pasado a ser parte de su cotidianidad.

De esta manera, niñas y niños se interesan más, hoy en día, por los juegos de **nintendo** y de **playstation**; juegos de video que, aunque atrae la atención de ambos, son practicados más comúnmente por los niños y muchachos cuando se reúnen con sus amigos y vecinos; las niñas también los juegan pero más cuando se los tiene en casa o donde algún familiar.

⁷⁶⁴ Bravo (1961) en su libro Quito monumental y pintoresco reporta varias de estas rondas; para conocer las letras de las mismas se puede consultar este documento, en donde consigna, entre otras: el **Hacen rin, hacen ran**, conocida como aserrín-aserrán; **Sena cadena**; **A la cinta, cinta de oro**; **chupillita**; **Mambrú se fue a la guerra, el canto del pañuelo escondido** y otras.

Quizás el mayor atractivo actual entre los muchachos, sean los “**cosmos**”, que no son sino los mismos video-juegos antes mencionados, pero esta vez ubicados en locales adecuados para el efecto y que se han constituido en los principales sitios de encuentro y de socialización de niños y jóvenes tanto de Quito como de la mayoría de poblados de la Provincia. Así pues, ya no es difícil encontrar en una tienda, en un zaguán o en cualquier otro espacio, acomodadas estas máquinas, las mismas que se han convertido en el principal “juguete” masculino, y que han ido, de cierta manera, desplazando otras actividades lúdicas como las reseñadas anteriormente.

Ha sido tan fuerte la influencia de estos juegos, a lo largo y ancho de la provincia, que los niños de parroquias rurales buscan la forma de ir a jugar “... aunque sea de vez en cuando”, como nos relatan unos niños de Cotogchoa, parroquia rural del cantón Rumiñahui (Valle de los Chillos):

... aquí (en Cotogchoa) no hay cosmos, si hubiera pa-

sara todo el día ahí metido. En Sangolquí hay, pero solo me voy cuando mis amigos le piden a mi mamá permiso, he jugado Crash, Mario, Smash Bros, he jugado residente evil, la una, la dos, la cuatro y la tres, y también he jugado el Warrior y también ... el Dragon Ball Zeta y Yugi-oh.

Forman parte de este grupo de juegos electrónicos, también los **gameclub**, muy difundidos en la actualidad, por ejemplo, en Puenbo. En la mayoría de éstos, como se evidencia en el testimonio anterior, existen diversos niveles; “saltar de uno a otro nivel” o, en el argot propio de estos jugadores, “pasar de mundo” constituye un gran reto para los chicos, quienes deben demostrar, ante sus pares y a manera de ritos de paso, sus destrezas y agudeza para el juego, de ahí su interés por practicarlos, como se dice vulgarmente, “de mañana, de tarde y de noche”.

Son juegos que, aunque hoy en día constituyen importantes motivadores para establecer lazos y relaciones de amistad

entre los jóvenes, no promueven procesos de socialización de una manera más amplia e incluyente. Señalamos esto básicamente por dos aspectos: El primero, es que los videojuegos son actividades lúdicas en las que no se requiere, necesariamente, de un compañero o amigo para practicarlas; se los puede jugar en solitario, con lo cual, en aquellos casos, la máquina pasa a constituirse en el “interlocutor” principal; o, puede también practicárselo en pareja o quizás en grupos reducidos⁷⁶⁵, mas no en grupos amplios como suele darse en varios juegos populares. Y, el segundo aspecto, dice relación a la ineludible intermediación del dinero que su

práctica demanda, sobre todo si se recurre a los cosmos, lo cual en sí ya impone, de cierto modo, una primera separación entre aquellos que tienen, aunque sea una mínima posibilidad de pagar por divertirse, y los que no; pese a ello, paralelamente, quizás, esta misma condición podría despertar entre los chicos cierta solidaridad, cuando deciden “hacer vaca”⁷⁶⁶ para integrar en el juego a todos.

Por otro lado, y sin el afán de defender la idea de que “todo lo pasado era mejor” sino con el interés de mostrar los procesos y cambios que se generan en los sistemas normativos, simbólicos

⁷⁶⁵ Es importante señalar que dentro de estos grupos pequeños, que se convierten en significativos espacios de socialización de estos chicos, se van creando códigos “cerrados”, por decirlo de algún modo, relacionados con los juegos, las habilidades, los avances, hallazgos y hazañas que han logrado realizar. En tal sentido, reafirmamos lo dicho: los video juegos, principal actividad lúdica actual de la población masculina más joven, limitan las posibilidades de procesos de socialización más amplios e incluyentes en todo sentido; si bien la presencia de amigos es indispensable para “mostrar” mis habilidades para el juego, también es cierto que se van conformando pequeños “ghettos” de jugadores.

⁷⁶⁶ “Hacer vaca” es una expresión muy utilizada en el Ecuador y quiere decir, recolectar un poco de dinero entre los amigos/as para poder comprar o costear algo y compartirlo en grupo; o recolectar una cuota un poco más elevada, entre aquellos que en ese momento tienen un poco más de dinero, para así cubrir los gastos de aquel o aquellas personas del grupo que por cualquier razón, en ese momento no pueden pagar por sus consumos, etc. Con esto no solo se establecen relaciones solidarias, sino que se reafirman los lazos de amistad, sabiendo que este apoyo hoy recibido, será voluntaria y gustosamente “pagado” cuando la ocasión lo requiera. Como dice un dicho popular “hoy por ti, mañana por mí”.

y de valores de una cultura a lo largo del tiempo, consideramos oportuno señalar que estas nuevas actividades lúdicas, como los videojuegos, también estarían marcando cierta ruptura del vínculo recreativo entre padres e hijos que se establecía, de una manera más generalizada, con los juegos tradicionales. Esto se explicaría pues las computadoras y máquinas electrónicas se muestran casi como unas “totales desconocidas” para las personas adultas⁷⁶⁷, mientras que para las nuevas generaciones (de unos sectores más que de otros) estos aparatos tecnológicos son parte de su cotidianidad. Adicionalmente, son juegos que no motivan ni promueven la actividad física y corporal, generando en quienes los practican actitudes muy tendientes al sedentarismo, con todas las implicaciones que ello tiene en la salud de la población.

No obstante de lo expuesto en líneas anteriores, cabe resaltar que estos juegos, con todos

sus “peros”, han significado, también, la posibilidad de que los chicos, y de alguna manera también las chicas, de sectores populares se familiaricen medianamente con el “mundo electrónico y computarizado” al cual, quizás, de otra manera no tendrían acceso.

Finalmente, si bien los videojuegos que, al parecer están copando gran parte del tiempo libre de los jóvenes y adolescentes, y con ello restringiendo de alguna manera la actividad física y el juego al aire libre más propios de la mayoría de actividades lúdicas tradicionales, es importante hacer notar que ciertos deportes, principalmente **el fútbol**, siguen siendo parte del “menú” recreativo de niñas, niños y jóvenes en el territorio provincial.

Así, en la mayoría de poblados de Pichincha, el fútbol sigue despertando el interés de chicos y chicas; en varios sitios se han conformado escuelas o clubs

⁷⁶⁷ Situación mucho más marcada a medida que avanza la edad, así como entre las personas principalmente del sector rural quienes han tenido muchísimas menos oportunidades de familiarizarse con el mundo tecnológico.

que fomentan su práctica; en las escuelas, durante los recreos, sigue siendo común ver a niños y, ahora también a niñas, “dejar el alma en el juego”; no es raro tampoco ver que los fines de semana cualquier descampado del parque, o de la calle se convierte en una cancha de fútbol, ni que en los días festivos, la organización de campeonatos futbolísticos no pueden faltar.

Como ya dijéramos en acápi-tes iniciales, los límites entre “lo tradicional” y lo “contemporáneo” no son rígidos; el pasado y el presente conviven unas veces de manera armoniosa, otras un poco conflictivas, se alimentan mutuamente, y en consecuencia posibilitan la creación, recreación y reproducción cultural. |

CAPÍTULO XIII

Medicina Popular

13.1. Aspectos Generales

En reiteradas ocasiones, y en muy distintos contextos, formales o informales, manifestamos que nuestro país es rico en cultura y que su diversidad es la que hace del Ecuador un país especial. Esta amalgama de saberes, razas, etnicidades, colores, y sabores han generado lo que hoy somos, nuestra identidad, nuestra cosmovisión. Por lo tanto, estos elementos representan, sino todo, al menos gran parte de nuestro ser. De allí que, la medicina popular, del mismo modo que otras manifestaciones de nuestra cultura, también es parte constitutiva de nosotros, del ser ecuatorianos.

En este sentido, creemos que resulta oportuna la reflexión formulada por Kroeger (en Moreno, comp., 1996) quien indica que la medicina, como cualquier otro tipo de manifestación humana, es un subsistema de la cultura de un pueblo, que ofrece modelos para la explicación del origen de la salud y la enfermedad, técnicas para su tratamiento, así como también métodos para su prevención.

Por lo anotado anteriormente, no podemos postular de que la práctica médica en el Ecuador sea igual a la de cualquier otra sociedad y es en este mismo orden, que la medicina popular de

la provincia de Pichincha, la cual también es esencialmente diversa, pueda ser tratada del mismo modo que en las demás regiones del país. Debido a las razones expuestas, a lo largo de este capítulo, iremos reconociendo, en unas circunstancias, y recordando, en otras, los diversos mecanismos médicos que muchos de los habitantes antiguos de esta provincia han desarrollado.

Para entender las nociones que sobre medicina popular se utilizan en el Ecuador, de forma general, y en la provincia de Pichincha, de modo particular, es necesario que primero la definamos, y en virtud de ello, tengamos una idea sobre los procesos culturales de los cuales se ha nutrido. En la historia de lo que hoy es el país, podríamos identificar dos modelos principales de medicina: el occidental, proveniente de la conquista española, y el precolombino, desarrollado por las sociedades originarias de América. En relación al tema se han propuesto varias taxonomías acerca de la medicina ecuatoriana. Por ejemplo, Estrella (1977) y Oquendo (1988) la dividen

en científica y tradicional, por otro lado, Argüello y Sanhueza (1996), la clasifican en formal e informal. Creemos que este tema no solo implica una cuestión semántica, sino que plantea la existencia de una medicina con un bagaje cultural occidental, y otra con un bagaje cultural americano, posición con la que estamos de acuerdo. En la actualidad, después de un largo proceso de sincretismo cultural, de mezclas, fusiones, alteraciones e invenciones, ha surgido la medicina popular. Es decir, que su nacimiento, deviene tanto de una matriz cultural científica de occidente, de las manifestaciones populares españolas, y de los conceptos de la cultura indígena y mestiza ecuatoriana, a lo que se debería también añadir, la influencia de los medios de comunicación, que transmiten diversas prácticas de sanación de otras sociedades y de las múltiples invenciones propias que se van generando día a día.

En la actualidad encontramos dos tipos de medicina, una predominantemente científica, que es oficialmente aceptada

y recocida, y otra medicina, la popular, la misma que ha sido sistemáticamente estigmatizada y excluida, por parte del aparato estatal (Ibid.), pero que se ha mantenido por su eficacia, así como por la reproducción cultural que ésta ha tenido, gracias a que quienes la utilizan, siguen confiando en ella. De esta manera, resulta interesante observar que, en toda la provincia, el uso de esta medicina, tanto en los campos como en las ciudades, es masivo y tal como iremos destacando, la práctica médica popular constituye una manifestación arraigada de nuestra cultura, por lo que casi no hay persona que no haya hecho uso de ella.

A lo largo de las constantes campañas de trabajo de campo, que han significado múltiples desplazamientos alrededor de la provincia, hemos podido constatar que la medicina popular ha creado y recreado un conjunto de conocimientos y creencias, los mismos que al ser aplicados,

nos han llamado la atención, y en ciertas ocasiones hasta nos han sorprendido, debido a su eficacia. Y es que no estamos hablando de una medicina constituida a base de un cientificismo puro, sino que nos referimos a una medicina totalmente lógica⁷⁶⁸, pero que se encuentra atravesada por un mundo de magia y misticismo, cualidades que no sólo están en esta manifestación médica sino también en la vida diaria de sus adherentes. En este sentido, su **característica** fundamental es la relación y vinculación que mantiene con la mitología, la magia y la religión (principalmente Católica), y la valoración y el uso terapéutico de plantas medicinales (Ibid.). Por ello, los saberes desarrollados en este ámbito aplican “*un conjunto de reglas, modelos, rituales, expresiones o acciones que emergen históricamente de la vida práctica y de la ideología...*” (Estrella, 1977: 22), los mismos que son transmitidos fundamentalmente, por medio de la tradición oral.

⁷⁶⁸Nos estamos refiriendo a una logicidad propia, inscrita en su acervo cultural, y que también responde a determinados principios, en el mismo sentido en que Lévi-Strauss nos habla del Pensamiento Salvaje.

Por todas las peculiaridades señaladas, podemos afirmar, que la medicina popular responde no solo a elementos transmitidos históricamente, sino que también y fundamentalmente, a una cosmovisión propia, enmarcada por lo popular y por las prácticas culturales propias de la provincia⁷⁶⁹. En este orden de cosas, no podemos concebir a ningún tipo de medicina, sin tomar en cuenta las nociones de salud, los tratamientos curativos y la visión misma de enfermedad, los mismos que también están atravesados por una cosmovisión. En el caso de Pichincha, la concepción de enfermedad, así como la de los mecanismos para combatirla, está íntimamente relacionada con elementos tanto naturales como sobrenaturales siendo vinculada también con aspectos mágico – religiosos y el uso característico de la medicina natural⁷⁷⁰, difiriendo así en gran medida con

la medicina formal, dentro de la cual no hay ninguna posibilidad para que dichos elementos sean tomados en cuenta.

Por último, es importante reiterar que, si bien la provincia de Pichincha es un conglomerado unificado políticamente hablando, a lo largo de la investigación pudimos apreciar que su riqueza geográfica y cultural, deviene principalmente de su diversidad⁷⁷¹. Por ello, si bien sus habitantes se encuentran enmarcados de manera general dentro de los conocimientos, concepciones y características de la cultura y la medicina popular, es preciso recordar y tener en cuenta la existencia de esta diversidad, la cual produce cierta disparidad en las prácticas culturales, así como también en las médicas. Por ello, a medida que el capítulo avance, iremos identificando y estableciendo las diferencias y

⁷⁶⁹ En la introducción de esta publicación se hacen una serie de reflexiones respecto del alcance de los términos popular, cultura popular, etc., razón por la cual aquí solamente los mencionamos.

⁷⁷⁰ Sobre estos tópicos que aquí quedan enunciados, hablaremos y profundizaremos nuestra reflexión, a lo largo del capítulo.

⁷⁷¹ El tema de la diversidad provincial fue analizado en el capítulo segundo, a propósito de la Ecología y la Zonificación provincial, por lo cual, aquí no ampliamos nuestro comentario.

semejanzas de la medicina popular en la provincia de Pichincha, para que, de esta manera, no se pierda de vista la particularidad de cada sector, en relación al tema del cual nos hemos estado ocupando en líneas anteriores.

13.2. Agentes de salud en la medicina popular

Así como el principal agente de salud en la medicina formal es el médico, en la medicina popular su principal agente es el y la curandera. Es necesario distinguir que los múltiples procesos que acontecen en los ámbitos urbanos y rurales son diferentes, gracias a esta distinción debemos mencionar que las prácticas de curandería que se desenvuelven en un contexto rural son de carácter intracomunitario, mientras que las desarrolladas en un contexto urbano no lo son en igual medida, ya que, en este contexto, se ha ido perdiendo el estrecho vínculo que se mantiene en la comunidad rural, dado que el anonimato es una de las características que la ciudad produce en los y las individuos.

Pese a las diferencias anotadas, y de forma general, los agentes de salud se encuentran en ambos sectores y cada cual ha desplegado una serie de conocimientos especializados en los distintos ámbitos de la salud. De esta manera en la provincia de Pichincha logramos identificar a los y las curanderas, quienes se dedican a la curandería y brujería; a los sobadores, especializados en curar las dolencias óseas y musculares del cuerpo; y a las parteras, preocupadas principalmente de la salud de la mujer, en relación con todas las prácticas sanitarias que implica el embarazo. También pudimos constatar la presencia de otros agentes de salud afincados principalmente al medio urbano, quienes a través de métodos de “diagnóstico” como cartas, bolas de cristal, entre otros, se han constituido en personajes muy solicitados, por un numeroso público, quienes buscan cura al mal que los aqueja, sea corporal o de naturaleza sentimental.

Los agentes encargados de la salud, arriba mencionados, o bien no existirían, o al menos no realzarían sus prácticas, si no

fuera por sus "clientes", es decir por todo el conglomerado social que interactúa con ellos. En toda la provincia hemos registrado un sinnúmero de personas que por diversas razones acude a este tipo de prácticas. Por lo tanto, si hablamos de enfermedades de *campo*, es decir, de aquellas que son ocasionadas por elementos naturales, sobrenaturales o por el ser humano, quienes ejercen la curandería y las prácticas adivinatorias serán las encargadas de curarlas y aliviarlas. Por otro lado, si existe algún inconveniente con huesos o músculos se deberá visitar al sobador, y si se necesita ayuda con el tema del embarazo, la partera será la persona más indicada para asistir en estos casos. Pero si un o una paciente ha sido afectado por alguna de las enfermedades de *Dios*, se recurrirá a la medicina formal, ya que es a ella a la que se le confía su tratamiento.

Dado que la cosmovisión popular concede una gran importancia a la magia así como al

simbolismo, sus agentes disponen de conocimientos que se "contraponen" ideológicamente a los de la medicina científica, ya que ésta elimina todo tipo de intervención sobrenatural en la etiología de las enfermedades. De igual manera, la forma de transmitir y aprender este tipo de medicina, también es diferente. En ella, los saberes son traspasados de generación a generación por medio de la tradición oral y su instrucción es basada en la práctica y en la experimentación. Pero en ciertas ocasiones la curación requiere de intervención divina, por lo que Santos, Vírgenes e inclusive el mismo Dios, se constituyen en el principal medio de sanación. De esta manera los y las curanderas se transforman en intermediarios entre la divinidad y nosotros, los seres humanos⁷⁷².

Es preciso señalar que, a más de los agentes de salud antes mencionados, generalmente dentro de cada hogar encontramos un abuelo o una abuela, un tío o una hermana, alguien que posea

⁷⁷² Por las razones expuestas, consideramos que el aspecto religioso es de gran importancia en la medicina popular.

conocimientos sobre ciertas enfermedades y algunas formas de como tratarlas, ya sea mediante ritos o amuletos o también por medio de la utilización de plantas medicinales; constituyéndose también, como un agente de salud. Por esta razón, si la enfermedad no es de gravedad, al punto que pueda ser tratada por algún miembro de la familia, no será necesario acudir ni donde el médico formal, ni donde el popular.

Sería conveniente señalar que, la medicina popular no excluye a la medicina formal, por el contrario la incorpora, no sólo cuando se trata de curar las enfermedades de Dios, sino también, al momento de recetar y recomendar el uso de algún fármaco. Sin embargo, a través de la consolidación de la medicina académica en el país, el cientificismo sí ha excluido a las prácticas populares, aludiendo que éstas carecen de un proceso lógico y científico. Desde nuestra

perspectiva, basada en el sentir de la gente, consideramos que ambas prácticas médicas no deberían excluirse una de la otra, ya que, si lo que se pretende es el bienestar y la buena salud de todos los habitantes del país, es necesario que ambos conocimientos se desarrollen integralmente⁷⁷³.

13.2.1. El y la curandera

Sin lugar a dudas, la curandería es la máxima expresión del agente de salud en la medicina popular, no sólo por el respeto que genera quien posee este conocimiento, sino también porque ellos y ellas son quienes tienen el poder de comunicarse y captar la fuerza de la divinidad y hacerla trabajar a su voluntad y en beneficio de las personas que atienden. Es por ello que la curandería puede ser utilizada para la sanación, pero también puede estar encaminada hacia la realización de actos de brujería, muy presentes

⁷⁷³ Es alentador saber que este proceso ya se ha iniciado, dado que en algunos lugares se están integrando el uso de ambas medicinas. Por ejemplo en hospitales de la ciudad de Cotacachi existe un programa piloto en el que atienden tanto parteras como ginecólogos, ayudándose mutuamente cada uno con sus métodos y saberes.

en la provincia. En este sentido, no es extraño escuchar a amigos o conocidos, que atribuyan como elemento causal de alguno de sus males, a la brujería, razón por la cual buscan a algún curandero o curandera para que alivie este terrible mal, que un médico común no está en la capacidad de poder tratar. Así mismo, el o la

curandera tiene la capacidad de ejercer las prácticas de sobador y de partera, a diferencia de estos, que tan solo pueden remitirse a su formación y no podrán ejercer en la curandería.

Por todas las razones señaladas, quienes ejercen los roles de curandero o curandera no son



Foto 183 Curandera sirviendo aguas medicinales para la fertilidad en Puerto Quito

“cualquier persona”, sino que para su práctica efectiva deben someterse a un riguroso proceso de **aprendizaje** que se inicia desde la niñez, y está a cargo de otros curanderos de la comunidad o del entorno, los mismos que por lo general son padres o abuelos del futuro adquiridor y aplicador de sabiduría y conocimiento. Una vez obtenidas las nociones básicas en el arte de curar, es necesario realizar estudios más avanzados que permitan al individuo alcanzar su objetivo. Para ello es preciso trasladarse donde curanderos de otras comunidades⁷⁷⁴. Por ejemplo, el hijo de uno de los curanderos entrevistados perteneciente a la población de Aloág, está estudiando en Archidona y ya ha pasado por tres sitios diferentes y sin embargo menciona que *“igual tengo que ir viendo en donde, en donde me conviene, en donde está bueno ahí me quedo...yo trabajo con mi papi, voy aprendiendo de él, yo con él estese...de ahí si es que Dios me bendice...”*.

Es importante señalar que la persona que quiere iniciarse en la curandería, tiene que atravesar diversas pruebas para lograrlo, en especial al momento de la “graduación”. Al respecto un curandero del mismo poblado, nos indicó que cuando realizó la suya, tuvo que buscar unas piedras de poder dentro de agua helada a lo alto de una montaña. Afirmó que esta experiencia casi le cuesta la vida, pero que valió la pena ya que las piedras le han ayudado enormemente al momento de curar.

Una vez graduado el curandero, está listo para tratar las enfermedades que a él le competen curar, es decir las de campo. Atiende a cualquier individuo que lo solicite, recibiendo una remuneración mínima y está siempre a mano para cualquier emergencia. No mantiene oposición con la medicina científica y por el contrario procura integrar este modelo a sus acciones, como cuando aconseja ir al médico o

⁷⁷⁴ Quienes se han ocupado de este tema afirman que los curanderos de mayor poder y conocimiento, históricamente han estado ubicados en la región amazónica.

tomar medicamentos (Estrella, 1977). Como ejemplo de lo que hemos venido manifestando en último tiempo, transcribimos uno de los testimonios de un curandero, quien expone de la siguiente manera:

...para qué se le va a mentir, la gente confía en nosotros, viene primero donde nosotros y si hay que mandarle al doctor, nosotros le mandamos al doctor, para qué se le va a decir toca curarle aquí, ¿por qué se le va a engañar a la gente?...Por ejemplo lo que a mí me ha enseñado mi papá y los señores donde estoy aprendiendo, es que no hay que hacer todo por dinero, hay que hacerle por curar, por ver un gusto de decir ‘gracias al señor estoy así’.

Generalmente el **tratamiento** se inicia efectuando un diagnóstico para determinar cuáles son las enfermedades que afectan al paciente. El diagnóstico suele

realizarse de varias maneras: por medio del uso de velas donde el curandero se informará de lo que está sucediendo al mirar el tamaño, color y movimiento de la llama; el uso de huevos, los cuales pasará por sobre la humanidad del paciente, luego de lo cual los romperá, observando detenidamente la consistencia de clara y yema, así como si no existe la presencia de ciertos pigmentos que son agentes de enfermedad; o de cuyes que son frotados por el cuerpo de quien hace la consulta, luego de lo cual se mata al animal, para observar en sus órganos la presencia de alguna enfermedad. A través de todos estos arbitrios el curandero ve cual radiografía los problemas de quienes lo visitan. Una vez definido el “mal” se procede a ejecutar el primer paso de la curación, que es llamado *limpia*, en la que con infusión de hierbas medicinales, aguardiente, amuletos (cruces de hierro, piedras de poder⁷⁷⁵, etc.), rezos y demás sustancias, se inicia el ritual⁷⁷⁶. Por

⁷⁷⁵ Los amuletos son considerados objetos de poder que ayudan en la curación. Son regalos de otros curanderos u objetos ganados por aprobar acometidas difíciles. También es importante indicar que muchos de estos amuletos son vistos como entes vivientes: “*A mí se perdió una de estas piedras y me hacía soñar verás, me decía que le vaya a ver, pero donde, si se me quedó en el bus... Varias veces me hizo soñar*”.

lo general el ritual de la limpia consiste en, una vez desnudado casi por completo el paciente, “limpiar” a la persona (valga la redundancia) escupiéndole trago y fuego, mientras que se invoca a Dios, a Jesús, o a la Virgen y demás Santos, y se recitan rezos en voz baja. Después se pasa sobre el cuerpo del individuo enfermo, una especie de esponja, limpiándolo y secándolo. Una vez terminado el ritual el curandero sugiere al paciente no bañarse en por lo menos dos días y no dar la mano a nadie, ya que necesita sacar todo el “mal” de su cuerpo⁷⁷⁷. En caso de violar las acciones anteriores, se frenaría y alteraría el proceso de limpia.

A pesar del poder de curar del que disponen los curanderos, ellos también necesitan protegerse para que *“todito lo que curo no me pase a mí...Esto pasa cuando*

no se tiene protección, pero con esto (las piedras, la cruz y el agua que están emplazadas a manera de altar en una pequeña mesa) *uno ya tiene protección, entonces se cura y no pasa nada*”. De igual manera cuando se trata de brujería, disponen de una máscara de tela de color negro que oculta el rostro de quien hace el trabajo (sea bueno o malo) e impide que el otro curandero vea quien lo realizó y así evitar posibles actos de venganza.

13.2.2. El sobador o fregador

El sobador⁷⁷⁸ también conocido como fregador, es la persona especializada en componer luxaciones y fracturas. Sabe tratar postemas (tumorações), cortaduras, meteduras de espino, hinchazones, dolores de espalda,

⁷⁷⁶ El ritual varía de acuerdo al mal encontrado, si es brujería, mal de ojo, espanto, etc. También cambia de acuerdo al o la curandera y a veces de una zona a otra.

⁷⁷⁷ Acabada la sesión se señala que del cuerpo del paciente empezará a brotar una especie de sal, demostrando así que estará *desalándose* y por lo tanto el mal se estará yendo. Fue sorprendente observar que al cabo de pocos minutos de efectuada la limpia, la “sal” empezó a brotar del cuerpo de nuestro amigo.

⁷⁷⁸ En la época de la colonia el sobador era llamado ensalmador o algebrista (Estrella, 1977). Este agente de salud sería un claro ejemplo de la influencia de la medicina popular española en las prácticas médicas del habitante ecuatoriano.

la ciática, saltos de vena, dislocaciones y quebraduras (Ibíd.); en fin, todo lo relacionado a los males musculares y óseos del cuerpo.

A lo largo y ancho de la provincia de Pichincha es muy recurrente que las personas acudan al sobador cuando se presenta alguno de los problemas descritos en el párrafo anterior. Desde las ciudades grandes como Quito, Santo Domingo, Cayambe hasta los poblados más pequeños,

el sobador se constituye en un referente importante de la medicina popular. Por ejemplo, en la misma ciudad capital, un punto importante donde los sobadores confluyen es el parque de El Ejido. Este es un espacio público destinado a la recreación, que ha sido “transformado” en consultorio, y que tiene como camilla una de las bancas del mismo, donde numerosos pacientes visitan a sus sanadores durante todo el día y durante todos los fines de semana. No falta quien en un partido



Foto 184 Sobador del parque El Ejido en Quito

de ecuavoley se haya luxado un dedo o alguien que por salir al apuro de alguna situación calamitosa se haya doblado el pie. Pues bien, para todo este tipo de personas y para los que de alguna u otra forma manifiesten algún percance con su cuerpo, en la ciudad de Quito, podrán ser atendidos en el ejido, o en otros sitios donde los sobadores suelen ser hallados fácilmente, allí les prestarán la atención requerida para sus padecimientos.

A diferencia de la curandería, el arte de sobar, si bien atraviesa por un proceso de **aprendizaje** y posee un conocimiento “especializado”, éste no es tan elaborado ni tan extenso como el del o la curandera. No obstante lo manifestado, la preparación de este agente de salud no carece de importancia, siendo la experimentación, fundamentalmente, la que hace de un sobador, experto en la materia. En palabras de un experto de este arte en de Santo Domingo:

Para saber sobar hay que tener buen tacto y buen oído. Se sabe como está el hueso por como suena, no basta con verlo. Cuando está zafado suena de una manera y cuando está abierto suena de otra manera. Por ejemplo las muñecas no se zafan, se abren. Se zafan los tobillos, los codos. Los dedos en cambio se llaman tronchones, por ejemplo cuando viene la pelota y le golpea en los dedos, eso se llama tronchón. Eso duele más que el mismo zafado.

Vemos así que el conocimiento central del sobador no es aquel adquirido en función de la lectura de los libros, o escuchado en otras personas⁷⁷⁹, sino el basado en la experiencia “*yo no sé el nombre de los huesos, sino que tanto tocar ya he aprendido...*”.

La principal **forma de curar** es por medio de *la sobada* o *fregada* que el sobador realiza al paciente en la parte afectada, arreglando así el daño, sea

⁷⁷⁹ No por ello queremos decir que el sobador carece de conocimientos de libros o que la tradición oral no juega ningún papel. Lo que se pretende puntualizar es que la experiencia es su principal método de aprendizaje.

ubicando el hueso en su lugar o aliviando el dolor muscular. Esta manipulación física se apoya con pomadas y ungüentos caseros o farmacéuticos “...*compraba una mantequita de cacao o alguna pomadita como el mentol*”, así como también con analgésicos para aliviar el dolor. También hay quienes inventan su propia pomada. Tal es el caso del *cataplasma*, un emplastro utilizado para aliviar los dolores. Según nos comentaron, este ungüento fue muy popular en Quito hace unos cincuenta años:

el cataplasma se hacía es un trapito, un papel periódico, la máchica hecha en un trapito, haciéndole orinar al guagua y se le pone un poquito de raspadura, era cualquier niño, hombres y mujeres. También se hacía el chapo⁷⁸⁰ con cigarrillo el progreso, velas de cebo, bien calentadito y raspadura. Esto era como una pomada. Entonces se le pone para el golpe y eso le pone ahí, se le venda y eso le chupa el

golpe. La orina del guagua se utiliza para que absorba el golpe, porque es sano el niño. Todo eso es como una masa. Esto era una cuestión de mi papá, no es que hacían todos.

Y así como en Quito, es importante destacar que, los ingredientes de las pomadas caseras, así como los materiales para los entablillados o el resto de instrumentos curativos, pueden variar de acuerdo a la ubicación geográfica en la que el sobador se encuentre. Por ejemplo en la zona de La Esperanza (región nor - andina de la provincia), se disponen de hojas de eucalipto para realizar la curación. Por otro lado, en la zona del noroccidente (clima subtropical) se encuentra la caña guadúa para realizar los entablillados. De esta manera podemos destacar que el clima, si bien no determina las prácticas médicas de la población, si la influencia. En el mismo orden de cosas, también pudimos ver como las personas,

⁷⁸⁰Chapo es un término utilizado para decir espeso. En este caso sería una mezcla de sustancias sólidas con agua, que va formando una consistencia pastosa.

ubicadas en diversas regiones, logran aprender, aprovechar e innovar métodos de curación, de acuerdo al entorno en el que se encuentran.

Tal como hemos indicado, el conocimiento del sobador no sólo se reduce al alivio de los músculos o tendones. Cuando el problema es más grande, como la rotura de algún hueso, este agente de salud está en la capacidad de solucionar el inconveniente, entablillando o enyesando al paciente. Si la columna está desviada o tiene algún problema mayor, se procede a fajarla. Por ejemplo, en la zona del noroccidente, específicamente en la ciudad de Puerto Quito, nos comentaron que:

Quando está mal la columna es difícil, hay que ver la postura. Una vez un señor no podía moverse, se le falseó la columna, entonces yo le compuse, le lié... el doctor le ha dicho que se va a quedar parálítico. Liarle es limpiarle, por ejemplo ponerle una faja. Dos meses pasó con el doctor, pero que no hay

remedio (le dijo) y yo le hice andar.

Los costos por los servicios prestados varían de sobador a sobador, y también dependen de la gravedad del problema. Sin embargo, son mínimos en comparación a los que un doctor formal suele cobrar, por lo cual, se convierte en una alternativa viable para la población en general. Además de ello, el resultado obtenido durante siglos en relación con esta práctica médica, hace que éste sea un agente de salud importante y confiable dentro de la medicina popular. Sin embargo, no son ni los costos, ni la falta de confianza los que constituyen un óbice al momento de acudir donde él, lo que sí se torna en un problema es el dolor, que desanima a muchos, “salvándose” de este impedimento las personas del género femenino, quienes tienen la fama de ser “menos quejumbrosas” al momento de recurrir a estos procedimientos. Por ello, los propios fregadores afirman que es la mujer quien más lo resiste “*los hombres son más flojos que las mujeres en las sobadas, las mujeres se dejan,*

pero los hombres no se dejan". En relación con este tema es importante mencionar que a lo largo del trabajo de campo, tan sólo identificamos a personas de género masculino como encargadas de esta práctica médica.

13.2.3. La partera o comadrona

En penúltimo lugar, pero no por ello menos importante, encontramos a la partera o comadrona⁷⁸¹, que es la encargada de la atención de los partos, de los cuidados del embarazo y pos embarazo, así como del tratamiento de las enfermedades de las mujeres. Generalmente se las encuentra en el medio rural más que en el urbano. Habría que considerar que, la provincia de Pichincha, dada su situación de albergar a la capital, ha recibido una fuerte influencia de las nociones de modernidad y de prácticas científicas, y es debido a ello, que el incremento de clínicas y hospitales en los diferentes poblados, ha dado como resultado que las

parteras sean menos recurridas "la cosa ha cambiado en los últimos tiempos, ya no hay parteras, ahora la gente se hace atender en los subcentros de salud, la atención es gratuita entonces la gente acude a los médicos. En el campo posiblemente siga habiendo". Si bien existe una disminución de esta práctica, aún hay quienes continúan acudiendo a la partera o comadrona, y tal como indica la informante, es en el campo donde ésta práctica se mantiene más fuerte.

La sabiduría de la partera es grande y al igual que el resto de agentes de salud, su conocimiento es adquirido fundamentalmente por medio de la **tradición oral** transmitida de generación en generación, así como también de la **experiencia**: "mi abuelita era partera, yo sabía estar con ella y aprendí".

Para conocer sobre la labor desplegada por la partera, Estrella realiza una acertada descripción de su trabajo:

⁷⁸¹ En su mayoría son mujeres, pero sí existen algunos hombres que son parteros.

La partera diagnostica el embarazo por los antecedentes, la observación de las caderas y la especial deambulación de la mujer. Trata las amenazas de aborto, ‘arregla’ las malas posiciones fetales, atiende el parto en cualquiera de sus presentaciones, ‘compone la barriga’ para que se produzca el alumbramiento, sabe curar los ‘sobrepartos’, ‘entuetos o dolores de la madre’. Además, conoce toda una serie de remedios para no quedarse ‘en cinta’, para hacer ‘arrojar’ (abortar), curar el ‘resfrío de la madre’ (esterilidad), da consejos y remedios para hemorragias, cólicos menstruales, etc. (Estrella, 1977: 181).

La descripción de la labor efectuada por la partera, realizada por Estrella, concuerda perfectamente con el trabajo ejercido por las comadronas en la provincia de Pichincha, las mismas que centran su atención en el embarazo, el posparto y todos las implica-

ciones de la mujer en cuanto a su reproducción⁷⁸².

13.2.4. Otros agentes de salud

Dentro de la medicina popular, a más de los agentes de salud antes mencionados, también existen otros, que si bien se manifiestan en diversas regiones del país y del mundo, también son propios de la provincia, especialmente de sus zonas urbanas. En Quito por ejemplo, existen una serie de prácticas que están relacionadas con la medicina popular: la cartomancia, la parasicología, la lectura de manos y diversas formas de adivinación. Éstas, al igual que en la curandería, funcionan a través del ejercicio de un poder mágico – religioso y tales conocimientos han sido heredados a través de tradición oral. Se suma a ello también la realización de cursos, seminarios y lecturas relacionados con estas formas de curación. La principal técnica utilizada para diagnosticar

⁷⁸² Los temas relacionados a la partera, al embarazo y al recién nacido serán profundizados en el subcapítulo 13.3.3.

los problemas que afligen al individuo es la *adivinación* y para ello, los instrumentos más usados son: las cartas, la bola de cristal, el tabaco y la mano (Engels, 1995); y al igual que en el caso de la curandería, la sanación del paciente consiste en la “limpieza del cuerpo”.

Lastimosamente, muchos de estos *adivinos* suelen ser confundidos con charlatanes que se hacen pasar por ellos, tan solo para obtener dinero de quienes solicitan sus servicios. En relación a este problema, Engels explica que estos agentes de salud:

...se ven en la necesidad de establecer su identidad a través de características que marquen una distancia irreductible entre ellos y los Charlatanes. Los Charlatanes son personas que trabajan únicamente para el lucro de su bolsillo, son unos explotadores, embaucadores y estafadores (Ibíd.: 82).

Una vez pasada revista de todos quienes conforman la medicina popular, ahora es necesario entender respecto de las enfermedades que dentro de esta cosmovisión se encuentran. Y si bien ya nos hemos referido a algunas de ellas, su importancia hace que éstas merezcan especial detenimiento y consideración, de lo cual nos ocuparemos en el siguiente acápite.

13.3. Enfermedades, diagnóstico y tratamiento

Así como la medicina popular encierra toda una cosmovisión propia, la **etiología de sus enfermedades** también. Por ello, y de manera general, la población de la provincia opina, en algunas ocasiones con total confianza y en otras con cierto recelo, que éstas poseen un origen natural y sobrenatural⁷⁸³ y que inclusive pueden ser provocadas por el mismo Dios. Es importante anotar que es la misma gente, quien

⁷⁸³ A diferencia de la medicina formal, en la que todas sus enfermedades tienen un origen biólogo y/o psicológico.

ha creado una clasificación propia para el tipo de enfermedades que les aqueja. De este modo, nos han explicado que las que son causadas por fenómenos sobrenaturales, son conocidas como *enfermedades de campo* y las que son ocasionadas por Dios y tienen un origen natural, son denominadas como *enfermedades de Dios*. Por lo tanto, a la enfermedad no debemos entenderla como un hecho aislado, sino que hay que hacerlo entendiendo de antemano el plano de la cosmovisión, la ideología y la filosofía de un pueblo (Argüello en Mckee y Argüello, 1988).

Dado que gran parte de las enfermedades responden a elementos sobrenaturales, resulta lógico que se haya elaborado un **tratamiento** ritual para ellas, ya que la ritualidad representa un nexo entre lo natural y lo sobrenatural; sin este arbitrio simplemente sería imposible acceder a este mundo en busca de la ayuda necesaria. De allí que, para los padecimientos que son

de origen sobrenatural, el método de curación es empírico. Si se trata de una de las enfermedades que son causadas por Dios, su procedimiento será netamente científico; estableciendo aquí una relación incluyente entre la medicina formal y la popular. Por lo tanto para los tratamientos existen básicamente dos medios: los que no tienen efecto orgánico directo y están encaminados a atacar las enfermedades a través de mecanismos rituales y mágicos y los que sí tienen efecto orgánico e incluyen la ingestión de fármacos, infusiones y alimentos (Argüello en Ríos y Perderson, 1994). Es en este segundo punto donde el uso y conocimiento de plantas medicinales resulta imprescindible dentro de la sabiduría de la medicina popular.

A continuación revisaremos detenidamente tanto las enfermedades de campo como las de Dios, así como también sus implicaciones en la población y los mecanismos de curación y prevención que ésta ha desarrollado.

13.3.1. Enfermedades de campo

Las enfermedades de campo⁷⁸⁴, como ya se manifestó, son aquellas que provienen de lo sobrenatural, es decir que se encuentran dentro del aspecto mágico – religioso y que su tratamiento también se enmarca en este ámbito (Argüello y Sanhueza, 1996). Pueden ser causadas tanto por elementos sobrenaturales o por la acción del ser humano. Básicamente, las enfermedades que se encuentran en esta categoría, en relación con la provincia de Pichincha son: el espanto, el mal aire, el mal de ojo, el arco iris y la brujería. Para el tratamiento de estas enfermedades son el curandero y la curandera, los agentes de salud encargados de diagnosticarlas y aliviarlas, por lo que el uso de medicina científica resulta inútil para la cura de estos males, la misma

que en ocasiones, al haber sido administrada al paciente, le suele empeorar:

Me acuerdo una vez yo estaba enferma, cuando tenía el tercer hijo que es varón, era guagüito, yo me pegué una enfermada, estaba malísima, yo no podía ni parar estaba con un dolor, que bestia, con un dolor de esta parte que no podía ni respirar duro ni hablar duro, tonces [entonces] me decían que **me iban a llevar al hospital**, ya para llevar al hospital viene mi mamá y dice que van hacer!, traiga un cuy, yo voy a ver qué tiene dice así. Tonces [entonces] mi mamá cogió al cuy, me hizo desvestir todito así, me pegó, me pasó el cuy, cogió al cuy le partió, le vio y dijo ele! Le sabía...le sabía pelar desde las patitas para abajo, le sacaba al cuero y de ahí le rompía la barriga, entonces que me encontró y dice: **mija dice esto ca que**

⁷⁸⁴ Las enfermedades de campo también son conocidas como **enfermedades de la calle**. Suele cambiar de nombre de acuerdo al sitio donde la población se desenvuelve (si es medio rural o medio urbano). Sin embargo independientemente del nombre y del lugar, esta enfermedad mantiene las mismas características. Es así que a pesar del crecimiento y desenvolvimiento urbano de la provincia, se mantienen aún elementos de la cultura popular, los mismos que simplemente han sido readaptados al nuevo medio.

van a curar en hospital, esto agua necesita, paños necesita dice...

Es penoso mencionar que existen algunos factores que tienden a provocar una disminución en el uso de la curandería. Por un lado está todo el fenómeno de la modernidad que elimina las creencias culturales ajenas al raciocinio científico, por otro lado existe un control **formal**⁷⁸⁵ ideológico – religioso que hace que las personas se sientan reprimidas de la utilización de este conocimiento médico, y por último y derivado de los otros dos factores, está la presión social que existe por parte de quienes no comparten con esta manifestación cultural. No obstante, el uso de estas prácticas se mantiene y es rara la persona que alguna vez en su vida no haya acudido a donde un o una curandera; como lo dictamina la sabiduría popular: “es como en la casa del jabonero, el que no cae, resbala”.

Una informante de Alóag cuenta el caso de que una vez a su hija le habían *hecho el mal* (brujería), se cayó sobre un perro y se le zafó la pelvis. “tres meses en cama con fiebre y los médicos no le curaban, más bien le han sabido empeorar”. El sobrino del esposo le llevó a donde un curandero, pero en un inicio ella no quería porque decía que eso “no era bueno en la iglesia”, pero después de algún tiempo terminó cediendo y fue donde quien realmente podía salvar a su hija. “Ahora cuando se enferma alguien de la familia se prefiere acudir a la botica y si mismo mismo no se recupera le toca acudir al curandero. No le gusta ir por temor a que la gente piense que va allá para brujear a alguien y piensan mal”.

Sin embargo y a pesar de estas “restricciones” y controles sociales, a lo largo del trabajo de campo se pudo identificar que aún en la provincia de Pichincha se mantienen no solo

⁷⁸⁵ Hacemos hincapié en lo formal, dado que es simplemente la institución la que muchas veces condena este tipo de prácticas, más no la cultura religiosa en sí, ya que, paradójicamente, es de esta misma que se nutre, no solo la medicina popular sino la Cultura Popular en general.

las creencias en lo que a este tipo de enfermedades respecta, sino también que existe una gran concurrencia donde los distintos agentes de salud.

Es importante mencionar que, dentro de las enfermedades de campo, existen algunas que pueden ser tratadas por miembros al interior de la familia, los que por lo general son mujeres o personas mayores, quienes disponen de conocimientos básicos de medicina popular, por lo que no resulta necesario recurrir al curandero. Pero si las enfermedades son más graves y complejas y sobrepasan el conocimiento del miembro familiar, entonces se acudirá al agente de salud. La lógica del procedimiento es igual que en la medicina científica: en casa se disponen de ciertos conocimientos y medicamentos para enfermedades leves, pero si la enfermedad es mayor, se acude al médico.

- El espanto

¿Quién no se ha espantado alguna vez en esta vida? Pues bien, hay que poner atención y marcar las diferencias cuando

hablamos de espanto en relación a un susto común, y cuando nos referimos al espanto en la cosmovisión popular. Dentro de ella, la acción de *espantarse* puede provocar más que simples molestias, ya que a más de los malestares físicos que se generan, estamos en riesgo de perder nuestro espíritu. El espanto se produce básicamente por estar expuestos a emociones y sustos de gran intensidad. En palabras propias de quien conoce sobre el tema: “hay diferentes formas de espantarse, por ejemplo, usted sale y se cae en un hueco, ya se espantó, pero en ese hueco ha estado algo malo en ese rato, entonces queda ahí el espíritu de uno...”. Por lo tanto, si el principal síntoma es la pérdida del espíritu, es lógico pensar que el tratamiento estará encaminado a devolverlo a su sitio, es decir al cuerpo.

Esta enfermedad es más común en los niños ya que son más susceptibles y propensos al susto, aunque también existen otras razones como las comentadas al norte de la ciudad de Quito, en la parroquia de Pomasqui, donde afirman que los niños son

más propensos a espantarse dado que “aún no tienen bautizo y no son Cristianos”. En este sentido, es evidente la presencia de la religiosidad dentro de la cosmovisión popular, siendo totalmente lógica, dado que en muchas ocasiones el susto puede ser producido por un espíritu maligno o por el mismo diablo. No obstante es importante señalar que ninguno de nosotros estamos exentos de espanto, ya que él puede afectarnos independientemente de nuestra edad.

Para identificar si usted alguna vez ha sido afectado por el espantado, es importante que se tenga en cuenta los siguientes **síntomas**: falta de apetito, diarrea, vómito, alteración emocional, susceptibilidad, irritación y trastornos en el sueño. Pero el espantarse no es un juego, es claro que un exceso en la diarrea y el vómito por ejemplo, puede producir deshidratación, desnu-

trición y por lo tanto la muerte (Estrella, 1977). A más de los síntomas mencionados, el espanto en los niños puede producir llanto frecuente, comezón y molestia en la nariz, nervios y mayor facilidad de susto, especialmente por las noches.

El **diagnóstico**⁷⁸⁶ del espanto se lo hace por medio de los antecedentes y la observación de los síntomas (Ibíd.) y como en cualquier otro tipo de enfermedad de campo, la utilización del cuy, del huevo, la vela y la cinta⁷⁸⁷ constituyen herramientas fundamentales de revisión y análisis. Una vez identificado el problema, se procede con el **tratamiento**, el mismo que varía de acuerdo a la región y a los conocimientos y habilidades del curandero: “hay diferentes formas de cómo curar... hay unos que curan con frutas, la cartomancia⁷⁸⁸, hay otros que dicen que curan con ramitas de monte

⁷⁸⁶ En muchas ocasiones son los familiares quienes realizan el diagnóstico y el tratamiento, pero en general hay una categoría especial de curanderos que se encargan de este trastorno (Estrella, 1977).

⁷⁸⁷ Estos cuatro métodos son como una “radiografía” que muestran el daño del paciente y en donde se encuentra ubicado.

⁷⁸⁸ Nótese el uso y aceptación de la cartomancia como elemento de la medicina popular.

de la selva, eso depende de cómo hayan aprendido”. A la final el objetivo es uno solo: devolver el espíritu al paciente.

En general la forma de curar está circunscrita a la elaboración del ritual y al uso de plantas medicinales, como el *manchariyuyo*, la *ortiga*, la *santamaría*, la *ruda*, el *tigrisillo*, la *congona* y el *floripondio blanco*. Además son utilizados agua bendita, licor, colonia, tabaco, un cordón, el

huevo y el cuy. Los rezos también constituyen un elemento primordial dentro de la curación del espanto, en los que se invoca a los santos para que intercedan por el curandero y lo ayuden. Como ejemplo de ello, en el norte andino de la provincia se hace recurrente el invocar a San Bartolo, para que ayude a remover el espanto del paciente. En Tabacundo lo llaman de la siguiente manera: “Santo San Bartolomé, levántate! Santo Bartolomé,



Foto 185 Curación del Espanto por medio del uso de la cinta

antes que el gallo cante, lávate pies y manos, no dejes que caiga en pecado mortal un niño de espanto y mujer de parto, por obra y gracia...”. De modo similar lo hacen en Cayambe “San Bartolo no permitas que caiga rollos ni piedras, ni muera mujer de parto ni guagua de espanto”. Vemos como la curación no solo depende del uso de elementos tangibles de curación, sino que también se incluye la ayuda y el poder de la divinidad, en este caso “es al Santo Bartolomé, porque él ha sido el de los espantos”⁷⁸⁹.

Por lo tanto, los elementos curativos arriba mencionados forman parte de todo un ritual a ejecutar para la recuperación del espanto, al cual se le conoce como *llamar el espanto*, es decir, que si se considera que el espíritu de la persona ha abandonado su cuerpo, esta práctica curativa consistiría en devolver el espíritu a su lugar. Y tal como se ha mencionado, existen varias maneras de realizarlo. Por ejemplo, en el

valle de Tumbaco, en la comuna Tola Chica, una curandera lo realiza de la siguiente forma “le limpio con el Niñito Jesús rezando tres credos, les baño con las hierbitas, hago un amarradito, una escobita y le pongo ahí trago y colonia, con eso les limpio rezando rezando”. Y si el problema es más grave, aseguran que “con el gallo también se les limpia, de ahí se le corta un poco de la cresta y con esa sangre se les hace la cruz en el pechito, en la cabeza y en las plantas de los pies. Esto se hace cuando ya están más empeorados. También la panza de borrego es una gran cosa”.

En la zona del valle de Los Chillos, específicamente en la parroquia de Píntag, indican que a los niños “se les cura fregando bien con la colonia y el éter”. Por su parte, al otro lado de la provincia, en el noroccidente, si alguien ha sido espantado por la Tunda⁷⁹⁰ “le daban remedios naturales como sahumero, es-

⁷⁸⁹ Para mayor información sobre el papel de los Santos, revisar el capítulo séptimo sobre Religiosidad Popular.

⁷⁹⁰ Es un personaje mítico originario de la provincia de Esmeraldas. Respecto a él nos referimos en el capítulo noveno, sobre Tradición Oral.

topa de coco, palo santo y los sahumeros, y ahí le paraban, le bañaban primero con un poco de montes y luego les ahumaban y rezando los padrinos, ya volvió, tres días pasó así. Tres días pasó así, acá cuando alguien se pierde le buscamos rezando”.

En la sierra sur de la provincia el método también varía, el ritual curativo consiste en “desvestir a la persona para limpiar con las hierbitas, calentamos con traguito y colonia, rezamos y nada más, de ahí le soplo y le quita. Ya al día siguiente ya pasa, digo que tome tal agüita, mejor agüitas frescas...Al guagüito no se le sopla porque peor se espantan”⁷⁹¹.

Cuando se utiliza el huevo, como elemento curativo, el proceso es similar. Se desviste al paciente y junto con el soplo del cigarrillo y del licor, se lo frota por sobre todo el cuerpo del afectado. Al culminar, si el

paciente presenta algún problema, el huevo estará totalmente podrido y “verde”. En relación al tema, dentro del cinturón urbano de Quito, en la parroquia de Pomasquí, indican que:

Al huevo se le limpia rezando unas oraciones, entonces una vez que se ha limpiado bien porque el huevo tiene unas cosas que absorben energía del cuerpo. En un vaso de agua se parte, entonces se paran unos como arbolitos, como carpa de barco, y así se paran entonces uno dice que ha estado pegado, el pegado es el diablo, entonces el niño está llorón, no duerme porque le persigue el diablito.

Estos son tan solo algunos de las varias maneras de cómo la variada población de Pichincha, ha logrado establecer mecanismos para aliviar los males del espanto. No obstante, es importante anotar que a más de los diferentes mecanismos, en ocasiones los y las

⁷⁹¹ Hay otros curanderos que indican que hay que espantarle nuevamente al niño para que así se le vaya el espanto. “Luego de fregarle a los niños se les coge de los picitos y se les sacude tres veces de la cabeza, se vuelven a espantar y eso les hace bien. De ahí se les da agua de toronjil con tres gotitas de esencia de valeriana”.

curanderas⁷⁹² utilizan remedios de la medicina científica “de vez en cuando, cuando es de ser, se manda algunas pastillas o cuando es de poner inyecciones también se hace de poner...”

El tratamiento no sólo responde al ritual, los días en los que se lo practica también son importantes, es por ello que los más recomendados son los martes y viernes “*porque estos días son sagrados*”; claro que “*cuando es de apuro se les cura cualquier día*”. Según Estrella (1977) las horas de sanación también son importantes, siendo las seis de la mañana, las doce del día y las seis de la tarde, las más propicias. En general en la provincia las curaciones se efectúan a cualquier hora, pero sí existen quienes lo realizan a las horas antes mencionadas.

Por último, es necesario insistir en que así como el resto de enfermedades de campo, el espanto tampoco puede ser tratado

por un médico de formación académica “si usted está espantada pueden curarle de lo que quiera, pero si no le curan del espanto, no se sana...El médico no le cura, sino la curandera...”.

- El mal aire:

El mal aire o mal viento es una enfermedad causada principalmente por un agente sobrenatural, es decir un espíritu, que produce varios trastornos orgánicos como: diarrea, vómito e inapetencia. Solo puede ser curado por un miembro de la Medicina Tradicional y la intervención de un agente formal puede causar la muerte del paciente. El tratamiento consiste en sacar el espíritu que produce el mal mediante una limpia del cuerpo, utilizando fundamentalmente animales y plantas (Argüello y Sanhueza, 1996). Y así como los espíritus habitan en todo el mundo, la provincia de Pichincha no está exenta de ellos. En relación al tema que venimos tratando, uno de nuestros informantes

⁷⁹² Parece que en particular es la gente joven la que más tiende a mezclar ambas medicinas (tomando en cuenta que sí hay gente mayor que las utiliza). Un curandero viejo cura solo con “*hierbitas*” mientras que su hijo ya incorpora pastillas e inyecciones.

del la parroquia de Nanegalito asegura que:

...hay Dioses hartísimos, pero el propio creador del universo es Jehová. Entonces le dice al primer ángel: “sentate [siéntate] aquí en mi trono, voy a dar una vuelta por la faz”, y el primer ángel (que se llamaba) Luzbella, miró y dijo: “ahora que estoy aquí en el poder, yo también voy a hacer ángeles para que a mí me adoren, no solamente yo (adorarle) a él (Jehová)... entonces ya se independizó, eso es la rebeldía. Cuando Dios vio eso, preguntó ¿cuál es la razón que haz hecho?,... eso es la rebeldía... entonces ahí tú con los tuyos, yo con los míos... entonces lo que fue Luzbella se hizo Luzbel que descendió con sus propios ángeles... por eso ahora en el aire hay hartísimos de esos “malos” ángeles... por eso se dice “te cogió el mal aire”... Si usted es potente (fuerte) y no es nerviosa, no le hace nada...

Los espíritus pueden variar dependiendo la zona de la pro-

vincia. Por ejemplo en el Noroccidente, donde existe un alto grado de influencia y población afroesmeraldeña, se habla de la presencia de la tunda (personaje mítico de la provincia de Esmeraldas) la misma, que como ya revisamos, es causante del espanto. Por su parte, en la zona andina, algunos de los personajes míticos que producen el mal aire son la viuda y el duende “cuando alguien le ve al duende dicen que le da mal aire”. Si bien muchos de estos seres sobrenaturales cada vez son menos vistos, aún la gente los tiene como referentes de cuidado, de temor y de hacedores del mal. En fin, si así son las cosas, no sería nada raro que uno de estos días, cualquiera de los espíritus e inclusive el mismo demonio puedan sorprendernos y aparecérsenos, causándonos esta terrible enfermedad. Por ello, nunca está demás estar precavidos...

El mal aire, a más de ser provocado por algún espíritu, también puede ser generado por cambios bruscos de clima, por salir precipitadamente a media noche, por volver tarde

a casa después de velar a algún muerto y por pasar por algún sitio *pesado*, “por ejemplo por las vertientes de agua que dicen que son pesados o si se va solita por el cementerio, dicen que es pesado...es en los sitios hondos...”. De manera general el mal aire es producido por estar en contacto con malas energías, “es que son malos aires, malas energías, pasa por ahí y le cogió, ya viene mareado, con dolor de cabeza, con vómito”. En este ámbito, es claro como esta enfermedad está totalmente asociada a la muerte y como ella es concebida, mostrando una estrecha relación entre nuestro mundo y el del más allá. En este sentido, la cotidianidad popular mantiene un vínculo mágico – religioso impresionante, brindando explicaciones y poniendo además un condimento especial, a la vida de los habitantes.

Así como toda enfermedad se manifiesta en sus **síntomas**, los del mal aire son: vómito, decaimiento del cuerpo, dolor de

cabeza y dolor de estómago. Según Estrella (1977) también suele producir angustia. Si alguien en algún momento padece de estos síntomas, sería conveniente que acuda a la curandería, ya que podría haber la posibilidad de que esté enfermo del mal aire.

El **tratamiento** para esta enfermedad consiste, al igual que para el espanto, en efectuar una limpia al afectado⁷⁹³. Pero para este caso, el tipo de limpia tiene un proceder diferente. A más del uso de plantas medicinales, trago y rezos, el principal método de curación consiste en dar correa-zos o fuetazos al paciente para así sacarle el mal aire o el mal espíritu. También se utiliza ortiga, un ají, o las piedritas de moler el ají, las mismas que son frotadas en el cuerpo de la persona. En la voz de quien ha pasado por ello, indican que se “saca la correa del papá y le limpia todito al guagua y hasta donde está vomitado todo...La correa le pasaba y tenía que rezar, rezando, rezando...también se cogía la piedra

⁷⁹³De igual forma que en el espanto, esta limpia puede ser realizada por algún miembro de la familia o por un curandero o curandera especializados.

de moler o abriendo huevos o ají, con eso también”.

Las plantas medicinales junto con el trago también varían en la limpia del mal aire. “Al trago se le mezcla con los **hediondos**⁷⁹⁴ que dicen: alcanfor, [alcanfor], ruda, ajo molido, ishpingo, tabaco y colonia”. Estos elementos tienen que ser “soplados” al paciente. Una vez utilizados el ají, la ortiga, la correa y los preparados, ellos deberán ser quemados “de ahí se le entierra haciendo candela” o “enseguida se corre a botar en una quebrada sin regresar a ver y se regresa”. Dado que el mal aire está relacionado con las malas energías, es lógico pensar que éstas podrían ser transmitidas a los objetos con los cuales se realiza la limpia, por lo que es necesario destruirlos u ocultarlos para que el espíritu o las energías no vuelvan a afectar a las personas. En este orden, es interesante notar, como el dolor físico y las plantas y sustancias fuertes, tienden a expulsar el agente patógeno exógeno, que se encuentra en el cuerpo de

quien padece de mal aire. Y como el resto de enfermedades, ésta tampoco puede ser tratada por la medicina científica. Tal como muestra una de nuestras informantes:

Hay personas que no creen en esto y cuando se enferman van al hospital, pero este tipo de enfermedades no se pueden curar ahí, solo con cosas religiosas y vegetales. Muchos de ellos pueden hasta llegarse a morir sino se curan así. Es por ello que ahora los médicos ya saben y si va alguien enfermo con este tipo de síntomas, le preguntan si ya se ha hecho limpiar.

El mal de ojo

Otro de los padecimientos que afecta a la población de la provincia es el mal de ojo. A esta patología se la encuentra tanto en zonas urbanas como rurales, ya sea del noroccidente o de la región alto andina. Se trata de un trastorno provocado por la

⁷⁹⁴ Conocidas en el noroccidente como **plantas bravas**.

acción dañina de la mirada de una persona, que tiene la capacidad de concentrar *electricidad* o *magnetismo*. “*El ojo se produce por la electricidad de la vista, no necesariamente por el mal*”. Son los niños los principales afectados de esta acción ya que son más susceptibles, aunque también un adulto puede ser *ojeado*. Los **síntomas** generales de esta alteración de la salud son: vómito, diarrea, dolor de cabeza, mareo (González y Noboa, 2000) temperatura alta y falta de apetito.

El objetivo del **tratamiento** es eliminar el cuerpo extraño que llegó a través de la mirada (Estrella, 1977). Existen algunas formas de diagnosticar el origen de la enfermedad, pero las principales son a través de la cinta y del huevo. La forma de descubrir una enfermedad con la cinta es midiendo el pecho con ésta y según la distancia medida, se ve cuantos dedos faltan para que la cinta pueda cerrarse en todo el tórax. Si esto sucede es que la persona tiene mal de ojo. El huevo, por su parte, debe ser frotado en el cuerpo del paciente.

Después de hacerlo, se lo abre, y muy prolijamente se lo examina en su interior. Si se observa “el ojito vivito, eso es lo que le está matando a la persona”.

Una vez reconocido el mal de ojo, el curandero busca los montes o hierbas adecuadas para el tratamiento, como la valeriana por ejemplo, y los mezcla con trago, para con ellas soplarle al paciente. Paralelamente a estas acciones, también se acompañan de rezos para realizar la curación. Así como en la medicina formal, en la medicina popular también existen métodos de prevención, es por ello que para evitar que un niño sea *ojeado*, se les suele poner una cinta roja en la muñeca. Este es una especie de amuleto que servirá al niño para protegerse de este mal.

El arco iris

Cuantas veces no nos hemos asombrado por la presencia de un arco iris, sus hermosos colores y su imponente figura en medio de la nada y del todo que nos rodea. Hubo una época en la que este

fenómeno natural era concebido como un ser vivo, y que en vez de causar asombro, levantaba temor y recelo entre quienes lo miraban. Se consideraba que el arco iris es un ser sobrenatural que produce diversos trastornos en las personas. En la provincia de Pichincha, este fenómeno climático, tan sólo aparece en la zona de la sierra y no en los asentamientos de clima cálido, por lo que hace pensar que ésta es una enfermedad de origen y tradición andina. A este ser también se lo conoce como *kuichic*⁷⁹⁵ y existen dos tipos: el arco rojo o hembra y el arco blanco o macho, catalogando al primero como un espíritu bueno y al segundo como un espíritu malo, que produce mal y enfermedad.

El **síntoma principal** que causa el arco iris es el dolor de barriga, al cual se lo cura con medicina natural, utilizando ruda o ajo, principalmente. Afecta tanto a adultos como a niños, pero son estos últimos los más vulnerables. En ocasiones la en-

fermedad es más fuerte y suele complicarse.

Eso sabía decir mi abuelita que sabía asomarse en el cerro o en las quebradas y que a los **guaguas** como sea que vean pero que no indiquen con la mano, que eso es malísimo que coge el arco iris y a los guaguas mejor que escondan que pongan adentro sabía decir porque sino se enferman... También persigue a los **mayores** y les hace enfermar, se ponen pálidas, como anemia...

Para **curar** el arco iris se han desarrollado algunos métodos, los cuales se diferencian, según la región de la provincia en la que se presente. Por ejemplo en la zona del Valle de Tumbaco, en la comuna Tola Chica:

...se les cura limpiando con el cuy, en las tripas se le ve, si eso ahí sabe estar clarito. El obispo ha dicho que sabe estar la cara del diablo, sabe estar abriendo la boca en

⁷⁹⁵ Palabra quichua que significa arco iris.

la tripa del cuy, entonces vuelta toca hacer bañar y limpiar con yerbas de remedio, como: la ruda, la santa maría, tantas que hay, toca recoger doce yerbas, que el floripondio, wanto y ni si que cosas pero así completando doce yerbas y con trago y cigarrillo y eso se le hace infusión y se le hace esa agüita y se le baña y se le limpia y eso se va a botar o a enterrar.

En otro lado de la provincia, en la parroquia de Alóag, un curandero indica que para curar el arco hay que “coger un sapito, sapo se coge, se limpia, bien, bien, bien y se hace cargar seis colores de hilo en el pescuezo y se manda y (el sapo) se lleva la enfermedad del guagua”. El procedimiento enunciado denota como el uso de ciertos animales y como los hilos de colores son simbolizados de acuerdo al mal del arco iris y elevados a una categoría que a más de la física, contrarrestan el mal espiritual. En este caso los hilos de colores son en demasía importantes dado que el arco iris los contiene, y

en este sentido, y para el caso estudiado, es muy probable que actúen como una especie de contra hechizo capaz de neutralizar al mismo arco iris.

Antiguamente, a más de causar enfermedades, el arco iris blanco producía otros efectos: “antes embarazaba a las chicas y les dejaba el pelo blanco, ahora ya no hace daño, uno le ve y no pasa nada”. En relación a este fenómeno, es importante mencionar que la gente cada vez se afecta menos de esta enfermedad, ya que la creencia en el arco iris va disminuyendo, quizás, entre otras razones, por los procesos de modernización que han llegado hasta las zonas urbanas de la provincia. De acuerdo a lo que venimos exponiendo, se ratifica que la gente, a más de enfermarse por razones biológicas, también lo hace por cuestiones relacionadas con las creencias. La enfermedad derivada de la acción del arco iris, tampoco puede ser tratada por un médico clínico. “El arco iris es lo más fregado para los guaguas, eso más bien donde el doctor se empeoran cuando es más bien eso”

La brujería⁷⁹⁶

Desde la época medieval, donde “se popularizó” el tema relativo a la brujería, se han elaborado una serie de notas explicativas relativas a su significado, dentro de las cuales, los personajes malignos, así como la utilización de una serie de instrumentos que sirven de vehículo para instrumentar prácticas de brujería, han estado en primer lugar. En el contexto relativo a la medicina tradicional, consideramos que la definición que se transcribe a continuación, en gran medida, nos ubica dentro de la modalidad con que ella se presenta en la provincia de Pichincha.

Es un trastorno de origen mágico, en el cual una persona que tiene envidia o rencor a otra, la hechiza⁷⁹⁷ – generalmente por intermedio de un brujo –, mediante una acción

directa (material) o indirecta (simbólica), provocándole una enfermedad grave, consuntiva que debilita poco a poco al individuo hasta ocasionarle la muerte” (Ibid.: 140).

El **tratamiento** para este tipo de padecimiento consiste en provocar un “contra hechizo” a través del cual se limpia al paciente. En relación con esta enfermedad, el curandero es el único capaz de tratarla. El diagnóstico se lo hace, tomando como base a los antecedentes del paciente (sueños, malestares), luego de lo cual se le aplica el *cuy*, se pasa la vela, o se frota el huevo, para determinar que tipo de brujería se ha realizado. La cura suele variar, dependiendo la clase de brujería que se ha practicado, y de los conocimientos del curandero (Ibíd.). Las modalidades a través de las cuales se “hace la brujería”, son múltiples, a conti-

⁷⁹⁶ Conocida también en la provincia como *hacer el mal* o *la porquería*. Este último es un término utilizado principalmente en la zona del noroccidente, debido a que en dicha región hay varios habitantes procedentes de las provincias de la costa, donde dicha terminología es reconocida por todos. Estrella (1977) también la define como el *mal blanco*.

⁷⁹⁷ Los hechizos varían de acuerdo al tipo de brujería y a la región. Por ejemplo en Nanegal, un curandero informa que “*se puede hacer el mal con las fotos, por eso es prohibido dar una foto*”.

nuación daremos como ejemplo, una de las más comunes que se presenta en el noroccidente de la provincia, concretamente, en Nanegal, debido al gran interés que ella suscita:

...por ejemplo le amarran a la foto para no separarse una mujer de un hombre. También hay otras **formas de amarrarle al hombre**. Por ejemplo, si está chumado (el hombre), bien dormido, ella ya está en esto, le coge, le mide de la punta de la cabeza hasta la punta del dedo mama de los pies con una cinta verde, y entonces dice: ‘esta cinta yo a mi cintura le ato para que fulano de tal no pueda comer ni beber mientras no se esté conmigo’, se amarra la mujer en la cintura y él hace lo que ella quiera... Y ella pasa siempre con la cinta verde amarrada... Si ya se sabe que está amarrado, para librarse hay que ir donde los que saben...

Es claro que los que saben no son las y los médicos, sino los y las curanderas, por ello, si alguien considera que pudiera

ser víctima del *amarre* o de cualquier otro tipo de brujería, no dude en visitar a este tipo de personajes, para desembarazarse del “hechizo”, pero para que el lector no se quede preocupado ni con la intriga de cómo librarse del *hechizo*, a continuación, el curandero de Nanegal, nos brinda la cura a tan terrible mal:

...yo le libré a un señor, una señora le mandó donde mí... viene un día onde [donde] mí y dice: “vea Don Jesús, yo me encuentro en esta forma, fui a meterme con esta señora, yo no le tengo tanta voluntad como para que sea mi compañera, se irme de la casa de ella, pero estando donde mi familia unos dos o tres días, vuelta me vuelvo donde esta señora... Me cuenta que a ella le gusta mucho tomar, entonces le digo: ‘ella le tiene amarrado a Usted’, ‘¿cómo?, dice él, si yo ando suelto...’, yo le digo ‘ella le tiene amarrado a usted en la cintura de ella’. Entonces le digo: ‘fíjese el día que quiera largarse usted, cómprese un poco de trago, a ella le gusta; dígame que le

dio antojo de tomar con ella por el cariño que le tiene, ella se ha de emocionar... a ella le carga más (de trago), usted poco, poco nomás... hasta que ella se chume, y cuando ella ya ha de quedar tendida, véale que en toda la cintura de ella ha de estar amarrada una cinta verde, entonces simplemente le arranca a esa cinta y le quema y se larga, con eso ya se queda libre usted... Entonces así había hecho, hasta el día de hoy no ha vuelto... Me mandó a agradecer con un sobrino de él, me mandó un regalito⁷⁹⁸.

De igual modo, existen otras maneras de brujear y amarrar a otra persona. Es muy común escuchar que la o el brujo soliciten prendas íntimas o personales o tal vez alguna foto de aquella persona a quien se desea hechizar. También las mujeres suelen dar a los hombres la famosa *agüita de calzón*, que consiste en hacer hervir agua junto con un calzona-

rio de mujer y después se la da a beber a la persona con quien se desea tener un romance. Es importante destacar que las formas de curación también varían de zona a zona. Anteriormente ya relatamos un ejemplo de cómo se manifiesta esta práctica en el noroccidente. Para el caso de la zona de influencia indígena quichua (la sierra), se hacen limpias con hierbas medicinales y a la par se realizan invocaciones a diversas divinidades, dependiendo la elección, de acuerdo a con cuál de él o ellas, el o la curandera tenga mayor afinidad.

Si bien la brujería está presente en la creencia de la población, reconocer estas prácticas y hablar sobre ellas es un tanto complicado, y cuando se lo hace, se utiliza suma cautela, ya que socialmente este es un tema censurado y quienes lo efectúan pueden llegar a ser inclusive rechazados por la sociedad. Sin embargo es

⁷⁹⁸ Es importante tomar en cuenta que las relaciones sociales, en este caso vinculadas al ámbito de la medicina, no se dan únicamente a través del uso de dinero, sino que también juegan un papel importante los regalos y obsequios que la población da a quienes los ayudan en los momentos difíciles.

curioso como *por debajo de la mesa* la brujería está sumamente afincada en las personas: “yo no creo pero sí existe” y tan solo “por si acaso” recurren a ciertas acciones mágico – preventivas, como realizar limpiezas en sus negocios o poseer amuletos. Mas esta no es solo una creencia que se presenta en la zona rural, también la encontramos en el área urbana. Por ejemplo, en Quito, resulta muy importante mencionar como las muñecas de trapo de color negro, propias de

las prácticas de brujería, se las vende “clandestinamente”, justo, en pequeños negocios ubicados a las afueras de dos importantes templos de la ciudad, aunque su existencia y comercialización “es un *secreto a voces*” entre la mayoría de las y los ciudadanos que habitan en esta urbe.

Es interesante observar que, si bien las enfermedades de campo provienen básicamente de elementos sobrenaturales, de igual forma, el proceso curativo



Foto 186 Muñecas de trapo utilizadas para brujería

también recurre a entidades sobrenaturales para contrarrestar los males causados⁷⁹⁹. Así mismo, el uso de componentes de la naturaleza: plantas, animales y minerales, son elevados a un plano mágico – religioso, a más de las propiedades biológico curativas que ciertas plantas poseen. Por lo tanto, se advierte que los elementos naturales son reconfigurados culturalmente y simbolizados de acuerdo al entorno, a las necesidades y a las prácticas (en este caso médicas) de una población.

13.3.2. Enfermedades de Dios

A diferencia de las enfermedades de campo, las enfermedades de Dios son aquellas cuya etiología es de origen **natural**, es decir que son producidas por factores patógenos que causan padecimiento. Por lo tanto, este tipo

de enfermedades **no** son causadas ni por fenómenos sobrenaturales ni por el ser humano. Son tratadas en su mayoría por la medicina occidental y no por curanderos⁸⁰⁰. Pero quien mejor para explicar lo que son las enfermedades de Dios, que quien ha sufrido con una de ellas:

Las enfermedades o males de Dios son la fiebre, mal del hígado, del riñón, los cólicos, el estrés, el [la] artritis, es decir, las enfermedades que no son causadas por el hombre. Éstas son enfermedades que curan los médicos, no los curanderos. Cuando le llevé a mi hija al curandero cuando le dio osteomielitis, él me dijo que era una enfermedad de Dios y que le lleve no más donde un médico, ya que eso era de operación.

Se las conoce como enfermedades o males de Dios ya que

⁷⁹⁹ Es como si se librase una "batalla" no solo en el campo terrenal, sino también en un nivel espiritual, sobrenatural, entre el bien y el mal, entre la salud y la enfermedad.

⁸⁰⁰ Si la enfermedad no es tan grave, los curanderos o los miembros de la familia, con conocimientos de plantas medicinales o medicina casera, sí son capaces de curar la dolencia, tomando en cuenta, que el tratamiento **no** será de carácter mágico – religioso, sino con propiedades curativas de carácter biológico

si bien su origen es natural, la población se reserva la creencia de considerar a Dios como un ser castigador y por lo tanto causante de ciertos males⁸⁰¹. Sin embargo, los males provocados son tan solo corporales y no se le atribuyen trastornos espirituales, ya que, como vimos anteriormente, éstos tan solo son causados por personas "malas" o por obra de espíritus. Las enfermedades más conocidas (Estrella, 1977) dentro de este género son: las relacionadas con el aparato digestivo como diarrea, cólico, colerín, intoxicación. Las enfermedades del hígado; las relacionadas al aparato respiratorio: pulmonía, bronquitis, tisis, gripe. Las enfermedades del corazón; las relacionadas al sistema nervioso, tales como: epilepsia, espasmos, locura. Las relacionadas al aparato urinario: mal de orinas (contención de orina), dolor de riñones. Y las enfermedades de la piel como la erisipela, entre otras.

Es preciso anotar que, a más de estas patologías, los males de Dios también serían enfermedades más serias como el cáncer, la artritis, la osteomielitis, entre otras; las mismas que el curandero y la medicina casera no están al alcance de tratar. En estos casos, tanto el agente de salud como los pacientes, reconocen este hecho, por lo que recurren a la medicina formal.

En el caso de tratarse de enfermedades consideradas como más leves, la medicina casera será capaz de aliviarlas. Para ello es necesario que el curandero o algún miembro de la familia, posean conocimientos de plantas medicinales o de medicina científica popularizada, así como también deberán conocer los síntomas patológicos de las enfermedades, para de esta manera, seleccionar un acertado tratamiento que restablezca el estado de salud.

⁸⁰¹ Bien vale la pena hacer una reflexión en el sentido de ¿quién de nosotros alguna vez no ha "culpado" a Dios de nuestros problemas...?

13.3.3. Embarazo, parto y pos parto⁸⁰²

Tal como fue analizado en los numerales anteriores, la partera o comadrona⁸⁰³ es la poseedora de los saberes relacionados a la salud de la mujer y del recién nacido. Si bien muchos de estos conocimientos aún se mantienen, el desarrollo urbano de la provincia está causando que muchas de las técnicas utilizadas anteriormente, así como la asistencia a donde comadronas, vaya disminuyendo⁸⁰⁴. “Antiguamente habían comadronas para ayudar al parto, ellas decían solamente con topar el estómago ya sabían que era, varón o mujer, pero ahora, lamentablemente han desaparecido”. Antaño el recurrir donde las parteras fue muy común y para

la población era bastante normal que ellas sean las que asistiesen sus partos. Sin embargo, tal como indicamos, hoy en día, el uso de éstas ha ido disminuyendo, aunque hay que decir que no han desaparecido, por lo que resulta menester mencionar que, aún hoy día, las comadronas siguen constituyendo un gran referente dentro de la medicina popular.

Pese a todos estos “aires de cambio”, la población de la provincia de Pichincha, aún registra nociones en cuanto a preparación en estos temas de salud, sea por tradición oral o por intervención de instituciones u organismos preocupados por la cultura⁸⁰⁵. Por lo tanto, embarazo, parto y pos parto (así como otros temas relacionados a la mujer),⁸⁰⁶ se

⁸⁰² Si bien el embarazo, el parto y el post parto no son una enfermedad los hemos categorizado dentro de este capítulo, dado que éstos ameritan de un tratamiento y un cuidado especial en lo que a salud respecta, así como también, especialmente en las zonas rurales, las mujeres de forma general se refieren a ellas como enfermedades. No es raro escuchar a una mujer embarazada decir: “en el mes de febrero me toca enfermarme”.

⁸⁰³ Tal como ya vimos anteriormente, en su mayoría las parteras son mujeres, pero existen algunos hombres que poseen también este tipo de conocimientos.

⁸⁰⁴ Este fenómeno ocurre más a nivel urbano, manteniéndose (acudir donde parteras) un poco más en el campo.

⁸⁰⁵ Como dirigentes, hemos tratado de no consumir muchas medicinas, o sea fármacos, por eso hemos pedido a instituciones como CEDECO que nos den cursos sobre nuestras medicinas naturales para curarnos de lo nuestro nosotros mismo, porque como sabe, en el campo tenemos todo, hay todas las hierbas medicinales.

⁸⁰⁶ Como la menstruación.

siguen concibiendo y tratando desde la medicina popular. Hay que recalcar que el conocimiento popular, en cuanto a este t3pico, es netamente emp3rico. A trav3s de una muy rica experiencia, las parteras han elaborado toda una serie de conocimientos para el cuidado, protecci3n y asistencia de los temas m3dicos, que dicen relaci3n a la salud integral de la mujer.

- El embarazo

As3 como en la medicina formal (y cualquier tipo de medicina en el mundo), en la medicina popular, las mujeres, al embarazarse, requieren de atenci3n especial durante este proceso. Es as3 que la partera, como principal agente de salud en este tema, ha desarrollado diversos **consejos** y **estrategias** basadas en la cultura y en la sabidur3a popular; para un mayor y mejor cuidado, tanto de la mujer como del ni3o o de la ni3a que est3 por nacer. En este orden de cosas, las "prescripciones" que est3n m3s asociadas a este cuidado, son las relacionadas a la **alimentaci3n**. Las mujeres de los tiempos en que la comida era m3s sana y natural afirman

con justa raz3n que "*antiguamente 3ramos m3s fuertes porque com3amos cositas m3s sanas, sin qu3micos, ni abonos...antes se les hac3a comer morocho, el quesillo tierno, la leche, los huevos de gallo y gallinas*". En la poblaci3n de Al3ag por ejemplo, nos dieron este testimonio:

Una mujer tiene que acostumbrarse desde el primer guagua que tiene que cuidarse, a comer bien, pero en definitiva la 3nica cosa prohibida es la carne de toro porque es sangurina, le causa hemorragia. Tampoco conviene comer la gallina de cabeza y pescuezo pelado, la aguarica, ni hembra ni macho, porque tambi3n trae hemorragia.

En el anterior testimonio se da informaci3n no solo sobre el cuidado en los alimentos, sino tambi3n respecto a las comidas **tab3es**, comidas que a m3s de conducir a dificultades biol3gicas, conlleva a problemas culturales, ya que, en determinadas ocasiones, 3stas, socialmente no son aceptadas, por lo cual se restringe por un tiempo la ingesta es-

pecífica de ciertos alimentos. Del mismo modo, existen también otros tabúes durante el embarazo. En la zona del noroccidente, específicamente en la ciudad de Puerto Quito, se señala que hay que “*tener cuidado con el sereno y andar con la cabeza tapada*”, ya que este fenómeno podría traer problemas y complicaciones durante la etapa de gestación. En este sentido, es necesario recordar que todas las personas tenemos ciertos temas tabú, que de alguna manera restringen y limitan nuestras acciones. En el caso de la cosmovisión popular, se hallan un sin número de ellos que por un lado “coartan” el accionar de las personas, pero que por otro, generan una especie de control social en la sociedad. En relación al embarazo, ya hemos visto que los alimentos así como también elementos de la naturaleza, se constituyen en mecanismos tabúes que hay que tomar en cuenta para que esta etapa se desenvuelva de manera adecuada; caso contrario, el embarazo estará propenso a sufrir diversas contrariedades, entre ellas, la pérdida del o la niña.

Pero a más de los cuidados

en la dieta, es necesario asegurarse que la y el bebé se encuentre en posición correcta antes de dar a luz, ya que sino complicaría la labor de parto. “Para ver si la criatura está recta, se le hace acostar, si el guagua está recto la barriguita está rectita y cuando la criatura está a un lado la barriga está a un lado o a otro lado, por eso ha sabido molestar a una pierna a otra pierna, no se puede andar, le patojean”.

En caso de que el futuro ser no estuviese en posición de parto, la comadrona muy sabiamente ha desarrollado el método del **manteo** para corregir esa posición defectuosa, éste consiste en reubicar al bebé en una postura correcta dentro del vientre de la madre, para que nazca sin complicaciones. Esta operación se la hace utilizando una manta o una sábana, la misma que es colocada en la cintura de la mujer embarazada, moviéndola con ella hasta que el bebe adopte la colocación adecuada. Es decir que hay que “sacudir” con la manta o la sábana las caderas de la mujer hasta que el niño retorne nuevamente a la posición de alumbramiento. Se

creería que esta acción pudiera causar daño a la madre o a la criatura, pero no es así, es una técnica que se lleva practicando durante cientos de años. Tal como nos indica una partera:

Cuando dicen que está mal la criatura se le compone así moviendo, moviendo, durísimo le sacuden, le hacía aparar mi mamá, le cogía de las dos piernas entre dos, y le sacudía durísimo, **no le hace daño a la criatura, no pasa nada...** y parecía que ahí la criatura que estaba a un lado, mal puesto y se componía, porque cuando la criatura está mal ubicado la persona patojea, y ahí ya no patojea.

Esta técnica se la encuentra presente en toda la provincia, manteniendo pequeñas variaciones, de acuerdo a los conocimientos de cada partera o curandero que realice la práctica, así como

también dependiendo la zona. Por ejemplo, al sur de Pichincha, uno de ellos indica que “toca mantearle (a la mujer) y de ahí se deja no más para ver como va, unos quince días y de ahí se dice que se vaya hacer chequear con el doctor⁸⁰⁷, porque para qué vuelta manosearle, ya no vale”. Otra comadrona del noroccidente comenta que “les hacía que dos hombres le hagan parar a la mujer de corona, para acomodar, le contenga y le fajaba para que el guagua se contenga en el puesto”. A la final, el procedimiento es similar y el objetivo es el mismo: acomodar al bebé⁸⁰⁸.

Otro conocimiento importante que debe tener la comadrona es saber pronosticar el sexo del futuro ser. Para eso las parteras han elaborado algunos conocimientos. Uno de ellos es por medio del movimiento de la criatura en el vientre materno, si se mueve mucho es varón y

⁸⁰⁷ Vemos aquí la mixtura entre la medicina popular y la medicina científica.

⁸⁰⁸ Otra técnica rescatada en nuestro trabajo de campo para acomodar al niño sin necesidad de mantear, es la leche de magnesio: “*le mando a tomar leche de magnesio en la noche y al día siguiente le hago el lavado, antes se hacían con irrigadores vaginales. Después del lavado principio a acomodarle a la criatura, como el organismo está vacío, tiene espacio la criatura para moverse*”. Este método fue mencionado en la ciudad de Puerto Quito, al noroccidente de la provincia.

sino es mujer. Otro mecanismo es tomar el pulso a la madre, cuando es mujer la madre tiene menos pulso y cuando es varón tiene más. Según un curandero, esta reacción corporal se produce porque el hombre tiene el latido más fuerte. Otra forma de ver es en la barriga de la madre, si es puntona es varón y si está plana es mujer.

- El parto:

Hoy en día el **lugar** más común del parto son las clínicas u hospitales, o los sub centros de salud. No obstante lo dicho, cuando la partera interviene en el proceso, por lo general es la casa de ella o la de la paciente, en donde se efectúa el alumbramiento. Existen algunas **posiciones** que la mujer puede optar para dar a luz. Una de ellas es *de cuclillas* en la cual el marido ocupa un papel esencial dentro de la labor de parto, ya que ayuda a su esposa

abriéndole y sosteniéndole las piernas, ubicándose atrás de ella y de igual manera en la misma posición (en cuclillas)⁸⁰⁹. Pero según las parteras, la posición más recomendada es acostada “*porque ahí se puede ver si el niño viene enredado* (con el cordón umbilical)”.

Al momento de dar a luz, la partera posee varios métodos para preparar a la mujer. Uno de ellos consiste en *aflojarle la vagina* para que el bebé salga sin rasgaduras, para ello se utiliza pitosín, algafán y agua destilada⁸¹⁰. Para **agilitar** la labor de parto las comadronas disponen de un “arsenal” de hierbas y aguas “para que den a luz breve, sabía darles agua de altamonte morado con pepa de cilantro molido y un poquito de trago para que tengan nausea y tengan fuerza de dar a luz”⁸¹¹. Otro método para producir nausea es dar a la paciente un

⁸⁰⁹ Es importante señalar que la posición en cuclillas deviene de la tradición indígena.

⁸¹⁰ Este método es más utilizado en casos difíciles como cuando el o la bebé viene de pies. Estos remedios son medicina clínica popularizada.

⁸¹¹ Es lógico pensar que estos “remedios” provocan contracciones en la paciente para así facilitar el parto. En la zona del noroccidente se encuentra un proceso similar, pero readaptado a las condiciones locales propias del lugar “sólo se le acomoda, si usted tiene un cuero de culebra, sin que ella vea, le cuelga a ese cuero y ella con verle nomás a ese cuero y ya enseguida da a luz. O si no, si tiene manteca de culebra, se le hace una cruz en la rabadilla a la mujer con esa manteca, y tac, eso le ayuda a que de a luz...por la nerviosidad”.

huevo tibio. Y para proporcionar fuerza a la futura madre se le da *agüita de culantro*. O hay quienes son un poco menos sutiles. En noroccidente por ejemplo un partero cuenta que mostrando la piel de una culebra a la futura madre, ésta del susto da a luz.

Una vez nacido el o la niña, la comadrona debe cortar el cordón umbilical, para ello “se miden cuatro deditos si es hembra y si es varón un poquito más, porque el varón necesita más potencia...o sea si se le corta más a una mujer, se hace más karishinita”⁸¹². Hay quienes siguiendo ciertos preceptos dictados desde la Cultura Popular, tienen la costumbre de enterrar la placenta debajo de algún árbol o de alguna puerta o también de guardarla para usarla como remedio⁸¹³. También hay que realizar un lavado vaginal para evitar cualquier infección. Esto se lo hace con agua hervida

y unas gotitas de genciana [violeta de genciana]. Otras dan un purgante después del parto “aceite de almendra y aceite de ricino, así queda el útero limpiecito”.

Cuando el parto es por medio de cesárea, la comadrona prefiere no involucrarse. Sin embargo, en muchas ocasiones se busca a la partera para impedir que el doctor realice esta práctica y se efectúe un parto normal “ella le acomodaba, le sacudía y le hacía dar a luz normal, no le hacían cesárea, les daba aguas de hierbas también, entonces por eso le andaban a cargar así “.

Tal como se pudo observar, los conocimientos y procedimientos desarrollados por las parteras, responden a un proceso lógico y están orientadas a brindar atención **integral** a las mujeres y sus recién nacidos, preocupándose no sólo por su

⁸¹²Término quichua (popularizado al castellano de la sierra ecuatoriana) usado para referirse a una mujer que no gusta del trabajo del hogar. Es interesante notar como desde el nacimiento, a través de creencias y tradiciones, se va configurando y transmitiendo los imaginarios socioculturales respecto de las identidades femeninas y masculinas.

⁸¹³Nótese como la creencia popular eleva a la placenta a una categoría más importante que la de una simple sustancia. No obstante es importante notar, que hoy en día, dentro de la medicina científica, se guardan pedazos de placenta o de cordón umbilical, lugares donde se depositan células madres, para curar futuras enfermedades del o la recién nacida.

salud física, sino también por la síquica, difiriendo así de la medicina occidental, la misma que tiene como tendencia el fraccionamiento del individuo.

- **Pos parto**⁸¹⁴:

La mujer necesita atenciones antes, durante y **después** de dar a luz. Es por esto que, de igual manera, las parteras han desarrollado diversos conocimientos y métodos con respecto a satisfacer esta difícil etapa. En primer lugar, el **reposo** se constituye en el principal factor de atención. Se recomienda que para un cuidado oportuno la madre debe permanecer cuarenta y dos días en reposo “*a los ocho días de dar a luz se les baña, se les faja y se les encadera y así deben permanecer los cuarenta y dos días*”⁸¹⁵. El *encaderamiento* se constituye en parte fundamental de este proceso, y consiste en sobar y

masajear desde la cabeza hasta los pies a la madre y después fajarle las caderas con una sábana o tela grande.

En segundo lugar está la **dieta**, la misma que debe durar el tiempo del reposo y como es lógico, ésta varía dependiendo del lugar en que la mujer se encuentre, si hablamos de una región subtropical, los alimentos estarán relacionados a este tipo de clima y si es zona fría, de igual manera. Siguiendo esta lógica, por ejemplo, en la zona alto andina se entiende que existía una dieta específica para ayudar a que la madre tenga leche, con la utilización de los alimentos que se producen en el lugar:

Se le daba **cauca de maíz**, **cauca de morocho**, decían que hasta se le hacía cargar el maíz tostado en el tiesto y que se le ponga en la espalda

⁸¹⁴ La mayoría de cuidados que vamos a presentar en relación al posparto, se han perdido y este conocimiento tan solo quedan en el recuerdo de los informantes.

⁸¹⁵ La partera del testimonio indica que si bien un reposo adecuado es como el descrito, éste casi ya no se practica. Estar fajada los cuarenta y dos días también sirve para no quedarse embarazada enseguida “eso decía mi abuelita, que era para no tener guaguas breve, porque si se tenía eso sano abajo, se tienen guaguas breve”. Hay otras comadronas que si bien no mandan a reposar cuarenta y dos días, sugieren hacerlo por cuarenta o quince. La cuestión, a la final, es hacer reposo y mientras más tiempo mucho mejor.

caliente envuelto, para que le salga la leche... **El cauca de leche**... se le hace hervir el maíz (en agua), se le muele, se le cierne sacándole ese afrechito y de ahí se le hace hervir con leche y azúcar o con dulce (igual se hace el de morocho)... Eso se hacía más antes, ahora creo que ya no se hace, tal vez algunas que les enseñaron sus mamás...

También las coladas, de morocho o de maíz con leche o las aguas aromáticas son buenas para producir leche en la madre. Se aconseja amamantar por un tiempo que fluctúa entre uno a un año y medio, estableciendo en algunos lugares ciertas diferencias en el tiempo dependiendo el género del bebé “al varón un año dos meses, a la hembrita máximo unos ocho meses, porque sino se ponen rebeldes, bravas, por eso hay que quitarles el seno”. Es importante observar como estas prácticas van definiendo a futuro

no sólo la cultura de un pueblo, sino también las relaciones de género existentes al interior.

Existen también ciertas comidas un poco más nutritivas como el “caldo de nervio, o sea el pajarito del ganado, también caldo de cabeza de borrego y cogote de chivo...pero solo chivo solía doler la cabeza o dar temperatura y solo chivo no daba mucha fuerza, había que mezclarles” También sabían dar ponche que era leche hervida, azúcar y huevos “nacionales”⁸¹⁶ batidos.

Una vez terminada la dieta la mujer debe **bañarse**⁸¹⁷. En muchas ocasiones con plantas de la zona, como por ejemplo el *arrayán* o la *huila* utilizadas en la zona de los valles aledaños a Quito. De esta forma se endurecía el cuerpo y no producía **sobrepardo**. El sobrepardo es cuando se presenta una recaída después del alumbramiento en el que da escalofríos, dolores de cabeza, flujos,

⁸¹⁶ Los huevos nacionales son aquellos obtenidos de la relación del gallo y la gallina. La gente, especialmente en las áreas rurales, los prefiere por considerarlos más nutritivos y de mejor sabor.

⁸¹⁷ La mujer debe permanecer por lo menos sino los cuarenta días, una o dos semanas sin bañarse, para así cumplir a cabalidad con los cuidados respectivos.

debilidad y dolor de huesos. Es provocado por no acatar las “reglas” del reposo y por tomar bebidas frías⁸¹⁸. Para recuperarse de este mal se utilizan plantas medicinales como el poleo, que es parecida a la menta.

Igualmente es importante el cuidado al **recién nacido**, del cual disponen de ciertos mecanismos de salud para su buen crecimiento y desarrollo. Parte de este cuidado está destinado al *envolvimiento* o *fajado*⁸¹⁹ del bebé y la bebé “para que se críen rectos”. Se lo hace con una o dos fajas de franela y con una pequeña tira, las mismas que son envueltas a la altura del ombligo. Luego viene otra faja que se le enrolla en las piernas, otra en los brazos y una última, que es más grande, que lo envuelve todo, desde el cabeza hasta los pies, “o sea como una palanquetita”. La tela que sobra se le doblaba para adentro “y venía la faja que sujetaba y luego venía el cunga, ese triangulo que cruzaba”.

En la creencia popular, la finalidad de este procedimiento es endurecer los huesos y ponerlos rectos. Igualmente “que quede con bonitas piernas...era toda una ceremonia el guagua, ahora ni bien nace ya está parado. Yo creo que sí debe tener su fundamento, porque a veces los guaguas recién nacidos están maltratados, todos ellos descuajeringados”. Todo este procedimiento de la envoltura se mantiene hasta los seis meses de edad, luego se fajan las piernas y tiempo más tarde se las retiran por completo. En la zona alto andina, a los niños se los solía poner en una hamaca para que no sean llorones. Es preciso indicar que en la zona subtropical de la provincia, no se han registrado estas prácticas. Es probable que el calor sea una de las razones.

Dado que los temas relativos a la **esterilidad** y a la **menstruación** son de preocupación generalizada en la mujer, creemos conveniente incluir dentro de

⁸¹⁸ Por ello se recomienda comidas y bebidas calientes.

⁸¹⁹ En la provincia de Pichincha casi ya no se realiza esta práctica. Valga mencionar que también en la misma ciudad de Quito fue popular esta costumbre.

este acápite las prácticas médicas relacionadas con el tratamiento de estos temas. Con respecto a la esterilidad, la creencia popular determina que el problema se presenta cuando la "sangre está dañada" "o sea que la mujer menstrúa y eso es como mancha de guineo, mancha la ropa". La forma de saber que la sangre está "buena" es cuando al momento de lavarla se desprende fácilmente de la ropa. ¿Pero cuándo una mujer sabe que su sangre se "daña"? La creencia generalizada es que cuando se comen muchos alimentos ácidos, como la grosella, el limón con sal o los mangos verdes, se produce este fenómeno.

En cuanto a fecundidad respecta, las parteras para ayudar a una mujer a tener hijos señalan que existen algunos métodos que involucran el consumo de animales como el llamingo o el conejo, y de preparados con plantas medicinales. Como ejemplo, en el Valle de Tumbaco, nos comentaron lo siguiente:

Tiene paico, poleo, ruda, albahaca, romero, manzana, uva, polen, miel de abeja, panela... y a esas hojas se les mezcla con especería dulce: canela, clavo, pimienta, anís, linaza... eso se le macera con puntas. Ahí yo le preparo para tres tomas, una de este preparado y las otras sin licor, sólo con panela, cosa que el rato de la menstruación se toma tres tomas en tres días de menstruación: nueve tomas, y con eso le hace una limpieza a la sangre. Y ahí sí, a camellar se ha dicho, queda usted embarazada.

Es importante señalar que para los días cuando se produce la menstruación, existen algunas **prohibiciones**⁸²⁰ alimenticias como el comer aguacate, el choco, el cuy, el limón y la naranja, dado que causan daño a la mujer, *cortando la sangre*, es decir el período. A más de las prohibiciones alimenticias, no era permitido que la mujer tomase un baño durante los días de período ya que también provocaba el cese

⁸²⁰ En algunas personas esta práctica sí se sigue manteniendo.

de la menstruación “mi mamá nos decía un ejemplo que una señora por bañarse así se ha quedado mal, o sea la sangre se le ha cocinado... cuando se corta, o sea como que la sangre se estanca, ya cuando se acaba de enfermar ahí hay que bañarse”.

Tal como hemos visto a lo largo de este capítulo, existen un sin número de conocimientos, prácticas y métodos que han sido desarrollados por muchos de nuestros antepasados, y que gran parte de estos saberes, han sido transmitidos de generación en generación, hasta llegar a nosotros el día de hoy. Pero esta reflexión quedaría incompleta sino brindáramos especial atención a quienes forman parte sustancial de la medicina popular. Nos estamos refiriendo a las plantas y sus poderes curativos.

13.4. Plantas medicinales

Ya desde la época prehispánica, el conocimiento y uso de plantas medicinales era extenso⁸²¹, a los que se sumaron las plantas de componente medicinal introducidas por los españoles, las mismas que se incluyeron en la práctica médica popular de nuestros días (Estrella y Crespo en Naranjo y Escaleras, 1995). A lo largo de la provincia, hemos podido registrar en cada rincón de ella, un uso elevado y extenso de dichas plantas, convirtiéndose en una alternativa cultural y económica (dado el bajo costo de sus tratamientos), para la población, frente al embate de la medicina moderna. Como ejemplo de lo manifestado, consideramos conveniente y apropiado referirnos a este testimonio:

⁸²¹ Como dato complementario es necesario considerar que “*El número de plantas medicinales conocidas y valoradas científicamente es muy pequeño en comparación al infinito número de especies utilizadas por pueblos aborígenes...*” (Estrella en Plutarco y Escaleras: 15, 1995) y que lastimosamente el “descubrimiento” de las propiedades curativas de muchas de estas plantas medicinales por parte de la ciencia, está propiciando la extinción de varias especies (Ibíd.), así como también el **robo** de muchos conocimientos milenarios. De acuerdo a informaciones de cronistas y conquistadores en la época prehispánicas se conocieron al menos unas cuarenta especies medicinales y se calcula trescientas y trescientas cincuenta las especies que se cultivaban en América antes de 1942, prácticamente todas las plantas alimenticias tuvieron aplicaciones en la farmacopea aborígen (Ibíd.: 52, 1995).

Aquí en Tocachi en cada casa dentro de la huerta se siembran plantas medicinales como el toronjil, la menta, el orégano, cedrón, todas las cosas medicinales de la casa, las mamás ya saben para que se usa cada hierba. Aquí las plantas se utilizan como café, no hay que hacer ese gasto...

Si bien el uso de plantas es generalizado en la provincia de Pichincha, es necesario distinguir entre la zona urbana y la rural. Se podría pensar que el uso de plantas medicinales en las ciudades de la provincia es completamente reducido (por la carencia de tierra para disponer de dichas plantas), pero en la realidad resulta totalmente lo contrario, dado que éstas se las encuentra fácilmente en los mercados, a los que la gente acude en busca de ellas⁸²². También hay quienes disponen de pequeños jardines en los que si bien no en demasía, se tienen sembradas algunas plantas medicinales. Por su parte, en la zona rural, las plantas medicinales son más

accesibles (dada la disponibilidad de tierra para sembrarlas), por lo que gran parte de la población de este sector posee su propia huerta, en la que se incluyen las hierbas medicinales. En la población de Cumbayá, nos proporcionaron esta información:

Yo tengo en mi huerta orégano de suelo que es muy bueno para el estómago, para el cólico, para este, para el hígado, que dice que es enfermo, que ni los doctores pueden, pero en cambio esa hierbita es muy buena. Tengo hierba buena, que es para eso mismo, se le cocina ambas cosas y se toma con unas gotitas de limón, hasta para la sed. Para una gripe que recién le está dando los trancazos, le escurre un limón o dos limones, pero le escurre purito, pero purito sin agua, sin nada, escurrido tome. Para los golpes o cuando está lastimado, se lastimó en una parte, tolando o yo que sé, se utiliza la hierba mora, para que no se irrite se le cocina la hierba mora y se le pone

⁸²² A más de ello existen preparados o jarabes de componente natural que se expenden de forma reiterada en las ciudades. Sobre ellos hablaremos más adelante.

el juguito de la hierba mora para que venga a secar la piel, la hierba mora aquí hay lo que quiera. Para los bichos es bueno el payco maduro, se toma en ayunas una cucharita, que salga el jugo. El trago también mata a los bichos. Para las quemaduras se pone ese ratico [ratito] que se quema, manteca de chanco, una ramita de cebolla blanca se le pela, se le pone la telita esa blanca y ya; la achera

[achira] también es buena para los quemados, aquí le tengo... La sábila también, esa es para la cabeza, para los huesos, todo a la final, licuada con miel de abeja, es buen remedio.

Tal como se puede apreciar, la riqueza de la huerta y las plantas medicinales es de por sí sorprendente. Es importante conocer que en casa se disponga de tanta variedad de "medicamentos" para



Foto 187 Plantas medicinales en una huerta familiar en Tola Chica

el alivio de un sinnúmero de males. Resultando más admirable el que, todavía, el uso de plantas medicinales sea generalizado en toda la provincia, inclusive en las ciudades grandes como Quito, Machachi, Cayambe y Santo Domingo. En este sentido sería interminable transcribir y referirse a todos los testimonios que la gente nos ha contado en relación al uso y a la valoración positiva que se les tienen a estos maravillosos “analgésicos” que la naturaleza nos ha brindado. Es así que, como ya hemos visto, el empleo de plantas y medicina casera en general, es tan rico y variado que se las puede utilizar para curar y tratar *enfermedades de campo*, así como *enfermedades de Dios*⁸²³. Es decir que tanto las personas más conocedores y capacitadas dentro de la medicina popular, como curanderos/as y parteras por ejemplo, así como los miembros comunes de la familia, saben sobre ellas y sobre su aplicación. Todos podríamos

hacer memoria y recordar que en muchas circunstancias de nuestra vida, nuestras abuelitas o mamás, en el hogar, nos curaron de un dolor de estómago con agüita de orégano, o una gripe, a través de la “milagrosa mezcla” de limón y miel de abeja. Ciertamente, las plantas medicinales y la medicina casera sirven para ello y mucho más, inclusive para prevenir y aliviar enfermedades más serias como los problemas del hígado, tratadas con infusiones de la hoja del boldo, o la hierba luisa, empleada para afecciones del corazón.

Por todas las virtudes atribuidas a algunas plantas, para comprender mejor sobre su empleo y con el fin de disponer de recetas útiles, prácticas y económicas, que talvez nos puedan servir en algún momento de enfermedad, en un anexo detallaremos varias de las plantas utilizadas⁸²⁴ a lo largo de la provincia, así como también describiremos su uso y su forma de preparación⁸²⁵.

⁸²³ Descritas en el subcapítulo anterior.

⁸²⁴ También se mencionarán otros elementos medicinales (comidas, bebidas, polvos, etc.) así como también ciertos remedios occidentales que fueron popularizados y que son utilizados junto con las plantas curativas.

⁸²⁵ La mayoría de las recetas fueron otorgadas por un sinnúmero de personas a lo largo de la provincia.

Anexo 1

RECETARIO DE PLANTAS MEDICINALES

Para las enfermedades del resfrío

Para la fiebre:

1. Agua de granadilla y manzanilla: Se remoja un paño en agua de manzanilla y granadilla y se aplica en la frente.
2. Hojas de granadilla y malva blanca: Ponerlas en el estómago durante toda la noche. Esto calma el dolor.
3. Huila: Hacerla hervir. Esta planta sirve para quitar muchos males (como ya iremos viendo). Además tiene una connotación sagrada para la población de las comunas de Tumbaco, y en general para los asentamientos aledaños al cerro Ilaló.
4. Puyanguilla con pelo de choclo: Se hace hervir la puyanguilla con pelo de choclo y se le cierne. Con las hojitas que quedan se les hace un emplasto y se las aplica en la frente del enfermo.
5. Tajitas de limón con trago: Se las amarra en la cabeza del enfermo. Hay que arroparse y no salir de casa.
6. Verbena: Cocinar la verbena con una cucharada de quinina y bañar al enfermo con esta agua.
7. Afrechillo: Al afrechillo se lo pone en el agua, se lo cierne y esa agua se la da de tomar **“es buenísimo porque hace eliminar todo lo que está dentro”**.
8. Limón: Exprimir el limón y empapar con su líquido la cabeza del enfermo. Si es limón grande se lo corta en rodajas y de igual forma se lo pone en la cabeza del paciente amarrándolas con un trapo.
9. La papa: Se las pone trago alcanforado dentro de un pañuelo y se las coloca en la cabeza de la persona **“al otro día amanece la papa negra y como seca”**.

Para la gripe y la tos:

1. Tilo y flor de Izo⁸²⁶: Se los hace hervir en agua o leche y se les agrega jugo de naranja puro **santo remedio para la gripe**.
2. Borraja: Hacer hervir en agua o leche y agregar panela y un poquito de licor de caña. Se toma antes de dormir.
3. Romero y arrayán: Hacerlos hervir y dar al enfermo.
4. Manzanilla: Hacer hervir en agua la manzanilla.
5. Huila: hacer hervir su hoja.
6. Hierbabuena: Hacerla hervir.
7. Jengibre: Se lo machaca y se lo hace hervir con panela. Hay que tomarlo hirviendo. Afloja el estómago y saca los gases.
8. Ortiga: Calentarle en fuego (no hacerla hervir) y pasarla por el cuerpo.

Para la garganta:

1. Limón: Hacer gárgaras de limón con agua sal. También se hace limonada caliente con canela.
2. Tomate de árbol: Calentar jugo de tomate de árbol y tomar.

Para las enfermedades del estómago:

Dolor de barriga

1. Orégano: En agua se hace hervir el orégano y una raíz de cebolla blanca. La cebolla blanca es bueno para cuando

Diarrea

1. Limón: Cocinar el limón con todo y cáscara y dar de beber al enfermo todo ese amargo y agrio.
2. Zorroyuyo y trinitaria: Al hacer hervir estas dos plantas se crea la bebida **ashkumikuna** (comida de perro)⁸²⁷. Dar de beberla al enfermo⁸²⁸.

Diarrea de frío⁸²⁹

1. Agua de orégano, raíz de cebolla, ashkumikuna; tres gotitas de limón y unas pis-

⁸²⁶ Dado que la comunicación no disponemos de información que certifique una adecuada forma de escritura. Hemos escogido con I, pero podría ser con H.

⁸²⁷ Son plantas que come el perro cuando está enfermo.

⁸²⁸ Sue Fine, 1991.

⁸²⁹ La diarrea de frío es "babosa" y da principalmente a los niños.

quitas de sal. Sirve para hidratar a los niños.

Para el dolor de cabeza

1. Verbena, quilpilla y limón. Se hierve la verbena y la quilpilla y se le exprime un limón.
2. Manteca de cacao: Untar y masajear en la cabeza.
3. Ortiga: Se la frota en la cabeza.
4. Hojas de uvilla: Ponerlas en la cabeza.
5. Hojas de toronjil: Ponerlas en la cabeza.
6. Hoja de aguacate: Se le sancocha un poco en la candela. Untarle en trago alcanforado y ponerla en la cabeza.
7. Aspirina con agua de canela y limón.

Para los males del cuerpo

Para los riñones

1. Agua de tizana
2. Linaza y pelo de choclo: Hacerlas hervir.
3. Lodo: "Coge una tela, usted le coge el barro y le pone con trago alcanforado y se pone en donde le duele los riñones

hasta el otro día y amanece fresquito".

Para el hígado⁸³⁰

1. Arquitecta, malva y linaza: Hacerlos hervir y tomar.
2. Agua de boldo o "huagra-mansa" y llantén.
3. El espíritu santo: Se le saca el jugo (verde) se le deja la noche bien tapado. Al día siguiente el agua ya está clara porque se asienta la esencia. Esta agua se la toma en ayunas por nueve mañanas y **entonces el hígado principia a funcionar.**
4. Linaza y pelo de choclo: Hervir tres litros de agua. Una vez fría poner la linaza y el pelo de choclo y dejar toda la noche. Iniciar el tratamiento al día siguiente. Tomar durante nueve días.

Para el corazón

1. Hojas de patacunyuyo: Se les limpia bien con una tela. Después se les pica con unas agujas y se le cose con un hilito. Posteriormente se le pone colonia azul y se le amarra al corazón.

⁸³⁰ Cuando se está mal del hígado no es recomendable comer ni chanco ni aguacate.

2. Hierbaluisa: Se le infusiona.

Paras las enfermedades de la piel

La paspa

1. Leche de vaca: Hacerla hervir. La crema entonces se unta con una pluma de pollo y se la distribuye sobre la erupción⁸³¹.

La sarna⁸³²

1. La tianina: Tostar su flor hasta que esté bien amarilla, después molerla. Se la mezcla con **polvo de juanes y azufre** junto con **vaselina**. Se mezcla bien y se unta donde está la sarna (También se utiliza esta pomada para los escaldados).
2. El matico, la calaguala y el amargón: El matico es un desinfectante, el amargón es una planta amarga y la calaguala es una raíz, un bejuco. Estas tres mezcladas sirven como remedio para la

sarna.

3. Carapacho de armadillo: Molerlo, hacerlo polvo y untar en la sarna⁸³³.

Para las quemaduras

1. Mantequilla de chancho y cebolla blanca: Al momento de quemarse untar en la zona afectada la mantequilla de chancho además de la telita blanca de la cebolla blanca.

Para el sarampión y la varicela

1. Agua de picuyo y granos: Hervir el picuyo con toda clase de granos **“y esa agua se les da, para que brote de una sola”**.
2. Agua de romero, ruda, arrayán, ciprés: Se los cocina pero una vez frías las hierbas se las pone en el brote **“entonces esa hierba amarga se le plasma toda toda y le cicatriza totalmente. Evita de todo ahí, evita contagios además”**. A todo se lo combina con sangre de drago⁸³⁴

⁸³¹ Sue Fine, 1991.

⁸³² Enfermedad registrada básicamente en la región subtropical de la provincia (zona de la ciudad de Santo Domingo de Los Colorados y del noroccidente).

⁸³³ Lo mismo se hace con el carapacho de la concha o el churo.

⁸³⁴ Buenísima para la cicatrización en general.

- Para los dientes y muelas
1. Hojas de arrayán: Masticar sus hojas (el arrayán tiene calcio y flúor).
 2. Hojas de huila: Masticar sus hojas.
 3. Licor: Hacer buches.
 4. Agua de romero: Hacer buches.
 5. Malva: Hacer buches
 6. Majada de venado: Para fortalecer los dientes.

Para la hinchazón y los morados⁸³⁵

1. Agua de malva blanca, hierba mora, canillico, mulantimil y sal en grano. Este preparado hay que hacerlo hervir y su agua untarla donde esté hinchado o morado.
2. Aliso, chilca y pacta: Son plantas que se ponen en el golpe **para que chupe el golpe, que chupe la sangre...**
3. Hierba mora: Se la cocina y el juguito de esta hierba se lo pone en el golpe.

Para las enfermedades de la mujer

Para el cólico menstrual

1. Agua de hoja de capulí, con caca de puerco negro y panella.
2. Agua del zunco del cerro.
3. Agua de ineldo.
4. Agua de hierbabuena.
5. Agua de ruda.
6. Agua de romero.
7. Sangre y orina de venado.
8. Ortiga: Calentarle en fuego (no hacerla hervir) y pasarla por el cuerpo.

Para la inflamación⁸³⁶:

1. Col: Se pica la hoja de col y se le pone trago alcanforado. Se le pone de un día para otro en la parte inflamada.
2. Hoja de lengua de vaca: Se le pone en la parte inflamada.

Para las hemorragias después del parto

1. Vinagre aromático: Se le pone en pañitos en las in-

⁸³⁵ Utilizado bastante por los sobadores. Sobre ellos revisar el subcapítulo 13.2. Agentes de salud. También en la ciudad de Quito existen algunos lugares encargados de retocar las imágenes del Niño Jesús, en los que con los pigmentos, óleos, etc., que se utilizan en esta labor, se ocultan las huellas de moretones de personas que han sido golpeadas.

⁸³⁶ Tanto para estas dolencias como para muchas otras, la gente ha empezado a utilizar productos de tiendas naturistas, los mismos que han sido incorporados dentro de los conocimientos de la medicina popular:

gles de la mujer durante una hora.

2. Agua de geranio colorado con la flor del fréjol colorado: Hacer infusión tres veces al día durante tres días.

Para las lesiones en el útero:

1. Malva, llantén y bórax⁸³⁷: Cocinar la malva y el llantén y después agregar el bórax. Realizar lavados internos dos veces al día durante una semana. Además es recomendable no comer cosas enconosas.

Para la falta de leche materna:

1. Sopa de maíz de morocho con una cabeza de col blanca y un tallo de caña de azúcar⁸³⁸.
2. Sopa de pangora (cangrejo de agua dulce que vive entre las rocas) y preñadilla (pescado de agua dulce)⁸³⁹.

Para la esterilidad⁸⁴⁰:

1. Pene de oso: Raspar un poco

del pene del oso en agua y tomar.

2. Preparado de: paico, ruda, poleo, albahaca, romero, manzana, uva, polen, miel de abeja, panela, canela, clavo, pimienta dulce, linaza, anís. Todo esto macerar con puntas. Se prepara para tres tomas, dos con licor una sin él, sólo con panela. Se toma nueve veces al momento de la menstruación durante tres días. Con este preparado se limpia la sangre y se puede quedar embarazada.

Para los males del hombre

Para la próstata:

1. Tomar bastante líquido.
2. Tomar aguas "frescas" de: mortiño, linaza, verdolaga, goma arábiga.
3. Mototo (calabaza): Cuando está tierno se le saca la "tripa" y se le deja bien amasado en el sereno. Al día siguiente se lo pone como emplasto en la vejiga y en los riñones.

⁸³⁷ Sal blanca que se emplea en la medicina y en la industria.

⁸³⁸ Sue Fine, 1992. Ver también en el subcapítulo relativo al pos parto.

⁸³⁹ Sue Fine, 1992.

⁸⁴⁰ Ver también en el subcapítulo anterior en la sección pos parto.

Para las enfermedades de zona subtropical⁸⁴¹

Para el "picado" de culebra:

1. Punta e' lanza: Se le machaca bastante y se la da al mordido por la culebra con un poco de trago.
2. Carne de culebra: En la herida se le pone la misma carne de la culebra que le mordió. La carne se encarga de chupar el veneno, **"con la misma lana del perro se cura"**.
3. Huevos: Se liga la herida y se le pone dos huevos duros. Esto le chupa el veneno.

Para el paludismo

1. Tres dedos: Hacer infusión.
2. Pero a más de utilizar las plantas medicinales para las **enfermedades de Dios** arriba mencionadas, se las usa para las **enfermedades de campo**. A continuación, algunas de las

plantas que se manejan para realizar las **limpias**: ortiga, santamaria, romero, borraja, toronjil, valeriana, monte chivo, monte poleo, la rosa muerta, ruda, ruda castilla, gallinazo y ashkumikuna⁸⁴².

Las plantas, animales y demás elementos no sólo eran utilizados para las personas. También se los aplicaba en el huasipichay⁸⁴³ como **limpia y protección de la casa** en algunos sectores de la provincia, principalmente los correspondientes a la zona serrana dado que es una costumbre originalmente indígena. Como ejemplo **"quemábamos romero, laurel, cosas benditas en el cuartito que ya estaba acabado y lanzábamos el humo para que la casa quede excelente. También le pasábamos un cuycito"**⁸⁴⁴.

⁸⁴¹ Las mordidas de culebra y el paludismo se producen principalmente en la zona subtropical de la provincia (noroccidente y Santo Domingo).

⁸⁴² Para mayor información revisar el subcapítulo anterior en la sección de enfermedades de campo.

⁸⁴³ Palabra quichua que literalmente significa: barrida *de la casa* y que hace alusión a la culminación de la construcción de la casa en la que se hace la *fiesta del huasipichay*. Ha sido asumida por el castellano de la sierra ecuatoriana. Para mayor información ver el capítulo relacionado a arquitectura y fiestas.

⁸⁴⁴ En relación al tema de los animales, es importante mencionar que también, tanto en la provincia como en otras zonas del país, se han desarrollado conocimientos locales para tratar y curar a los animales en base a plantas medicinales. A este proceder se lo conoce como **etnoveterinaria**.

Los jarabes, remedios y jugos

A más del uso de las plantas medicinales también encontramos dentro de la medicina popular los jarabes y remedios, los mismos que son preparados con medicina formal popularizada y con plantas y demás elementos de la naturaleza. Éstos se hallan en toda la provincia y a más de los curanderos, son preparados en tiendas naturistas.

Algunos de estos son:

El jugo de caña

Se sirve con canela y un poco de bicarbonato antes de acostarse a dormir. Sirve para el resfrío (fiebre, tos, gripe).

Sí se lo mezcla con el licor de caña⁸⁴⁵ (guarapo) sirve para la próstata. Para ello hay que tomarlo continuamente.

Trago de carne de culebra

“Yo le cojo a la carne, que esté seca, le machaco, le pon-

go el trago y le dejo ahí hasta que se fermente...la culebra X es la que se usa”. Se utiliza para cualquier enfermedad pero principalmente le ayuda a la regulación de la sangre. Se toma un poco cada día **“y con eso vive sanito y tranquilo”**, nos dijo un curandero en Nanegal, al noroccidente de Pichincha

El jugo de alfalfa

Se corta la alfalfa tierna y se la licúa con agua o con leche. Si se desea se añade alguna fruta y azúcar. Sirve para la anemia.

El Mishque⁸⁴⁶

Es un líquido que proviene del penco. Se lo saca (sólo en luna tierna) se lo hace hervir y se lo toma (puede mantenerse refrigerado). Este es un remedio bueno para la artritis y las reumas. También sirve para la gripe **“antes de dormir le calienta un poquito, se toma tibio y se arropa bien y le hace sudar y le saca todo el frío”.**

⁸⁴⁵ El guarapo sólo sirve para la gripe “el trago por ejemplo es bueno para la gripe, cuando usted está bastante agripado, coge la mano, se friega y absorbe, se friega y absorbe, lo que usted quiera”.

⁸⁴⁶ Para saber más sobre el mishque, ver en el capítulo sobre Cocina Popular, en el acápite relativo a las bebidas.

Es importante hacer mención especial sobre los remedios preparados en algunos de los monasterios de la ciudad de Quito, los mismos que tienen mucha acogida en la población de esta ciudad dado que se utilizan para curar diversas enfermedades.

Jarabe para la tos

Es un preparado de rábano con zanahoria amarilla, miel y jugo de naranja, ese jarabe era sabroso.

Jarabe para la anemia y la menopausia

En una olla de barro se cocina el pichón con todo y huesos

durante dos días y dos noches. Después se le agrega jugo de naranja y gelatina sin sabor, para dar consistencia. Posteriormente se vuelve a cocinar este preparado hasta que quede como gelatina. Al final se agrega azúcar y miel de abeja. "este jarabe es bueno porque es un reconstituyente". Se lo toma licuado en jugo o una cucharadita al día.

Crema de leche de burra

Sirve para blanquear y nutrir la piel. |

CAPÍTULO XIV

Arquitectura Popular

“Es durante el proceso de realización de la obra donde se dan y se ponen de manifiesto los elementos esenciales de esa cultura constructiva popular, se aprende con la animación, con la comunicación, se aprende haciendo y compartiendo”.
(Iris Rosas, 1995:22).

14.1. Aspectos Generales

La forma en que se construyen los lugares de vivienda y se distribuyen los pueblos y ciudades, es un texto que está hablando permanentemente de una historia, una organización social, un tipo de creencias, de símbolos y de materiales propios, entre otros tantos contenidos sociales. La arquitectura es una construcción cultural, es materia expresando una forma de vivir y ayudando a reproducirla, normarla e innovarla constantemente.

Si bien en estas formas materiales de la cultura está implícita una relación con el medio ambiente y con los recursos

accesibles, estos no son los únicos factores determinantes al momento de la construcción. Todo un lenguaje simbólico se despliega en los diferentes materiales y técnicas arquitectónicas, lenguaje que hace evidentes prácticas culturales, normas y creencias. “El pensamiento ordena el espacio, el tiempo, la actividad, la condición social, los cometidos y la conducta. Pero es importante dar impresión física a las ideas, lo que se consigue mediante el ordenamiento espacial expresado en las formas arquitectónicas” (Mañana Borrazás, Blanco Rotea y Ayán Vila, 2002:15).

La arquitectura nos permite ver y percibir desde los sentidos la cultura. Al observar una vivienda y su estructura, descubrimos formas de organización social, creencias, tipo de relaciones interpersonales y costumbres, que podemos leer y reconstruir desde su materialidad. Al recorrer la provincia de Pichincha pudimos constatar estas ideas, hallando en cada calle, en cada casa e iglesia, diversas formas de concebir la vida y de proyectarla, fue de alguna manera reconocer la historia a través de la enorme diversidad de construcciones de la provincia.

Otro punto que necesariamente se debe tomar en cuenta, antes de empezar el recorrido, es el hecho de que las formas arquitectónicas responden, ante todo, a la necesidad de tener refugio y espacio para la reproducción de la cultura de las y los seres humanos. Éste es el sentido funcional de la arquitectura, lo que se construye debe responder a las necesidades y a las posibilidades de las y los habitantes, que además de estar directamente relacionadas con los recursos físicos,

son atravesadas por una serie de construcciones culturales.

Cuando a la arquitectura le añadimos la variable de **lo popular**, se abren ante nosotros, formas de construir y experimentar con los materiales y lenguajes estéticos propios de cada zona, además de un bagaje de conocimientos que se transmiten, renuevan y se recrean, con el pasar del tiempo. La arquitectura popular es la expresión de un proceso de aprendizaje y conocimientos que se adquieren generalmente de forma comunitaria, ya que si bien existen ciertos especialistas de la construcción, al momento de levantar una obra, prima el conocimiento colectivo, lo que se da incluso en la actualidad en el área rural. En la arquitectura popular se plasman formas de ser y de hacer.

En su sentido más estricto, la arquitectura popular sería la expresión del ser popular, caracterizado como hecho vivo, dinámico y adaptado a las circunstancias históricas de su medio físico y social, en tanto se conforme como un

hacer consiente de si mismo y de su ser social y cultural, aunque éste no haya sido explicitado previamente (Peralta, 1995:65).

Otra particularidad en la construcción de las edificaciones tradicionales, es que el conocimiento respecto del procesamiento del material con el que se construía, era transmitido de manera oral, el cual había sido adquirido a base de experimentación, esto fue lo que nos contó un tapialero⁸⁴⁷ de la zona de Malchinguí: “yo trabajo de todo, mi papá era albañil y de él heredé. Así mismo yo he enseñado a quien le interese”. Lastimosamente los tapiales y otros materiales tradicionales han sido desplazados por otros y cada vez son menos los maestros que saben hacerlos, con lo que esta forma de conocimiento también va desapareciendo. Esta dinámica permanente en que todos los elementos están en constante transformación, muchas veces con el riesgo de desaparecer, es otra de las características de las prácticas culturales relacionadas con la construcción.

La arquitectura popular está cargada de ritos y símbolos, en los que las y los habitantes dotan de significado a sus obras, que se constituirán en moradas o importantes espacios públicos. De ahí que existan fiestas como el Huasipichay o Huasicumbay⁸⁴⁸, que son ritos de inauguración de la vivienda, en los que participan tanto las personas de la comunidad que colaboraron en la construcción, así como las y los propietarios. De forma que, la construcción de una nueva casa, es un buen motivo para fortalecer lazos comunitarios y relaciones vecinales.

Así como entre vecinos se crean relaciones que giran alrededor del espacio físico, en las construcciones se generan también ciertos espacios emblemáticos, que con el paso de la historia, se convierten en referentes de los pueblos y ciudades. Es decir, el espacio está en constante relación e interpretación de las personas que lo habitan, es así como, a partir del significado de ciertos

⁸⁴⁷ Sobre este tema se tratará a fondo en el siguiente acápite.

⁸⁴⁸ Sobre estas fiestas, se analizará en el acápite destinado a vivienda tradicional.

lugares, se generan identidades, espacios de culto e incluso de afectos. Podríamos tomar como ejemplo cualquiera de las plazas centrales de los pueblos serranos, lugares en que la vida de la población transcurre y se reinventa, en más de uno de estos pueblo nos dijeron, que la plaza era el lugar más importante. Otro ejemplo interesante, en el sentido del análisis que venimos realizando, es lo que ocurre con los barrios tradicionales, especialmente en la ciudad de Quito, donde las personas realmente sienten que pertenecen a ese lugar y en torno a él, crean y recrean sus identidades.

Finalmente, no se puede empezar el recorrido por los paisajes arquitectónicos de la provincia, sin sumarle a nuestro bagaje conceptual, la historia. Como toda práctica cultural, las construcciones se deben a tiempos específicos, sin embargo, al hablar de la arquitectura de la provincia, es necesario mencionar que existen muestras de tiempos diversos conviviendo con el presente, a veces de forma armónica y otras en conflicto

visual permanente. Tomando en cuenta las ideas vertidas en esta introducción, empezaremos nuestro viaje por los pueblos y ciudades de la provincia, el cual nos mostrará todo el contenido cultural que habita en las construcciones humanas.

14.2. Vivienda Tradicional Rural

La vivienda posiblemente es el espacio más importante de todas las construcciones, ya que en ella transcurre la vida cotidiana, es ahí donde la familia fortalece sus lazos afectivos y donde la cultura se transmite, se recrea y reproduce. Cuando hablamos de las viviendas tradicionales, podemos ver reflejadas en ellas la organización social y por ende familiar, en su paso a través del tiempo. La distribución del espacio, los materiales de construcción, las formas estéticas adoptadas, todos son elementos que “nos hablan” de los contenidos culturales.

La casa existe en numerosos niveles de percepción y

puede tener diferentes significados, que varían según el género, la edad, el status, la actividad diaria, etc. (Bailey, 1990). En este sentido las construcciones no se reducen a un mero objeto arquitectónico, condicionado por un contexto material; por el contrario, debe ser analizada como una entidad viva que desempeña un rol activo en la constitución social,.. (Mañana Borrazás, Blanco Rotea y Ayán Vila, 2002:18).

En la zona rural de la provincia de Pichincha, las viviendas populares⁸⁴⁹ han tenido importantes transformaciones en el tiempo. Anteriormente eran construidas de forma comunitaria⁸⁵⁰, con lo que, además, se expresaba cierta forma de organización social, basada en valores como la solidaridad y reciprocidad, ya que si se recibía la ayuda de alguien, se asumía inmediatamente el compromiso de devolverla, cuando fuera necesario. Las viviendas, al igual que otras obras

de infraestructura, se construían en **mingas** en que los vecinos, familiares y amigos, colaboraban con su trabajo y su conocimiento y compartían la fiesta de inauguración de la vivienda. Incluso en la actualidad en lugares como Puenbo nos comentaron: “generalmente, la gente pobre para hacer las casas, las bases hace el técnico (el albañil), pero para levantar las paredes, las cubiertas, las tejas, se hacen mingas. Todavía existe el compañerismo, a veces más que familiares, son los amigos que los ayudan”. En lugares como Tababela y Zám-biza, este trabajo colectivo es llamado **prestamanos**, trabajo que además constituía una forma de renovar vínculos sociales, ya que cada obra estaba antecedida y precedida de una fiesta.

Las fiestas realizadas por la construcción de una casa estaban, y aún lo están, cargadas de ritos que invocan la seguridad y prosperidad para las y los futuros habitantes, aquí se puede observar como se dota de significado

⁸⁴⁹ Cuando hablamos de viviendas populares nos estamos refiriendo a aquellas que han sido construidas a partir de conocimientos colectivos y tradicionales en las que habitan personas pertenecientes al sector campesino.

⁸⁵⁰ Este tipo de construcciones colectivas aún se dan en algunos sitios rurales.

y valor simbólico a la construcción. En Guangopolo⁸⁵¹ se acostumbraba colgar al dueño de la casa de una columna, probando de manera simbólica, cuan fuertes eran los cimientos del nuevo hogar; en este mismo sentido, en Pifo, la arquitecta Margoth Jaramillo (comunicación personal, 2006), nos contó:

Quando termina la fundición de una loza, por ejemplo, a los dueños de la casa los revuelcan encima de la loza, los revuelcan en la mezcla a manera de felicitación. Cuando ya se pasan a vivir, los dueños organizan un festejo para inaugurar la casa. Llevan un padre y bendicen la casa o llevan imágenes de la Virgen o de algún santito.

Los **huasipichay**⁸⁵², es decir, las fiestas de inauguración de las casas, se realizan incluso en las ciudades, en que si bien el trabajo de construcción, en la mayoría de las viviendas, está a cargo de un especialista (arquitecto o maestro mayor), se mantiene la idea de

que un festejo de inauguración augura una vida próspera en ese lugar. Por lo general, los huasipichay de las ciudades son grandes fiestas en las que no falta el “traguito” y la comida, a las que se asiste llevando un regalo para el nuevo hogar, lo que siempre recordará la presencia de la gente querida a las y los propietarios.

Las construcciones como tales, también están cargadas de un lenguaje ideológico y simbólico. Al recorrer una vivienda se debe tomar en cuenta que lo que es funcional y necesario para unas culturas, no lo es para otras. Por otro lado, es en la distribución y las formas del espacio, donde se nos muestra la organización social y las cosmovisiones de sus habitantes, en las mismas ventanas se puede “leer” sobre las concepciones e ideas de belleza e intimidad de sus pobladores, como nos comentaban respecto de las casas antiguas:

La forma es interesante, la ventana inicial era en forma

⁸⁵¹ Estos ritos se realiza también en poblaciones afro de la Provincia del Carchi.

⁸⁵² Huasi viene del quichua y quiere decir casa y pichay es limpieza.



Foto 188 Construcción de Adobe Amaguaña

de tronera, es decir la ventana se construía en la pared que era de hasta sesenta centímetros y la proyección de estas ventanas hacia adentro se va achicando. Este tipo de ventana es típica de la arquitectura popular, **este elemento se construía, porque la vida de estas primeras casas no era hacia fuera**, era hacia adentro. Esto se ve mucho en la arquitectura de los pueblos. El porche [zaguán] está hacia adentro, porque está frente a la huerta que era una exten-

sión de la casa. Las ventanas eran extraordinariamente pequeñas y su proyección hacia fuera denota que son sociedades totalmente conventuales, nadie debía ver hacia fuera. Lo contrario de ahora, donde todo el mundo trata de tener amplios ventanales, antiguamente, lo único abierto de la casa estaba hacia atrás.

En asentamientos como Pomasqui, Alóag, Pifo, Pacto, Gualea, etc., primaban las **casas de adobe**, una mezcla espesa

de lodo con paja de cebada, que debía pisarse hasta adquirir la consistencia precisa, para luego ser introducida en moldes y ser secada al sol. Un habitante de Alangasí nos comentó acerca de la compleja preparación del adobe: “Cuando es cangagua⁸⁵³, los terrones hay que pisonearles con un pisón de madera para desmenuzarles; de ahí se le deja uno o dos días a la tierra, para que se pudra, como se dice, porque ahí viene a suavizarse la tierra”.

El siguiente paso, consiste en hacer barro mezclado con tamo⁸⁵⁴ de cebada para endurecer los adobes. Cuando esta mezcla está lista, se acomoda el adobe en un molde de madera y se pone a secar. Las paredes se forman colocando estos adobes a manera de ladrillo y pegándolos con barro. Las casas elaboradas con este material no tienen columnas y conforme se va construyendo se dejan los espacios para puertas y ventanas. “Lo que se hace es tra-

barle los adobes, osea [o sea] no siguiendo el hilo (es decir, en la segunda fila de adobes), no poner alineados con los de la primera, sino colocar el adobe de arriba a lo largo de los adobes de abajo”. Los tumbados de estas casas eran de carrizo, cabe mencionar que esta forma de rematar los techos es una modificación relativamente reciente a las construcciones de antaño⁸⁵⁵, anteriormente las construcciones tenían los tejados vistos desde adentro. Este tipo de viviendas respondían al espacio rural serrano, que estaba sujeto al sistema económico de la **hacienda**.

En cambio, las casas que se hacían para los trabajadores eran básicamente un cuarto grande, dentro del cual se ubicaba un fogón en la altura...Originalmente el techo era de paja, pero luego lo cambiaron a teja (Margoth Jaramillo Comunicación Personal, 2006).

⁸⁵³ Tipo de tierra dura e infértil.

⁸⁵⁴ “Polvo o paja muy menuda de varias semillas trilladas como el trigo, el lino, etc.” (www.rae.es)

⁸⁵⁵ Las casas más antiguas tenían piso de tierra y no tenían cielo interno, es decir, no llevaban tumbado, por consiguiente se veía el techo desde adentro.

En Lloa, por ejemplo, nos comentaron que para hacer los tapiales, había que preparar la tierra remojándola, hasta un estado “meloso”, acto seguido se pasaba la tapialera y se prensaba con sogas, hasta que el lodo estuviera compacto. Al día siguiente se desarmaba la prensa y se la dejaba secar al sol. Desde la percepción de uno de nuestros informantes, este tipo de construcción, “era especialmente resistente, ... y duraban las paredes por mucho tiempo, ni con temblores se caían...”

En Calacalí nos hablaron del **bahareque**: mezcla de carrizo, barro y paja de cebada, previamente pedaceada, que se usaba para construir los tumbados de las casas, por ser este un material pesado, las columnas de dichas casas eran de maderas resistentes, capaces de sostener el peso. Para estas columnas, por lo general, se usaba madera de chonta, con bases tejidas con una planta llamada moya.

Las viviendas populares construidas con estos materiales, tenían una distribución muy

sencilla, que consistía en un solo ambiente con un **fogón central**, junto al que además de cocinar y comer, se criaban cuyes. Es sólo conforme se va urbanizando y modernizando la provincia, que se empieza a cambiar la distribución espacial al interior de la vivienda, lo que implica una división en los dormitorios, generalmente uno para los padres, uno para las mujeres de la casa y otro para los hombres. Las distintas formas de distribución espacial de las viviendas, nos estaría hablando de que la idea de privacidad, antes y ahora era diferente. El dormitorio en el campo cumple su función como lugar de descanso, exclusivamente, a diferencia del de la ciudad en que se constituye en el espacio de la individualidad, cuando las posibilidades económicas así lo permiten.

Las viviendas de personas más adineradas en la ciudad de Quito, Machachi, Cayambe y Tabacundo, etc., en cambio, fueron construidas alrededor de un patio central, con su fuente de agua respectiva. Este tipo de residencias, que en algunos casos



Foto 189 El fogón, centro de reunión familiar

contaban con dos pisos de similar ordenamiento, estaban constituidas por varias habitaciones contiguas, intercomunicadas por extensos pasillos o corredores externos, en lo que se distribuían los dormitorios, la cocina, el comedor y en algunos casos un pequeño baño, que generalmente no constituía una unidad con el departamento. En Santo Domingo, nos hablaron también de este tipo de distribución de la vivienda (arquitecto Leonel Ruiz, comunicación personal, 2006),

incluso nos explicaron que el baño era el cuarto más alejado, ya que se consideraba un lugar de mal olor, esto implicaba que en las noches, si no se quería recorrer los pasillos, había que tener un orinal de lata (popularmente llamado bacinilla), siempre a mano.

Según la arquitecta Margoth Jaramillo (Comunicación Personal, 2006), la distribución de las casas tiene mucho que ver con las relaciones intrafamiliares y

para ello el lugar privilegiado en las viviendas populares era el espacio del **fogón**, donde al calor del hogar se conversaba y se compartía el tiempo y múltiples labores: “la cocina era como un gran núcleo alrededor del cual se formaba la unidad familiar”. Cabe resaltar, que éste, además, era el espacio de dominio femenino, es decir, eran (y aún son) las mujeres quienes se encargaban de mantener la unión familiar y transmitir la cultura en las largas tardes de trabajo y conversación. Era tal la apropiación femenina sobre este espacio, que la entrada a él era vedada a los hombres y casi obligatoria para las mujeres.

Las salas casi no existían en las viviendas populares, sin embargo había un lugar destinado al comedor. Es interesante observar como en la antigüedad, cocinar (en el fogón) y comer (en el comedor) eran acciones totalmente separadas, a diferencia de la actualidad en que por influencia de la arquitectura norteamericana, sumamente pragmática, se han integrado estos dos espacios en uno.

Dentro de las casas de la serranía, existían ciertos sitios especiales, pequeños recovecos de las casa. Por ejemplo, en Alangasí nos hablaron de la “**ventana**,” una pequeña concavidad en la pared, que no llegaba a atravesarla; en esta especie de vitrina se colocaban los santos y las vírgenes, es decir, el culto católico estaba presente en las construcciones, lo que no es de sorprenderse en un pueblo con una muy larga y profunda tradición religiosa. Otro recoveco, que se ha perdido en la actualidad, pero que fue imprescindible en las viviendas serranas fue el soberado, pequeño espacio que se construía en el tumbado de las cocinas, cuyo objetivo principal era ser bodega de alimentos.

Un sitio privilegiado en las viviendas de la mayoría de los poblados de la provincia era el **patio**, que siguiendo la idea de que la vida se hacía hacia “adentro”, estaba ubicado en el centro de la casa y en otros casos ocupaba la parte de atrás. Este lugar estaba destinado a pequeños huertos o a lugar de juego para las niñas y niños de la familia y

también era el espacio en que se satisfacían ciertas necesidades biológicas.

En los denominados pueblos de “paso” como Sangolquí, el Quinche y Pifo⁸⁵⁶, entre otros, la distribución de las casas era similar a lo que se ha relatado, pero tenían una particularidad: contaban con un **zaguán delantero**, destinado a recibir y darles un buen trato a las y los viajeros,

aquí, una vez más, se puede observar como las construcciones nos hablan de “una forma de ser”. Los asentamientos nombrados, eran pueblos por donde pasaban los arrieros y comerciantes, por lo que se hacía imprescindible tener un espacio donde recibirlos y permitirles descansar. “En la parte de adelante había una especie de patio con bancas, entonces este patiecito, que era parte constitutiva de la casa, todas



Foto 190 Vista Panorámica de Patio Central Machachi

⁸⁵⁶ En tiempo de los arrieros, época en que no había carreteras, a estos pueblos se los consideraba de paso, en la ruta hacia la ciudad de Quito.

las personas que venían de los diferentes lugares pasando con sus productos agrícolas hacia la capital, entraban y descansaban ahí”. De similar situación nos hablaron en Los Bancos, con la particularidad que en este pueblo no recibían comerciantes, sino a caminantes y aventureros que andaban en busca de tierras para colonizar. En la ciudad de Quito el patio delantero, aparece en forma de jardín sólo a mediados del siglo XX y de manera especial en los barrios residenciales.

En las viviendas populares serranas la transformación en las construcciones se ha dado a partir de mediados del **siglo XX**, en que se fueron introduciendo nuevos materiales; “**de la tapia y el adobe se pasa al ladrillo y al bloque.**” Según la percepción de nuestros informantes, los antiguos materiales son más resistentes, sin embargo, los nuevos como el concreto, el bloque y el ladrillo se asimilaron por implicar procesos más sencillos de trabajo y también, porque al ser productos industriales conferían cierto estatus a las construcciones y a sus propietarios, acercándo-

les a la idea de modernidad. Justamente en el siguiente acápite se hablará de cómo esta idea ha ido configurando y transformando los paisajes urbanos.

Hasta aquí hemos hecho un recorrido histórico por lo que fue el proceso de urbanización de las ciudades de origen colonial, tomando como ejemplo a la ciudad de Quito. Sin embargo, en los asentamientos urbanos de las áreas **de colonización**, tanto tempranas, como recientes, el proceso se da de manera diferente. En primer lugar, su historia no está ligada al colonialismo español, sino que son habitantes de otras provincias del país, que casi siempre, se trasladan de un lugar a otro, en busca de recursos económicos, por lo general ligados a la agricultura. El caso de la ciudad de Santo Domingo es un claro ejemplo, del proceso de urbanización propio de las ciudades colonizadas por migrantes del interior del país. Santo Domingo nace como una ciudad dormitorio, es decir, las actividades de sus habitantes se desarrollaban fuera del núcleo urbano, por lo general en el entorno rural. En



Foto 191 De la tapia al bloque, Malchinguí

este sentido, como nos comentó el arquitecto Leonel Ruiz (Comunicación Personal, 2005), no existía un modelo urbano planificado, por el contrario, las primeras construcciones se hicieron en respuesta a las necesidades de los nuevos colonos, tanto es así, que lo que hoy es la plaza central de Santo Domingo, en los primeros años de este proceso, apenas era un potrero. Sin embargo, ya se consideraba una especie de “núcleo”, por lo que los primeros habitantes se asentaron a sus

alrededores, en pequeñas casas que fueron construidas con los materiales que se encontraban a la mano, fundamentalmente de madera y paja, en lo que consistió una estructura realmente precaria.

Otra de las situaciones que caracterizó a estas “**ciudades dormitorio**”, es que en ellas, la oferta de servicios, por lo general, era mínima, este fenómeno se presentaba, debido a que, las dinámicas cotidianas de

los pobladores se desarrollaban más en lo rural, razón por la cual buscaban la manera de satisfacer sus necesidades en ese mismo espacio, en este proceso se explica que la temporalidad de estos primeros asentamientos fue la norma a seguirse.

En cuanto a lo que se podía observar en las viviendas, se advierte que muy posiblemente, los primeros colonos adaptaron los conocimientos adquiridos en su lugar de origen, para la utilización de la materia prima existente, en respuesta a las condiciones de la zona, la misma que fue realmente muy distinta en relación a la que dejaron atrás. La ciudad de Santo Domingo comienza a despegar cuando el eje vial, inicialmente precario, permitió un contacto más favorable con las ciudades de Quito y Guayaquil, ello activó el comercio y posibilitó la adquisición de otros materiales para la construcción de las viviendas, como el cemento y el zinc. Precisamente, la gradual consolidación de las viviendas mediante la utilización de otros materiales traídos desde fuera, que expresaban el poder econó-

mico de los colonos, se convirtió en uno de los “marcadores” del éxito o fracaso de su migración.

En estas épocas, como ya quedó señalado, alrededor de lo que años más tarde sería el parque central de Santo Domingo, se construyeron casas de uno o dos pisos, exclusivamente de madera y con techos de bijao. Las que fueron elaboradas de dos pisos tenían un soportal, el cual era construido para permitir a los transeúntes guarecerse de las inclemencias del clima, en ese tiempo, las precipitaciones pluviométricas eran constantes y copiosas. Las casas que no estaban en ese núcleo central se las construyeron también de madera, pero sobre pilotes, para evitar las inundaciones, así como la presencia de animales. La primera gran innovación fue la utilización de hojas de zinc en el techo. Una de las colonas pioneras a Santo Domingo nos comentó que como la carretera que venía de Quito a Santo Domingo solamente llegaba hasta Aloag, “había que traer las planchas a lomo de mula en medio de un lodazal, sorteando unos cuantos precipicios, y cruzando los ríos que eran enormes”.

Cuando se abrió la carretera desde Quito a Santo Domingo por el caserío de San Juan, pese a que dicha ruta era sumamente precaria y peligrosa, el transporte de víveres y materiales se hizo más frecuente. El cemento, las tejas y hasta algunos ladrillos, llevados bajo pedido, llegaron al poblado, con lo cual varias construcciones se comenzaron a elaborar de tipo mixto: madera y ladrillo, con techos de zinc. La presencia de estos nuevos materiales permitió que se construyan más casas de dos pisos, y que poco a poco, la ciudad se vaya extendiendo.

A partir de los años 60's del siglo pasado, cuando se construye la carretera desde Quito a Santo Domingo por Tandapi, y desde allí, a provincias como Manabí, Guayas y Esmeraldas, es que en Santo Domingo se produce un verdadero "boom" comercial que se ve reflejado, entre otros elementos, en un crecimiento sin precedentes del

plano de la ciudad. Las nuevas construcciones, casi de forma general, son elaboradas sin el aporte técnico de arquitectos planificadores, de allí que la "inventiva" popular aflora en los diseños de las viviendas que no guardan un estilo determinado⁸⁵⁷. Cada quien "hace la casa como puede", lo más importante es tener un espacio donde vivir. La característica general es que la madera ha sido reemplazada por el bloque de cemento, y el zinc por las tejas, losa de concreto o por las planchas de asbesto cemento. De igual manera se ha estandarizado el uso de los vidrios que en las primeras construcciones no se habían utilizado.

En términos generales, en las poblaciones de la zona de colonización tardía como Puerto Quito, Pedro Vicente Maldonado y San Miguel de los Bancos, la tendencia de la arquitectura popular siguió el mismo proceso: originalmente se edificaron pequeñas unidades habitacionales,

⁸⁵⁷ Estamos haciendo alusión a la arquitectura popular, de allí que no nos refiramos a una serie de edificios y nuevas urbanizaciones que han sido edificadas con el soporte técnico de profesionales en el ramo.



Foto 192 Hacienda en Mindo

utilizando los materiales que habían en el medio circundante, es decir, madera de distintos tipos, y hojas de cade o bijao para el techo. Fueron construcciones sumamente precarias, las mismas que, en estricto sentido, y como los habitantes iniciales de estos poblados lo señalaron: “solamente servían para guarecerse”. Para los originales pobladores de estas zonas de la provincia de Pichincha, la construcción de las primeras carreteras, por precarias que ellas fueron, les permitió la

introducción de otro tipo de materiales para las viviendas, con los cuales se fueron consolidando, siguiendo el mismo patrón de Santo Domingo, es decir, la madera gradualmente fue abandonada y reemplazada por el ladrillo o el bloque, o sobrevivió junto a ellos en construcciones mixtas; el techo de palma fue reemplazado por el de zinc, en primera instancia, luego la teja y por último la losa o las planchas de cemento asbesto. En este caso también, la casi totalidad de las viviendas

fueron elaboradas sin el auxilio de un profesional, de allí que no hay un diseño definido, sino que ellas cumplieron los deseos de sus dueños o del “maestro mayor”. Contemporáneamente se puede ver, tanto en edificaciones públicas como privadas, que las construcciones ya se hacen en función de diseños arquitectónicos, por lo cual cambian en fisonomía externa, así como en funcionalidad interna.

Como algo digno de destacar, en toda la provincia pudimos ver diversas e interesantes creaciones y manifestaciones arquitectónicas, especialmente en lo que dice relación a un alineamiento con el ecosistema. Por lo general, las personas han sabido adaptar los materiales de cada zona a sus necesidades y las mismas viviendas armonizan con las condiciones del ecosistema. En Nanegalito al igual que en Pedro Vicente Maldonado, se menciona que antiguamente las casas eran construidas a base únicamente de materiales endémicos tratados artesanalmente:

...su techo era de **bijao**: una palmera que crece solo en

los bosques nublados. ...las casas eran al comienzo de chilla, es decir, de guadúa partida con machete, amarradas con venas de jamichi; bejucos que crecían en los árboles, mientras que las cubiertas eran de hojas de bijao y hojas de cabuya, y el piso de tierra (Espinosa Apolo, 2005:69).

De igual modo, en Cabuyal, zona de población afroecuatorial, también al noroccidente de la provincia, nos hablaron de casas construidas de **caña guadúa**, levantadas sobre pilares para proteger a las familias de las culebras y otras alimañas, que acechaban y acechan, a los habitantes. A partir de estos ejemplos, podemos ver como la construcción de las viviendas en los medios rurales, es una especie de “negociación” con el ecosistema, en que si bien se toma lo que éste posee, también hay que adaptarse a sus condiciones y aprender a “convivir” con ellas. Hecho que sin lugar a duda, se da en las poblaciones rurales de manera más evidente, ya que las ciudades se caracterizan por una imposición total de elemen-

tos más o menos tecnificados, sobre el ambiente natural.

En el noroccidente de la provincia, las viviendas han ido en un proceso gradual de cambio, si bien las construcciones populares, utilizan hasta la actualidad materiales endémicos, con el paso del tiempo se han ido transformando y el uso de materiales se ha especializado; por ser zonas de colonización reciente, las y los nuevos pobladores al llegar,

debieron hacer uso de su creatividad y de los conocimientos previamente adquiridos, para la construcción de sus viviendas.

Cuando recién se llegaba, nosotros usábamos mucho las palmas de bístolas y madera redonda, le poníamos piso y cubierta de paja,.. cuando eran solo ranchos⁸⁵⁸ ... Ya después, más después, se empezó a hacer las casas de madera más buena, del colorado o caoba que era madera



Foto 193 Vivienda Tradicional zona noroccidental

⁸⁵⁸ Los ranchos son las viviendas temporales de los colonos, en las que habitaban en el primer período de su asentamiento. Generalmente, tienen poca elaboración y el material que se usa es madera del sector, son una especie de viviendas de emergencia.

fina, el tangeré y los techo de zinc, la mayoría... Y ya actualmente se hacen casas de estructura... va avanzando, van cambiando las cosas.

- Casas de Hacienda:

La típica vivienda tradicional en las zonas rurales de la provincia de Pichincha, mostraba marcadas distinciones con las casas de los hacendados y sus trabajadores. En la construcción de estas edificaciones se vuelve evidente el estatus social y económico de estas familias. Ejemplos de esas edificaciones las podemos encontrar en las poblaciones de Cayambe, Sangolquí, Píntag, Pifo, San Pedro de Tabuela, y las afueras de la ciudad de Quito, entre otras. Varias de estas cons-

trucciones se las puede observar hasta la actualidad; algunas de estas casas de hacienda⁸⁵⁹ se las ha conservado y más de una ha sido eventualmente adaptada para la actividad turística.

Aún cuando no existió un solo estilo para la edificación de estas casas, la mayoría de ellas eran amplias construcciones, que contaban con un patio delantero, el cual albergaba a un gran jardín, así como un extenso patio posterior, en cuyo centro generalmente se levantaba una gran cruz de piedra⁸⁶⁰. Ya sea en el espacio delantero o posterior, se destinaba un lugar especial para la capilla de la hacienda. En este patio y como construcciones anexas del complejo arquitectónico, se levantaban las

⁸⁵⁹ “Existen lugares que se destacan por su arquitectura y su pasado, como las haciendas Chillo Compañía -donde se reunieron los próceres de la independencia a preparar la conspiración de 1809-, La Merced, El Tena y la del Deán Bajo. Están las casas de las haciendas Miraflores, Cotogchoa, La Bolivia, San Agustín y San Francisco. Según el libro La Hacienda, de Corral y Serrano, Chillo Compañía perteneció a la Compañía de Jesús... data de 1780, ha sufrido modificaciones a o largo del tiempo, pero guarda el encanto de las casas de hacienda coloniales construidas con adobe, piedra y madera. Sus terrenos fueron parcelados y urbanizados. Actualmente funciona allí un club privado. Chillo Jijón (Santa Rosa de Chillo) está ubicada en lo que fue la encomienda otorgada al español Rodrigo Núñez de Bonilla, La hacienda... perteneció al Marquesado de Miraflores, título otorgado a don Antonio Flores Jijón, quien fuera presidente de la República. Más tarde se creó la fábrica textil Chillo Jijón, que funcionó hasta 1975. La familia Jijón la modernizó y embelleció... tiene una iglesia, decorados, obras de arte y muebles antiguos”.... (www.edufuturo.com).

⁸⁶⁰ Estas cruces si bien servían para el culto y la adoración, eran usadas para impartir castigos públicos a los huasipungueros.

bodegas de maquinarias y alimentos, así como un pequeño establo “para los caballos de uso diario de la familia”. En ciertas haciendas también existía el espacio dedicado a los obrajes. La casa propiamente dicha estaba rodeada de pasillos, con muchos vidrios que mostraban tanto su parte delantera, así como la posterior, estos pasillos comunicaban a las diferentes habitaciones y salones con que ella contaba.

En la ciudad de Cayambe, todavía se conserva y “en buen estado de salud”, la que se señala

como “la hacienda más antigua del Ecuador”, que según datos históricos, empezó a construirse en mil quinientos ocho, se trata de la emblemática Guachalá, en donde solamente caminando por sus pasillos adoquinados, podemos “sentir” la historia de la provincia vagando por sus instalaciones. En este complejo arquitectónico, aún existen calabozos en los que se encerraba a los empleados del obraje y el patio enorme en que los “sublevados” recibían castigo ante los ojos de los otros trabajadores, “para



Foto 194 Casa de Hacienda, Pesillo

que les sirva de escarmiento”. Curiosamente, en los mismos patios también se realizaban las alegres fiestas de los Santos Patronos, momentos que eran aprovechados por los hacendados para acercarse a sus trabajadores.

Como ya se señaló anteriormente, no todas las casas de hacienda tuvieron un estilo similar, sino que unas fueron levantadas bajo una influencia típicamente española, pero otras, al menos en cuanto a su salón central y comedor adyacente, eran de un estilo “cercanamente” Victoriano. Unas y otras tenían una particularidad semejante: la gran chimenea, generalmente coronada con la cabeza embalsamada de un venado u otro animal, la cual era encargada de combatir el intenso frío de las tardes y noches serranas.

Podría parecer una contradicción que tratándose de estas mansiones podamos hablar de una arquitectura popular, pero bien vale la pena destacar que “lo popular” de estas edificaciones está en parte de los decorados, tanto internos como externos de

las casas, generalmente de estuco, así como en ciertas técnicas constructivas como el tapial o la pared de adobe, e inclusive en el decorado de la chimenea, generalmente de piedra donde en el labrado de la misma, más de una vez habían intervenido hábiles manos de artesanos que imprimían su propios diseños decorativos. Nos han reportado que algunos comedores de ciertas casas de hacienda, también tenía pintura mural con temas costumbristas.

Estas construcciones, por lo general, estaban hechas de tres tipos de materiales: la piedra, la madera y el adobe, y para los techos la infaltable teja. Los tumbados eran elaborados de carrizo con bahareque, amarrados con “soguilla” y generalmente estaban llenos de decorados en estuco. Del mismo modo, personas con conocimiento en este tipo de edificaciones nos informaron que ciertas haciendas del valle de los Chillos, especialmente en el tumbado de su salón principal, tenían exquisitas decoraciones en pan de oro.

Muchas de estas edificaciones no han resistido el paso del

tiempo. El proceso de urbanización ha terminado con lo que otrora fueron majestuosas casas de campo. En otros lugares, como Tabacundo, La Esperanza, Píntag, Puembo, Zámbriza etc. al haberse liquidado la gran propiedad, sus dueños originarios dejaron de mantenerlas y entraron en un proceso de destrucción. En otros casos, el crecimiento de la gran ciudad como Quito, las incorporó dentro del plano urbano, algunas de ellas se derrocaron ya que no era lógico mantenerlas, siguiendo un principio de maximización de ganancias económicas en función del espacio utilizado. Otras, como la hacienda La Delicia, en el sector del barrio de Cotocollao, en el norte de Quito, o El Carmen, en el extremo sur de la ciudad, concretamente en

la parroquia Chillogallo, han sido restauradas por el Municipio del Distrito Metropolitano, y cumplen funciones específicas, la primera es el edificio de la administración zonal, y la segunda, en relación con su valor histórico, ha sido convertida en un Museo.

14.3. Arquitectura Urbana Tradicional en Quito

La provincia de Pichincha es la cuna de la capital del país y posiblemente es en Quito donde más claramente se puede observar un proceso de urbanización con su respectiva planificación. Quito es una ciudad que tiene sus orígenes en la colonia⁸⁶¹, es decir, su desarrollo urbano viene de aquella época⁸⁶², en que las ciudades eran concebidas siguiendo

⁸⁶¹ En la actualidad muy pocas casas que fueron erigidas en la época colonial todavía se conservan en Quito, una de ellas es la conocida como la del “Alabado”, ubicada en la calle Cuenca, entre Rocafuerte y Bolívar, denominada así porque en su frontis había una jaculatoria que rezaba así: “Alabado sea el Santísimo Sacramento”. El pueblo solamente la denominaba la casa del Alabado. Esta edificación está siendo restaurada, y en un futuro será convertida en un Museo Arqueológico.

⁸⁶² “Al fundar la ciudad de América, los españoles no habían hecho una gran teoría sino una gran síntesis. Identificaron tres principios esenciales: urgencia, pragmatidad y simplicidad. Urgencia porque en función de la llegada al sitio donde se encontraban las riquezas obtenían sus beneficios;... Pragmatidad, porque las ciudades se fundaban tomando en cuenta claros intereses por dominar: los centro político-administrativos existentes... Simplicidad porque la fundación de las ciudades no era una empresa cultural o benéfica” (Benavides, 1995:87).

la forma de un damero⁸⁶³, con un centro en que se asentaban los dos poderes: la Iglesia y el Estado, en Quito este núcleo del poder está ubicado alrededor de la Plaza Grande⁸⁶⁴. La fundación de la ciudad de Quito obedeció a razones ideológicas, pero también de orden estratégico, tendientes a posibilitar el proceso de conquista, como bien se puede entender en la siguiente cita:

En resumen se puede señalar que la lógica de implantación de la ciudad de Quito al momento de la conquista obedeció a condiciones esencialmente estratégicas que posibilitasen la avanzada de la ‘empresa’ conquistadora. Su manifestación espacial reflejaba esta situación apuntalada por el rol de la iglesia⁸⁶⁵ como aparato de control y difusor de ideología... (Achig, 1983: 38).

No sólo Quito estaba planificada en forma de damero con una

plaza como núcleo central, hasta el día de hoy podemos encontrar ciudades como Machachi, Cumbayá, Pifo, Cayambe, entre otras tantas, que tienen esa forma inicial de distribución espacial, la misma que ha ido cambiando, dependiendo del proceso urbano y de las regulaciones al mismo que se han ido dando por parte de los municipios.

La vida pública en el Quito colonial, al igual que en las otras ciudades conquistadas del continente americano ocurría alrededor de su plaza central, en el caso de Quito, la referencia fue la **Plaza Grande**⁸⁶⁶, a la que los y las ciudadanas acudían a recrearse, hacer compras o simplemente dejar pasar las horas muertas, esta funcionalidad es un vivo ejemplo de esto. Los ciudadanos más importantes, en referencia al poder económico así como político, escogían las vecindades a esta plaza para su vivienda, ya

⁸⁶³ La forma de damero alude a un tablero de damas, donde el centro de la ciudad estaría representado por la plaza central, alrededor de la cual, en forma transversal y longitudinal se irán alineando las calles que iban constituyendo la ciudad.

⁸⁶⁴ Además de la Plaza Grande, en Quito hubo otras dos plazas fundadoras: San Francisco y Santo Domingo.

⁸⁶⁵ Sobre la trascendencia y significado de las construcciones religiosas en la ciudad, se tratará en el acápite destinado a la arquitectura religiosa.

que de esta manera se mantenían cercanos a los círculos de poder. Si se toma en cuenta que la plaza era el único espacio destinado a la vida pública de forma específica, se puede afirmar que ésta no se daba con gran intensidad, como ya se dijo en el acápite anterior: “la vida era más hacia adentro.”

La distribución urbana partía de este núcleo central, conforme las construcciones se alejaban del “centro”, pertenecían a personas con menos influencia y recursos económicos, hasta llegar a las viviendas de mestizos e indígenas, quienes vivían alejados del centro, pero cerca de los obrajes, donde eran empleados. Evidentemente conforme las viviendas se alejaban de este núcleo tenían menos acceso a los servicios públicos, que para la época eran

bastante limitados, lo que existía eran ciertas calles adoquinadas, escaso abastecimiento de agua por medio de aguateros y mercados de intercambio comercial. Quito fue desde sus inicios coloniales, una ciudad marcada por la discriminación y la desigualdad, situación que como veremos más adelante, no se ha transformado mayormente, con el pasar de los siglos.

Durante los dos primeros siglos de colonización española, uno de los objetivos principales de los invasores fue erigir todo un aparato ideológico imponente, que hiciera visible su poderío. La religión fue el instrumento elegido para tal fin, por eso no es de extrañarse que: “Durante los siglos XVI y XVII se levantaron los Conventos y las Iglesias que darían nombre a la ciudad y que

⁸⁶⁶ Aunque el paso del tiempo y la explosión demográfica en las ciudades, definitivamente han roto con esta planificación inicial. Las **plazas centrales**, siguen siendo referentes de ciudadanas y ciudadanos, en ellas transcurre el tiempo de manera lenta y casi parsimoniosa, son lugares de encuentro, de comercio, en muchos casos, cuando las rodea una Iglesia, son como un espacio de transición entre el mundo profano de la ciudad y el sagrado del templo. Es decir, las plazas son pequeños universos identitarios que guardan la historia de las ciudades en su interior; posiblemente es esa la razón de que muchos habitantes de las pequeñas ciudades, se hayan quejado amargamente de que en los planes de rehabilitación municipales, las plazas pasan a convertirse en parque con otra lógica, otra dinámica.

se construyeron aprovechando la mano de obra indígena,... Durante el siglo XVIII la urbe consolidó el ambiente conventual..." (Ibid.:47).

Y es justamente en el siglo XVIII⁸⁶⁷ cuando la colonia por mala administración, se fue eclipsando, lo que se vio plasmado en las escasas construcciones monumentales de la época. Sin embargo, para ese momento la ciudad ya había doblado el número de sus habitantes⁸⁶⁸ y sus límites eran: "La Recolectión del Tejar indicaba al poniente el término de la población urbana. Al oriente se hundía el cauce del Machángara sin más servicios que dar vida a los molinos con sus aguas. El Panecillo en cuyas faldas se le levantó la Casa de Ejercicios-convertida luego en Hospicio- marcaba el límite sur de la ciudad; y la Iglesia del Belén el Norte" (Íbid.: 47).

Incluso a finales del siglo XVIII y a comienzos del siglo XIX, cuando se comenzaba la vida republicana la ciudad mantenía esas formas. "Durante los primeros tiempos de la República, la ciudad seguirá manteniendo la misma ordenación y la misma conformación de los tiempos de la Colonia. Su aspecto físico no va a variar fundamentalmente y, ni siquiera van a hacer su incursión los principios arquitectónicos que se planteaban en Europa" (Ulloa, Sócrates y Darquea en Achig, 1983:49). En este mismo período el proceso de crecimiento en forma radial-concéntrica se transforma, para empezar a crecer en una forma longitudinal.

Hasta el siglo XVIII las casas eran en su mayoría de una sola planta⁸⁶⁹, pero a partir de allí empezaron a construirse de dos plantas "incorporando un nuevo

⁸⁶⁷ Pese a lo dicho, existen autores como Larrea, 1996:76, citado en Jaramillo, 2000, que mantienen que: "...en el siglo XVIII la tradición artística de la Escuela Quiteña continuó esplendorosa, que se hicieron en monasterios e iglesias, ricos retablos y tallas cubiertas de oro, muebles de taracea, figurillas de madera, orfebrería, filigrana, bronces y esmaltes, hierros forjados, cerraduras y aldabones, amplios zaguanes, patios rodeados de columnas,..."

⁸⁶⁸ Si bien había aumentado la población mestiza la indígena se había mermado considerablemente.

⁸⁶⁹ Salvo las casas de las personas poderosas que tenían dos plantas, la primera únicamente para la servidumbre y la segunda para sus dueños.

tipo de arquitectura con el **balcón alado y el cambio de la rejería**” (Jaramillo, 2000:231). Los materiales también cambiaron pasando del adobe al ladrillo, lo que modificó considerablemente la arquitectura urbana, adoptando el modelo de la arquitectura andaluza⁸⁷⁰, “con zaguán, huerta con postigo, ancho patio con pórticos, traspatio, corral” (Ibid.: 231).

Las casas quiteñas de aquella época guardaban algunos elementos emblemáticos, que sin lugar a duda, le dieron una característica especial, casi romántica a la ciudad. Uno de los rasgos característicos de las viviendas tradicionales son los coquetos **balcones**, espacios que servían para asomarse con decoro a la “vida de fuera”, siempre tan alejada de la intimidad del espacio privado del hogar. Estos espacios de decoraciones esmeradas, fueron con certeza los mejores aliados de los enamorados que brindaban serenatas⁸⁷¹. Al dar un paseo por el casco colonial de la ciudad de Quito, por el centro del Quinche, Tabacundo o incluso en

Machachi, se pueden observar infinitud de balcones decorados de las más diversas maneras y basta darles una mirada, para transportarse en el tiempo y revivir todas las historias que las abuelas y abuelos nos contaron.

Los balcones tuvieron una transición importante, pasando del hierro forjado a la madera, lo que se produjo por efecto de los altos costos del hierro, esta transición se puede ver mejor en las viviendas populares, ya que la gente adinerada, siguió construyendo sus balcones de hierro. En este sentido, se puede observar, como la estética juega un papel fundamental incluso en los sectores populares, que buscan formas de adaptación accesibles a sus recursos.

De hecho, la decoración de las viviendas es uno de los elementos centrales de la arquitectura popular, si bien los cánones estéticos provenían (y aún en la actualidad provienen) del extranjero, los artesanos locales lograron establecer estilos

⁸⁷⁰ Este estilo es el típico que se conserva en el Centro Histórico.

⁸⁷¹ Sobre este tema se trata a profundidad en el capítulo de música, danza y teatro.



Foto 195 Detalle balcones casa neocolonial, Quito

eclécticos propios, a partir de las múltiples tendencias estéticas foráneas. Como nos comentó un informante conocedor del tema:

Lo que se podía ver en Quito, especialmente, fue una arquitectura europea matizada con elementos decorativos locales, porque una de las características de la arquitectura popular sigue siendo

los decorados, tanto a nivel de los estucados, como de los artesanados de madera o la pintura en los halares de los tejados. En este sentido, se puede ver como las viviendas no son únicamente espacios funcionales, por el contrario, sus construcciones especialmente en las zonas urbanas, tienen importantes contribuciones decorativas y

enormes significados relacionados con el prestigio, mientras una casa más decorada estaba, más prestigio social tenían sus habitantes⁸⁷².

Las **puertas**, de la misma manera que los balcones, fueron espacios de expresión estética en que los artesanos tuvieron la posibilidad de mostrar sus destrezas, mientras que los propietarios, mediante las tallas en madera, hacían gala de su posición social. Es interesante,

además, el hecho de que en estas tallas, sobre todo en el Centro Histórico de la ciudad de Quito, se puede ver motivos nativos de flora y fauna entrelazados con representaciones y estilos puramente europeos, posiblemente en la arquitectura popular se empieza a percibir la construcción de las identidades mestizas en las que conviven varias matrices culturales, fundiéndose en una identidad renovada. Como ya mencionamos anteriormente, los **halares** de las casas de la capital con sus frescos



Foto 196 Detalle de fresco en corredor con vista al patio central, Cayambe

⁸⁷² Este tipo de conceptos ideológicos se dieron hasta entrado el siglo XX.

y estucados, también nos hacen explícito este fenómeno.

Otro de los elementos decorativos muy significativos de la arquitectura popular en esa época, fue la simulación de columnas, en los frontis de las edificaciones, las mismas que “mezclaban” estilos románicos con jónicos o griegos. Lo importante era tener un decorado, independientemente de si él o ellos eran del mismo estilo. En la ciudad de Quito, cuando se recorren calles como la Cuenca, Imbabura, Cotopaxi, etc., en los tramos que van desde la Olmedo hasta la Rocafuerte, aún se pueden apreciar este tipo de edificaciones.

Si bien estos elementos decorativos se encuentran a lo largo de la provincia de Pichincha, es en el Distrito Metropolitano de Quito en donde más se puede disfrutar de su belleza. Estas decoraciones fueron realizadas hasta finales del siglo XIX, en el que, a causa de las guerras por la independencia, los recursos económicos en la ciudad empezaron a escasear, con lo que la decoración se volvió menos fastuosa.

Hasta bien entrada la república, si bien la ciudad se había transformado considerablemente en cuanto a su sistema político, las prácticas cotidianas permanecían centradas en la vida del hogar y las obligaciones religiosas. Es sólo a mediados del siglo XIX en que se amplía la vida en la esfera de lo público, lo que se expresa en el desarrollo arquitectónico de la ciudad: “comienza el cosmopolitismo en la arquitectura y el arte ecuatorianos, porque hasta 1850 no existía una galería, ni un museo en el país y los edificios públicos aparecieron en la segunda mitad del siglo indicado.” (Ibid.: 280) De aquella época, son edificios como el Teatro Sucre, el Observatorio Astronómico, La Escuela de Artes y Oficios, entre otros. Este tipo de transformaciones no se dan en las otras ciudades serranas de la provincia, ya que su vida transcurre mucho más ligada a la agricultura y por lo tanto, a la economía de hacienda, en ese sentido, aquellas construcciones, dentro de la tendencia cosmopolita, simplemente, no eran funcionales a ese estilo de vida.

Casi al finalizar el siglo XIX en Quito “había 145 manzanas 1668 casas particulares sin servicios higiénicos” (Ibid.:280), las comunicaciones interprovinciales se realizaban mediante diligencias, en mil ochocientos noventa y cuatro se inauguraba el alumbrado público; Quito se convertía poco a poco en una ciudad cosmopolita, con lo que la transformación se hacía evidente.

Es en este mismo siglo, cuando el espacio público cobra fuerza en la ciudad, la vida deja de ser tan hacia adentro y se empieza a destinar suelo urbano para la construcción de parques y plazas. “Llegadas con los vientos de 'La Academia': en Quito se diseñan el parque de la Alameda” y posteriormente el Boulevard 24 de Mayo, elementos urbanos novedosos y modernos que no logran arrebatar el protagonismo de la Plaza y de la calle de la ciudad histórica, sino que más bien

complican de manera positiva, la forma de ser de la ciudad” (Salgado, 1996: 57 en Arízaga, 1996).

A comienzos del siglo XX, la ciudad definitivamente estalla en crecimiento y por lo tanto en transformaciones, los lotes de terreno empiezan a venderse tomando en cuenta su plusvalía⁸⁷³, que estaba relacionada con las cercanías al centro histórico que también era locus de la actividad comercial, así como del poder económico. “El nuevo estilo empresarial de fraccionamiento y expansión urbanos, como se ve, continuó hacia el norte” (Benavides, 1995: 35). Este cambio fue impulsado en gran parte por la llegada del ferrocarril en mil novecientos ocho, que en esa época se constituyó en el símbolo de la modernidad y trajo consigo un importante intercambio cultural a nivel nacional. Otras obras significativas fueron, la inauguración de servicios indispensables como

⁸⁷³ “Una de las formas viables y directas implementadas por la clase dominante tendientes a superar la crisis económica nacional fue la acción encaminada a revalorizar y especular con la tierra urbana de Quito, especialmente de las fincas y quintas residenciales de la planicie de Ñaquito, aprovechando el crecimiento demográfico observado en las décadas anteriores. Para 1922, la ciudad tenía 80.000 habitantes y un área urbana de 294 has” (Achig, 1983: 55).

el agua potable, energía eléctrica y alcantarillado, el cambio del empedrado al adoquinado, entre otras transformaciones, las mismas que fueron concebidas por profesionales extranjeros.

En la década de los veinte empiezan a construirse⁸⁷⁴ en la ciudad, las primeras urbanizaciones: La Floresta⁸⁷⁵ y las Mercedes, mientras que la construcción de vías, la instalación de teléfonos, la llegada del ferrocarril y la instalación de alcantarillas, transformaban el paisaje, dándole un matiz acelerado, pujante.

Aparecen además, en el imaginario popular los barrios, pequeños microcosmos en que transcurría la vida, por lo general alrededor de un punto o un oficio referencial, capaz de dar una

identidad a las y los habitantes. "El barrio de **San Roque** siempre giró en torno al mercado⁸⁷⁶, el barrio de la Tola alrededor del Camal (el primero de estos establecimientos estaba ubicado en lo que hoy es la plaza Marín). El barrio de San Diego desarrollaba sus actividades en relación con el cementerio". En función de los barrios se construían identidades y fuertes sentimientos de pertenencia, que a su vez provocaban ciertas rivalidades, que se podían ver incluso en las mismas conquistas amorosas, como nos comentó un informante: "...para un hombre que pertenecía a San Roque, conquistar a una mujer de la Tola, era casi imposible, porque al interior de los barrios se vivía una especie de endogamia, y cada barrio iba forjando su identidad".

⁸⁷⁴“Los materiales de construcción predominantes utilizados hasta la tercera década de este siglo fueron los mismos de siempre: piedra, adobe, cal, Madera, arena. En menor proporción el ladrillo y el yeso y los materiales de importación como el hierro, el cemento y las baldosas. Solamente cuando en 1926 se comenzó a fabricar cemento nacional se hizo más frecuente el uso de hormigón armado”. (Achig, 1983: 60).

⁸⁷⁵La Floresta fue un barrio atípico, nunca fue de estrato popular, siempre fue de clase media o clase media alta, mientras más se acerca a la Coruña, está el estrato más alto mientras más se acerca a la Vicentina, está el estrato medio, pero nunca fue popular.

⁸⁷⁶“No se sabe a ciencia cierta si en el espacio que se construyó el Mercado estaba o no un predio vacío; el único dato que se conoce es que fue en el año 1950 y ejecutado por el ingeniero Harold Smith, ..., durante la administración del Alcalde señor José Ricardo Chiriboga Villagómez y funcionó hasta la década de los 70”. (Mafla, 1996:76 en Arizaga, 1996).

A los últimos acontecimientos reseñados habría que sumar, como un elemento transformador, en relación a los estilos arquitectónicos, el hecho de que, a mediados del siglo XX, la influencia del neoclásico francés, estilo más sobrio y de líneas más rectas y que tenía como propósito la búsqueda de la armonía y no tanto de la fastuosidad, a diferencia de su antecesor el barroco, irrumpe con fuerza en la ciudad, lo que va a provocar nuevos cambios en el paisaje urbano de Quito, especialmente.

Como hemos señalado, el estilo neoclásico hace presencia, y con él, las anteriores tendencias arquitectónicas se van transformando. Indudablemente es una época donde la influencia europea es una constante, basta dar un paseo por calles como la Venezuela, la Olmedo, la Guayaquil o la Mejía, entre muchas otras, para encontrarse con enormes casas de corte europeo, en sus distintos estilos, típicas de época. Como nos hacía notar un informante:

En los comienzos del siglo XX, en Quito había una ar-

quitectura fundamentalmente europea dentro de una doble modalidad: barroca demodé que va bajando un poco el tono, al mismo tiempo que comienza a influir una arquitectura francesa, neo clásica, la misma que se expresa fundamentalmente en sus líneas rectas y en trabajos decorativos teniendo como material el hierro forjado: balcones, cercas de los parques, cerramientos de las casas. Esta arquitectura francesa también se manifiesta en ciertas construcciones que tienen en el tercer piso unas ventanas en forma de trapecio. El techo era de zinc corrugado, y generalmente estaban pintados de forma encarnada. En la misma época, las casas con muchos adornos denotan una influencia italiana, especialmente a través de los trabajos de un arquitecto reconocido de apellido Russo. La casa de la calle Guayaquil y Oriente, que se llamaba el Palacio Pardo, es típica de ese tipo de arquitectura. También en la calle Guayaquil y Esmeraldas, ahí también hay una casa de este arquitecto, que fue creando una escuela.

Paralelo al cambio en el estilo constructivo de las viviendas, el proceso de urbanización empieza a manifestarse a través de algunas obras públicas, como la **pavimentación** de ciertas calles de la ciudad, consideradas desde la lente planificadora como importantes. Este hecho, que significa una transformación en el modelo arquitectónico de la

capital, acentúa las diferencias sociales entre la población, mientras unos ciudadanos gozaban de calles pavimentadas, otros aún debían moverse por pequeños chaquiñanes y polvorientas calles. De la misma manera, mientras unas casas eran decoradas con elegancia y voluptuosidad, otras, apenas lograban tener techos con tumbado. Estas notables



Foto 197 Balcón con rejas de hierro, Quito

diferencias que se evidenciaban en las construcciones y en la dotación de los servicios públicos de cada zona, no ha cambiado aún en la actualidad.

Para la década de los 40's llega a la ciudad el estilo neocolonial, "inspirado en las obras de la arquitectura hispacolonial, se desarrolló como una respuesta a los movimientos eclécticos e historicistas europeos y buscó una expresión propia que transmitiera la historia, la tradición y la cultura hispanoamericanas, respondiendo, por cierto, a las exigencias del momento" (Ortiz, 2006:93).

Para esta época, la Mariscal, zona incorporada recientemente en el paisaje urbano de Quito, se constituyó en el área preferida

por las familias pudientes de la capital, quienes habían "abandonado" el centro y se trasladaron a dicho sitio, que tuvo la virtud de no estar alejado del centro y sin embargo, era más residencial y "cómodo". Precisamente en la Mariscal, aún en la actualidad, se pueden observar edificaciones que responden al estilo neocolonial, como la que fue residencia de Benjamín Carrión⁸⁷⁷ y el antiguo edificio de la Casa de la Cultura. A pesar de la modernización imperante, para aquella época, "se continuaban utilizando especialmente en la arquitectura popular técnicas y materiales de origen colonial" (Ibid.:94).

En los cincuenta el paisaje arquitectónico adquiere un nuevo rostro, esta vez influenciado por la cultura norteamericana⁸⁷⁸,

⁸⁷⁷ Esta casa está ubicada en la esquina de las calles Jorge Washington y Páez, en el barrio de La Mariscal y fue construida bajo la dirección de su propietario, quien como se puede observar, poseía conocimientos de arquitectura. Esta casa fue habitada hasta los años 50's por sus propietarios, pero después fue rentada y en los años 70's se convirtió en burdel. En los años 90 esta casa fue rehabilitada y convertida en el Centro Cultural Benjamín Carrión.

⁸⁷⁸ En los años 50's, la ciudad sufre una serie de alteraciones, debido a la influencia norteamericana, que se acentúa, enmarcada por la coyuntura política de ser el señor Galo Plaza presidente del Ecuador desde mil novecientos cuarenta y ocho. En su mandato, la influencia del país del norte fue muy fuerte en muchos ámbitos de la vida del Ecuador, incluyendo nuevas concepciones relativas a la ocupación del espacio, tendencia que se la puede advertir en la ciudad de Quito.

en la ciudad, tanto en el centro histórico, como en la zona norte en expansión, aparecen edificios “grandes” y de dudosa condición estética, como el de la antigua Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, el Edificio Guerrero Mora, etc. Es en esta década donde se termina de consolidar el plan⁸⁷⁹ segregacionista urbano que se venía heredando desde la misma colonia, en el que, unas veces de forma directa, en otras “disimuladamente”, se impedía a las familias de escasos recursos el acceso a la zona norte. No nos olvidemos que en el primer Plan Regulador elaborado desde el Municipio por el arquitecto uruguayo Jones Odriozola ya se contemplaba: “la existencia en el sur de grandes áreas que están localizadas cerca de las fábricas Internacional y Artigas que se pueden emplear para la creación de barriadas obreras” (Achig, 1983:57).

Con el advenimiento de todas estas transformaciones, el suelo urbano comienza a adquirir un nuevo valor, lo que repercute, de forma directa, en el tamaño en el cual se comienzan a edificar las casas, ellas son más pequeñas, los patios internos se reducen⁸⁸⁰, e incluso desaparecen, situación que se vuelve definitiva a mediados del siglo. Entonces, la calle aparece como una nueva extensión de la casa, las niñas y niños se las apoderan y hacen su patio de ellas. Los adultos, a su vez, realizan más actividades en el espacio de lo público, el mismo que, al contar con mayores servicios, se vuelve más cómodo y atractivo, lo que transforma considerablemente el paisaje urbano, haciéndolo menos conventual.

A partir de este momento, la vida de alguna manera se amplía y el espacio público empieza a tener la importancia que conser-

⁸⁷⁹ El Plan contemplaba la división de la ciudad en cuatro zonas:

a) La zona fabril del sur, b) La zona mixta de la ciudad vieja en el centro, c) La zona mixta central entre la Alameda y el Ejido, d) La zona residencial, desde el Ejido hasta el norte (Achig, 1983: 56-57).

⁸⁸⁰ En los comienzos de siglo XX, en la ciudad de Quito se construyeron una serie de casas con unos espacios interiores enormes, entre ellas destacó la muy famosa “casa de los siete patios”, en cuyo interior vivían muchas familias. Esta casa emblemática, ha sido restaurada por el Municipio del Distrito Metropolitano.

va hasta la actualidad, es decir, como lugar de recreación y de socialización. Bastaba ir al parque de la Alameda o del Ejido un sábado o un domingo en la mañana, para comprender la relevancia que estos espacios tuvieron en la vida de las quiteñas y quiteños. El parque es un lugar donde el juego se convirtió en objetivo, niños, niñas, adultos y ancianos ponían a prueba sus destrezas, mientras las parejas aprovechaban para darse apasionadas “manifestaciones de amor” ante la mirada de testigos anónimos. Desde siempre el parque ha brindado la posibilidad de romper con el tiempo productivo, ya que, arquitectónicamente simboliza lo lúdico, lo placentero. De ahí que hacia finales del siglo XX, y en pleno siglo XXI lugares tan “antiguos” como La Alameda y el Ejido, sigan constituyéndose en referentes identitarios de la ciudad.

En líneas anteriores nos habíamos referido a que algunos sectores de Quito, habían desarrollado una verdadera identidad barrial, esta característica de la ciudad, aún se la puede

encontrar en ciertos sectores urbanos, donde el individualismo, característico de la modernidad, aún no ha invadido las vidas de sus habitantes. Cabe decir que son los barrios más cercanos al Centro Histórico y algunos de los que se ubican al sur y noroccidente de la ciudad, los que mantienen este tipo de nexos que crean y refuerzan la identidad. Sin embargo, con la expansión urbana contemporánea, estos lazos empiezan a perderse y es justamente en las últimas décadas del siglo XX, que se vive una transformación radical; aunque ciertos barrios como **la Tola, San Diego, La Ermita, El Dorado, San Roque**, entre otros, sigan viviendo sus lazos comunitarios, que se han convertido en obstáculos, que resisten, de alguna manera, a las imposiciones de la modernidad, que elimina ese tipo de relaciones.

La ciudad se ve sumergida en una dinámica constante y acelerada. “Cambia la forma de vida, el comportamiento varía, se llena de matices, se incorpora variantes de eficiencia: el gran patio central con cuatro galerías pierde una

de ellas. Después pierde todas” (Achig, 1983:87). Es evidente que al entrar en una lógica de producción más exigente y veloz, el tiempo para compartir el ocio disminuye, con lo cual los espacios destinados al mismo, dejan de ser funcionales y eso, a la larga, afectará los vínculos afectivos, envolviendo a las y los ciudadanos en la soledad propia de las urbes modernas.

A finales del siglo pasado (década de los setenta en adelante), la ciudad especialmente influenciada por el “boom” petrolero, empieza un crecimiento desbordado y su paisaje adquiere matices diferentes, fundamentalmente porque no hay un solo estilo arquitectónico que se impone en la ciudad, sino que advertimos un relativo tono ecléctico, es decir, en algunas zonas de Quito es innegable un sabor modernista, en otras, ciertas tendencias anteriores perviven, a la par del surgimiento de unas nuevas. De estas particularidades nos ocuparemos cuando nos refiramos a la arquitectura contemporánea.

14.4. Arquitectura Popular Religiosa

Como ya se dijo anteriormente, la arquitectura es una expresión material de la cultura, en ese sentido, un país con una profunda tradición y fe católica, obviamente habrá desarrollado una muestra arquitectónica dando prioridad especial a la construcción de los templos, considerados como “las casas de Dios”. En este sentido, debemos destacar que el Ecuador en general y la provincia de Pichincha en particular, son muy ricos en cuanto a su expresión arquitectónica religiosa, basta recorrerla para descubrir en cada paraje ya sea una cúpula o un campanario que se alza imponente, en medio de las montañas, o de las vegetaciones subtropicales.

La arquitectura religiosa tiene influencia europea, de hecho, la mayoría de iglesias antiguas vinieron planificadas desde España y lo que se hizo aquí fue construir a imagen y semejanza de los planos (Julio Pazos, Comunicación Personal 2006). Pese a lo manifestado,



Foto 198 Arcos Iglesia Machachi

es importante señalar que tanto en los decorados, de manera preferencial, así como en las mismas técnicas y formas de organización de la construcción, están presentes los principios de la arquitectura popular, que se expresan de manera evidente en múltiples detalles, donde los hábiles artesanos supieron plasmar elementos propios de su cultura e identidad.

En la ciudad de Quito el proceso arquitectónico religioso se muestra imponente y constituye parte fundamental de su historia y belleza. “En este sentido, lo mejor de los materiales y técnicas de construcción, la destreza de los constructores y su habilidad estética, se emplearon en la edificación de templos y conventos; capillas y ermitas; recoletas y monasterios, todos llenos de

ornamentos, libros corales, entre otros. Es por esto, que al mirar las iglesias y conventos del período colonial de Quito vemos la más alta expresión arquitectónica de la época” (Ortiz, 1990:141).

Fue tal la importancia que tuvieron en la colonia las construcciones religiosas que para el siglo XVII, existían en la ciudad, al menos una treintena de estas edificaciones, para una incipiente población de cuatro mil habitantes. El emplazamiento originario de la ciudad es muy particular, ya que, “en el plano de la ciudad, la cuadrícula se halla en diagonal con relación a los puntos cardinales y, en una aparente coincidencia tomando como centro la Catedral⁸⁸¹; las cuatro iglesias conventuales se ubican simétricamente formando una gran cruz: al extremo norte

La Merced, al sur Santo Domingo, al este San Agustín y al oeste San Francisco” (Ibid.:142).

Uno de los templos más emblemáticos de la ciudad es San Francisco⁸⁸². “La iglesia es, sin duda, una de las obras capitales de la arquitectura americana y se caracteriza por ser un centro de irradiación del manierismo” (Ibid.: 155).

El conjunto, magistralmente diseñado, comprende la plaza, el atrio, la iglesia, el convento y las capillas del costado sur. El espacio abierto de la plaza, de carácter profano, se articula con el templo, espacio cerrado y cubierto de carácter sagrado, a través del amplio atrio que sirve de transición.

En el gran atrio, sobre el eje del templo se abre una bella y singular escalera circular,

⁸⁸¹ “Construida o modificada en varias etapas. En la primera, entre 1562 y 1565, se le edifica desde los cimientos bajo la dirección de Pedro Rodríguez de Aguayo y termina con la consagración realizada por el Obispo Pedro de la Peña en 1572, cuando se completa la obra con sacristía y la decoración: retablo, púlpitos y ornamentos. La segunda corresponde a la reconstrucción ordenada por el Obispo Alonso de Peña y Montenegro, después del terremoto de 1660, cuando se alarga, uniendo las naves laterales por detrás del coro, se construye la sala capitular y se amplía la sacristía” (Ortiz, 1990: 54).

⁸⁸² Sobre este templo se tiene información desde épocas precolombinas, que este complejo religioso era un tianguéz (mercado indígena), sobre el cual se levantaba el Quito prehispánico.



Foto 199 Iglesia de San Francisco Quito

diseño de Bramante, ... Por otra parte, en la fachada de la iglesia, diversos elementos, tales como las columnas fajeadas, demuestran la clara filiación manierista de su composición,... (ibid.: 155).

Dentro del proceso de conquista y colonización de lo que hoy es la república del Ecuador, hay que destacar que fueron

cuatro las primeras órdenes mendicantes que llegaron a la ciudad: franciscanos, mercedarios, dominicos y agustinos, cada una de las que construyó su respectivo convento, además de las recoletas⁸⁸³, entre las que están: San Diego, El Tejar, Nuestra Señora de la Peña de Francia, San Juan.

Posteriormente, con la llegada de los Jesuitas, se construye

⁸⁸³ Las recoletas eran casas construidas, de preferencia en las afueras de la ciudad, en las que se practicaban largos retiros espirituales.

el templo más ostentoso de la ciudad: La Compañía, edificada a partir de mil seiscientos seis hasta el siglo XVIII, como una importante muestra del estilo barroco, que a decir, de Julio Pazos (Comunicación Personal, 2006) tiene ciertos pequeños detalles que se alejan del purismo europeo y le dan un toque auténtico, muy ligado a lo que concebimos como la arquitectura popular, ya que en los decorados se pueden observar elementos que no se corresponden totalmente al estilo barroco europeo. Como él nos comentó, si bien esta Iglesia es probablemente la más europea de Quito, ya que es una réplica fiel de la Iglesia del Rezo en Roma, en ella “disfrazados” en las tallas de los arcos se pueden observar elementos de la arquitectura popular, por ejemplo, la desproporción de los personajes de las tallas. “Los personajes no están en relación a la arquitectura que los rodea, hay un uso de cosas que no deberían estar ahí: camas

en forma de cujas, armarios con platos, puertas con puertas grandes y chicas, lo que da muestras de un entorno material diferente al europeo” (Ibid.).

La distribución de esta iglesia consta de una nave central y varias capillas comunicadas entre sí. Al interior del templo existen algunos lienzos que datan del siglo XVII, entre ellos hay uno, con aterrORIZANTES imágenes del infierno, que hasta el día de hoy sirve de escarmiento a las y los pecadores. El impactante retablo (que nos hace recordar “la grandeza de Dios”), fue pintado al menos en dos etapas, entre el siglo XVI y XVIII, incorporándose en la segunda el artista quiteño Bernardo de Legarda. Es interesante señalar que en la iglesia matriz de Cayambe, existe un lienzo con similar temática, en el que incluso se pueden observar ciertos personajes de la cultura popular como los denominados gagones⁸⁸⁴, así como borrachos,

⁸⁸⁴ Existe una leyenda, que con ciertas variaciones, se repite en algunas provincias del país, como en El Carchi, Chimborazo, etc. en la que se da cuenta que si dos personas vinculadas por el compadrazgo se enamoran, se convertirán en “gagones”, una especie de perros a los que las personas les apedrean. Al día siguiente, quienes estuvieron en esta relación, vista negativamente por la colectividad, presentan derrames en los lugares donde esos animales recibieron los pedrazos. La moral popular compara el comportamiento de esas personas con el de los animales.

entre otros pecadores. El uso de este tipo de elementos populares en las obras artísticas religiosas, posiblemente se debe a que, si bien los colonizadores buscaban formas estéticas a través de las cuales podían imponer sus dogmas, éstas para ser comprendidas por los colonizados, debían ser expresadas en simbologías que les eran familiares.

Para otros historiadores del arte religioso en Quito (Bayón y Marx, 1989: 139): “lo que se realizó en la corriente del siglo XVIII se concentra sobre todo en la decoración que cubre literalmente los muros, bastante secos, con profusión de talla dorada y de pinturas. Este interior, a su modo, no es menos deslumbrante que la fachada y juega también con las oposiciones violentas,... se recurre al contraste de fondos rojos, sobre los que pueden recortarse los retablos policromos y dorados”.

Otro santuario importante en lo que es hoy el Distrito Metropolitano de Quito, es Guápulo, iglesia que fue construida muy alejada del centro de la ciudad

en un espacio, donde, según los testimonios, sólo existía la casa parroquial y el templo. Se afirma que la Virgen fue traída desde Europa y nombrada patrona de la ciudad. Este lugar fue considerado en la colonia como zona de evangelización, en ellas se enclavaron enormes cruces de piedra, que anunciaban la presencia de la fe católica, incluso en los lugares más remotos. Este tipo de cruz se puede encontrar también en Zámbriza, otra antigua zona de evangelización de la provincia. En relación con la forma y el estilo de la iglesia de Guápulo, se puede mencionar que:

[el templo] es de una sola nave; la decoración de resalte geométrico es de estilo mudéjar, la cubierta es abovedada y la fachada de piedra; el tallador Juan Bautista Panacho labró los altares y el púlpito; Miguel de Santiago y Nicolás Javier de Gorívar lo embellecieron con sus cuadros (Jaramillo, 2000: 106-107).

Como ya mencionamos, por lo general, cada orden religiosa que fue llegando a la ciudad,

construyó su templo, pero también se dio el caso, que muchas edificaciones fueron hechas por el propio pueblo, en respuesta a sucesos extraordinarios e inexplicables, generalmente milagros, o que tenían que ver con el cumplimiento de votos y promesas. Para citar ciertos ejemplos, podríamos mencionar algunas de estas obras como la Capilla del Robo, El Belén, El Señor de los Milagros, Nuestra Señora de los Ángeles, Nuestra Señora del Consuelo en Guangacalle, entre otras, que aún están en pie. Si bien muchos de los pobladores de origen mestizo e indígena erigieron dichas construcciones, éstas siempre respondieron a la influencia de un estilo⁸⁸⁵ estético europeo, más propiamente dicho español, que “necesariamente debió haberse hecho al ambiente social que les rodeaba y para el que, en definitiva diseñaban para

atraerlo. Por lo que la concepción y el diseño de las obras debieron hacerla los europeos con mentalidad americana, para americanos” (Ibid.:107). Fue con el paso de los años que el ambiente tan cargado de naturaleza y de paisajes distintos a los europeos fueron influenciando en los artistas y constructores, a tal punto que fueron capaces de crear un estilo propio e innovado, que en el caso de Quito, se convertiría en el Arte Quiteño⁸⁸⁶.

Quito fue una ciudad erigida en nombre de Dios⁸⁸⁷, donde las autoridades eclesiales tenían presencia y control en cada punto de la ciudad. A través de él, fueron planteando las pautas de un comportamiento aparentemente conventual entre sus habitantes. Es así como hasta hoy se escucha hablar de la “franciscana ciudad de Quito” y solamente hay que

⁸⁸⁵ “Para precisar todas estas influencias venidas de España, es necesario anotar que los primeros lustros de la colonización, a más de las últimas tradiciones góticas y primeras manifestaciones renacentistas, llegó un gran influjo mudéjar. El Renacimiento y el Manierismo llegaron a América, no solo con arquitectos y artistas, sino también a través de los tratados impresos de arquitectura que llevaban numerosas láminas” (Ibid.: 106 -107).

⁸⁸⁶ Sobre este tema se trata a profundidad en el capítulo relativo a la artesanía.

⁸⁸⁷ Invocado por el poder colonial, en el que la Iglesia estaba totalmente inmersa, de hecho, la evangelización fue una de las herramientas más fuertes y eficaces de los conquistadores.

estar atento para “encontrar” el espíritu religioso del temor y la fe, recorriendo las estrechas calles del centro histórico. Cada amanecer cientos de devotos y devotas con sus oraciones dichas a media voz, le devuelven a Quito su sentido religioso, su fe y posiblemente algo de lo que se constituyó en su razón de ser: la fe religiosa.

Es tanta la importancia de la religión en el paisaje quiteño, que la ciudad no sería la misma, sin la venerada Virgen del **Panecillo**, “señora de la ciudad”, el Panecillo es una pequeña loma que ya tuvo su historia en la época prehispánica, posiblemente como lugar de adoración, posteriormente fue espacio de búsqueda de tesoros y culminó siendo un fortín en la Independencia, para en la república ser un sitio desde el que se marcaba la hora con un cañonazo, esta loma hoy coronada por una réplica de la Virgen de Legarda, es posiblemente uno de los lugares que hacen explícitos los sentimientos de pertenencia, no hay quiteño o quiteña, que

no sienta un singular apego a la loma.

En poblados cercanos a la capital como Checa, Cumbayá, Perucho⁸⁸⁸, Tababela, hay iglesias muy antiguas, que fueron construidas mediante mingas, utilizando técnicas constructivas populares como el uso del tapial, el adobe, etc. a las cuales ya nos referimos en este capítulo. En el caso de la edificación de la iglesia de la población de Checa, una señora nos contó sobre la forma de organización del trabajo para su realización:

La torre de esta iglesia es pura minga y las tapias de la iglesia son enormes, hechas solamente de tierra. Hacíamos las noches de luna, acarreábamos cascajo, en coches de madera, ... nos íbamos a las haciendas a coger el abono del ganado, que estaba seco en los potreros, para hornear los ladrillos de la torre de la iglesia. Íbamos cien personas, ciento cincuenta sacaban los sacos.

⁸⁸⁸ La Iglesia de Perucho aún mantiene su fachada original.

Otra iglesia de origen colonial, según nos comentaron, es la de Puenbo, con más de cuatrocientos años, “sus paredes tienen más de un metro ochenta de ancho, sus bases son de piedra y tienen cimientos a dos metros de profundidad”, lo que ha hecho que resista bien a los terremotos. Este tipo de construcción duradera se puede encontrar también en Amaguaña, cuya iglesia está actualmente en restauración. Este templo data de mil setecientos,

pero sufrió una reorientación espacial de su construcción, que nadie sabe porque razón se dio. En este templo, si bien se conserva gran parte de la construcción original, partes como la torre principal fueron cambiadas y reconstruidas en hormigón.

Lastimosamente en la provincia, el paso del tiempo y los terremotos han ido destruyendo varias de las construcciones religiosas originales. Si bien en



Foto 200 Interior Iglesia de Perucho



Foto 201 Iglesia de la Merced, Quito.

algunas ocasiones el FONSAL⁸⁸⁹ ha logrado restaurar las obras, hay casos como el que nos relató la arquitecta Margoth Jaramillo (Comunicación Personal 2006) en Pifo, en que se ha perdido la construcción original, debido al terremoto de mil novecientos ochenta y siete, en que casi la mitad de la iglesia se fue abajo y

después progresivamente fueron desapareciendo varios de sus elementos, debido a innumerables robos, hasta el límite de no quedar ningún vestigio recuperable de la antigua construcción.

A nivel de la provincia, existen otras construcciones importantes que datan de finales del

⁸⁸⁹ Fondo de Salvamento de Patrimonio Cultural, entidad dependiente del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

siglo XIX, una de ellas es la **Iglesia de la Merced**, en la parroquia del mismo nombre. Este templo, como muchos otros a nivel de la provincia, fue construido a base de mingas, las paredes eran de adobe y tuvo en el techo “teja grande⁸⁹⁰”, sus puertas fueron talladas por hábiles artesanos, este primer templo se mantuvo en pie hasta que sucedió el terremoto de mil novecientos treinta y ocho, en que fue destruido. En ese mismo año se procedió a empezar la construcción de una nueva Iglesia en el mismo lugar, pero esta vez las bases se implantaron sobre **sillares de piedra**⁸⁹¹, que fueron tallados con los nombres de los devotos que participaron en la construcción, es decir, esta nueva edificación se dio también gracias a la cooperación mutua de los parroquianos, la iglesia se volvió a levantar y es significativo el hecho de que la fachada fue diseñada por un artesano del lugar, que si bien utilizó modelos de otros templos, logró plasmar un estilo propio, que se expresa

en una torre central decorada, con una pequeña bóveda para dos campanas, “que se complementa con un hermoso cupulín y éste a su vez remata con una cruz de hierro forjado” (Grupo de Investigación Histórica, 2003:25).

En la actualidad, no es menor la importancia de las construcciones religiosas a nivel de toda la provincia, evidentemente, éstas han sido modificadas notablemente, en algunos de los nuevos templos de la provincia, aún se observa la riqueza y fastuosidad de los materiales, aunque las obras no tienen la envergadura de antaño. Lo que se puede afirmar es que en el distrito, incluso en el barrio más popular, la Iglesia es un núcleo central, que está decorado con especial cuidado. En estos templos se pueden descubrir luces de neón resaltando las imágenes religiosas, enormes y exóticas flores de plástico llenando los dorados jarrones del altar, imágenes vestidas con hermosos y coloridos atuendos bordados a

⁸⁹⁰ Tipo de teja del doble de tamaño en relación con las tejas contemporáneas, y que podían pesar hasta veinte y cinco libras.

⁸⁹¹ Piedras macizas que sirven para la construcción de los cimientos.



Foto 202 Fachada Iglesia Zona de Puerto Quito

mano, etc. En fin, un despliegue de estética popular entrelazada con la fe. Tal vez otro elemento particular es el uso de materiales como el cemento, los ladrillos, los bloques, el zinc y vidrios de colores, que hacen una demostración de modernidad y renovación de la antigua fe.

En el Noroccidente de la provincia las construcciones no llegan a tener la fastuosidad de las de la sierra, sin embargo, por pequeño que sea el poblado

existe en él una cúpula, coronada por una cruz, que nos hablan de cómo la religión católica ha llegado a todos los asentamientos de la provincia. En Nanegalito, la Iglesia se construyó a inicios del siglo XX, recién inaugurado el caserío, “Pero igual que las humildes casas, su techo era de hojas de bijao, una palmera que crece sólo en los bosques nublados” (Espinosa Apolo, 2005:69); estos templos por lo general, son modestos, cuentan tan sólo con una nave central, en algunas

ocasiones sus paredes, que en la actualidad son de concreto, suelen estar decoradas con frescos y en ciertas ocasiones con algún vitral. Si bien estas Iglesias no tienen construcciones imponentes como las quiteñas, sus pobladores las revisten del mismo valor, tanto, que los templos son de las primeras necesidades que se satisfacen en los “nuevos” poblados.

14.5. Arquitectura Urbana Contemporánea

Como hemos visto a lo largo de este capítulo, la arquitectura va transformándose con el devenir del tiempo, tanto a nivel estético, como de las materias primas que se utilizan, así como de las técnicas que se emplean. En esta dinámica se advierte, que los estilos de construcción, definitivamente se han modificado, volviéndose funcionales a las diversas formas de vida de la actualidad. Los materiales, poco a poco, han pasado de ser artesa-

nales a industriales y las técnicas, mejor dicho, los técnicos han ido especializándose. Sin embargo, muchas de las características tradicionales de la construcción se han mantenido, y como veremos, incluso existen importantes esfuerzos, aún aislados, por “recuperarlas”, reaprendiéndolas. Pese a ello, mientras unos pocos artesanos, arquitectos y restauradores buscan preservar el patrimonio arquitectónico de la provincia, los “aires de modernidad” no siempre bien comprendidos, han irrumpido de forma implacable. Como nos comentaron en la ciudad de Machachi: “Se han botado edificios antiguos con el fin de edificar nuevas construcciones en la ciudad, conforme la modernización” (arquitecto César López, Comunicación Personal 2006).

Una de las transformaciones más radicales que llegó a inicios del siglo pasado (aproximadamente en los años treinta) fue el cambio de materiales, del tapial y el adobe se pasó al ladrillo y al cemento⁸⁹²,

⁸⁹² En lugares como Puenbo, estos materiales llegaron más tardíamente, así nos lo comentó Oswaldo Dávila, un habitante del sector: “En el año 50 va apareciendo el cemento y también el bloque y los ladrillos, que aparecieron antes porque en el sector había hornos. Las casas se hacían de ladrillo y de barro”.

ambos provienen de un proceso más industrializado, aunque en el caso de los ladrillos, aún se los fabrica artesanalmente en algunos lugares de la provincia, especialmente en la zona serrana, en que las transformaciones se dieron con la llegada de la Reforma Agraria, cuando del sistema de hacienda se pasó a los minifundios, por lo que la casa de hacienda dejó de ser centro de importancia de los poblados y ciertas casas de algunos minifundistas se transformaron⁸⁹³. Los que de alguna manera habían podido capitalizar, tuvieron acceso al ladrillo, material que se comenzó a popularizar. La técnica que se empleaba para la elaboración de los ladrillos era la siguiente: “Se hacían de barro (los ladrillos), la tierra se le mezcla con el agua, se hace de barro y se le da forma con moldes. De ahí cuando está seco se meten en un horno de adobe mismo, por debajo se mete bastante fuego con bastante leña”.

Si bien ciertos materiales, como el adobe y el tapial fue-

ron desechados e incluso estigmatizados, como nos comentó el arquitecto Jorge Echeverría (Comunicación Personal 2006), bajo el argumento que eran demasiado fríos y que atraían a las ratas, algunos arquitectos en la ciudad de Quito especialmente, se han empeñado en volver a los materiales tradicionales de construcción como el adobe, acercándose para aprender de los artesanos que aún están vivos sus técnicas de elaboración. En este sentido, y esto es sumamente paradójico, vemos que existe tendencia a la revalorización de los materiales tradicionales, pero no en las viviendas populares, sino más bien en las de clase media y alta. Las ventajas del uso de estos materiales en las casas, según nos comentó este profesional son:

Son casas antisísmicas, antisonoras, estabilizadas en temperatura, con una paz interior muy grande. Son antisonoras porque las paredes son gruesas, cuando

⁸⁹³ Algunas de las transformaciones arquitectónicas contemporáneas se dieron en la distribución, como nos comentó la arquitecta Margoth Jaramillo (Comunicación Personal, 2006), los espacios se definieron más y se volvieron más individuales.

se está al interior se siente la sensación de estar en una casa de hacienda. En relación a la temperatura, en una casa de bloque, en el día, se calienta mucho y en la noche se enfría de igual manera; en cambio en las casas de adobe cuando el día está caluroso, al interior está fresco, y en la noche, cuando hace frío, al interior es cálido. La construcción está hecha de material natural. La técnica que utilizo me permite hacer construcciones de hasta cinco pisos.

En tiempos de invierno este tipo de viviendas resisten porque su espesor no permite el ingreso de agua, es como una loza de cemento, tiene las mismas características, son casas que tienen cero filtraciones.

Como ya lo habíamos manifestado a propósito del proceso urbano de Quito, es a partir de la década de los cincuenta en que las construcciones sufren cambios radicales, que se van a reflejar notablemente en el paisaje urbano de la ciudad.

Se promueve una modificación drástica en cuanto a los materiales de construcción, con la utilización casi generalizada del cemento, el ladrillo, y en algunos casos el zinc. Las casas cambian su distribución interna, que significa la pérdida del patio central, y la construcción misma se convierte en una estructura integrada, lo que significa que deja de tener espacios comunales. Este tipo de construcciones dan muestra del individualismo ideológico que acompaña a la modernidad, donde las relaciones vecinales pierden importancia. De hecho, la vida barrial tiende a desaparecer, conforme se amplía la ciudad y sus servicios, por ejemplo, las “famosas y pintorescas” lecherías, símbolos de la vida barrial, así como las tiendas de abarrotes, centro del “chisme” comunitario, son reemplazadas por los supermercados, lo que significa que se deja de compartir en el vecindario, a lo que hay que sumar el hecho de que en muchos casos, las actividades cotidianas transcurren lejos del lugar de vivienda, hecho que, definitivamente, dificulta el

establecer estrechos lazos identitarios con el barrio⁸⁹⁴.

La ciudad, en las últimas décadas del siglo XX, y en razón de los profundos problemas de orden económico, empezó a vivir otro tipo de distorsiones como la sobrepoblación, que en la mayoría de los casos lleva a la tugurización, este fenómeno se ha presentado, fundamentalmente, en el Centro Histórico, lo que ha agudizado la tradición segregacionista de la ciudad. Con el paso del tiempo se vuelve cada vez más evidente el hecho de que, no todas y todos los ciudadanos viven y perciben la ciudad de la misma manera.

En este contexto ampliado, las viviendas populares, erigidas en los ámbitos de la precariedad, asumen, por fuerza de las circunstancias, una forma cuadriculada, a modo de pequeños cubos, con reducidas ventana y más de una ocasión con plásticos en lugar de vidrios, donde el color gris del bloque sin pintura, se convierte en el “elemento decorativo” estandarizado. Estas pequeñas unidades habitacionales, creadas por sus propios dueños, se van construyendo por etapas, “hasta lo que alcance”, generalmente no alcanza para mucho...

En el resto de la provincia en que la tradición urbana es menos

⁸⁹⁴ Un conocedor de la historia moderna y contemporánea de Quito, nos refirió esta transformación en los siguientes términos: “A partir de los cincuenta se empieza con el proceso de individualización, gradualmente se pierde la noción de barrio, para pasar a vivir de lo que yo hago y yo tengo. El sistema de solidaridad comienza a transformarse, el comercio cambia, por ejemplo. En los nuevos barrios, ya no se da esa tradición lindísima de la tienda del barrio. El primer supermercado que hubo en la ciudad fue el Supermercado Moderno, que estaba ubicado en la Amazonas y Orellana, con él comienza la noción nueva de supermercado, después de eso aparece la Favorita al que siguieron otros. Con la desaparición de la tienda de barrio desapareció la socialización y el chisme que se hacía ahí. Deja de ser el centro hegemónico del barrio la tienda y las lecherías, que eran unos lugares donde se expendía ese producto desde unos tarros enormes de leche, la venta se hacía a través de una ventana. Toda la gente iba a comprar ahí porque no había leche pasteurizada. En la Floresta en la calle Galicia, hubo una planta pasteurizadora de leche, pero la gente no compraba eso. En todos los barrios había la carnicería y la lechería, la gente iba con ollas a comprar la leche... eso jamás hubo en la Mariscal”.



Foto 203 El Bloque se impone en la vivienda popular

planificada, los cambios más importantes, por lo regular, se han dado en torno al uso de ciertos materiales, así como también en el hecho de que ya se construye con los aportes técnicos de algún profesional en esa rama. En general, se puede afirmar que todos los materiales industriales, sin que necesariamente sean más duraderos o de mejor calidad, le conferían a las casas un aire moderno del cual nos habló un habitante de Santo Domingo: “el

construir con estos materiales es una vanidad, aquí para mostrar poder, la gente construye con ese material, el bloque es prestigio”.

En estas zonas el cambio de material de construcción se debió principalmente al éxito de la actividad agrícola, especialmente al auge del café, que trajo una activación económica a esos lugares. Este tipo de “vanidades”, se dan con más frecuencia en la

actualidad, en especial desde la década de los noventa, en que la ola migratorio hacia el exterior, marca el estilo de las construcciones rurales, en ese sentido no es raro descubrir en el paisaje rural, el uso de ciertos elementos como los vidrios panorámicos de insólitos colores, las barandas y cercas llenas de arabescos, casas de corte victoriano, que no llegan a encontrar su lugar en el paisaje del páramo o en el del bosque sub-tropical, los azulejos para

decorar el frontis de las construcciones, etc., etc.

En la población de Mindo al noroccidente de la provincia de Pichincha, se ha hecho una singular conjunción de técnicas y materiales tradicionales con los modernos, lo que ha dado buenos resultados: “las casas actuales de madera y cemento y techos de chova duran con mantenimiento unos cien años”. Sobre las técnicas de construcción este mismo artesano nos comentó:



Foto 204 Construcción contemporánea, técnica mixta Mindo

Yo creo que he ido aprendiendo con la actividad permanente que he tenido... en función de la necesidad y la forma del terreno que se vaya prestando. Yo he tratado de combinar la construcción que había aquí en Mindo que era de guadúa y la construcción asiática.

La distribución de las ciudades se ha ido modificando también, a veces de manera planificada y otras respondiendo de forma acelerada a las necesidades demográficas y productivas, como nos comentó el arquitecto Leonel Ruiz (Comunicación Personal, 2006), “Aquí (en Santo Domingo) ha habido mucho desinterés de las autoridades, cualquiera puede urbanizar,” lo que marca profundamente el paisaje urbano, pudiendo llevarlo al eclecticismo, estilo que se ha convertido en el característico de nuestras ciudades.

Hay ciertos espacios, como plazas, iglesias y parques que han mantenido su importancia aún entrado el siglo XXI, son áreas de la esfera pública, donde ciudadanos y ciudadanas recrean

sus relaciones interpersonales e identitarias, ya que, mientras comparten con otras personas dichos espacios, les revisten de significados, habitándolos, apropiándose de ellos y convirtiéndolos en referentes. De hecho, como ya lo manifestamos en otra sección dentro de este capítulo, el fenómeno de reducción de las viviendas ha provocado que la vida se desarrolle “más hacia fuera”, la gente necesita salir para recrearse y para realizar sus actividades cotidianas, con lo que se va apropiando de ciertos lugares como los parques y centros comerciales, donde va a buscar lugares de socialización o simplemente entretenerse.

En relación a los parques, entre las personas que los frecuentan, existen básicamente dos percepciones: una en que se advierte que el parque viene a suplantarse a la plaza tradicional, como sucede en pueblos como Tambillo, Cumbayá, Alangasí, el Quinche y Machachi, entre otros; este cambio, en cierto modo, no es aceptado por los pobladores, quienes añoran la versatilidad de las plazas, en las que se podía

jugar desde pelota nacional, hasta vender mercancías. En Machachi, el arquitecto César López (Comunicación Personal, 2006), nos habló sobre esta situación:

Se cerró la Plaza con cerramiento y en un inicio la gente se mostró disconforme con eso, ya que antes estaba abierto. ...Por tradición éste siempre ha sido un espacio de encuentro y de tertulia. Los jueves, normalmente, solía tocar la banda y la gente salía a escucharlos.

Por oposición, en ciudades más grandes como Quito o Santo Domingo, los parques se ven como una solución, a las necesidades recreativas de las y los ciudadanos. En ellos se generan vínculos de amistad y afectos, lo que es comprensible si pensamos que allí hemos pasado las mejores partes de nuestra niñez, cuando aprendíamos a montar bicicleta, en la adolescencia cuando nos escapábamos con el novio de turno y en la adultez en los largos paseos de reflexión silenciosa.

La transformación urbana más radical de la provincia se da

en la capital, en la última década del siglo XX, en que hubo un acelerado crecimiento demográfico como efecto de la migración desde lo rural a la capital. Esta población por lo general llega a habitar las periferias en las más precarias condiciones, y más que nunca se hace evidente en el paisaje urbano, la enorme brecha económica que existe entre ciudadanos, lastimosamente esta inequidad se hace presente en el tipo de construcciones y servicios que se ofrecen, condiciones que han pasado a ser una de las características del paisaje urbano quiteño.

Otro proceso urbano interesante, se da en varias ciudades alrededor de la provincia, como Machachi, San Antonio, Pomasqui, Zámiza, Pifo, Checa, entre otras tantas, que se convierten en verdaderas ciudades dormitorio, ya que, durante el día están casi desiertas, ya que la mayoría de sus habitantes desarrollan sus actividades económicas cotidianas en la capital y tan sólo vuelven en la noche a sus hogares para descansar y prepararse a las jornadas ordinarias de el día siguiente. |

BIBLIOGRAFÍA

Achig, Lucas, 1983, El proceso urbano de Quito, Centro de Investigaciones Ciudad Quito.

Acosta Solís, Misael, 1962, Fitogeografía y vegetación de la provincia de Pichincha, I.P.G.H., México.

Albán, Cecilia y Alfonso Naranjo, 2005, El don de la risa, s/e, Quito.

Argüello Silvia, “Etiología de la medicina tradicional ecuatoriana. El caso del mal aire”, en: Mckee L. y S. Argüello, 1988, Nuevas investigaciones antropológicas ecuatorianas, Abya Yala, Quito.

Argüello Silvia, 1994, “Creencias tradicionales y uso de plantas medicinales”, en: Ríos M. y H. Perderson (comp.), Las plantas y el hombre, memorias del primer simposio ecuatoriano de etnobotánica y botánica económica, Abya Yala, Quito.

Arguello Silvia y Ricardo Sanhueza, 1996, La medicina tradicional ecuatoriana, Colección Pendoneros, Banco Central del Ecuador, Instituto Otavaleño de Antropología, Abya Yala, Quito.

Arízaga, Dora (coord.), 1996, Distrito Metropolitano de Quito. El Fondo de Salvamento de Patrimonio Cultural 1992-1996, Mariscal, Quito.

Ayala Mora, Enrique, 2003, Resumen de historia del Ecuador, Corporación Editora Nacional, 2da edición, Quito.

Barba, Eugenio, 1983, Las islas flotantes, UNAM, México.

Bayón, Damián y Marx Murillo, 1989, Historia del arte colonial americano, Polígrafía BCN.

Belmont, Nicole, n/d, “Las creencias populares como relato mitológico”, (mimeo).

Benavides, Solís, Jorge, 1995, La arquitectura del siglo XX en Quito, Banco Central del Ecuador Quito.

Berthold, Margot, 1974, Historia social del teatro, Guadarrama, Madrid.

Bonilla, Patrica y Enriquez, María Elena, 1987, El juguete popular, Cuadernos de Cultura Popular No. 12, CIDAP, Cuenca.

Bonifaz Andrade, Diego, 1995, “Historia de la hacienda Guachalá”, www.guachala.com

Borrazás, Mañana (et. al.), 2002, “Bases teórico metodológicas para una arqueología de la arquitectura”, www.ippp.usc.es

Botero, Luis Fernando, 1991, “La fiesta andina. Memoria y resistencia”, en: Botero, Luis Fernando (comp.), Compadres y priostes, Abya Yala, Quito.

Bravo, Bolívar, 1961, Quito monumental y pintoresco, Universitaria, Quito.

Bueno, Julio, 1999, “La música”, en: Enciclopedia del Ecuador, Océano, Barcelona.

Bustamante, Marco, 1952, Monografía de la Provincia de Pichincha, Talleres Gráficos del Estado, Quito.

Bustamante, Teodoro, 1992, “Las Comunas en la ciudad”, en: Bustamante Teodoro (et. al.) Serie Quito No.7, Quito: comunas y parroquias, Municipio de Quito, Quito.

Buys, Jozef, 1994, Investigación arqueológica en la provincia de Pichincha, Proyecto Ecuador-Bélgica, Libri Mundi, Quito.

Cabay, Irene, 1999, Año por año. Las fiestas de San Pedro en Ayora, Cayambe, Abya Yala, Proyecto integral Ayora, Quito.

Camacho, G. y Hernández, K., 2005, Cambió mi vida. Migración femenina, percepciones e impactos, Quito, UNIFEM – CEPLAES.

Cardoso de Oliveira, R., 1992, Etnicidad y estructura social, CIESAS, México.

Carrasco, Eulalia, 1981, “Descripción y breve análisis de la fiesta religiosa andina”, en: Marco Vinicio Rueda, La fiesta religiosa campesina, EDUC, Quito.

Carrasco i Pons, Silvia, 1992, Antropología i alimentació, Universitat Autònoma de BCN, BCN.

Carrión, Fernando, 1987, Quito, crisis y política urbana, El Conejo y Ciudad, Quito.

Carrión Fernando y Wollrad Dörte (comp.) 1999, La ciudad escenario de comunicación, FLACSO, Quito.

Carrión M., Fernando, 1990, “Centro histórico de Quito: Notas para el desarrollo de una política urbana alternativa”, en: VVAA, Centro

histórico de Quito. Problemática y perspectivas, I. Municipio de Quito/Ministerio de Asuntos Exteriores de España, Quito.

Castells Manuel, n/d, Teorías para el estudio del espacio, Facultad de Arquitectura, Cuenca - España.

Castro y Velásquez, Juan, 1995, “Situación de los talleres, gremios y artesanos en Quito”, en: Alexandra Kennedy, Artes Académicas y Populares. Abya Yala, Fundación Paul Rivet, Quito.

Cazamayor, Philipe, 1985, “La red de mercados y ferias de Quito”, 45 Congreso de Americanistas, Bogotá.

CEPAL – BID, 2005, Población indígena y afroecuatoriana en Ecuador: Diagnóstico sociodemográfico a partir del censo de 2001. Proyecto Los pueblos indígenas y la población afrodescendiente en los censos, CEPAL – BID, Santiago de Chile.

Churuchumbi, Guillermo, 1993, “Encuentros culturales con las comunidades indígenas en la provincia de Pichincha”, en: Ulcuango, Neptalí, Historia de la organización indígena en Pichincha, Federación Indígena Riccharimui, Quito.

Clark, Kim, 2004, La obra redentora. El ferrocarril y la nación en Ecuador 1895-1930, Corporación Editora Nacional, Quito.

Coba, Carlos A., 1992, Literatura oral tradicional del norte del Ecuador, Colección Pendoneros No. 44, BCE – IOA. Quito.

Cocinamo, Gabriel Darío, 2001, “El Sentido Mítico y la metamorfosis de lo cotidiano”, Gaceta de Antropología, No. 17, Buenos Aires.

Conejo, José, 1991, “El inti raymi”, en: Botero, Luis Fernando (comp.), Compadres y sacerdotes, Abya Yala, Quito.

Costa, Pere-Oriol (et. al.), 1997, Tribus urbanas, Paidós, Barcelona.

Cuche, Denys, 1999, La noción de cultura en las ciencias sociales, Nueva Visión, Buenos Aires.

Crespo Antonio y Eduardo Estrella, 1995, “Pasado, presente y futuro de las plantas medicinales en el Ecuador”, en: Naranjo, Plutarco y Ruperto Escaleras (ed.), La medicina tradicional en el Ecuador, UASB / Corporación Editora Nacional, Quito.

Cousiño, Carlos, 1988, “El doble rol de la Iglesia Latinoamericana” en: Kohut, Kar y Albert Meyers (ed.), Religiosidad Popular en América Latina, Universidad Católica de Eischstät, Vervuert.

De la Torre, Adrián, 2003, “La Tecnocumbia. Aproximación a la música popular contemporánea en la sierra ecuatoriana”, Cuadernos de la Casa No. 38, CCE, Quito.

Del Castillo, Rodrigo, (et. al.), 1992, “Parroquias rurales del cantón” en: Bustamante, Teodoro, Serie Quito: Quito: comunas y parroquias, Municipio de Quito, Quito.

De la Sizeranne, M.R., 1987, Ruskin et la religion de la beauté, (mimeo).

Diosdado, Ana, 1981, El teatro por dentro, Salvat, Barcelona.

Díaz, Joaquín, 2004, “La tradición oral”, en <http://www.funjdiaz.net/index.cfm>

Dussel, Enrique, 1988, “Hipótesis fundamentales” en: Kohut, Kar y Albert Meyers (ed.), Religiosidad Popular en América Latina, Universidad Católica de Eischstät, Vervuert.

Echarte, Vicente, 1977, “Relaciones de producción en Pacto y Nanegal, Disertación de grado en Antropología”, (mimeo), PUCE, Quito.

Echeverría Almeida, José, 1996, “Los primeros poblados”, en: Nueva historia del Ecuador. Época aborigen I, Ayala Mora, Enrique (ed.), Corporación Editora Nacional, Quito.

Echeverría, Luis, 1992, “Las parroquias de Guápulo, Chillogallo y Cotocollao” en: Bustamante, Teodoro, Serie Quito: Quito: comunas y parroquias, Municipio de Quito, Quito.

EL COMERCIO, 2006, Sección 2, pág. 11, 15 de abril.

Engels, Susan, 1995, Los consejeros sociales llamados charlatanes por el discurso oficial en el centro histórico de Quito en la actualidad, Tesis de Licenciatura, Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Humanas, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito.

Espinosa Apolo, Manuel, 2005, El pueblo donde nacen las nubes. Historia local de Nanegalito, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Quito.

Espinosa Arévalo, Cecilio, 1985, El arranque de gallo y la entrada de la rama, Consejo Provincial de Pichincha, Quito.

Estrella Eduardo, 1977, Medicinia aborigen. La práctica médica aborígen de la sierra ecuatoriana, Época, Quito.

Estrella, Eduardo, 1990, El pan de América, Abya Yala, Quito.

Escobar, Ticio, 2002, Un estudio de las fiestas populares tradicionales en los países del convenio Andrés Bello, (s/e), Asunción.

Espinosa Apolo, Manuel, n/d, Los mestizos ecuatorianos y la señas de identidad Cultural, Tramasocial, Quito.

Espinosa Apolo, Manuel, 1999, Duendes, aparecidos, moradas encantadas y otras maravillas. Diccionario Mitológico popular de la comunidad mestiza ecuatoriana, Taller de estudios andinos, Quito.

Espinosa Apolo, Manuel, 2005, El pueblo donde nacen las nubes. Historia local de Nanegalito, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Quito.

Fine, Kathleen, 1991, Cotacollao: ideología, historia y acción en un barrio de Quito, Quito: Abya Yala.

Flora, Cornelio, (et.al.), 2001, “Tipología de estrategias productivas para la agricultura sustentable y el manejo de recursos naturales” en Robert E. Rhoades, (ed.), Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales, SANREM CRSP, Abya Yala, Quito.

Freire Rubio, Edgar (comp.), 1989, Quito, tradiciones, testimonios y nostalgia, Abya Yala, Quito.

Furche, Carlos, 1981, Lógica de funcionamiento interno y racionalidad económica en empresas asociativas CEPLAES, Quito.

García Canclini, Néstor, 2002, Culturas populares en el capitalismo, Grijalbo, México.

Garzón, Gloria, 1995, “Situación de los talleres, gremios y artesanos en Quito, siglo XVII”, en: Kennedy, Alexandra, Artes académicas y populares, Fundación Paul Rivel, Abya Yala, Quito.

Gobierno de la Provincia de Pichincha, 2002, Plan general de desarrollo de Pichincha. Tomos I y II, Quito.

Godoy Aguirre, Mario, 1992, “Lexicografía Musical”, en: Instrumentos Musicales Andinos, PROMUART-OEA, Quito.

Godoy Aguirre, Mario, 2004, La música en la época colonial. Real Audiencia de Quito, Empresa de Desarrollo del Centro Histórico de Quito, Quito.

Gómez, Nelson, 1995, Pasado y presente de la ciudad de Quito, Ilustre Municipio de Quito, Quito.

González, Onofa y Aníbal Noboa, 1999, “La cultura popular frente a la modernidad en el valle de los Chillos, parroquia Pintag”, Tesis de Licenciatura en la Facultad de Pedagogía de la PUCE, Quito.

Grupo de Investigación Histórica, 2003, Reseña Histórica de la Construcción de la Iglesia de la Merced, Imprenta Moisés, Quito.

Guerra, Samuel, 1989, “La Iglesia en los siglos de coloniaje hispánico”, en: Nueva historia del Ecuador. Época colonial III, Enrique Ayala Mora (ed.), Corporación Editora Nacional, Quito.

Guerrero Blum, Edwin, 2002, Pasillos y pasilleros del Ecuador, Abya Yala, Quito.

Guerrero, Pablo, 2002, Enciclopedia de la Música Ecuatoriana. Tomos I y II, Corporación Musicológica Ecuatoriana Conmúsica, Quito.

Guest, Grez, 2001, “La ecología política de la producción y distribución de aguardiente”, en: Robert E. Rhoades (ed.), Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales..., SANREM CRSP, Abya Yala, Quito.

Guevara, M., (et. al.), 2001, “Tres décadas de cambios en el uso de la tierra en el área de Nanegal: 1966-1996” en: Robert Rhoades (ed.), Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales. La investigación participativa y el desarrollo ecológico en una frontera agrícola andina, Sanrem CRSP, Abya Yala, Quito.

Guzmán, Luis, 1999, Las coplas de Cayambe, Editorial Abya Yala, Quito.

Harris, Marvin, 2002, Bueno para comer, Alianza, Madrid.

Ibarra, Hernán, 1997 “Negación, exaltación y desencanto de las culturas populares en América Latina” en, Ecuador Debate No. 41. CAAP, Quito.

Jaramillo, José María, 2000, Historia, tradiciones y leyendas de Quito, Museo de San Francisco, Quito.

Kigman, Eduardo, 1992, “Comunas quiteñas” en: Bustamante Teodoro, (et. al), Serie Quito No.7: Quito: comunas y parroquias, Municipio de Quito, Quito.

Kigman Garcés, Eduardo, 1992, “Quito, vida social y modificaciones urbanas”, en: VVAA Enfoques y estudios históricos. Quito a través de la historia, Ilustre Municipio de Quito, Ministerio de Asuntos Exteriores de España, Quito.

Kroeger Axel, 1996, “La Medicina Tradicional de los Andes y el Alto Amazonas del Ecuador”, en: Segundo Moreno (comp.), Antropología del Ecuador. Memorias del primer simposio europeo sobre antropología del Ecuador, Colección Pueblos del Ecuador No.12, Abya Yala, Quito.

Larrea Fernando, 2004, Constricción de identidades colectivas, organizativas de segundo grado y desarrollo. El caso de la federación de organizaciones populares de Ayora - Cayambe - UNOPAC, Tesis de Licenciatura, Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Humanas, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito.

Larrea, Fernando, 2005, “Organizaciones campesinas e indígenas y desarrollo: contenidos de resistencia campesina en el conflicto con otros actores”, en: Antropología. Cuadernos de investigación, Revista escuela de antropología No.6, PUCE, Quito.

León, Arturo,(n/d), “Visión general del comercio informal en países de América Latina”, (mimeo), COINDA, Quito.

Lippi, Ronald D., 1998, Una exploración arqueológica del Pichincha occidental, Ecuador, HCPP/ BID/ Museo Jacinto Jijón y Caamaño/ PUCE, Quito.

Lippi, Ronald D., 1998, Una exploración arqueológica del pichincha occidental, Ecuador, Quito, HCPP/BID/Museo Jacinto Jijón y Caamaño/PUCE, Quito.

López, Fernando, 1991, La región de Santo Domingo de los Colorados. Historia oral 1900–1960, I. Municipio de Santo Domingo.

López Milán Fernando, 1992, “Alimentación y migración”, Tesis Doctoral UAB, Barcelona.

Luna, Milton, 1989, Historia y conciencia popular. El artesano en Quito. Corporación Editora Nacional, Quito.

Malo, Claudio, 2006, Arte y cultura popular, CIDAP, Universidad del Azuay, Cuenca.

Martínez, A., (et. al.), 2001, “Migración y paisaje de Nanegal” en: Rhoades, Robert (Ed.), Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales. la investigación participativa y el desarrollo ecológico en una frontera agrícola andina., Sanrem CRSP, Abya Yala, Quito.

Martínez, A. R. Rhoades y E. Jones, 2001, “Migración y el paisaje de Nanegal”, en: Robert E. Rhoades (ed.), Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales..., SANREM CRSP, Abya Yala, Quito.

Melhus, Marit, 1993, “Una vergüenza para el honor, una vergüenza para el sufrimiento”, en: Palma, Milagros (coord.), Simbólica de la feminidad. La mujer en el imaginario mítico-religioso de las sociedades indias y mestizas, Colección 500 años, No. 23, MLAL y Abya Yala, Quito.

Mettra, Jacques, 1958, “Francia”, en: Guillermo Díaz-Plaja (ed.), El teatro, Noguer, Barcelona.

Montoya, Víctor, n/d, “La tradición oral latinoamericana”, en: <http://www.geocities.com/urunuela2/tradiciónoral.htm>.

Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2005, La Tola. Memoria histórica y cultural, Administración zona Centro Manuela Sáenz, Quito.

Montenegro, Fernando y Patricia Gudiño, 1985, Las Mitas en La Real Audiencia de Quito (su aplicación en los obrajes y transición hacia el concertaje), Abya Yala, Quito.

Morales Molina, Antonio, 1998, “Elementos etnohistóricos para la historia de Machachi y Panzaleo en el siglo XVI”, en: Historia y

espacio en el Ecuador, Jorge Núñez Sánchez y Wilson Vega, CCE, Quito.

Moreno Egas, Jorge, 2001, “Los Santos patronos de Quito” en: Ecuador – España. Historia y perspectiva, Embajada de España en el Ecuador/Archivo histórico del Ministerio de Relaciones Exteriores del Ecuador, Quito.

Moreno, Segundo Luis, 1972, Historia de la música en el Ecuador, CCE, Quito.

Moreno, Segundo (comp.), 1981, Pichincha. Monografía histórica de la región nuclear ecuatoriana, Consejo provincial de Pichincha, Quito.

Moreno, Segundo, 1988, “Formaciones políticas tribales y señoríos étnicos”, en: Nueva historia del Ecuador. Época aborígen II, Enrique Ayala Mora (ed.), Corporación Editora Nacional, Quito.

Mullo, Mario, 1983, “El movimiento indígena en la provincia de Pichincha” en: Ulcuango Neptalí, (et. al), Historia de organización indígena en Pichincha, Federación Indígena Riccharimui, Quito.

Naranjo, Marcelo, (et. al.), 1987, “El problema del acceso al suelo en una nueva formación urbana: el caso de Santo Domingo de los Colorados” Convenio CONUEP/PUCE, (mimeo), Quito.

Naranjo Marcelo y Amparo Ponce, 2003, La yumbada. Drama ritual celebrado en el barrio de La Magdalena, al sur de la ciudad de Quito, Museo de la Ciudad, Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Quito.

Naranjo, Marcelo (coord.), 2004, La cultura popular en el Ecuador. Chimborazo. Tomo X, CIDAP, Cuenca.

Naranjo, Marcelo (coord.), 2005, La cultura popular en la provincia del Carchi. Tomo XII, CIDAP, Cuenca.

Naranjo Marcelo, 2006, La continuidad de la tradición, (en prensa), Quito.

Núñez, Jorge, 1993, “El pasacalle: de canción de ronda a himno de la ‘patria chica’”, en: Las bandas de pueblo, PROMUART-OEA, Quito

Oberem, Udo, 1981, “Los Caranquis de la sierra norte del Ecuador y su incorporación al Tahuantinsuyo”, en: Contribución a la etnohistoria del Ecuador, Colección Pendoneros, IOA, Otavalo.

Onofa González, Patricia y Aníbal Noboa, 1999, “La cultura popular frente a la modernidad en el vallo de Los Chillos, parroquia Píntag”. Tesis de licenciatura, Facultad de Pedagogía, PUCE, Quito.

Oquendo Freddy, 1988, Elementos ideológicos que caracterizan a la medicina tradicional, Editora andina, Quito.

Ortiz, Crespo, Alfonso, 1990, “Arquitectura monumental del Centro Histórico de Quito” en VVAA Centro Histórico de Quito problemática y perspectivas, Ilustre Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Ministerio de Asuntos Exteriores de España, Quito.

Ortiz, Crespo, Alfonso, 2006, “Quito en siglo XX, ciudad y arquitectura” en: Corral, Burbano de Lara Fabián, Testigo del siglo. El Ecuador visto a través del Diario el Comercio, El Comercio, Quito.

Paniagua Pérez, Jesús y Gloria M. Garzón Montenegro, 2000, Los gremios de plateros y de batihojas en la ciudad de Quito (siglo XVIII), Universidad Nacional Autónoma de México, México DF.

Palma, Milagros, 1992, La mujer es puro cuento. Simbólica mítico-religiosa de la feminidad aborigen y mestiza, Abya Yala, Quito.

Palma, Milagros, 1993, “Malinche. El machismo o el lado femenino de la sociedad mestiza”, en: Palma, Milagros (coord.), Simbólica de la feminidad. La mujer en el imaginario mítico-religioso de las sociedades indias y mestizas, Colección 500 años, No. 23, MLAL, Abya Yala, Quito.

Paz y Miño, Luis, 1922, Monografía ilustrada de la provincia de Pichincha, (s/e), Quito.

Pazos, Julio, 2005, La cocina del Ecuador, Génesis, Quito.

Peñafiel, Marcia, (et. al.), 2001, “La diversidad ecológica de un paisaje tropoandino”, en: Rhoades, Robert (Ed.), Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales. La investigación participativa y el desarrollo ecológico en una frontera agrícola andina, Sanrem CRSP, Abya Yala, Quito.

Peñaherrera, Luis, 2001, “Sistemas de ganado y potreros en el paisaje de Nanegal” en: Rhoades, Robert, (ed.), Tendiendo Puentes entre los Paisajes Humanos y Naturales. La investigación participativa y el desarrollo ecológico en una frontera agrícola andina, Sanrem CRSP, Abya Yala, Quito.

Peralta, Evelia, 1995 “Arquitectura popular y arquitectura académica en Quito, finales del siglo XIX y mediados del XX” en: Kennedy, Alexandra, Artes académicas y populares, Fundación Paul Rivet, Abya Yala, Quito.

Pico, Amaranta, 2004, “Organización barrial e identidades en el barrio de Santa Isabel”, Tesis de Licenciatura, Departamento de An-

tropología, Facultad de Ciencias Humanas, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito.

Powers Vieira, Karen, 1994, Migraciones indígenas y supervivencia cultural en la Audiencia de Quito, Abya Yala, Quito.

Prien, Hans-Jürgen, 1988, “Algunas hipótesis desde la historia de la Iglesia” en: Kohut, Kar y Albert Meyers (ed.), Religiosidad popular en América Latina, Universidad Católica de Eischstät, Vervuert.

Pro Meneses, Alejandro, 1997, Discografía del Pasillo Ecuatoriano, Abya Yala, Quito.

Ramón, Galo, 1987, La resistencia andina. Cayambe 1500-1800, CAAP, Quito.

Ramón, Galo, 2001, “La gente, la tierra y la sociedad de Nanegal desde los tiempos aborígenes”, en: R. Rhoades (ed.), Tendiendo puentes entre los paisajes humanos y naturales..., SANREM CRSP, Abya Yala, Quito.

Robalino, Isabel, 1976, El sindicalismo en el Ecuador, INEDES, CONUEP, PUCE, Quito.

Rodríguez Castelo, Hernán, n/d, Teatro Ecuatoriano. Tomos I y II, Ariel, Guayaquil-Quito.

Rosas, Iris, 1995, “La cultura popular en las áreas de barrios de ranchos” en Amodio, Emanuele y Teresa Ontiveros (ed.) Historias de identidad urbana. Composición y recomposición de identidades en los territorios populares urbanos Faces-UCV, Tropykos, Caracas.

Rowe, William y Vivian Shelling, 1991, Memoria y modernidad, Grijalva, México.

Rosi, Adriana y Maldonado, Arturo (trad.), 1980, “Tradición oral, historia popular e identidad. Estudio de una sociedad campesina de la sierra meridional”, Tomado de “Cahier du monde hispanique et luso-brésilien (Caravelle)”, No. 34, Centre National de la Recherche Scientifique, Université de Toulouse-le Mirail, Número consagrado al Ecuador. (mimeo).

Rueda, Marco Vinicio, 1981, La fiesta religiosa campesina, EDUC, Quito.

Rueda Marco Vinicio y Moreno Segundo (comp.), 1997. Cosmos, hombre y sacralidad, Departamento de Antropología P.U.C.E, ediciones Abya Yala, Quito.

Rueda, Marco Vinicio, 1998, “Perspectivas de la religiosidad popular andina”, en: Landázuri, Cristóbal (comp.), Memorias del primer congreso ecuatoriano de antropología. Vol.2, PUCE – MARKA, Quito.

Salamanca, Lucía, 1980, La transformación de la hacienda y los cambios en la condición campesina en Ecuador: Cambios en el agro-serrano, CEPLAES, Quito.

Salazar, Ernesto, 1980, Talleres prehistóricos en los altos andes del Ecuador, Departamento de difusión cultural de la Universidad de Cuenca, Cuenca.

Salazar, Ernesto, 1985, “Investigaciones arqueológicas en Mullumica (provincia de Pichincha)”, en: Miscelánea antropológica ecuatoriana, Banco Central del Ecuador No. 5, Quito.

Salazar, Ernesto, 1996, “El Hombre temprano en el Ecuador”, en: Nueva historia del Ecuador. Época aborígen I, Enrique Ayala Mora (ed.), Corporación Editora Nacional, Quito.

Salazar, Richard, 2001, El santuario de la Virgen del Quinche, Abya Yala, Quito.

Salomon, Frank, 1980, Los señores étnicos de Quito en la época de los Incas, Instituto Otavaleño de Antropología, Quito.

Salomon, Frank, 1997, Los Yumbos, Niguas, Tsáchila o “Colorados” durante la colonia española. Etnohistoria del noroccidente de Pichincha, Abya Yala, Quito.

Sánchez Parga, José, 1992, “El concepto de cultura popular. Su construcción, su campo y su analítica” en, Revista Identidades No. 14, IADAP, Quito.

Santillana, Alejandra, 2006, “Proceso organizativo y límites del proyecto político de Pachakutik”, en: En las fisuras del poder, Pablo Ospina (coord.), Instituto de Estudios Ecuatorianos, Quito.

Santillán, Alfredo Miguel, 2002, Cultura Popular y Globalización. El campo de la música rocolera: actores, instituciones y negociaciones culturales, Tesis de Sociología del Desarrollo, PUCE, Quito.

Sierra, Rodrigo (ed.), 1999, Propuesta preliminar de un sistema de clasificación de vegetación para el Ecuador continental, Proyecto INEFAN/GEF-BIRF y Ecociencia, Quito.

Sierra, Rodrigo, (et al.), 1999, Áreas prioritarias para la conservación de la biodiversidad en el Ecuador continental. un estudio basado en la diversidad de ecosistemas y su ornitofauna, Ministerio de Medio Ambiente, Proyecto INEFAN/GEF-BIRF, EcoCiencia y Wildlife Conservation Society, Quito.

SINAB, 1992, Ecuador: Memorias de un pueblo, Arco Iris, Quito.

Silva, Fabio (comp.), 1999, Las voces del tiempo. oralidad y cultura popular, Arango Ed.es, Bogotá.

Sirvent, María Teresa, 1999. Cultura popular y participación social, Buenos Aires - Madrid.

Sosa, Ximena y Cecilia Durán, 1989, “Familia, ciudad y vida cotidiana en el siglo XIX”, en: Nueva Historia del Ecuador. Época Colonial III, Ayala Mora, Enrique (ed.), Corporación Editora Nacional, Quito.

Sue Fine, Kathleen, 1991, Cotacollao. Ideología, historia y acción en un barrio de Quito, Abya Yala, Quito.

Tamay, Jorge, 1976, “Cronografía sobre la Historia de la Arquitectura y Urbanismo de la Ciudad de Quito”, (s/e), Facultad de Arquitectura, Quito.

Tambo, Floresmilo, 1993, “Las luchas de las comunidades indígenas en la zona de Olmedo”, en: Historia de la organización Indígena en Pichincha, Neptalí Ulcuango (et. al.), Federación Indígena Riccharimui, Quito.

Tello, Rolando, 1993, “Bandas de pueblo”, en: Las bandas de pueblo, PROMUART-OEA, Quito.

Torres, Víctor Hugo, n/d, 70 años de Historia, Credes, Santo Domingo.

Torres, Victor y Ruth, Rosales, n/d, Santo Domingo, cantón mágico, Quito, Nina producciones.

Trujillo, Jorge, 1986, La hacienda serrana 1900-1930, IEE, Abya Yala, Quito.

Tucumbi, Julián, 1992, “Instrumentos autóctonos de la comuna Jatun Juigua. Pujilí”, en: Instrumentos Musicales Andinos, PRO-MUART-OEA, Quito

Ulcuango, Neptalí, 1983, “Antecedentes a la organización indígena en Pichincha”, en: Ulcuango Neptali (et. al) Historia de organización indígena en Pichincha, Federación indígena Riccharimui, Quito.

Vansina, Jan, 1967, La tradición oral, Labor, Barcelona.

Vargas, José María, 1957, La economía política del Ecuador durante la colonia, Banco Central del Ecuador, Quito.

Velasco, Fernando, 1979, Reforma agraria y movimiento campesino indígena, El Conejo, Quito.

Villalba, Marcelo, 1988, Cotocollao: una aldea formativa del valle de Quito, Museo del Banco Central, Quito.

www.ecuarunari.nativeweb.org

www.edufuturo.com

www.hiru.com

www.inec.gov.ec

www.lokus.com

www.psicocentro.com

www.rae.es

www.es.wikipedia.org

Woolfson, Olga y Ruth Aguirre (coords.), 2000, Distrito Metropolitano de Quito. El Fondo de Salvamento de Patrimonio Cultural 1996-2000, Mariscal, Quito.

Yáñez del Pozo, José, 1986, Yo declaro con franqueza. Cashnami causashcanchic. Memoria oral de Pesillo – Cayambe, Abya-Yala, Quito.

Yépez, Rosa Elena, 1990. Ritos de transición en la religiosidad popular urbana, Tesis de Licenciatura, Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Humanas, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Quito.

Ycaza, Patricio, 1984. Historia del movimiento obrero ecuatoriano, CEDIME, Quito.

LISTADO DE INFORMANTES CULTURA POPULAR DE PICHINCHA

A

1. Niña Carolina Abadiano, Alangasí
2. Niña Nicole Abadiano, Alangasí
3. Margarita Aguilar, Yaruquí
4. Jaime Aguirre, Pifo
5. Teresa Aguirre, Tabacundo
6. Sixto Albán, Olmedo
7. Manuel Albuja, Cayambe
8. Aníbal Alcaciega, Alóag
9. José Almache, Guayllabamba
10. Carmen Almeida, Cayambe
11. Eduardo Almeida, Zámboza
12. Luis Almeida, Ascázubi
13. Olga Almeida, Pacto
14. Paquita Almeida, Píntag
15. Asociación de Mujeres de Zámboza
16. Xavier Alvarado, Quito
17. Nicolasa Álvarez, Cumbayá
18. Alberto Alvear, Olmedo
19. Cayetano Alvear, Cayambe
20. Amable Ampudia, Amaguaña
21. César Andrade, Quito
22. Otilia Andrade, San José de Minas
23. Marcelo Andrango, Alangasí

24. Rosa Andrango, Alangasí
25. Enrique Angulo, Puéllaro
26. Darwin Arias, Nono
27. Hermanas Arias, Cayambe
28. Miguel Arias, Nono
29. Oswaldo Arias, Cayambe
30. Rómulo Arias, Cayambe
31. Señoras Arias Cárdenas
32. Susana Arisabi, Tambillo
33. Edgar Armas, Alóag
34. María Concepción Aro, Píntag
35. José Asimbaya, Alóag
36. Uvaldina Atahualpa, Alangasí
37. Natividad Ávila, Píntag
38. Carmen Ayala, Puembo
39. Lorenzo Ayala, Malchinguí
40. Rosa Ayora, Puerto Quito
41. Yanira Ayala, Perucho
42. Pablo Ayela, San Miguel de los Bancos

B

43. Catalina Baca, Quito
44. Laura Baca, Gualea
45. Ignacio Baldeón, Tumbaco
46. Gustavo Baldeón, Tumbaco
47. Pedro Baldeón, Pifo
48. Hipatia Balseca, Quito
49. Luis Banda, Quito
50. Gonzalo Barba, Machachi
51. Luz Barba, Alóag
52. Isabel Barrionuevo, Calacalí
53. Familia Batallas, Puerto Quito
54. Eduardo Batson, Sangolquí
55. Herminia Batson, Amaguaña

56. Luz Beltrán, Alluriquín
57. Washington Benalcázar, Nanegal
58. María Carmela Bolaños, Atahualpa
59. Fausto Bravo, Rumipamba
60. Ligia Bravo, Puenbo
61. Luis Bravo, Puenbo
62. Luis Felipe Bravo, Puenbo
63. Virgilio Brito, Alangasí
64. Alberto Buitrón, Tabacundo
65. Manuel Buitrón, Tabacundo
66. Jorge Bustos, San Pedro de Taboada

C

67. Maruja Cabezas, Gualea
68. José Cabrera, San Juan de Cumbayá
69. Wilson Cabrera, San Juan de Cumbayá
70. Marcelo Cachago, Pifo
71. Enriqueta Cadena, La Esperanza
72. Padre Diego Cadena, Zámبiza
73. Gonzalo Cahuasquí, Cayambe
74. Judith Caiza, Alóag
75. María Caiza, Pifo
76. Segundo Caiza, Alóag
77. Maruja Caizabanda, Quito
78. Zoila Caizaluisa, Alóag
79. Hernán Cajas, Carapungo
80. Eliécer Calahorrano, Calacalí
81. César Calispa, Machachi
82. Luis Calvache, Mariana de Jesús
83. Francisco Calvopiña, Quito
84. Jorge Cano, Pedro Vicente Maldonado
85. Paulo Cano, Pedro Vicente Maldonado
86. Rafael Capelo, Pacto
87. Humberto Cárdenas, Atahualpa

88. Lidia Cárdenas, Tocachi
89. María Dolores Carpio, Quito
90. Humberto Carreño, Cumbayá
91. Elizabeth Carrera, Checa
92. Manuel Mesías Carrera, Zámbriza
93. Margoth Carrera, Puembo
94. José Carvajal, Pomasqui
95. Manuel Casanova, Guangopolo
96. Senovio Caspi, Yaruquí
97. José Castellanos, San José de Minas
98. Juan Castillo, El Jordán
99. Salomón Cepeda, Quito
100. César Cevallos, Sangolquí
101. Luis Cevallos, Ascázubi
102. Manuela Cobo, Quito
103. Gloria Coello, Tababela
104. Vicente Colcha, Pesillo
105. Luis Columba, Pifo
106. María Teresa Columba, Tola Chica
107. César Collahuazo, Nanegalito
108. Mercedes de Collaguazo, Nanegalito
109. Rosa Collaguazo, Nanegalito
110. José Luis Cóndor, Tola Chica
111. Maximiliano Cóndor, Aella Alto
112. Angelita Corella, Nayón
113. Ursulina Coyago, Tola Chica
114. Luz Cruz, Nanegal
115. Guillermo Cuichán, Pifo

CH

116. Rafael Chaluisa, Píntag
117. Mayra Chango, Gualea
118. Fabiola Chasi, Tabacundo

119. José Chasi, La Esperanza
120. Manuel Chasi, La Esperanza
121. Luis Chávez, Quito
122. Hugo Chilibuina, Quito
123. Michelle Chiliza, Quito
124. Rosa Chimarro, Cayambe
125. Gladys Chinchera, Pifo
126. Pedro Chinchera, Pifo
127. Nelson Chorlango, La Esperanza
128. Teresa Cholango, Otón
129. Xavier Chundrango, La Merced
130. Viviana Chundrango, La Merced
131. Angel Chuquimarca La Merced
132. María Regina de Chuquimarca, La Merced
133. Otilia Chuquimarca, Píntag
134. Washington Chuquimarca

D

135. Cristina Dávila, Puerto Quito
136. Oswaldo Dávila, Puembo
137. Hortensia De Añasco, Cayambe
138. María De Arias, Cayambe
139. Yolanda De Espinosa, Cumbayá
140. Cecil De la Torre, Puerto Quito
141. Fabián Delgado, San Juan de Cumbayá
142. Carmen Díaz, Píntag
143. Orlando Díaz, Tumbaco
144. Serafín Díaz, Píntag
145. Milton Diezmos, Puerto Quito
146. Presentación Domínguez, Yaruquí
147. Araceli Duque, Puembo

E

148. Jorge Echeverría, Quito
149. Irene Enríquez, Alangasí
150. Ernesto Erazo, La Esperanza
151. Jorge Erazo, Puerto Quito
152. Berta Espín, Pomasqui
153. Jorge Espín y familia, Cayambe
154. Carlos Espinosa, Tabacundo
155. Jesús Espinosa, Nanegal
156. Zoila Espinosa e hija, Tabacundo
157. José Antonio Espinoza, Pomasqui
158. Mariano Espinoza, Conocoto
159. Silvana Espinoza, Conocoto
160. Eedita Estévez, Checa
161. Luis Estévez, Machachi
162. Félix Estévez, Machachi
163. Alexis Estrella, Quito

F

164. Juan Factos, Uyumbicho
165. María Farinango, El Tingo
166. Margarita Flores, Zám-biza
167. Oswaldo Flores, Malchinguí
168. Luis Freire, Cayambe

G

169. Antonio Galárraga, Uyumbicho
170. Carmelina Galarza, Zám-biza
171. Eulalia Galarza, Zám-biza
172. Sergio Gálvez, Lloa
173. Carlos Gallardo, Conocoto
174. Enrique Garcés, Malchinguí

175. Padre Hernán García, Machachi
176. Manuel García, Píntag
177. Margarita García, Píntag
178. María García, Pifo
179. Rosario García, Píntag
180. Aladino Garzón, Tababela
181. Hedí Garzón, Cumbayá
182. María Garzón, Mindo
183. Marlon Garzón, Tababela
184. Pedro Garzón, Cumbayá
185. Teresa Garzón, Puembo
186. Marcelo Gómez, Ascázubi
187. Pablo Gómez, Machachi
188. Henry González, Quito
189. Patricia González, Llano Chico
190. Fanny Granada, Pesillo
191. Luz María Guachamín, Llano Grande
192. Mariana Gualabizí, Cayambe
193. Pastora Gualichico, San Juan de Cumbayá
194. Rosa Gualoto, Zámbez
195. Walter Gualoto, Zámbez
196. Clemencia Gualotuña, Amaguaña
197. Cristina Gualotuña, Amaguaña
198. Lorena Gualpa, El Tingo
199. Carmen Guamán, Tola Chica
200. Dioselina Guamán, Tola Chica
201. José Antonio Guamán, Tola Chica
202. Juan Fernando Guamán, Guangopolo
203. Luisa Guamán, San Antonio
204. María Teresa Guamán, Tola Chica
205. Marta Guamán, Tola Chica
206. Noemí Guamán, Tola Chica
207. Eduardo Guamaní, Yaruquí
208. Santiago Guamaní, Yaruquí

- 209. Martina Guatemala, Olmedo
- 210. Oscar Guerra, Quito
- 211. Yolanda Guerra, Tumbaco
- 212. Alexander Guerrero, San Miguel de los Bancos
- 213. Eduardo Guerrero, Amaguaña
- 214. Esperanza Guerrero, Mindo
- 215. Pablo Guerrero, Quito

H

- 216. Carmen Heredia, Nanegalito
- 217. Hermanas Franciscanas, Pomasqui
- 218. Carmela Hernández, Pifo
- 219. Eduardo Herrera, San José de Minas
- 220. Humberto Herrera, Nanegalito
- 221. Cecilia Hidalgo, Yaruquí
- 222. Carmen Huertas, Nono
- 223. Felipa Hurtado, Puerto Quito

I

- 224. Fabián Iza, La Merced

J

- 225. Margoth Jaramillo, Pifo
- 226. Jens, Tumbaco
- 227. José Jervis, Santo Domingo de los Colorados
- 228. Manuel Jibaja, Tumbaco
- 229. María Jurado, Puembo

K

- 230. Blanca Elena Kigman, El Tingo

L

231. Alberto Landeta, Olmedo
232. Lucía Landívar, Cumbayá
233. César Larrea, Quito
234. Víctor Hugo Lasso, San Antonio
235. Gonzalo Lema, Pifo
236. María Lema, Fajardo
237. Matilde Ligña, San Juan de Cumbayá
238. Alicia Loaiza, Quito
239. Ramiro Lobato, Alangasí
240. Byron Logacho, Guangopolo
241. César López, Machachi
242. Concepción López, Guangopolo
243. Evelyn López, Tandapi
244. José López, Checa
245. Macario López, Amaguaña
246. Margarita López, Alóag
247. María Loya, Chillo Jijón
248. Ramiro Loya, Cuendina
249. María Elvira Luna, Tocachi

LL

250. Miguel Llana, Cumbayá

M

251. Enriqueta Maigua, Lloa
252. María Maldonado, Píntag
253. Euclides Manosalvas, San José de Minas
254. María de los Ángeles, Nayón
255. Manuel Mariscal, Píntag
256. Lucrecia Mármol, Tabacundo
257. Teresa Mármol, Tabacundo

258. Raquel Márquez, Paraíso de Amigos
259. Bolívar Martínez, Puerto Quito
260. César Martínez, Pedro Vicente Maldonado
261. María Soledad Masapanta, Machachi
262. Aída Mejía, La Merced
263. Celso Mejía, Alangasí
264. Fabián Mejía, Alangasí
265. Juan Mejía, Alangasí
266. Miguel Mena, Santo Domingo de los Colorados
267. Miguel Méndez, Santo Domingo de los Colorados
268. Alcides Mendoza, Guangopolo
269. Gladys Mendoza, Alóag
270. Juan Meza, Zámbriza
271. Carlos Michelena, Quito
272. Luzmila Minda, Puerto Quito
273. Padre Rubén Molina, Alóag
274. Walter Molina, Santo Domingo de los Colorados
275. Domingo Montalbán, Paraíso Escondido
276. Mario Montalbán, Paraíso Escondido
277. Nicolás Montalbán, Paraíso Escondido
278. Hermes Montalvo, Calderón
279. Mecías Montalvo, Carapungo
280. Luis Montenegro, Checa
281. Luis Montenegro, Olmedo
282. Nelson Montenegro, Checa
283. Ángel Morales, Alangasí
284. Antonio Morales, Tambillo
285. Cecilia Morales, El Tingo
286. Jorge Morales, Calacalí
287. Jorge Morales, El Quinche
288. Jorge Morales, San José de Minas
289. Teresa Morales, San Miguel de los Bancos
290. Luis Morejón, San Miguel de los Bancos
291. José Morocho, Píntag

292. Juan Carlos Morocho, Alangasí
293. Pedro Pablo Morocho, El Tingo
294. Alexis Moromenacho, San Pedro de Taboada
295. Rosa Moromenacho, San Pedro de Taboada
296. Rocío Moromenacho, Sangolquí
297. Alicia Mosquera, Quito
298. Catalina Motache, San Miguel de los Bancos
299. Aníbal Moya, Nanegalito
300. Juan Mullo, Tumbaco
301. Elsa Muñoz, Pacto
302. Luzmila Muñoz, El Quinche
303. Mariana Murcia, Mindo
304. Richard Murcia, Mindo

N

305. Marcella Napo, Pedro Vicente Maldonado
306. Luis Naranjo, Yaruquí
307. Raúl Naranjo, Yaruquí
308. Eulalia Navarro, Mindo
309. Mario Navas, Uyumbicho
310. Myriam Navas, Quito
311. Jorge Negrete, Píntag
312. Niños Cabrera-Sulca, San Juan de Cumbayá
313. Alfredo Noboa, Checa
314. Eli Noboa, Checa
315. Luis Ernesto Núñez, Tababela

Ñ

316. Antonio Ñacato, Sangolquí

O

- 317. Segundo Ocaña, Quito
- 318. Santiago Oña, Yunguilla
- 319. Mercedes Orellana, Santo Domingo de los Colorados
- 320. Pablo Orozco, Mindo
- 321. Adán Ortiz, Nanegal
- 322. Francisco Ortiz, Tumbaco

P

- 323. Alonso Pacha, Alangasí
- 324. Rigoberto Pacha, Alangasí
- 325. Alicia Pachacamac, Amaguaña
- 326. Francisco Pachacamac, Amaguaña
- 327. Rocío Paguay, Pomasqui
- 328. (Señora) Pailacho, Yaruquí
- 329. Viviana Pánchez, Pomasqui
- 330. Elizabeth Paredes, El Quinche
- 331. Teresa viuda de Pánchez, Pomasqui
- 332. Edison Paredes, Quito
- 333. Martha Paredes, Puéllaro
- 334. Teresa Paredes, Puéllaro
- 335. Maruja Parra, El Quinche
- 336. Henry Patiño, Mindo
- 337. Rosalía Paucar, Guangopolo
- 338. Lupe Pavón, Quito
- 339. Néstor Pavón, Chavezpamba
- 340. Carlos Pazmiño, Quito
- 341. Mariana Pazmiño, Alóag
- 342. Julio Pazos, Quito
- 343. Santiago Peñafiel, Pifo
- 344. Benjamín Peralbo, Pedro Vicente Maldonado
- 345. Alonso Pérez, Pacto
- 346. Mariana Pérez, Guayllabamba

347. Mercedes Pérez, Quito
348. Cecilia Pico, Quito
349. Luis Pico, Quito
350. Jorge Pico, Quito
351. Juanita Pico, Quito
352. Manuel Pico, Quito
353. Patricio Pico, Quito
354. Rosa Pico, Quito
355. Wilson Pico, Quito
356. Inés Piedra, Lloa
357. (Señor) Piguay, Conocoto
358. Inés Pilaquina, Angamarca
359. María Pilatuña, Llano Chico
360. Carmela Pillajo, Rojas
361. Ely Pillajo, San Miguel de los Bancos
362. Eugenia Pozo, Alangasí
363. Jorge Proaño, San Miguel de los Bancos
364. Wilson Proaño, San Miguel de los Bancos
365. Edison Pumisacha, Cocotog

Q

366. Clementina Quijia, Nayón
367. Ángel Quinchimbla, Tola Chica
368. Alexandra Quinga, Chillo Jijón
369. Oswaldo Quinotoa, Olmedo
370. Nancy Quiñónez, Puerto Quito
371. Hilda Quiroz, Sangolquí
372. Familia Quishpe, Alangasí
373. Miguel Quishpe, El Quinche
374. Olmedo Quishpe, La Merced
375. Rosa Quishpe, San Pedro de Taboada

R

376. Lola Ramírez, Uyumbicho
377. Yolanda Reinoso, Cumbayá
378. Julio Reyes, San Antonio
379. Patricio Reyes, Alóag
380. Ángela Rivadeneira, Cayambe
381. Jorge Ribadeneira, Quito
382. Consuelo Rivera, Pomasqui
383. Guillermo Rivera, Quito
384. Segundo Román, Mindo
385. Simeón Cleofás Romero, Checa
386. Consuelo Romero, San José de Minas
387. Maribel Romero, Rojas
388. Daniel Ronquillo, Pacto
389. Ángel Rodríguez, Santo Domingo de los Colorados
390. Blanca Rodríguez, Tabacundo
391. Cristian Rodríguez, Zámbez
392. Ernesto Rodríguez, Atahualpa
393. Yonel Ruiz, Santo Domingo de los Colorados
394. Marcelo Ruiz, Quito

S

395. Roberto Sacancela, Lumbisí
396. Alegría Salazar, Cumbayá
397. Emilio Salazar, Rojas
398. Natasha Salguero, Quito
399. David Saltos, Mindo
400. Martha Sambache, Machachi
401. Fabián Sánchez, Machachi
402. Isabel Sánchez, El Tingo
403. Miguel Sánchez, Pedro Vicente Maldonado
404. Filomena Santamaría, Conocoto
405. Felisa Santos, La Merced

406. Valentín Sarango, Pedro Vicente Maldonado
407. Vicente Sari, El Progreso
408. Carlos Sarsoza, Pifo
409. Señor artesano ebanista, Cayambe
410. Señor artesano imaginero, Conocoto
411. Señor músico presidente de banda de pueblo, Conocoto
412. Señora curandera, Cayambe
413. Señora curandera, Puerto Quito
414. Señora tejedora, Tolontag
415. Señoras cereras, Alangasí
416. Señoras que preparan y expenden los motes de San Juan, Quito
417. Señora vendedora, Cayambe
418. Señora vendedora de comida, Tumbaco
419. Señoras vendedoras del portal de la Iglesia de San Francisco, Quito
420. Señoras vendedoras del portal de la Iglesia de Santo Domingo, Quito
421. Rolando Shungulí, San Pedro de Taboada
422. Rosa Silva, Uyumbicho
423. Elena Simbaña, Quito
424. Luz María Simbaña, Llano Grande
425. Nicolás Simbaña, Nono
426. Rogelio Simbaña, Tola Chica
427. Manuel Sosa, Conocoto
428. Olga Sosa, Conocoto
429. Carmen Sotaminga, San Antonio
430. María Sotaminga, San Antonio
431. Berta Suárez, Calderón
432. Blanca Suárez, Sangolquí
433. Aníbal Suasnavas, San Pedro de Taboada
434. Cecilia Suasnavas, Quito
435. Luisa Suasnavas, Guayllabamba
436. Ángel Suco, Pedro Vicente Maldonado
437. Filomena Sulca, San Juan de Cumbayá

T

- 438. Enma Taco, Sangolquí
- 439. Jorge Tacuri, Nuevo Israel
- 440. Guadalupe Tapia, Quito
- 441. Kléber Tello, Mindo
- 442. Ángel Tenelema, Machachi
- 443. Blanca Tintín, Alóag
- 444. Edmundo Tipán, La Merced
- 445. Gloria Tipán, Alóag
- 446. Bernardo Tituaña, Malchinguí
- 447. Fabiola Tituaña, Nayón
- 448. Niño Brayan Toapanta, Cotogchoa
- 449. Niño Álvaro Toapanta, Cotogchoa
- 450. Amparo Topón, Cotogchoa
- 451. Luis Alberto Topón, Cotogchoa
- 452. María Rosario Topón, Cotogchoa
- 453. José Adolfo Toaza, Cuendina
- 454. María Tonato, Nayón
- 455. Víctor Hugo Torres, Santo Domingo de los Colorados
- 456. Marcelino Tupiza, Zámbriza

U

- 457. José Ucllulla, Tucuzo
- 458. Rebeca Ulcuango, Pesillo
- 459. Fernando Usiña, Lumbisí
- 460. Rosa Uyana, Quito

V

- 461. Gonzalo Vaca, Nanegal
- 462. Hugo Vaca, Pifo
- 463. Antonio Valdez, Cumbayá
- 464. Roberto Valencia, Alóag

465. Fanny Vargas, Conocoto
466. Sonia Vásquez, Gualea
467. Celio Vega, Paraíso Escondido
468. Teresa Vega, Tumbaco
469. Esther Vélez, Santo Domingo de los Colorados
470. Emperatriz Vera, Santo Domingo de los Colorados
471. Gerardo Vera, Quito
472. Manuel Vera, Santo Domingo de los Colorados
473. Rosa Vera, Alluriquín
474. Niña Rosita Vera, Quito
475. Marcelo Verdesoto, Brasilia del Toachi
476. Luis Verdugo, Quito
477. Alejandro Vilatuña, Rumipamba
478. Fermín Vilatuña, La Merced
479. Juan Vilatuña, Rumipamba
480. Mario Vilatuña, La Merced
481. Benigno Villagómez, San Miguel de los Bancos
482. Jeanneth Villamaría, Pintag
483. Rodrigo Villamaría, Pifo
484. Arturo Vinueza, Checa
485. Luis Vinueza, Puéllaro
486. Verónica Viraducha, Lloa

Y

487. Silvia Yanchapaxi, La Merced
488. Familia Yuxi, Alluriquín

Z

489. Nancy Zúñiga, Tumbaco
490. Victoria Zúñiga, Sangolquí

