

LA CULTURA POPULAR EN EL ECUADOR

**TOMO VIII
LOJA**

Coordinador de la investigación: Napoleón Almeida Durán

CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANIAS Y ARTES POPULARES

© Centro Interamericano
de Artesanías y Artes Populares, CIDAP
P.O.Box 01.01.1943

Primera Edición, febrero de 1999

Esta publicación corresponde al Departamento de Publicaciones del CIDAP.

Diseño gráfico: Alicia Dávila de Mera
Fotografías: Banco Central del Ecuador, sucursal Cuenca
César Pinos Espinoza
Napoleón Almeida Durán

La presente Publicación corresponde al informe de la Investigación de la Cultura Popular en el Ecuador, tomo VIII provincia de Loja, realizada en el año de 1993 siendo Director Ejecutivo del CIDAP el Dr. Claudio Malo González.

El trabajo de campo lo realizó Napoleón Almeida Durán y como ayudante a Ñusta Almeida, y Saraguro el Licenciado Manuel Sarango Vacacela y su esposa.

Los textos fueron preparados por Napoleón Almeida Durán.

LA PRESENTE PUBLICACION ES SUBVENCIONADA
POR EL MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA

INDICE

Prsentación	7
Introducción	9
El Paisaje	17
Relieve	17
Hidrología	18
La amplitud de la cordillera	19
Clima	19
El Niño	19
El Clima	21
Indice de nombres vernaculares	23
Loja en la Historia	28
Antes de Mercadillo	28
Colonia española	37
Loja reciente	44
Sector Indio	53
Organización social	56
Productividad	56
Situación geográfica de los Saraguros	59
Emigración de los Saraguros	60
Producción agrícola	61
Sistema de siembras y cosechas	61
Costumbres en las actividades mencionadas	62
Chagrarina	62
Tipina	63
Huayungana	63
Huagra-Charina	63
Subsistencia	64
Los borregos	64
El cuy	64
Comercialización agrícola y ganadera	65
Artesanías y su proceso de elaboración	66
Vestuarios y adornos femeninos	66
Zarcillos	66
Collares	66
Camisa	67

Bayeta	67
Faja	68
Pollera	71
Anaco	71
Tupo	72
Vestuario masculino	
Camisa	73
Cushma	73
Calzón pacha	73
Zamarro	73
Poncho	74
El cinturón	74
Tradición oral	
Cuento de las tres personas que se convirtieron en animales	75
Cuento de un hombre de Saraguro	75
Cuento de un cura y dos guías	76
Cuento de los tres hermanos	77
Cuento del esposo y la bruja	78
Medicina popular diagnóstico y tratamiento	79
Dolor de muelas	80
Tos	80
Bronquitis	80
Para los nervios debido a preocupaciones	81
Cuando arrojan	81
Cólico	81
Cólico al hígado	81
Olandilla	81
Paludismo	81
Espanto de los niños	81
Para golpes	82
Gripe	82
Diarrea de niños	82
Principales fiestas religiosas	
Carnaval	82
Diez de Marzo	84
Semana Santa y pascua	88
Fiesta de cruces	91
Los fundadores	91
Vaca loca o toro gente	92
Los "ayunjuiles"	92
Corpus cristi	94
30 de agosto, santa Rosa	94

San Francisco	95
Todos santos y el día de los difuntos	96
Navidad	96
Matrimonio y nacimiento	101
Enamoramiento	101
Matrimonio	102
Día del Padrino	106
Nacimientos	107
Atención del parto	107
Velorio Niño	108
Cavar la sepultura	109
Velorio del adulto	109
Jila tacshana	111
Comidas típicas	
Sopa de chuchuga	113
Champús	114
Sopa de calabaza	115
"Pinshi" u obligación	115
Como se traslada a la fiesta	117
Repartición de l pinshi	117
Juegos y pasatiempos	
Niños	119
Niñas	120
Jóvenes	120
Adultos	121
Arquitectura popular	
Caspi chayachina	124
Pampachina	125
Huasi shayachina	126
Huasi lutana	127
Huatashca	129
Llambuchina	130
Huasi catana	130
Puncucuna shayachina	130
Huasi pichana	131
Glosario	131
Anexo	
Discursos	137
Mujer	138
Otro Mashi	138
Otro compañero	141
Mujer	142

Hombre dirigente	144
Compañeros	147
Supremo dirigente	148
Loja Costomestiza	
La sociedad	153
Productividad	158
Artesanías	167
Zapatería	168
Joyería	169
Alfarería de torno	171
La cerámica de Cera	171
El habitante de Cera	173
Cuero	173
Sombreros de lana	176
Exportación de manteles	177
Medicina popular y un brujo	178
Tradición oral	182
Canción	183
El lenguaje del chazo	183
Apéndice de este cuento	187
Leyenda negra	188
Diálogo con doña Carmelina Erazo y su amiga, en Vilcabamba	192
Cuento del señor Q.B.	201
Un día en la Toma	202
Entrevista al Licenciado O.E.S.	203
Vestuario	205
Gastronomía y mercados lojanos	207
Recreación	211
Copla	213
Cachos	213
Informante trece años Quilanga	214
Adivinanzas	217
Informante ciego, 85 años, San Pedro de la Bendita	217
Apodos	218
Canción: Como voy a olvidarte	218
Religiosidad	219
El Santuario	223
Las peregrinaciones	223
Fiestas, pasatiempos	230
Bibliografía	237

PRESENTACION

En un pasado no muy lejano, la investigación de los hechos sociales de los pueblos se circunscribía a los acontecimientos considerados como importantes por los detentadores de los poderes económico político y religioso, en otras palabras, el ámbito se limitaba a lo que se ha denominado cultura elitista. Con el desarrollo de la Antropología Cultural, una de cuyas metas es avanzar en la comprensión de otras culturas superando el etnocentrismo, ha cobrado importancia la investigación de las culturas y etnias consideradas como «primitivas» y, dentro de las culturas globales, aquellas áreas propias de la cultura popular.

Esta posición tradicional ha dado lugar a que la información ordenada y sistematizada sobre cultura popular sea escasa. Creado el CIDAP con el propósito de difundir, revalorizar y promover esta área de la vida y creatividad humanas, decidió poner en marcha un ambicioso programa, contando con el auspicio del Ministerio de Educación y Cultura, para realizar un levantamiento de la cultura popular en el Ecuador partiendo de la división política de este país en provincias, tarea nada fácil ya que se parte de mínima documentación y bibliografía, debiendo el trabajo concentrarse en la investigación de campo bajo la dirección de personas con sólida formación en Antropología Cultural.

No se pretende con este proyecto realizar estudios profundos en área tan vasta, pero sí contar con una base confiable que pueda en el futuro servir de punto de partida para quienes deseen realizar investigaciones sobre los temas correspondientes.

En el caso del Ecuador, la tarea es a la vez más compleja y gratificante pues, peso a su reducida extensión territorial y limitada población, a la gran diversidad ecológica se añade la pluricultural, proveniente de la confluencia de grupos raciales distintos luego de la conquista y al desarrollo de formas de vida, costumbres, creencias y tecnologías adecuadas a cada medio físico.

La provincia de Loja es la octava en este proyecto; ubicada en la región andina cuenta con un grupo indígena, el Saraguro, tradicional que ha mantenido gran parte de sus patrones culturales a lo largo de más de quinientos años de dominación. La mayor parte de habitantes entrarían dentro de la tradicional clasificación en la categoría de blanco-mestizos, con diversidades importantes provenientes de la irregularidad física de esta provincia que es mayor a la de otras de la misma región, lo que ha dado lugar a diferentes respuestas a los condicionamientos de los variados medios.

La dirección de este trabajo ha estado a cargo del Dr. Napoleón Almeida Durán que, luego de egresar de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Cuenca, realizó estudios de post grado en la Universidad Sorbona de París, Francia, obteniendo el título de Doctor en Etnología. De regreso a su país ha dedicado la totalidad de su vida a la docencia universitaria y a la investigación, sobre todo Arqueológica, recorriendo permanentemente la región, lo que le ha permitido observar con enfoque antropológico las variaciones de organización social de las diversas colectividades, comprendiéndolas dentro de sus propios contextos.

La enorme riqueza de la cultura popular unida a las peculiaridades de la provincia de Loja y a la sólida formación y experiencia del Director de esta investigación, hacen de este libro un paso muy importante hacia adelante en la tarea de un mejor conocimiento de la cultura popular ecuatoriana.

Claudio Malo González

INTRODUCCION

El inusitado interés que ha cobrado en estos últimos tiempos el estudio de la llamada cultura popular se debe sobre todo a la revisión del sentido de la palabra cultura en el ámbito de los antropólogos. Inicialmente estos especialistas ocupáronse de las sociedades “primitivas”, es decir, de aquellas que no habían adherido a sus costumbres elementos de la civilización occidental y por tanto contrastaban muy notoriamente con formas de vida de este sector del mundo.

Loja tiene disparidades singulares, no sólo en el aspecto ecológico sino de la gente. El sector norte de la provincia está habitado por quichuahablantes los que, aunque conversan español, mantienen ciertos rasgos indígenas como la con-

junción del amor a la tierra y sistemas parentales propios.

En el resto del territorio, si bien la aristocracia ha controlado el poder y la gran producción periodística mantiene aún la cultura elitista, el grueso de la población, el chazo, mestizo lojano a toda costa, lo ha hecho, en muy diferentes ámbitos de una muy rica gama de aspectos que están fuera de esa esfera. El denominado tercer mundo ha sido la “víctima” predilecta de los etnólogos para sus estudios, incluso a sabiendas que en muchos de sus propios países, la dicotomía entre la literatura escrita, oficial, y las leyendas de las “minorías” -que suelen estar constituidas por la mayoría de la población-, es manifiesta.

Verdad es que del burgo colonial, celoso de guardar los predica-

mentos de la “buenas costumbres” de la formalidad, fue surgiendo paulatinamente algo diferente a lo selecto: lo comunal, que en la hora actual, testiga de la existencia de una verdadera urbe, la capital, virtualmente asistida por todos los servicios de la “modernidad”, y otras ciudades, los cantones, se ha constituido en el basamento de una verdadera historia, la del pueblo.

El afamado antropólogo doctor Malo González (1993: 42-43), nos aclara muy bien la antítesis que avizoramos en estos términos:

La cultura popular, en cambio, se inclina a preservar las tradiciones propias de cada comunidad especialmente en aquellos aspectos considerados como definidores e identificadores del grupo. Consciente o inconscientemente se cree que el cambio puede acabar con aquellos contenidos que proporcionan a las personas la satisfacción de sentirse partes de un grupo menor que les brinda seguridad y sentido de pertenencia. Los niveles de comunicación son más profundos en colectividades de este tipo en las que se comparten áreas más amplias de la vida. Los símbolos, ideas y visiones de la realidad están en este caso legitimadas por la reiterada repeti-

ción a lo largo de los años. Cuando se pregunta a una persona por qué piensa o actúa de tal manera, una respuesta muy frecuente suele ser “porque así lo hacían nuestros mayores”.

El Jardín Botánico del Ecuador, como han designado a Loja diferentes naturalistas, guarda una robusta raigambre popular. En cualquier punto de la comarca, verbigracia un diminuto anejo de Catacocha, en los alrededores del río Playas, la tradición oral es rica como lo es la comida típica lojana; la quebrada La Mandalá, inmediatamente al norte de Macará está rodeada de fantasmas conocidos por un carpintero que trabaja muebles rústicos durante la semana de labores y su afición dominguera es descubrir enterramientos de los gentiles, lo que le ha permitido coleccionar ollas antiguas. Celica y Alamor son conocidos por las reuniones de jóvenes en el campo; en el barrio Las Pitas, al norte de la ciudad de Loja, aún se encuentran trabajando el pelo del agave americano; Cariamanga, próspero cantón, cultiva la pelea de gallos, combates que se ven en cualquier lado. Es la población blanco mestiza la que mantiene la tradición de esta región que algunos denominan recoleta o aislada. Hay historias de

bandoleros con chaleco y sombrero de falda ancha. Y aunque todavía existe una persona que asegura haber servido al más famoso de todos, el legendario Naún Briones, muy poco se aportaría después de la magistral novela de Eliécer Cárdenas Espinosa.

Indios y mestizos hacen pues la amalgama de esta obra.

En lo que concierne a la regionalización para el estudio no se ha encontrado dificultad debido a que la etnia saragura y sus comunidades son tratadas como una unidad diferente del resto de la provincia, que hemos denominado Loja castomes-tiza debido a que es muy reconocido el dialecto de los lojanos, como el mejor entonado del Ecuador entero.

En lo que se refiere a la tradición oral, muy rica, hemos decidido no incluir leyendas muy trilladas como el cura sin cabeza o la caja ronca, debido a que de otras provincias han sido ya reportadas sin variación alguna y no aportarían una visión particular del mundo de los lojanos (ver por ejemplo Martínez y Einzmann 1982, Einzmann y Almeida 1991, Naranjo 1992). Para la ciudad de Loja, transcribiremos

entonces algunas leyendas recopiladas por el escritor Rubén Ortega, que nos parecen muy sugerentes y que cuentan lo que algunos informantes también nos relataron.

No tratamos tampoco de que este trabajo sea literario y estamos conscientes de las limitaciones que tiene frente a obras maestras como el reporte antropológico que Angel Felicísimo Rojas inserta en su con-sagrado "El Exodo de Yangana"

La visión de un saraguro (Patiño 1996:33-34) señala que:

El desarrollo considerado como el crecimiento interno del que puede beneficiarse cada ser humano, es también un crecimiento integral en el sentido de que no se trata sólo de elevar los elementos materiales del nivel de vida, sino también de los seres en cuanto tales, con sus dimensiones intelectuales, morales y espirituales. Se trata entonces de una serie de etapas que ayuden al crecimiento continuo de un pueblo en forma equilibrada y de distribución armónica de todas las potencialidades que posee.

En el sector rural aún más, no se trata simplemente de realizar un conjunto de acciones que busquen

enfrentar solamente los problemas inmediatos, originados por la forma como está estructurada la economía del país y el poder en el conjunto de la sociedad nacional, sino que es un proceso social permanente y a largo plazo, que tome en cuenta las propuestas propias de la población, que generalmente plantean la globalidad con la que ellos responden a su necesidad de reproducción social. Esta visión cíclica de concebir la vida de los indígenas campesinos constituye la base desde donde debe partir el desarrollo del sector rural.

La necesidad de fortalecer nuestra identidad y de obtener una visión completa de la realidad de nuestras comunidades es primordial para plantear un efectivo planteamiento del desarrollo. Debe tomarse en cuenta, la compleja heterogeneidad del área andina en general, con sus variables culturales que enriquecen sobremanera al modelo autónomo comunitario, pero también las pautas culturales específicas de las comunidades, logrando reflejar en el modelo de desarrollo su visión del mundo, su vida cotidiana, mediante la participación decidida de cambio, tomando en sus manos su futuro. Se hace imprescindible por ello crear nuevas formas

de producción que abracen elementos culturales necesarios como el trabajo asociativo, los valores educativos y organizativos, en busca del bienestar común y no de simple acumulación. Además de ser una lucha autónoma para mejorar y reproducir el sistema productivo propio y la cultura, se convierte este esquema en un aporte a la lucha de liberación contra el capitalismo, desde lo interior de cada grupo e individuos.

En otro aspecto, el tema de desarrollo de las comunidades siempre ha tenido la pretensión de convertir al indígena y al campesino en un simple proletario agrícola, mediante un proceso de "mestizamiento", que trata de integrarle a la sociedad nacional; en este sentido, casi todos los proyectos han estado dirigidos a su aculturación y la pérdida de su identidad, con miras a la homogeneización ideológica. Así, simplemente se ha optado por el desarrollismo que pretende aplicar "recetas" a los pueblos, sin tomar en cuenta sus diferencias y especificidades.

En el legítimo discurso del autor, no se hace referencia a algo que hoy reclama este sector indígena

lojano: la reivindicación de la mujer, apabullada desde la “nación” ecuatoriana, pero también por el propio saraguro. Sin el ánimo de exaltar el feminismo a ultranza, y como parte importante de la cultura popular, insertamos como un anexo, parte de los discursos sobre la problemática femenina de la zona quichua-hablante dados hace ya algunos años.

Si bien somos personalmente partidarios de no reconocer grandes diferencias entre las categorías que podrían ser claros indicadores de una imposición, nos parece pertinente el citar a Claude Lévi Strauss (1990:306-308) sobre la diversidad de las culturas:

...Estamos primero en presencia de culturas yuxtapuestas en el espacio, unas cercanas, otras alejadas, pero en suma contemporáneas. Luego, debemos contar con formas de la vida social que se han sucedido en el tiempo y que estamos imposibilitados de conocer por experiencia directa...

...Se impone una verificación inicial: la diversidad de las culturas humanas es, de hecho en el presente, de hecho y también de derecho en el pasado mucho más gran-

de y más rica que todo lo que estamos destinados a conocer nunca...

...¿Qué hay que entender por culturas diferentes? Algunas parecen serlo, pero si emergen de un tronco común no difieren al mismo título que dos sociedades que en ningún momento de su desarrollo hayan tenido relaciones...

...A la inversa, sociedades entradas recientemente en contacto muy íntimo parecen exhibir la imagen de la misma civilización, cuando que han llegado a ello por caminos diferentes que no hay derecho a descuidar. En las sociedades humanas operan simultáneamente fuerzas que trabajan en direcciones opuestas: unas tienden a mantener, e inclusive a acentuar, particularismos; otras actúan en el sentido de la convergencia y de la afinidad...

...No hay duda de que los hombres han elaborado culturas diferentes en razón del alejamiento geográfico, de las particularidades del medio y de la ignorancia en la que se encontraban del resto de la humanidad, pero esto no sería rigurosamente cierto más que si cada cultura o cada sociedad hubiera nacido y se hubiera desarrollado aislada de todas las demás.

El etnólogo francés alude también a las ricas experiencias de diversificación de las instituciones sociales que se dan en las sociedades cuando con el devenir histórico se vuelven más voluminosas desde una óptica demográfica.

El problema del mestizaje se puede abordar tomando criterios de autoridades en la materia; así, Malo González (1998: 55), señala que:

En el caso de los indígenas latinoamericanos, creo que no cabe analizar este fenómeno con criterio racial pues, dado el intenso mestizaje que se ha dado -sobre todo en los países con fuertes minorías indígenas- cabe perfectamente el aserto acuñado en el Ecuador hace algunas décadas: "El que no tiene de inga tiene de mandinga" en el sentido de que no cabe hablar de pureza de sangre blanca - exceptuando los inmigrantes de últimas generaciones- y de que todos, en mayor o menor grado tienen en sus venas sangre indoamericana o africana o ambas. Más realista y acertado es entender el caso indígena como un fenómeno cultural en la medida en que hace referencia a grupos cuya vida está organizada de acuerdo con patrones mantenidos desde las épocas precolombinas con variacio-

nes propias del transcurso del tiempo.

Aunque parezca redundante, considero acertada la afirmación de que indio es el que vive como indio, pues hay numerosas personas que teniendo rasgos biológicos iguales o más acentuados que los de algunos integrantes de comunidades, viven como blanco-mestizos, no importa su categoría dentro de este conglomerado.

Para un historiador ecuatoriano actual, (Ayala Mora 1998: C9), *Un país que afirma su identidad es un país que se acepta como es. En el Ecuador se han dado grandes pasos para ello. Cada vez hay más personas que consideran que el hecho de que el país sea regionalizado es una riqueza y no una desgracia aunque haya manipulación del regionalismo.*

La variedad regional, no solo en términos geográficos sino en términos humanos es una de las grandes riquezas del Ecuador. Asimismo, aceptar que en el país hay diversidad de culturas, es algo que hay que aceptar...

El Ecuador tiene que reconocer que sufre una crisis

nacional...Es una crisis de identidad que, en algunos casos, es bienvenida, como cuando el remezón de los indígenas hizo, luego de un proceso, que se reconozcan los derechos de los pueblos indios. Aunque solucionara sus problemas económicos, el país seguirá con un problema de identidad.

A pesar de esto, es probable que el país podrá afincar su personalidad si la cultura popular es estudiada sistemáticamente. Lo nuestro es algo general, que espera sirva de pauta para que quienes se dedican a la antropología cultural amplíen cada uno de los puntos que aquí se bosquejan. Aspiramos eso sí, a que el esfuerzo desplegado con el trabajo de campo y el acopio bibliográfico correspondiente sea la base de algo muy sólido en el futuro.

En fin, Loja, provincia bella y azotada, fértil y desértica, de una naturaleza que ha inspirado las cuerdas de afamados músicos y vaciados tinteros de célebres vates, está esbozada en este volumen.

A pesar de que el Ecuador sabe que en Loja de poeta o cantor nadie se salva y de que ha parido almas grandes como Pablo Palacio, Eduardo Kingman o Benjamín Carrión,

evitamos deliberadamente mencionar nombres y obras de los lojanos porque se trata de un trabajo sobre lo anónimo, que alimenta la tradición, la costumbre. La vastísima producción histórica, verbigracia, en la que la pluma de estos compatriotas es clara, precisa y preciosa, bastaría para una investigación enorme; remitimos entonces, en este dominio, a recopilaciones serias como la emprendida por E. Fauroux (1983), que reseñan los productos, fecundos, repetimos, de los lojanos. Aquí sobra el respeto pero falta espacio.

El importante tema de la música y las danzas tradicionales están incluidas brevemente en otros acápite y no es tratado aisladamente. Que no nos sorprenda que asuntos como el vestuario o el adorno del centro sur sean expuestos a propósito de una parroquia cualquiera, debido a que no queremos cansar al lector con un reporte demasiado escolar.

El aspecto artesanal, necesario para la obra, tanto como la alforja elaborada antaño abundantemente en el suroeste provincial, tiene un tratamiento novedoso: la entrevista.

El método fundamental fue la observación directa y participativa.

Por último, pensamos que la gratitud debe tener lugar relevante aquí. Mil gracias a mi profesor de antropología cultural y amigo de siempre, el doctor Claudio Malo González, quien en calidad de Director Ejecutivo del Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), confió en mí esta tarea y me señaló el camino para encontrar la meta.

Al licenciado Manuel Sarango Vacacela quien, conjuntamente con su señora esposa aseguró el trabajo de campo en Saraguro.

A los doctores Juan Martínez Borrero y Raúl Córdova León, Ex Subdirectores Técnico y Financiero del CIDAP, respectivamente, por la ayuda brindada.

A la doctora María Leonor Aguilar García, doña Marlene Albarracín Rodríguez y licenciado

Joaquín Moreno Aguilar, igualmente Subdirectores del CIDAP por su valiosa colaboración.

A todo el personal administrativo del mismo CIDAP por su amabilidad y gran voluntad para “meter el hombro”.

Al doctor Harald Einzmann, a Gerardo Sáez y Familia por su hospitalidad en Loja; a Jorge Ruilova, a la doctora Dolores Punín, licenciado Oswaldo Espinosa, doña Carmen Vintimilla, doctor Nicanor Merchán Luco, director de Diario “El Mercurio”, doctor Jorge Dávila Vásquez y arquitecta Alicia Dávila de Mera

A los muchos colegas de Cuenca, a todos los informantes y a mi compañera de las “salidas” al campo, mi hija Ñusta.

Para todos, mi corazón. ●

EL PAISAJE

Dentro del programa de investigación arqueológica de la mencionada misión francoecuatoriana (ver infra, prehistoria), Francis Duverneuil (1987: 11-19), revisa la geografía de toda la provincia, y la supone un área muy importante de la cadena montañosa andina situada entre los 3° 20' y 4° 40' de latitud sur, por encontrarse en el punto de mayor inflexión y ensanchamiento de los Andes y un neto descenso altitudinal en relación con las montañas que se extienden hacia el septentrión.

RELIEVE

Según el citado autor, *una de las primeras consecuencias de esta in-*

flexión es una neta rebaja de altitud en comparación con el resto de la cordillera; sin embargo, la oriental, de las dos que conforman los Andes del Ecuador, mantiene alturas que superan los tres mil metros sobre el nivel del mar, ya que la más alta cima, camino de Amaluza, alcanza 3791 m. De igual manera, conserva un gran vigor altitudinal la cordillera occidental ya que el Fierro Urco dispone de 3788m., igualmente emplazado en la parte norte de la provincia.

Numerosos pliegues de altura variable, por efecto de la erosión han dado origen a múltiples cadenas que rebajan su altura a medida que avanzan hacia el oeste: cordillera de Celica, 2000 m.; estribaciones de Tahuín, 600 m.

En cambio, en la región del corredor interandino (cuencas de Loja, del Malacatos, e incluso Catamayo y Macará), las fallas tienen una posición meridional ligeramente inclinadas hacia el sureste, es decir, ya atraídas por la deflexión de Huancabamba, Perú, que modifica la dirección de la cordillera de los Andes. (ésta y las subsiguientes traducciones del francés, son libres de N. Almeida).

HIDROLOGIA

El este de la provincia está compuesto por dos cordilleras bastante elevadas que encuadran un conjunto de altos valles (de altitud generalmente superior a los 2500 m.), parecidos a aquéllos que conforman el corredor interandino en el norte del Ecuador. Su sistema hidrográfico atraviesa, aprovechando diferentes fallas, la cordillera oriental en dirección a la gran cuenca amazónica . Es la red del río Zamora.

El oeste y el centro lojanos están divididos por un conjunto de minicadenas dispuestas en abanico a partir de la cordillera de Tioloma (cerro Fierro Urco). Sus cumbres dominan profundos valles por don-

de discurren numerosos ríos permanentes, de los cuales, el Catamayo, y sus pequeños afluentes, atraviesa todas estas cadenas, (nudos), que conforman desfiladeros debido a la presencia de fallas tectónicas , de donde, su trazado característico en bayoneta , da lugar a la formación de numerosos y pequeños valles. Ocasionalmente, como ocurre en los alrededores de la ciudad de Catamayo, el río homónimo permite el ensanchamiento de su valle, lo que hace factible la existencia de grandes superficies planas que favorecen a los cultivos e implantaciones humanas.

La hoya del río Puyango drena la parte centro-oeste y suroeste de la provincia constituida por terrenos esquistosos y metamórficos.

El río Alamor, afluente del Catamayo, atraviesa una hoya constituida por rocas sedimentarias, muy plegadas y llenas de fallas, lo que las hacen frecuentemente permeables.

El río Macará, o de Calvas, que delimita la frontera internacional con el Perú, drena terrenos metamórficos terciarios y traza una dirección ecuatorial cortando así

todas las cadenas y fallas principales.

LA AMPLITUD DE LA CORDILLERA

La segunda consecuencia de la inflexión es el estiramiento. En efecto, la parte septentrional de la sierra ecuatoriana es estrecha, más o menos 150 km. de piedemonte a piedemonte. En Loja el ancho aumenta grandemente, alcanzando prácticamente 200 km. de este a oeste. La travesía por la provincia es difícil, hay que franquear varias cordilleras locales, numerosos valles encajonados antes de llegar a la parte más templada, esto es, el corredor interandino propiamente dicho y los piedemontes. En el norte lojano, el valle del río León es un profundo cañón que constituye uno de los mayores obstáculos para la comunicación con el Azuay. En cambio en el austro, y particularmente en el suroeste, la orientación de la red hidrográfica hacia el desierto peruano, facilita el contacto con la costa de ese país.

CLIMA

Loja es una región de transición

climática. En el norte del país la zona “ecuatorial”, caracterizada por una fuerte pluviosidad por la “convergencia tropical” de las corrientes marinas del Pacífico, juega un rol mayor. La influencia de estos fenómenos es menor en la provincia que nos ocupa. Sin embargo, su expansión meridional determina la existencia de otras perturbaciones. Así, en el hemisferio sur existe una zona desértica originada por la remontada de las aguas frías a lo largo de la costa occidental del continente, notablemente sobre el litoral peruano pero también en el sur del Ecuador costero.

Esta situación es de gran envergadura en la provincia de Loja por la orientación de su relieve y de una de sus redes hidrográficas.

EL NIÑO

Pero en la provincia de Loja, es afectada por otro componente climático esencial, que viene a trastornar lo mencionado. Viniendo del oeste, con una dirección ecuatorial, la corriente cálida de El Niño perturba el clima de manera catastrófica. Sea que traiga consigo masas húmedas que ocasionan anor-

malmente abundantes precipitaciones, o bien que por su ausencia, hayan años de sequías devastadoras. La relativa debilidad de los relieves occidentales de la provincia permite que su influencia sea sentida hasta en los altos valles interandinos. (Traducción libre de N. Almeida).

Según este autor, es entonces la corriente de El niño la que dará su carácter al clima lojano, ya que su inestabilidad es enorme y su amplitud, variable. Al fenómeno se lo puede definir como períodos de fuertes pluviometrías que encuadran ciclos de gran sequía. Las fuertes precipitaciones de los años 1965, 1972 y 1976 (el autor no cita las de 1982-1983 y la última, de 1998, catastrófica en Loja), corresponden a avanzadas excepcionales de la corriente cálida hacia el sur.

Se debe indicar que El Niño resulta de un desequilibrio, que se opera en el Pacífico sur, entre presiones atmosféricas y temperaturas del aire y del océano. En períodos normales, los vientos Alisios soplan desde el sureste sobre el Pacífico meridional en dirección de las bajas presiones centradas en Indonesia, en donde se descargan de su humedad; estas masas de aire se

recalientan, se elevan y recaen hacia el este; sin embargo, en tanto que estos vientos se debilitan, las bajas presiones se deslizan hacia el levante. Un viento del oeste se presenta en el Pacífico sobrecalentando la superficie oceánica, la misma que al disponer de una pendiente este-oeste bajo el efecto de estos vientos, el viento del oeste modifica bruscamente el sentido de esta pendiente, reforzando la contracorriente ecuatorial en dirección de Sudamérica. De esta manera, las aguas frías son sumergidas por las cálidas de El Niño y que las enormes masas de aire húmedas penetran en la zona, las que al chocar con el relieve continental se condensan y transforman en grandes lluvias.

Ahora bien, mientras más constantes y fuertes sean los Alisios durante un largo período, además de la cantidad de agua caliente que se acumula en el Pacífico oeste al nivel de las zonas equinociales es grande, y más lloverá sobre el América del Sur, particularmente en nuestro país y en Perú.

Hasta el momento El Niño es difícil de anunciar y según los geógrafos es casi imposible el cálculo de las precipitaciones que lo acom-

pañan ni conocen exactamente el mecanismo que lo desenlaza.

Según su intensidad, su impacto sobre el clima lojano no es uniforme de oeste a este pues la topografía lo obstaculiza.

EL CLIMA

Se ha visto que los relieves se elevan regularmente de oeste a este formando gradientes sucesivos sobre lo que vienen a chocar las masas nubosas; la topografía no es una rampa infranqueable y favorece más bien la penetración de aire húmedo al interior lojano; no hay que olvidar tampoco que aquélla origina numerosos valles abrigados y encajonados como el del Catamayo y zonas microclimáticas particulares.

Siguiendo siempre a Duverneuil (1987: 16-19), quien a su vez se basa en la descripción y definición de los cuatro tipos establecidos por Pierre Gondard, que considera que la importancia en esta provincia no reside sólo en la cantidad de lluvia medida sino en el período durante el cual ella beneficia a los cultivos y por consecuencia, a los hombres y, para este beneficio, éstas deben producirse a comienzos de año; sin

embargo, Duverneuil establece tres grandes tipos de clima:

El primero, "preamazónico" por dos máximas de lluvia, la primera al comienzo y la segunda a mediados de año. La parte de los primeros cuatro meses representa menos del 50% del total anual. Este último oscila entre 750 mm. en Saraguro y 1430 mm. en Yangana. El balance pluviométrico está compensado por las lluvias orientales de junio - julio. Las estaciones de Loja, San Lucas, Yangana, son muy representativas de este tipo. Las Juntas lo es un poco menos pues el 32% de lluvias caen al comienzo de año y el resto principalmente en junio - julio; es casi una estación amazónica. Saraguro, al abrigo detrás de la cordillera oriental está menos expuesta a las influencias amazónicas. El autor habla de un clima temperado uniforme.

La media de temperaturas mensuales es de alrededor de 14° con variaciones del orden de 2 a 3°.

El segundo tipo pluviométrico, el de "sierra" posee también dos máximas. La primera, de comienzos de año, representa del 50 al 70% de la pluviometría anual registrada. La segunda, bastante menos dé-

bil pero importante para la agricultura se sitúa en octubre. Este régimen se encuentra en el centro de la provincia. Las estaciones meteorológicas de Quilanga, Gonzanamá, El Cisne, Vilcabamba, Malacatos y La Toma, son los testigos. Los tres primeros son característicos de un clima bastante templado con una temperatura media de aproximadamente 17° y una pluviosidad comprendida entre 1000 y 1400 mm. Los tres últimos corresponden a un clima tropical por beneficiar a lugares situados en valles encajonados y soplados por fuertes vientos que los resecan. La cantidad de lluvia que reciben va de 380 a 650 mm. y pueden tener hasta tres meses de completa sequedad. Este tipo de clima de tendencia tropical tiene temperaturas medias elevadas, del orden de 21 a 24°.

La tercera zona climática dicha de "costa" tiene también dos máximas. Aquélla del debut del año representa más del 70% del total anual. La retomada de octubre es semejante a aquella del tipo "sierra" pero aún más débil e incluso inexistente durante ciertos años; el número de meses de sequía total es importante, pudiendo ser de cuatro, seis o incluso más. Este tipo concierne al sur y al suroeste provin-

ciales. Las estaciones de Alamor, Colaisaca, Celica, Cariamanga, Catacocha, Macará y Zapotillo están directamente sometidas a dos fenómenos opuestos: la influencia desértica meridional y la debilidad o superabundancia de precipitaciones debidas a la potencia y avanzada de la corriente de El Niño. Las zonas altas se benefician más de lluvias que las bajas. En efecto, las cinco primeras estaciones situadas a más de 1500 m. de altitud reciben más de 1200 mm. de precipitaciones. Las dos últimas, situadas en lo bajo tienen menos de 600 mm. de lluvias. Si, a una altura media el clima puede ser considerado como tropical húmedo, en las regiones bajas y los valles, es la influencia desértica la que predomina.

Por último, considerando que dos autoras (Empereire y Arnaud 1987: 21 - 40) trabajaron sobre el asunto de las formaciones vegetales en una extensión de aproximadamente cinco mil kilómetros del sur de la provincia, pero que incluyeron sectores de altura de tres mil metros, nos permitiremos retranscribir una lista de plantas vernaculares, que podría representar a la mayoría de las que se encuentran en toda Loja, tomada de M. Macey y que incluyen en su estudio (1987: 33-35):

INDICE DE NOMBRES VERNACULARES

(lista establecida tomando como referencia a Macey, 1976)

<i>Achupalla</i>	<i>Puya sp.</i>
<i>Aguacolla</i>	<i>Cereus sp.</i>
<i>Algarrobo</i>	<i>Prosopis Cf. juliflora DC.</i>
<i>Alisillo</i>	<i>Rhamnaceae</i>
<i>Aliso</i>	<i>Alnus acuminata H.B.K. ssp. acuminata</i>
<i>Almizcle</i>	<i>Actinidaceae</i>
<i>Arabisco</i>	<i>Jacaranda acutifolia H.B.</i>
<i>Arrayán</i>	<i>Eugenia sp.</i>
<i>Arupo</i>	<i>Linociera pubescens Urb. et Ekm.</i>
<i>Barbasco</i>	<i>Cassia hirsuta L.</i>
<i>Borrachera</i>	<i>Ipomea carnea Jacq.</i>
<i>Cabraigo</i>	<i>Ficus sp.</i>
<i>Cabuyo</i>	<i>Fourcroya sp.</i>
<i>Cabuyo</i>	<i>Agave americana L.</i>
<i>Cascarillo</i>	<i>Cinchona microphylla Pav.</i>
<i>Cashco</i>	<i>Weinmannia sp.</i>
<i>Cedrillo</i>	<i>Trichilia sp./ Guarea sp?</i>
<i>Cedro</i>	<i>Cedrela sp.</i>
<i>Ceibo</i>	<i>Ceiba pentandra Gaertn.</i>
<i>Chamana</i>	<i>Dodonea viscosa Jacq.</i>
<i>Chaquino</i>	<i>Microxylum balsamum</i>
<i>Checo</i>	<i>Sapindus saponaria L.</i>
<i>Chilca</i>	<i>Baccharis spp.</i>
<i>Chilca larga</i>	<i>Eupatorium sp.</i>
<i>Chileno</i>	<i>Panicum maximum Jacq.</i>
<i>Chinininga</i>	<i>Salvia hirsuta Jacq.</i>
<i>Chirimoyo</i>	<i>Amnona cherimolia Mill.</i>
<i>Choro</i>	<i>Capparis millei Standl.</i>
<i>Chuspizay?</i>	<i>Ilex sp.</i>
<i>Clavelín</i>	<i>Barnadesia dombeyana Less.</i>
<i>Colorado</i>	<i>Eugenia sp.</i>
<i>Condurango</i>	<i>Marsdenia cundurango Nichols.</i>

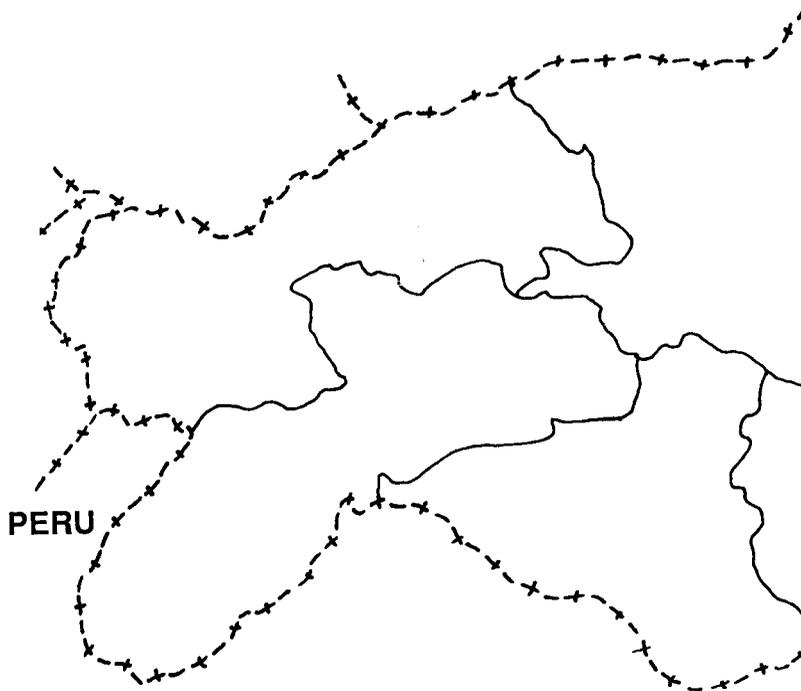
<i>Coquitos</i>	<i>Cyperus sp.</i>
<i>Coquitos</i>	<i>Fimbristylis annua</i> Link.
<i>Cucharillo</i>	<i>Embothrium grandiflorum</i> Lam.
<i>Duco</i>	<i>Clusia spp.</i>
<i>Dumari</i>	<i>Tibouchina laxa</i> (Desr.) Cogn.
<i>Faique</i>	<i>Acacia macrantha</i> H.B.
<i>Flor de novia</i>	<i>Yucca arborescens</i> Trelec.
<i>Globitos</i>	<i>Calceolaria sp.</i>
<i>Guabillo</i>	<i>Eugenia sp.</i>
<i>Guabo</i>	<i>Inga sp.</i>
<i>Guacimo</i>	<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam.
<i>Gualache</i>	<i>Rapanea sp.</i>
<i>Guayabo</i>	<i>Psidium guajava</i> L.
<i>Gramalote</i>	<i>Axonopus scoparius</i> (Flügel) Hitch.
<i>Hoja blanca</i>	<i>Eupatorium niveum</i> H.B.K.
<i>Hualtaco</i>	<i>Loxopteryium huasango</i> Spruce
<i>Janeiro</i>	<i>Melinis minutiflora</i> Beauv.
<i>Jurupe</i>	<i>Sapindus saponaria</i> L.
<i>Languelapo</i>	<i>Coccoloba sp.</i>
<i>Laritaco</i>	<i>Vernonia patens</i> H.K.B.
<i>Laurel</i>	<i>Myrica pubescens</i> Willd.
<i>Laurel</i>	<i>Cordia alliodora</i> Cham.
<i>Maco Maco</i>	<i>Rapanea sp.</i>
<i>Manangola</i>	<i>Leguminoseae</i>
<i>Mango</i>	<i>Mangifera indica</i> L.
<i>Mano de león</i>	<i>Oreopanax sp.</i>
<i>Maro (tachuelo)</i>	<i>Zanthoxylum sp.</i>
<i>Matapalos</i>	<i>Loranthaceae</i>
<i>Mollaco</i>	<i>Roupala sp.</i>
<i>Mosquero</i>	<i>Croton sp.</i>
<i>Nanume</i>	<i>Acacia sp.</i>
<i>Nogal</i>	<i>Juglans neotropica</i> Diels
<i>Overal</i>	<i>Cordia lutea</i> Lam
<i>Palo santo</i>	<i>Bursera graveolens</i> Tr.
<i>Payaso</i>	<i>Bombax cf. ruizii</i> Schum.
<i>Pego Pego</i>	<i>Pisonia macranthocarpa</i>

<i>Pepizo</i>	<i>Cantua quercifolia</i> Juss.
<i>Pico Pico</i>	<i>Lochroma fuchsiodes</i> Miers
<i>Piñón</i>	<i>Japropa nudicaulis</i> Benth.
<i>Poleo del Inca</i>	<i>Satureja glabrata</i> (Kunth.) Brip.
<i>Porotillo</i>	<i>Erythrina</i> sp.
<i>Pumamaqui</i>	<i>Oreopanax</i> sp.
<i>Quinde</i>	<i>Cordia</i> sp.
<i>Quinqui</i>	<i>Osteomeles</i> sp./ <i>Hesperomeles</i> sp.
<i>Rea</i>	<i>Cercidium praecox</i> Harms
<i>Roble</i>	<i>Roupala complicata</i> H.B.K.?
<i>Romerillo</i>	<i>Podocarpus oleifolia</i> D. Domb.
<i>Romerillo</i>	<i>Hypericum strictum</i> H.B.K.
<i>Saco</i>	<i>Eugenia</i> spp.
<i>Zarcillo</i>	<i>Micomia lutescens</i> (Bonpl.) D.C.
<i>Sauce</i>	<i>Salix humboldtiana</i> Willd.
<i>Sigiche</i>	<i>Helianthus acuminatm</i> Blake
<i>Zapote de perro</i>	<i>Capparis scabrida</i> H.B.K.
<i>Subo</i>	<i>Ficus</i> sp.?
<i>Surungo</i>	<i>Acacia</i> sp.
<i>Tachelo</i>	<i>Zanthoxylum</i> sp.
<i>Taro</i>	<i>Roupala complicata</i> H.B.K.?
<i>Toronjil</i>	<i>Melissa officinalis</i>
<i>Tulutante</i>	<i>Lepechinia</i> spp.
<i>Tululuchi</i>	<i>Solanum</i> sp.
<i>Tuna</i>	<i>Opuntia</i> sp.
<i>Upacu</i>	<i>Bauhinia</i> sp.
<i>Vainillo</i>	<i>Cassia tinctoria</i>
<i>Vainillo</i>	<i>Cassia atomaria</i> L.
<i>Valeriana</i>	<i>Valeriana hieronymi</i> Graebn
<i>Wilco</i>	<i>Leguminoseae</i>
<i>Yanongogora</i>	<i>Mimosa pudica</i> L.
<i>Yaragua</i>	<i>Hyparrhenia rufa</i> Stapf
<i>Yarusa</i>	<i>Euphorbiaciae</i>
<i>Yerba del toro</i>	<i>Cuphea microphylla</i> H.K.B.

Fuente: Empeiraire y Arnaud 1987: 33 - 35

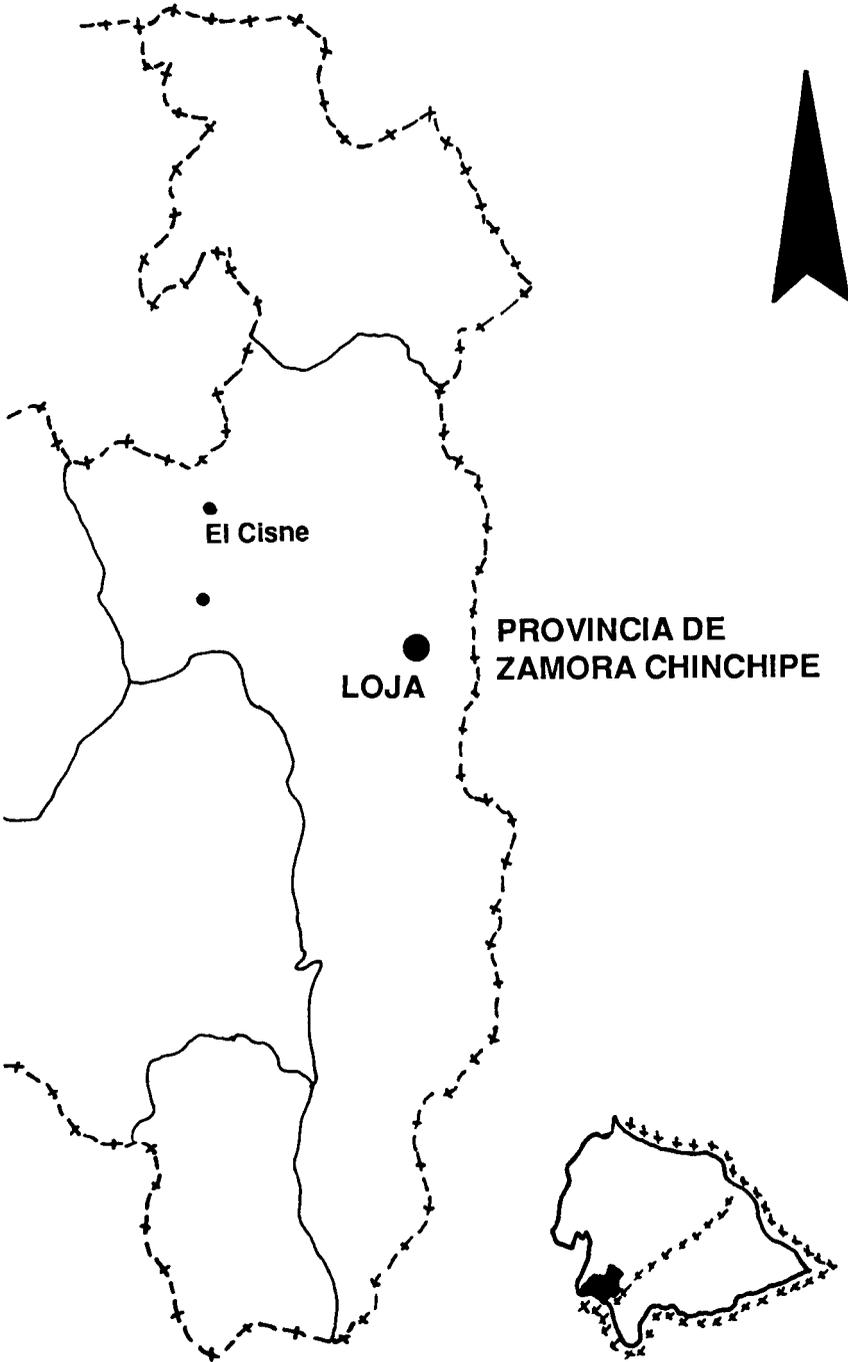
PROVINCIA DE LOJA

PROVINCIA DE EL ORC



REPUBLICA DEL PERU

PROVINCIA DEL AZUAY



**PROVINCIA DE
ZAMORA CHINCHIPE**

LOJA

El Cisne

REPUBLICA DEL ECUADOR

LOJA EN LA HISTORIA

ANTES DE MERCADILLO

Un problema que tendremos que confrontar en el curso de la disertación histórica de este reporte tiene que ver con el hecho de que no ha existido un trabajo global sobre la época prehistórica y los enfoques regionales que han utilizado los diferentes investigadores ha hecho que objetivos y métodos utilizados sean igualmente variables; sin embargo, a pesar de esta cuestión, trataremos de conferir cierta coherencia a nuestro discurso.

En lo que concierne al desarrollo social de la provincia de Loja, transcurrido con anterioridad a la incursión castellana, creemos conveniente reseñarlo considerando el orden cronológico de los contados trabajos prehistóricos ejecutados en el área, por lo que nos referiremos a los resultados de las investigaciones

emprendidas en el sur lojano entre 1979 y 1982 por una misión franco ecuatoriana, en la que se participó.

Los trabajos arqueológicos en la zona de interés siguen siendo raros. Algunos sectores septentrionales han sido objeto de un estudio realizado por Uhle durante el primer cuarto de nuestro siglo. Los sitios por él visitados y excavados presentan indicios evidentes de la ocupación inca. Tanto Tambo Blanco, cerca de San Lucas, como Paquizhapa, en los alrededores de Saraguro, disponen de “construcciones opulentas” que demuestran que en un lapso de aproximadamente un siglo, decurrido entre las conquistas inca y española, se había operado un engranaje político que determinó la existencia de un estado centralizado (Uhle 1960: 59-60).

No obstante, el autor alemán reconoce igualmente rasgos cerámicos anteriores, que los supone pertenecer a sus “civilizaciones” Mayoide y Tuncahuán. Avizora igualmente la influencia de Protopanzaleo II y de su período “Tiahuanacoide” en esa región. Si bien es cierto que últimamente ha sido cuestionado su difusionismo, ello no impide el que tareas ulteriores en el mismo sector hayan confirmado la presencia de implantaciones correspondientes a diferentes períodos aborígenes.

Los norteamericanos Collier y Murra (1946:789-793), encontraron, en los años cuarenta, un complejo rudimentario inca con características locales en Saraguro, lo que les permitió ratificar la presencia imperial en la zona. Descubrieron igualmente un grupo particular de tiestos pintados, aparentado estilísticamente con Cerro Narrío Moderno y Tuncahuán, mas no hablan de los elementos mayas, mencionados por Uhle.

El extremo meridional de la provincia estaba entonces completamente desconocido.

Trabajos arqueológicos que arrancaron en 1979 en las hoyas

interandinas de Catamayo y Macará, han permitido esbozar, por primera vez, la historia cultural de este sector.

La inicial campaña tuvo pues lugar en 1979; consistió en una prospección preliminar de toda el área de investigación, que sobrepasa los cuatro mil seiscientos kilómetros cuadrados, exenta de recorridos preestablecidos. Las poblaciones de Catamayo, Macará, Vilcabamba y Celica, definían la periferia del espacio en estudio. La localización de cincuenta sitios arqueológicos acompañada de una recolección de superficie de fragmentos de alfarería muy variados tanto desde el punto de vista cronológico como estilístico, motivó, para la temporada del año subsiguiente, la selección de cuatro zonas de prospección sistemática. Los criterios para escoger estas zonas, de veinte o veinticuatro kilómetros cuadrados, fueron establecidos en función a las dificultades que presentaba la topografía y a las diferencias de altitud. El descubrimiento de numerosas implantaciones (182) y la variabilidad significativa de las diversas posibilidades de apreciación, se tradujeron en la necesidad de escalonar temporalmente el material.

De los escombros obtenidos en el curso de las dos prospecciones, sólo la cerámica, suficientemente representativa, nos permitía definir la cronología de los diferentes yacimientos visitados.

En la prospección de la primera zona recorrida, al sur del cantón Catamayo, seis tradiciones cerámicas distintas fueron reconocidas. Las tres primeras pertenecen al período formativo. Según la nomenclatura de Guffroy (1981: 7-9), ellas corresponden a Catamayo I, II y III,

La más antigua fase del valle bajo de Catamayo está caracterizada por un grupo de tiestos localizados en pocos lugares, agrupados ocasionalmente en niveles no perturbados y que corresponden a recipientes abiertos (diámetro del borde superior al del cuerpo) y cerrados, de pasta fina y pulida y con decoración incisa, generalmente rellenos de pigmentos luego de la cocción. Es a esta tradición que Guffroy denomina I.

Catamayo II está únicamente representada por un sitio (La Vega, No. 11) y se la reconoce por especímenes diferentes a aquéllos de I y III. Las formas características son las botellas y las técnicas decorati-

vas más populares consisten en zonas pulidas delimitadas por anchas incisiones curvilineares, bandas o puntos de pintura roja.

Catamayo III está determinada por ejemplares recogidos en la superficie del mismo sitio La Vega; se trata de una tradición singular que presenta variantes en relación a Catamayo II. La ornamentación está sobre todo asociada a formas abiertas y se la concreta principalmente con un engobe crema y mediante bandas rojas pintadas horizontalmente al interior del cuello o al exterior de la panza de la pieza. Muestras de carbón de esta fase fueron recolectadas y analizadas en Francia y han arrojado una datación de 950 +/- 60 a.C. Anotemos que este mismo sitio que presenta capas de ocupación intactas y dispone de una gran variabilidad morfológica de los elementos que las componen, ha sido objeto de una tercera campaña entre junio y agosto de 1981, consistente en una excavación con el minucioso método de desbastamiento horizontal, es decir, descubriendo grandes sectores con respecto de todo material encontrado, el que era fotografiado y mapeado con rigor. Dos estructuras de arquitectura semicirculares fueron puestas en evidencia; la una ha sido

excavada en una superficie de 90 metros cuadrados y la otra sobre cuarenta y cinco. En los dos casos hay cimentaciones de piedra; En “La Vega”, todas las fases formativas de la comarca están representadas, como lo demuestran los seis suelos acepillados. Luego de los prolijos estudios de los materiales recupera-

dos ha sido posible establecer los nexos culturales de todas las fases definidas (Almeida 1982, 1983; Guffroy 1982, 1983, Lecoq 1982, 1983; Guffroy y otros 1987). La tabla siguiente nos permite apreciar las influencias ejercidas sobre la cerámica formativa de la zona:

FASE	RASGO	COMPLEJO FORANEO
Catamayo I	Plato profundo evertido, fondo plano.....Kotosh-Wuari-Jirca	
	Zonas puntuadas limitadas por incisionesTran-sición Valdivia VII-VIII	
	Incisiones anchas rellenas con pintura roja o pigmen-tación postcocción.....Tutishcainyo Antiguo	
Catamayo II	Pulido en áreas delimitado por incisiones curvilinearesMachalilla, Narrío I	
	Formas carenadas.....Influencia amazónica	
Catamayo III	Labio pintado de rojo y pulidoCe-rrro Narrío I	

En los espolones que dominan el valle de Catamayo se han discernido dos tradiciones del Desarrollo Regional,

En las otras superficies reticuladas, esto es, en los alrededores de las Quebradas La Mandalá, en Macará, Trigopamba, en Cariamanga y río Playas en Catacocha, no fueron localizados remanentes de la época formativa.

En estas regiones, ciertos elementos podrían ser fechados en un período de transición entre las implantaciones del formativo final y el desarrollo regional (500 a.C. - 500 d.C.). Guffroy ha encontrado dos fases sucesivas en los estilos cerámicos de este período (1981: 24). Este “paso” es visible en la influencia probable de Catamayo III en los sitios más antiguos del valle del río Playas, correspondiente a la denominación de Catacocha I y también en Catamayo IV y V.

En cambio, la tradición llamada Cariamanga I guarda similitud con la más antigua fase localizada en el extremo sur del territorio del proyecto que el mismo investigador la ha bautizado como Macará I. La semejanza de formas y de motivos decorativos de la cerámica entre

Macará I y las establecidas para Cariamanga han permitido deducir que en el meridión de la provincia, durante este período, (la primera época en lo que concierne al poblamiento de la zona) han existido por lo menos dos corrientes de influencia: una, con características de la cultura Tuncahuán y Cerro Narrío Moderno, que ha entrañado emplazamientos tanto al norte como al oeste, y otra, cuyas implantaciones no están debidamente esclarecidas, en el este y en el sur. No obstante, pensamos que las relaciones culturales de estos últimos sectores tienen que ser indagadas en la utillería de complejos contemporáneos de la costa austral del Ecuador, particularmente en la fase nombrada por Estrada, Meggers y Evans (1965) como “Jambelí”.

La fase cerámica tardía del extremo sur, Macará II comporta elementos que sugieren más bien oleadas de población extranjera al territorio ecuatoriano pues las formas cerámicas son típicas de las culturas del septentrión del litoral peruano, posiblemente de tradición chimú. Hay que notar que en esta zona prospectada no ha sido posible encontrar los rasgos diagnósticos del período de integración, muy frecuentes en los otros sectores estudiados.

Cada etapa del desarrollo histórico social tiene peculiaridades culturales que las singularizan. Durante el formativo, incipientes agricultores gestaron un intrincado sistema de rasgos aldeanos, conquistando el paisaje mediante un modelo de asentamiento disperso, en la acepción de la instalación de unidades sociales básicas o familiares no colindantes, mientras que señoríos simples con centros de poder arquitectónicamente aglutinados en torno a la vivienda del jefe, son singulares para la época del desarrollo regional.

La misión arqueológica, que incluyó estudiosos provenientes del Centro Nacional de Investigaciones Científicas de Francia y del Instituto Francés de Estudios Andinos, contó entre sus técnicos al autor de este reporte como contraparte ecuatoriana por intermedio del Museo del Banco Central de Quito.

Nos correspondió el análisis de los sitios del período de integración (500 d.C. - 1450), que fuera la base de un doctorado en historia por la Universidad de Cuenca (1982) y de otro, en etnología (1984), en la Universidad de París I (Sorbona).

El sector norte de la provincia, en cambio, si bien ha sido estudiada

arqueológicamente, no tiene sino una publicación reciente sobre cerámica aparentemente tardía pues el autor (Villón 1996), quien trabajó en San Lucas, aunque no asocia los elementos por él estudiados a una época determinada, todo parece relacionar al período de Integración.

El material recolectado en más de ciento treinta yacimientos (Catamayo VI, Catacocha III y Cariamanga III), se caracteriza por la burda manufactura de los cántaros mediante la técnica del acordelado (cerámica de bandas) y por una decoración muy simple, pintura y corrugado, sistema ornamental consistente en no disimular las juntas de las cintas arcillosas en el cuello; hay además, en todos estos lugares, un modelado sinuoso e inciso aplicado en el borde. Tales utensilios están ampliamente distribuidos en sectores como la Guajira colombiana o Pucallpa, coetáneamente, por lo que los orígenes de estos grupos, conocidos bajo el nombre general de paltas en la literatura histórica, habría que indagarlos en la floresta amazónica.

La organización social y otros aspectos de la cultura de estos pueblos tardíos están extensamente descritos en la "Relación y descripción

de la ciudad de Loxa” de Juan de Salinas Loyola (<1571> en Ponce Leiva 1992: 122-142), de la cual retranscribimos algunos párrafos, los que obviamente reflejan la visión de un encomendero que encontró ya a los habitantes de la región, que no incluye a los del norte de la provincia, luego de una insoslayable sujeción al incario:

Los caminos buenos son los que hicieron los indios, porque son de los notables que ha habido en el mundo y mejor echados por tierras ásperas que parecía ser imposible. Estos se procuran de sustentar, aunque no con aquel cuidado y policía con que ellos los sustentaban y tenían. Todo está seguro y llano, así de salteadores como de fieras; y los ríos sus puentes y saltos conocidos.

...; y que del tiempo de los Ingas, señores naturales, conquistaron las dichas provincias; se aprovecharon de hacer fuerzas en sierras altas, haciendo 3 y 4 cercas de pared de piedra, para estar fuertes y seguros y que lo estuviesen las gentes que dejaba en las dichas provincias, hasta domesticarlos y sujetarlos del todo, a las cuales fuerzas llaman en su lengua pucarais...Y de estas fuerzas habrá en términos de la dicha ciudad hasta 6 ó 8...

En términos de la dicha ciudad hay tres diferencias de gentes, naciones o lenguas. La una se dice cañar, y la otra palta, y la otra Malacatas, que estas 2 últimas, aunque difieren algo, se entienden...

Que el número de naturales que entiende hay en términos, conforme a lo que se puede acordar de la visita, de 15 a 16.000 indios; y que antes iban en crecimiento que en disminución, por ser la tierra sana en donde habitan...

Que hasta ahora que los han obligado a que se congueguen en pueblos, no solían vivir sino derramados, poblados a manera de barrios, por tener cerca de sus casas sementeras y tierras y propiedades...

Que en el valle en donde está poblada la dicha ciudad hay algunos, y asimismo todos los caciques de todas las provincias y pueblos tienen allí poblados indios, por ser la tierra fértil; y tienen sus heredades que siembran y benefician, de que se les sigue mucho provecho, y asimismo a la dicha ciudad, para su sustento; los cuales indios así poblados se llaman mitimaes, que quiere decir tanto como advenedizos.

Los hábitos de que antiguamente han usado y usan son unos que llaman camisetas, que los cubre las rodillas y abiertas por donde sacan los brazos, de lana o de algodón, y mantas de lo propio, con que se cubren como con capas. El calzado era como de suelas de alpargates hechas de una que se dice cabuya, mejor que cáñamo, y también de pescuezos de ovejas adobados cortados al propio talle del cuello del pie; y los unos y los otros calzados se venían a ligar y atar con cuerdas de diferentes colores y vueltas...

La adoración general era al sol y a la luna, y a estos hacían sus sacrificios así de ovejas como de unos que llaman cuys, que parecen conejos, que crían en sus casas; y lo mismo quemando maíz y mantenimientos, que ellos tienen. También tenían guacas o oratorios a quien ofrecían oro y plata y de todo lo que tenían, especialmente una hierba que se dice coca, de mucha estima entre ellos; lo cual ya no lo hacen sino a escondidas, porque se les ha advertido de la ofensa que hacen a Dios en adorar las criaturas y por miedo del castigo con que se les ha prevenido.

Que solamente entre ellos tenían repartidos los oficios que eran

necesarios para sustentar la vida humana. También tenían manera de cuenta, que se entendían como escritura, de cuerdas de diferentes colores con nudos que en ellas daban (y) tenían toda la cuenta y memoria casi como nosotros por escritura.

Que los años contaban por meses lunares; de 12 lunas hacían un año y dividían los tiempos por los veranos o inviernos y por el tiempo de sembrar sus mantenimientos y cogerles, que en esto tiene gran cuenta y orden.

Las casas donde habitan son de paredes de palos o tablas y algunas cubiertas con barro a manera de tabique, y otras con paja; la cobija, en general, de la misma paja. En medio de la casa donde quieren armar, ponen 2 ó 3 estantes o más, y de las paredes a ellas ponen sus varas bien atadas y tejidas, y sobre ellas ponen su cobijo de paja muy bien obrados y grandes.

Lo que más precian es la ropa de la que se visten y ovejas de la propia tierra, por el servicio y lanas que tienen de ellas, aunque ya desean y procuran oro y plata, por la estimación que ven que tienen y que por ello hallan todas

las cosas de que tienen necesidad y quieren.

Que no es gente de alaxes (alhajas) ni adornan las casas sino de muchas vajillas de ollas y cántaros grandes y pequeños, para hacer el brebaje de maíz que llaman chicha. Y también dentro de sus casas tienen sus comidas y algodón y lana, que es todo su ajuar.

Los mantenimientos de que usan y sustentan ya está dicho en otros capítulos, los cuales ellos mismos tienen de su cosecha, sin tener que comprar los de otras provincias si no es sal.

Que siembran algodinales de que hacen ropa y también lana de las ovejas de la propia tierra como las de España y sementeras de todo género de comidas; y en general crían aves y ganados los que los alcanzan; y entre ellos no hay más granjerías, y éstas todos las alcanzan y se aprovechan.

Que en todas las provincias, por la mayor parte, tenían señaladas para el sol y para el Inga, señor natural, y de las demás cosas que había en la tierra, y lo que se cogía en las tierras de los Ingas se ponía en depósitos, lo cual servía para

gente de guerra cuando por allí pasase, para que los naturales no recibiesen daño ni vejación en sus haciendas, y también para los años estériles, para socorrer pobres; y las del sol, para guardas de huacas o adoratorio, y para el sustento de las mujeres que tenían costumbre de recoger en casas señaladas ofrecidas al sol, las cuales llamaban mamaconas, y se entendían eran doncellas.

La orden de gobierno, un pueblo que tenía 1.000 indios tenían un cacique a quien respetaban y conocían por señor; y éste tenía 10 principales que cada uno mandaba 100 indios, y cada uno de los principales dichos de 100 indios tenía 10 principalejos o 5 repartidos a 10 indios o 20 cada uno, de que tenían cuenta y por esta orden se gobernaban y regían. El cacique y señor mandaba a los principales lo que habían de hacer, así en cosas de trabajo como en rejuntar tributos, los cuales principales lo repartían a rata por cantidad entre los indios que mandaba; de manera que el trabajo y contribución era igual, sin que recibiesen agravio; y en esta orden están y guardan y es la mejor que se los puede dar.

Sucedían en los cacicazgos no

de una manera en todas las provincias; porque en unas heredaban los sobrinos y en otras los hijos, y en otras los hermanos.

Es evidente que Salinas Loyola conoció ya los rezagos de una población de gestión cultural milenaria pero interrumpida en su avance por varias ocasiones. El primero y muy fuerte impacto sufrió cuando sometidos al imperio inca, más tempranamente que en otros sectores del Ecuador, tuvieron que adaptarse a un sistema de tributación que continuaría con la colonización europea: las prestaciones rotativas de trabajo no sólo para la producción agrícola sino para la creación de bienes como la construcción de grandes rutas, puentes, palacios. A pesar de que en el meridión de la provincia hay elementos de la cultura inca, es el sector montañoso de altura en donde mejor se puede apreciar la presencia de la tecnología cuzqueña pues así lo demuestra el estudio que realiza Jaime Idrovo (1996) en la zona de Saraguro; en efecto él distingue, entre las obras monumentales, terrazas agrícolas y rituales y pucarás, nombre genérico de las famosas fortalezas incaicas tan frecuentemente aludidas por los arqueólogos especialistas en esta etapa de la historia.

COLONIA ESPAÑOLA

E. Fauroux (1984: 77-100), esboza la historia lojana desde la época colonial con una perspectiva de control del espacio regional y desglosa varios momentos durante los cuales un mismo grupo terrateniente instaurado como nobleza desde los inicios mismos de la ocupación española ha controlado la producción hasta la aparición paulatina, ya en este siglo de nuevos actores sociales enriquecidos por el comercio y la de noveles focos urbanos de importancia mediana como Catamayo, Cariamanga, Macará o Catacocha.

La fundación de la ciudad de Loja obedeció no sólo a la particular coyuntura política de las luchas entre almagristas y pizarristas ni al mandato del enviado especial Pedro La Gasca, quien ajustició a Gonzalo, hermano del conquistador del Tahuantinsuyo, sino a otras razones.

En efecto, tanto por Catamayo (Garrochamba), cuanto por otro valle algo menos cálido, Cusibamba (llanura que ríe), había una significativa mano de obra Palta. En 1547 se efectuó la primera instalación y la fundación definitiva, en el segundo, en 1548.

Según Pío Jaramillo Alvarado (1991: 77), no ha sido posible localizar el documento del acta de fundación pero citando a Juan de Salinas señala que fue un centenar de españoles el encargado de ubicar y trazar ortogonalmente la ciudad. Se conformó el cabildo y alcanzó Loja y su provincia el rango de corregimiento, perteneciente, con Zamora, Jaén y Piura a la gobernación de Yaguarzongo. El sitio fue estratégico por la cercanía a los ricos yacimientos auríferos de Zaruma y del oriente.

Mercadillo y Salinas fueron temerarios aventureros hacia el gran Amazonas y este último quiso organizar, luego de fundar varias ciudades en la selva, un Reino del Marañón. Su nombre está profundamente ligado a la historia lojana.

El diezmo poblacional aborigen se debió sobre todo a la extracción de oro en Nambija (Zamora) y en Zaruma.

A mediados del siglo XVIII Loja contaba con nueve mil habitantes y muchas Doctrinas, que como Saraguro o Cariamanga, eran sectores de reducción de los indígenas tanto para los trabajos cuanto para el aprendizaje de los dogmas católicos.

Había en aquella época los conventos de Santo Domingo y San Francisco, un monasterio de las monjas de la conceptas y un colegio de la compañía de Jesús, orden que tiene una gran espacio en el devenir de la amazonía. Se comercializaba ya la cascarilla, oriunda de la región y estudiada por notables sabios como Humboldt, La Condamine, Jussieu y otros. Este remedio que se difundió por el mundo desde el siglo XVII, era ya utilizado por los paltas y empleada luego por los occidentales para aliviar la fiebre palúdica.

La vida colonial lojana no estuvo exenta de grandes celebraciones y fiestas en ocasiones como la coronación de un rey de España, la llegada de un nuevo corregidor, el Corpus o el arribo de la Virgen del Cisne.

Las comunidades religiosas establecidas en Loja son: la de los franciscanos en 1548; la de los padres de Santo Domingo en 1557; la de las madres conceptas en 1596; la Compañía de Jesús en 1727 cuyo personal se encargó de crear el Colegio de Loja.; la de los ermitaños de San Agustín en 1757.

La instrucción en todos los ni-

veles estuvo vinculada a los clérigos.

Inicialmente como jurisdicción eclesiástica perteneció Loja al obispado de Quito.

Don Juan de Salinas Loyola en su famosa expedición a las selvas orientales, en 1557, salvó su vida, gracias a la intervención de un soldado español y de un negro esclavo suyo, pues habiéndose virado su canoa en el terrible pongo, fueron ellos quienes se lanzaron al agua y lo salvaron, ya que Salinas Loyola no sabia nadar y, además, había quedado atrapado entre las piedras. (Anda 1993: 60).

Cuando su presencia en España, para celebrar sus capitulaciones con el Rey, Salinas pidió se le hiciese la merced de exonerarle del pago de derechos, para llegar a su gobernación, para la labor de las minas, edificios y beneficios de las tierras, trescientos esclavos, (idem 258).

El 7 de mayo de 1571, en Aranjuez, el Rey le otorgo una Cedula, autorizandole para que pudiera pasar a sus provincias sin esclavos, libres de cualquier derecho perteneciente a la Corona. (idem 258).

Juan de Salinas Loyola, en su Relacion y Descripcion de la ciudad de Loja, dirigida al Licenciado Juan de Ovando, en 1572, dice lo siguiente sobre los esclavos negros, en el N° 196: “ Negros hay pocos y asimismo libres; los hijos y descendientes dellos heredan la color tan perfecta como dentro de Guinea, sin que baste generacion para perderla, si no son hijos de indios y negra o de negros e india, questos salen mulatos. El precio comun que tiene un esclavo es docientos cincuenta y trescientos pesos y, si es negra buena de servicio, cuatrocientos o quinientos. (idem 259).

El 9 de marzo de 1590 los vecinos de Zaruma, considerando la disminucion de los indigenas mineros, debido al execivo trabajo, al sarampion, las viruelas y otras enfermedades, deseando, por otra parte, que no se paralizase el trabajo de las minas pidieron al Rey que les enviase quinientas y seicientos piezas de esclavos. (idem 159).

310 cabezas de ganado vacuno, chicos y grandes a cinco patacones que montan 1550 patacones; 55 mulas a 10 patacones, 550 patacones; un negro llamado Miguel a 550 pesos, 550 patacones; una mulata llamada en Angelina 400

patacones; una negra llamada Juana, vieja, en 250 patacones, (idem 262).

El Dr. Jose Maria Riofrio refiere que, en 1719 el Vicario Eclesiastico de Loja, Dr. Juan Bautista de la Cueva, ordeno que los negros del Catamayo salieran en corporacion a Loja a cumplir el Precepto Pascual. Los negros hicieronlo asi, asistiendo con gran compostura y piedad a las ceremonias religiosas.

A lo largo de la colonia, hay datos de compra-venta u obsequio de los esclavos y fueron Catamayo y Catacocha los sectores de mayor concentración de población africana, la que no ha dejado remanente alguno.

Aunque Jaramillo Alvarado indica que no se ha encontrado el acta de fundación del “Real Hospital”, su funcionamiento es anterior a 1790.

Bien que se escucha a veces que Loja ha forjado una historia sin mucha relación con Cuenca, se advierte fuertes vínculos de carácter político sobre todo en la época de la independencia pues el pueblo lojano, acaudillado por Ramón Pinto, se adhirió el 18 de noviembre de 1820, a

la emancipación cuencana del tres de ese mismo mes y año, a pesar de que su cabildo tenía ideas monárquicas. En las guerras independentistas la población lojana contribuyó tan significativamente que Simón Bolívar, en 1822, vivió la ciudad para agradecer los sacrificios de los lojanos.

Durante el período grancolombiano, Loja, derrotado obligado entre los pueblos de Ecuador y Perú, tanto como en épocas anteriores sufrió varias invasiones, la peor de las cuales fue la ejecutada por la tropa encabezada el Mariscal La Mar en su marcha para enfrentarse con Antonio José de Sucre en Tarqui en 1829. Se destaca en esta época el nombre del doctor José Félix Valdivieso, diputado a la Constituyente de Ocaña, quien llevó las aspiraciones de progreso de Loja y consiguió mejoras para la educación.

En los comienzos de la República la situación de Loja, tanto como la de las otras provincias ecuatorianas era precaria debido a que el militarismo extranjero y nacional, favoreció a los legítimos ganadores de las guerras de la independencia, los criollos, los que eran numerosos en el austro andino.

La anarquía que reinó entre 1859 y 1860, culminó con la conocida división de tres gobiernos, el de Quito, el de Guayaquil y Cuenca y el de Loja con su jefe civil y militar, don Manuel Carrión Pinzano. En efecto, en septiembre de 1859 se declara libre de toda otra autoridad la provincia hasta que se reorganice el gobierno de la república y declaren su acentuada inclinación por una forma federal de gobierno.

Loja nunca quiso ser separatista sino reestructurar la provincia en búsqueda de mejores días y por el permanente temor a la invasión peruana.

No obstante, por un convenio suscrito con el doctor Gabriel García Moreno, en marzo de 1860, jefe del gobierno provisorio, Loja consigue que se erija la Diócesis Episcopal y vuelve a la normalidad política anterior. Loja esgrimió la doctrina de la descentralización ya propuesta por el doctor Benigno Malo en Cuenca. Durante la etapa que se reseña, se creó la Corte Superior de Justicia y fue la actitud del cabildo lojano clave para el exterminio del sistema departamental, creándose las jurisdicciones provinciales.

El gobierno federal unificó en

su funcionamiento los Colegios “La Unión” y “San Bernardo”, institución esta última, que sufrió muchas vicisitudes económicas por la organización del seminario para la formación de sacerdotes. A pesar de esto, anexa a este establecimiento en 1869 se creó la Facultad de Jurisprudencia, germen de la Universidad Nacional de Loja que no data sino de 1943, época en la que el presidente Arroyo del Río decretó su fundación.

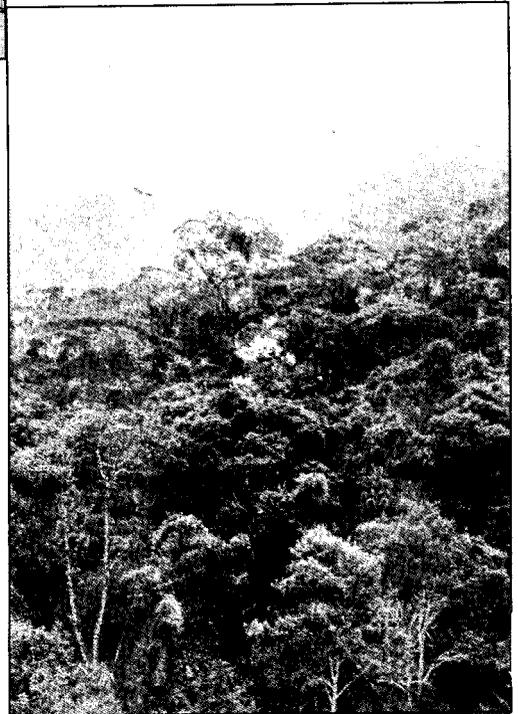
El Liceo Bernardo Valdivieso se fundó en 1855. La historia de Loja del siglo XX está llena de hombres de gran talento, quienes siguieron la tradición del doctor Miguel Riofrío, renombrado autor de “La Emancipada”. No citemos sino tres nombres que enorgullecen al Ecuador: Benjamín Carrión, Manuel Agustín Aguirre y Pío Jaramillo Alvarado.

El primer periódico, “La Federación” data de la época “separatista”. Destacados lojanos son los presidentes Carrión y Ayora.

Han habido benefactores de la cultura y el avance tecnológico pues los donativos de los Doctores Miguel y Bernardo Valdivieso en 1805 o de don Daniel Alvarez Burneo en 1936 así lo demuestran.



Sector de altura: San Lucas



Sector de altura: Saraguro



Paisaje Macará



Paisaje Vilcabamba

En fin, la explotación agrícola impuso la construcción de caminos. La Centinela del Sur, sufrió los embates de la agresión peruana de 1941.

LOJA RECIENTE

Para 1990 la provincia de Loja contaba con 384.698 habitantes, distribuidos en 15 cantones, que comportaban 22 parroquias urbanas y 70 rurales (Ordóñez y Cabrera 1992).

A pesar de que la provincia es grande entre las de la sierra, con 11.026 Km.2 de superficie, ha mermado su población en los últimos cuarenta años. En efecto, de acuerdo a los datos del INEC (1992: 7), en 1950 tenía 216.802 habitantes, lo que constituía el 6.8% de la población total del Ecuador, mientras que para el último censo, sólo alcanza el 4.0 %. Los motivos de esta pérdida tienen que ver sobre todo con la migración subsecuente a duros períodos de sequía pues la provincia ha tenido una vocación agrícola evidente por los nichos ecológicos diversos; el deterioro de los suelos ha incidido en que el éxodo poblacional se efectúe a los polos de atracción de El Oro, Guayas, Pichincha,

Azuay, Zamora Chinchipe, Napo y Sucumbíos. No obstante, también hay un flujo inmigratorio puesto que en el censo de 1990, 21.403 personas provenían de otros lugares del país. El descenso de fecundidad se da, además, por igual en los sectores urbanos y en los rurales.

Evidentemente entre 1950 y 1990 la población urbana ha crecido ostensiblemente, del 14 al 39,5%; mas no es un aumento significativo si consideramos que en el último año mencionado, el 55% de los habitantes ecuatorianos viven en las urbes, esto es, en cabeceras cantonales o capitales de provincia. La capital provincial representa el conglomerado más importante habida cuenta que sus 94.305 residentes son el 62.1% de la población urbana de toda la provincia y el 24.5% a nivel general.

LOJA: POBLACION, TASA DE CRECIMIENTO, EXTENSION Y DENSIDAD SEGUN CANTONES. AÑO 1990

<i>CANTONES</i>	<i>POBLACION AÑO 1990</i>	<i>%</i>	<i>TASA DE CRECIM. 1982-1990</i>	<i>EXTENS. Km.2 Pob. Km.2</i>	<i>DENS.</i>
<i>Total Provincia</i>	<i>384.698</i>	<i>100.0</i>	<i>0.80</i>	<i>11026.5</i>	<i>34.9</i>
<i>Loja</i>	<i>144.493</i>	<i>37.6</i>	<i>2.20</i>	<i>1869.3</i>	<i>77.3</i>
<i>Calvas</i>	<i>29.398</i>	<i>7.6</i>	<i>-0.30</i>	<i>839.7</i>	<i>35.0</i>
<i>Catamayo</i>	<i>22.357</i>	<i>5.8</i>	<i>1.20</i>	<i>648.6</i>	<i>34.5</i>
<i>Celica</i>	<i>14.329</i>	<i>3.7</i>	<i>0.40</i>	<i>517.8</i>	<i>27.7</i>
<i>Chaguarpamba*</i>	<i>9.850</i>	<i>2.6</i>	<i>-0.50</i>	<i>311.7</i>	<i>31.6</i>
<i>Espíndola</i>	<i>18.191</i>	<i>4.7</i>	<i>0.01</i>	<i>521.0</i>	<i>34.9</i>
<i>Gonzanamá</i>	<i>17.276</i>	<i>4.5</i>	<i>-1.10</i>	<i>698.2</i>	<i>24.7</i>
<i>Macará</i>	<i>18.281</i>	<i>4.8</i>	<i>0.40</i>	<i>576.0</i>	<i>31.7</i>
<i>Paltas</i>	<i>33.751</i>	<i>8.8</i>	<i>-0.10</i>	<i>1265.5</i>	<i>26.7</i>
<i>Puyango</i>	<i>16.804</i>	<i>4.4</i>	<i>0.01</i>	<i>633.2</i>	<i>26.5</i>
<i>Saraguro</i>	<i>26.995</i>	<i>7.0</i>	<i>0.60</i>	<i>1080.5</i>	<i>25.0</i>
<i>Sozoranga</i>	<i>9.729</i>	<i>2.5</i>	<i>0.50</i>	<i>412.2</i>	<i>23.6</i>
<i>Zapotillo</i>	<i>10.234</i>	<i>2.7</i>	<i>0.10</i>	<i>1215.1</i>	<i>8.4</i>
<i>Pindal*</i>	<i>7.457</i>	<i>1.9</i>	<i>0.40</i>	<i>201.2</i>	<i>37.1</i>
<i>Quilanga*</i>	<i>5.553</i>	<i>1.4</i>	<i>-2.00</i>	<i>236.5</i>	<i>23.5</i>

**Cantones creados en el período 1982-1990*

Fuente: INEC, "Fascículo Loja V Censo de Población y IV de vivienda-1990". Octubre 1991. Quito

*LOJA: DISTRIBUCION RELATIVA DE LA POBLACION, SEGUN
GRANDES GRUPOS DE EDAD*

Censos 1892-1990

<i>GRANDES GRUPOS DE EDAD</i>	<i>CENSO 1982</i>	<i>CENSO 1990</i>
<i>TOTAL</i>	<i>100.0</i>	<i>100.0</i>
<i>0 - 14</i>	<i>44.5</i>	<i>41.4</i>
<i>15 - 64</i>	<i>50.7</i>	<i>53.2</i>
<i>65 y más</i>	<i>4.8</i>	<i>5.4</i>

Fuente: Cuadro 4. INEC: Análisis de los resultados definitivos del V Censo de Población y IV de vivienda-1990

LOJA: POBLACION DE 10 AÑOS Y MAS, POBLACION ANALFABETA, Y TASA DE ANALFABETISMO, SEGUN AREA Y SEXO

Censos 1982 - 1990

<i>AREA Y SEXO</i>	<i>1982</i>			<i>1990</i>		
	<i>Total</i>	<i>Analfa-beta</i>	<i>Tasa %</i>	<i>Total</i>	<i>Analfa-beta</i>	<i>Tasa %</i>
<i>Total Provincia</i>	249.700	30.204	12.1	278.215	24.930	9.0
<i>Hombres</i>	123.545	12.406	10.0	136.109	10.130	7.4
<i>mujeres</i>	126.155	17.798	14.1	142.106	14.800	10.4
<i>Area urbana</i>	88.347	4.047	4.6	114.041	4.278	3.8
<i>Hombres</i>	42.781	1.445	3.4	54.500	1.535	2.8
<i>Mujeres</i>	45.566	2.602	5.7	59.541	2.743	4.6
<i>Area rural</i>	161.353	26.157	16.2	164.174	20.652	12.6
<i>Hombres</i>	80.764	10.961	13.6	81.609	8.595	10.5
<i>Mujeres</i>	80.589	15.196	18.9	82.565	12.057	14.6

Fuente: INEC, "Resultados definitivos de la Provincia de Loja, Censos 1982 y 1990".

INEC: Análisis de los Resultados Definitivos del V Censo de Población y IV de Vivienda-1990, LOJA.

Dentro de la población económicamente activa, aquellas dedicadas al sector primario (agricultura, silvicultura, caza y pesca) han perdido supremacía frente a otros sectores o ramas de actividad económica; ...el sector secundario (industria extractiva, de transformación, construcción y energéticos) y terciario (comercio, comunicaciones, transporte y servicios), por su parte, han robustecido su significación porcentual especialmente la rama de servicios que en 1982 representó el 21.4% pasando al 25.4% en 1990 (INEC 1992: 28).

Es notable el decremento de la población dedicada a las faenas agrícolas y a las manufacturas. En el mismo lapso, de acuerdo a la categoría ocupacional, es importante el aumento de la burocracia del sector privado, oscilando entre el 15.19% al 21.8%, contrariamente al del privado en el que del 17 pasó al 15.1%; quienes trabajan “por cuenta propia” (¿informales?), se incrementaron del 47 al 48.1% (INEC 1992: 30).

Por otro lado, el IV Censo de Vivienda de 1990, definió a ésta como *el local o recinto de alojamiento con acceso independiente, construido, edificado, transformado*

o dispuesto para ser habitado por una o más personas, siempre que en el momento del censo no se utilice totalmente con finalidad distinta (INEC 1992: 33). Transcribamos el siguiente cuadro (Nº 20):

LOJA: VIVIENDAS PARTICULARES POR CONDICION DE OCUPACION,

*SEGUN AREAS
Censo 1990*

<i>AREA</i>	<i>Total Viviendas</i>		<i>CONDICION DE OCUPACION OCUPADAS</i>		
	<i>particulares</i>	<i>Total</i>	<i>Con pers. presentes</i>	<i>Con pers. ausentes</i>	<i>DESOCUPADAS</i>
<i>TOTAL</i>	<i>99.772</i>	<i>83.446</i>	<i>78.664</i>	<i>4.782</i>	<i>16.326</i>
<i>URBANA</i>	<i>34.483</i>	<i>32.474</i>	<i>30.909</i>	<i>1.565</i>	<i>2.009</i>
<i>RURAL</i>	<i>65.289</i>	<i>50.972</i>	<i>47.755</i>	<i>3.217</i>	<i>14.317</i>

Fuente: INEC: Análisis de los Resultados Definitivos del V Censo de Población y IV de Vivienda -1990, LOJA

Predomina la casa villa seguida por los departamentos, cuartos de inquilinos, mediagua, rancho covacha y chozas. La teja es el material más utilizado en las cubiertas y el adobe o tapial en las paredes. Las ciudades para 1990 estaban bien servidas de agua de redes públicas, no así

en el campo en donde la situación se presenta crítica. En el área urbana casi toda la población elimina los desechos en carro recolector mientras que en el campo lo hacen en terrenos baldíos o quebradas.

El centro de convergencia de las

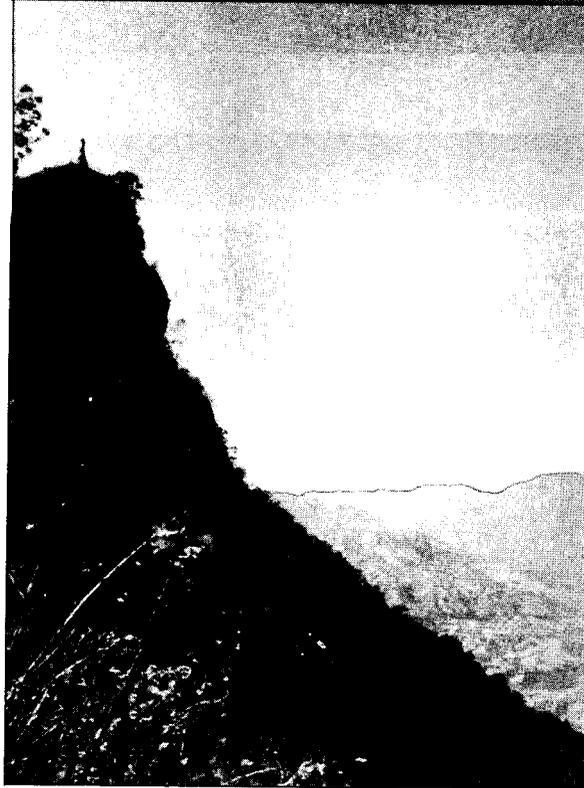
vías de comunicación de la provincia estuvo más bien situado en Catamayo; la costa y el sur resultaba más rentable para la comercialización de los productos; la baja en la producción triguera de la comarca fría hizo que Loja dejase de ser el granero de Zamora Chinchipe hasta donde hay aún una carretera en malas condiciones. La construcción de carreteras en los últimos treinta años ha hecho que también la producción equina haya disminuido notablemente pues el arriero con sus recuas y las alforjas de Catacocha no son sino un recuerdo “folclórico” y romántico. Aun así, burros y mulas son indispensables para llegar a los lugares más recónditos.

El florecimiento demográfico de la capital ha hecho que hacia Machala se construya una carretera pavimentada de primer orden, al igual que a la ciudad de Cuenca. Los embates de El Niño de 1983-1984 y de 1997-1998, han destruido parcialmente estas rutas.

Otros caminos de importancia son: Loja-Catamayo-Gonzanamá-Calvas; una vía de verano, de tercer orden sería aquélla que parte de Catacocha-Cariamanga-Amaluza-Zumba. En Catamayo hay un terminal terrestre y el único aeropuerto de la provincia, el de La Toma. ●



Paisaje Vilcabamba



Paisaje Catacocha



Parque Nacional Podocarpus



Loja

SECTOR INDIO

En Saraguro, y en general, en todos los lugares llamados correcta o inapropiadamente indios, se puede percibir un ancestro que los mira y los reclama; no se trata del recuerdo inicuo sino de la identidad, la amarga realidad que les fue impuesta luego de una gestión milenaria, de un pasado que podríamos decir glorioso como ellos mismos evocan. Si bien hay personas que creen en la pureza de las etnias, Saraguro parece romper las normas pues muchos tienen educación y han incursionado en el campo de la política hasta llegar a sitios de gran responsabilidad en el gobierno o el parlamento y no solamente eso sino que de acuerdo al discurso actual, esperan, esperan ir mucho más allá, a la reconquista de un continente que según ellos les pertenece y del cual fueron despojados y arrancados de

su sistema de valores, costumbres y libertad.

Nos resulta muy difícil establecer incluso dentro del cantón una satisfactoria delimitación cultural puesto que no sólo la incorporación del indio al sistema occidental mediante la lengua española, la educación, la religión católica o la adquisición cada vez más visible de los productos provenientes de la tecnología del primer mundo, sino la existencia de un considerable conglomerado *mishu* en el casco urbano y en los alrededores del mismo, hacen que el concepto de región no pueda ser aplicado en este caso. De manera que cuando nos refiramos a la cultura vernacular de Saraguro, lo haremos en consideración a los quichuahablantes.

Uno de los problemas que acu-

cian es la parte histórica. La relativa claridad del sistema institucional impuesto, se torna obscuro al hablar de los orígenes de los saraguros. Algunos autores, como Truhan (1996: 57-71) o Idrovo (1996: 53-56), respectivamente afirman que:

Según la arqueología y el estudio lingüístico de toponimios en la región, la cultura cañari que normalmente asociamos con las provincias del Azuay y Cañar, se extendió hasta San Lucas (¿tal vez hasta el río Zamora?) donde comenzaron las tierras de los paltas, aunque Cieza de León, un español que pasaba por los Andes a fines de la década de 1540 y que era excepcional en su interés por la realidad y pasado de los pueblos indígenas que encontraba, sugirió que la provincia de los paltas comenzó al norte de Tambo Blanco, cerca de un sitio que él llamó La Piedras (¿Será Acacana?).

*““El texto hace una clara alusión a la pertenencia étnica cañari de los saraguros, cuando señala “Llegando con ellas junto a Quito, los Cañares, en un pueblo que llaman Saraguru””**

A pesar de estas aseveraciones, la duda sobre el origen de los saraguros persiste pues otros autores creen, también documentadamente, que este grupo no perteneció a los ayllus clásicos del pueblo mencionado sino le ven desde una perspectiva diferente; así, para Emmanuel Fauroux (1984:79),

...El viejo conjunto autóctono Palta había sido casi enteramente erradicado durante la conquista Inca: aquéllos que habían escapado a las masacres fugaron hacia la selva amazónica de donde eran originarios. Los grupos más homogéneos estaban constituidos por los “mitimaes”, transplantados por los conquistadores para asegurar el poblamiento de las regiones abandonadas. Los Saraguros, del Norte de la provincia, constituyen el mejor ejemplo...

...Así, con algunas excepciones (de las que hacen parte los Saraguros), las poblaciones indígenas de Loja diferían muy sensiblemente de aquéllas implantadas más al Norte. Mucho menos enraizadas en sus terruños, ellas no disponían

* La cita corresponde a una obra de Fray Martín de Morua

sino de una organización comunitaria muy poco coherente y ocupaban el espacio de manera mucho más débil que en los otros lugares de la sierra del Ecuador (traducción libre de N. Almeida).

El autor indica además que la población, muy heterogénea, estaba compuesta por la yuxtaposición, en su mayor parte, de grupos acarreados por los incas para la mita, prestación forzosa de servicios, en un comienzo rotativa, y que durante la época de la colonia española tenían que cumplirla todos los indígenas entre 18 y 50 años y que por endeudamiento se transformó en tarea permanente.

Un interesante estudio de C. Caillavet (1987: 289 - 310), indica que:

...En cuanto al grupo Saraguro, si bien él está incluido en la mitad Hanan Cañar, parece no obstante hostil a las otras etnias de esta misma mitad (Cañaribamba y Leoquina) puesto que después de la llegada de los Españoles, es el solo que resiste a la conquista española, mientras que los Cañaris - por deshacerse de la tutela inca- se alían a los Españoles. Esto puede

igualmente probar que los Saraguros son un grupo fuertemente inca, en tierra colonizada: (los indios de Leoquina) "estaban en guerra habitualmente con una provincia llamada Saraguros, que se encuentra a seis y siete leguas de este país; la razón es que aquéllos eran amigos de los Españoles, pero no estos Saraguros que, al contrario, mataban muchos Españoles y libraban batalla a aquéllos y a Cañaribamba, para que no sirvan a los españoles..." (traducción libre de N. Almeida).

A la opinión de estos autores que favorecen una incanización, la calidad de mitimaes o simplemente la pertenencia al grupo poliétnico de los paltas, se suma la opinión de Jaramillo Alvarado (1992), para quien el límite sur de los mencionados paltas constituían los orígenes del río Jubones, al norte de los que se extendía la nación cañari.

De todas maneras, en la provincia, el grupo representativo de las sociedades premercadillanas que sobrevive con rasgos evocativos de una organización comunal andina es Saraguro.

Futuras investigaciones arqueológicas

lógicas, etnohistóricas o lingüísticas podrán dilucidar con propiedad el germen de este grupo de particular idiosincrasia a pesar del proceso de inserción cada vez más creciente en el mundo occidental.

ORGANIZACION SOCIAL

Se trata del minifundio comunitario tradicional, expresión corporativa de las etnias indígenas cuya génesis se remonta quizá a los viejos ayllus precolombinos. La minga, ayuda mutua en el proceso productivo y ceremonial y la existencia de un poder comunitario aparentemente igualitario pero de verdad, complejo, sobreviven.

Estos grupos, en efecto, no están exentos de la diferenciación económica y frecuentemente un pequeño número de individuos detenta, de manera oculta, la realidad del poder sobre el grupo. El factor nuevo para este tipo de organización social consiste en la aparición de proyectos federalistas, sobre el modelo de la Federación Shuar, tendientes a reagrupar el conjunto de las comunidades bajo el control de un verdadero poder central étnico (Fauroux 1984: 94, traducción libre de N. Almeida).

Este “poder central étnico” tiene su concreción en la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador (CONAIE), una de cuyas filiales es la COISL, Coordinadora Interprovincial de Organizaciones Indígenas de Saraguro, que aglutina a sistemas de asociación que no necesariamente pertenecen al cantón homónimo sino, como en el caso de San Lucas o Gualel, jurisdiccionalmente se adscriben al de Loja, pero en donde rige la filiación étnica saragura. Hay agrupaciones más pequeñas, la “comunidades”, familias ampliadas a veces, que se convierten en el núcleo de la vida social de este pueblo, por las similitudes en el orden organizativo y propósitos comunes. Quizá la comunidad responda o refleje la organización clánica antigua porque los rasgos de reciprocidad laboral constituyen el basamento de la producción y de otros aspectos de la cultura como del rico ceremonial que se ha desarrollado en la zona.

PRODUCTIVIDAD

Siendo la altura de la cordillera inferior a la de los Andes del centro o del norte ecuatorianos, Pierre Gondard (1984: 285 y ss.), nos in-

dica que en Loja, y particularmente en la zona saragura, no hay una producción agrícola basada en la trilogía cebada-habas-papa. Más bien, es el maíz es el cultivo básico, el que muy raras veces es observado a una altura que sobrepasa los 2800 m., el que aumenta en su frecuencia de acuerdo al ascenso demográfico.

Las tierras de pastizales se localizan algo más arriba de los poblados; son sembrados una sola vez, convirtiéndose poco a poco en naturales y hay, según el autor, una *yuxtaposición de actividades* y no una complementación entre la agricultura y ganadería. En efecto, los tallos de maíz con que se alimenta al ganado representa una mínima parte del consumo de los animales y hay cierta complementariedad sólo cuando se laborea el campo para el sembrado.

El modelo de explotación de diferentes pisos altitudinales en el caso de Saraguro es a gran escala puesto que implica la ocupación de las tierras altas y las de la vertiente amazónica, notoriamente con el valle Tutupali-Yacuambi.

El hecho de que estas colonias

hayan sido establecidas solamente desde hace algunas decenas de años en los territorios antes ocupados por los Shuaras, muestra sin embargo que no se trata de una "sobrevivencia" de las prácticas precolombinas. Además, y contrariamente a lo que se afirma a veces, no se trata tampoco del patrimonio exclusivo del grupo Saraguro. Sabemos también que este sistema funciona también desde Paquishapa, Tablón, Oña e incluso Nabón al Sur de la provincia del Azuay; parece que fueron los mestizos, lavadores de oro, quienes desarrollaron este proceso a principios de este siglo... (Gondard 1984: 289).

Este descenso, para la ganadería sobre todo, sería pues la cuarta fase de la evolución del sistema productivo, precedida en su orden por los pastizales, trigo y maíz.

En San Lucas y Las Juntas, hay una producción considerable de peras y manzanas.

Por otro lado, ya para mediados de la década pasada, la etnia saragura estaba caracterizada como una de las tres de la serranía con el carácter de *comunidades con capacidad de reproducción autónoma*

con base en una vigorosa labor alternativa artesanal, que alienta la reproducción económica. Esto permite además un fuerte cohesionamiento étnico debido a la adecuada organización intercomunal (Chiriboga 1985: 75-76). Los Otavalos de Imbabura y los Salasacas de Tungurahua tienen fundamentada su sobrevivencia en los productos elaborados. El mismo autor encuentra similitudes culturales entre estos grupos.

Sin embargo, el principal problema que confrontan estas organizaciones lo constituye el impacto de una integración mayor al mercado que genera procesos de diferenciación social. Aquellos indígenas que capitalizan de alguna manera, restringen su participación en los sistemas tradicionales de reciprocidad o los manipulan en su favor (Ibid. 76).

El comercio a pequeña escala, así como la participación de los que hacen la población saragura en diversos campos de la producción como la burocracia o el magisterio, son campos que complementan la productividad. La articulación de las aspiraciones de estos indígenas al aparato del Estado saltó a la vista

cuando en el gran levantamiento de 1990 fueron los últimos en deponer la medida, amén de que uno de ellos ha llegado muy lejos en el campo de la política ecuatoriana, el doctor Luis Macas, exsecretario general de la CONAIE y parlamentario que ha encarado -y lo sigue haciendo- el reto de dirigir el movimiento Pachacutic, que a nivel nacional orienta su actividad hacia la reivindicación total del sector indio ecuatoriano.

De cierta manera, la emigración pastoril de los Saraguos hacia el piedemonte amazónico traduce la misma tendencia: es un desplazamiento en busca de los recursos que faltan localmente. Se debería plantear ahora una interrogante a la investigación sociológica, aquélla referente a la duración de los vínculos que agrupan los dos terruños en un mismo sistema de producción. Por nuestra parte, pensamos que esto se distiende progresivamente, y algunas encuestas in situ nos lo han demostrado.

Han pasado varias decenas de años entre las primeras instalaciones en el piedemonte vecino de Yacuambi y actualmente las colonias se establecen más allá de

Zamora, Nangartza y en dirección de Zumba; los lazos familiares se debilitan y los terruños se constituyen en sistemas diferenciados y autónomos, incluso si por el momento subsisten relaciones privilegiadas.

Los Saraguros se han instalado en territorios antiguamente controlados por los Shuars y la "posición colonizadora de hecho" que han adoptado no deja de causar problemas al "grupo despojado", sobre todo desde que las tierras shuaras quedaron claramente delimitadas. Nuestro propósito no es el de profundizar sobre este tema y es más bien otra reflexión que ponemos a consideración de investigadores de otras disciplinas. Quisiéramos insistir únicamente sobre el hecho de que estos dos grupos nativos poseen tradiciones y hábitos disímiles y que los Saraguros han invadido las tierras de los Shuars con las mismas prácticas culturales que los colonos blancos o mestizos, menospreciando totalmente las tradiciones silvícolas de éstos y llevando a cabo el desmonte total del bosque para la instalación de pastizales...

Estas son solamente proposiciones simples, por lo menos a prime-

ra vista, pero ¿por qué existen tan pocos estudios sobre estos temas como aquéllos realizados por el CATER? (ibid)

SITUACION GEOGRAFICA DE LOS SARAGUROS:

SARAGURUCUNAPAC CAUSAI

El cantón Saraguro se encuentra situado al norte de la provincia de Loja, atravesado por la carretera Panamericana, distante unos sesenta kilómetros de la capital provincial. Limita al norte con la provincia del Azuay, al sur con Loja, al este, con el cantón 28 de mayo (Yacuambi) de la provincia de Zamora Chinchipe y al oeste con El Oro. El clima es frío con una temperatura aproximada de 13° C., pero al descender a sus valles se encuentra con un medio ambiente cálido como en el sector La Papaya. Al hablar de los saraguros también nos referimos a los indígenas que se encuentran asentados en la hermana provincia de Zamora Chinchipe como son Yacuambi, Nangaritza, Yanzatza, Panguí y Zamora.

EMIGRACION DE LOS SARAGUROS

SARAGURUCUNA CARULLACTAPI CAUSACRIN

Los Saraguros han emigrado a Zamora Chinchipe, Yacuambi, desde los inicios de este siglo y a otros cantones de esta provincia a partir de los años sesenta como a Yanzatza, Nangaritza, Panguí y Zamora.

En vista de que existía minifundios y baja producción, se vieron obligados a buscar otras latitudes en busca de mejores días y se decidieron a salir arriesgando sus vidas dispuestos a resistir contra las inclemencias del tiempo ya que tenían que cruzar el Cerro de Quinguiado, Cóndor Shillu y Río Negro. Desde Saraguro a Yacuambi, viajando sin carga, se hacía dos días, pero con animales, tres o cuatro; en las temporadas lluviosas, junio, julio y agosto, de frío y viento, mueren en el trayecto, congelados, muchas personas y animales. Desde los inicios de la movilidad a esta región han fallecido cientos de indígenas no sólo por desafiar la cordillera sino también víctimas de la anemia y otras enfermedades, por tratarse de un cli-

ma riguroso y por falta de apoyo del Estado que desde esos tiempos hasta la actualidad no los atiende mediante la construcción de una vía carrozable para que de esa manera los saraguros se puedan sentir protegidos y seguros, que no haya muchas pérdidas de vidas y la producción de las dos regiones sea transportable, se mejore el modo de vida y el derecho a seguir desarrollando su cultura, su idioma, y el mantenimiento de la identidad.

Gracias a un “Hermano” Durán, quien trabajó codo a codo con los indígenas, se emprendió la construcción de caminos desde Paquizhapa, pasando por Quinguiado a Yacuambi; en esto hubo el sistema de mingas y el empedrado, que hasta hoy se puede observar, se concretó a mediados de este siglo.

Durante los setentas comenzó la emigración a otros sectores como Azuay, Pichincha e Imbabura, en busca de trabajos o razones de estudio; muchos de ellos se quedaron a vivir allá permanentemente.

PRODUCCION AGRICOLA Y GANADERA

GUAGRACUNAPI TARPUCUNAPI CAUSAI

Los siguientes son los productos que más se siembran: maíz, haba, papas, arveja, cebada, trigo, zanahoria, oca, melloco, mashua, avena, quinua, calabazas, achuccha, huatu, cebolla, ajo, agave americano. Hay frutas tales como toroncho, manzana, durazno, reinaclaudia, pera, babaco, gullán (taxo lo llaman en otras partes), granadillas, higo, capulí, luma y cocos. Se dan plantas medicinales como cedrón, toronjil, borraja, escancel, malvas, sauco, mortiñas, clavel blanco, chichira, machig, diente de león, pelo de maíz, chuquiragua, allpa polio, yerba luisa, puchic, trencilla, y otros.

SISTEMAS DE SIEMBRAS Y COSECHAS

El maíz es sembrado desde septiembre a noviembre dependiendo de diferentes lugares; esto, en el caso de la sierra. Hay variaciones por razones climáticas; la tierra comienza a ser preparada desde agosto,

iniciándose el barbecho, la cruzada y la siembra; estas actividades se realizan mediante el sistema de minga o quienes dan de comer el forraje y el rastrojo; ellos hacen el trabajo de la preparación de la tierra; para la siembra pasan el arado por tres ocasiones en direcciones diferentes con el fin de que la tierra sea bien removida; esta tarea se termina hacia el mes de noviembre.

La primera desyerba se inicia después de un mes y la segunda al término del subsiguiente; se entierra por tanto el maíz en el término de unos dos meses y medio.

En mayo llega la “chagrarina» en donde ya hay el haba, fréjol, choclos; estos productos son tiernos, caídos por el viento o por “plagas” como perros, aves y algunos roedores. La cosecha se realiza desde julio, quedando el rastrojo para el ganado. Del maíz que se ha cosechado se hacen “yuayungas” y se realiza la selección de la semilla comprobando que sea de la mejor calidad ya que se lo va separando de los otros y se lo pende en sayas sostenidas de las vigas de la casa; esto puede conservarse hasta por dos años sirviendo para el autoconsumo de la familia; igualmente, el haba y

el poroto, una vez obtenidos los granos se guardan en graneros o «surrone» elaborados con cuero de ganado vacuno; las papas se conservan en soberados, lo que hace que se pueda guardar también hasta por un año, dependiendo de las variedades. No olvidemos que el sur ecuatoriano, y particularmente la zona de San Lucas, con habitantes saraguros, tiene en su inventario más de cincuenta «ecotipos» (Morales y Solórzano 1996: 114).

COSTUMBRES EN LAS ACTIVIDADES MENCIONADAS

Para preparar la tierra se ara con yunta de bueyes ya sea en forma individual o colectiva con el sistema de minga; en las dos primeras rejeadas el dueño del terreno brinda el “chinshi”, desayuno, almuerzo y merienda, siempre consistente en comida de granos y arroz; a la merienda son también invitados los cónyuges de los mingueros, con quienes comparten además de los alimentos descritos, “chicha”; ya durante la jornada los agricultores se han pegado unos tragos de aguardiente para tomar una “fuercita”. Para la siembra se sirve lo citado ya,

pero se realiza además la “obligación”, o “uchu mati”, uno para cada dueño de yunta o uno para todos según las disponibilidades lo que es repartido entre los mingados; el dueño o propietario de la siembra no tiene acceso a su ración.

Para las desyerbas igualmente se realizan mingas, cuando siempre el dueño tiene que «atender» con la alimentación (comida y bebida) ofreciendo café (desayuno), almuerzo y merienda; se trabaja desde que raya el alba hasta el anochecer, y las personas que colaboraron en este trabajo tienen derecho a estar en la cosecha junto con el dueño recibiendo una ración consistente en un saco de maíz y una porción de “hualos”.

CHAGRARINA.- Esto organiza el dueño cuando es más o menos extenso el terreno; es una minga para los parientes quienes recogen los choclos tiernos que se han desprendido por el viento; con esto se hace “chumales” y, conforme va madurando el maíz, se cogen los hualos para hacer tortillas; esto se realiza en unión con la familia, y se preparan durante la noche; los que se encargan de moler son los varones y de hacer las tortillas, las

mujeres; además, el hombre tendrá que entregar la leña bien seca para que de esa manera no tengan problemas y realicen las tortillas con facilidad, a las que se agregan queso, huevo, sal y dulce.

TIPINA (COSECHA). - En la cosecha se minga por lo general a las mujeres de los esposos que ayudaron en las desyerbas, trabajo que se desarrolla durante todo el día, recogiéndose por separado las habas, fréjol y maíz; finalizada la jornada se da de ración un “huabi”, equivalente a un saco de maíz, más los hualus que separados van a llenar los sacos; al regresar a sus casas por la noche preparan las tortillas.

HUAYUNGANA.- Una vez cosechado, trabajo diurno, viene el nocturno: unos deshojan con el fin de que quede un poco de “puquín” (hojas), necesario para amarrar la huayunga; los hombres, adultos y niños, se encargan de pender las mazorcas en las sayas.

HUAGRA-CHARINA (PRODUCCION GANADERA).- Ganado vacuno, equino, porcino, caprino; hay también volatería.

¿Cómo se consigue un ganado? El niño crece en el campo junto a su “allpamama huihuacuna huampash” (su tierra y animales), como el ganado, ya que su madre lleva a su hijo a los hombros todos los días al trabajo, es por eso que cuando nace un ternero, el hijo, apenas comienza a balbucear solicita como regalo el animal tierno o cualquier variedad de animalitos «guaguas», prefiriendo a los ternos; empero, si el primer obsequio es grande, contrariado prefiere cambiarlo por un pequeño. No obstante, aproximadamente a los ocho años “ya se da cuenta” y no quiere cambiar al maltón manifestando que anteriormente lo habían regalado el ganado que ya se encuentra con cría y por esto ya no cambiaría por nada del mundo; entonces, el padre lo lega definitivamente la pieza adulta.

También son los padrinos o abuelos quienes lisonjean a sus ahijados entregando un ternerito, cuando ya lo han hecho aquéllos, ya no reciben de éstos y viceversa. Pero en los inicios de la vida del indígena, le hacen pequeños obsequios sea el padrino o los padres, como un polluelo, un cuy, un borrego, un chanchito o un perrito. Casi siempre son bestiecillas jóvenes y son

éstas las que rodean la vida de un niño saraguro; él ama a estos seres de la naturaleza, confiere una importancia tal que los cuida y protege.

El apadrinado es sumamente grato con su protector especialmente cuando obtiene un presente como una vaca o un borrego; por el agradecimiento lo llevan el “pinshi”, obligación, y trago con el que muchas veces hacen el “huyari”. El carnavales es el tiempo de las visitas de los ahijados a los padrinos; en muchas ocasiones de esa visita depende para que se haga merecedor del gran obsequio. Otros acostumbran obsequiar ropita, útiles para la escuela o dinero para los dulces o panes. En la actualidad, se ha iniciado el hábito de ofrecer juguetes de navidad.

Cuando ya llegan a la mayoría de edad disponen entre cinco y diez bestias y un buen capital, producto de las ventas de los animales; en esa edad consiguen novias; alrededor de los veinte años contraen matrimonio tanto civil como eclesiástico.

Cuando los hijos se casan sus padres entregan parcelitas destinadas a los pastos y cultivos de maíz,

cereales y hortalizas. Es costumbre que durante el primer año se pueda alojar donde los progenitores; por lo general el hombre o la chica va a vivir con sus suegros; luego de este lapso se independizan en una casita propia o prestada por los papás en caso de tenerla desocupada; ahí habitan hasta construir una propia habitación en donde se cobijarán con la nueva familia en forma permanente.

SUBSISTENCIA.- La producción es de la ganadería de donde se obtiene la leche y sus derivados que luego es vendida en los mercados ya sea en quesillo o queso y de lo cual se obtienen ingresos económicos y también se ofertan los ganados de apropiada edad.

LOS BORREGOS.- Con la lana de éstos se elaboran los vestidos típicos y cuando hay excedentes, son vendidos. Su carne es comercializada o consumida.

EL CUY.- Es de consumo familiar y se utiliza para prepararlo en los “pinshis” de los diferentes actos sociales o religiosos que se sirven con los invitados especiales respetando las costumbres y tradiciones de los saraguros.

COMERCIALIZACION AGRICOLA Y GANADERA (RANDICHINA MUYU- CUNATA HUIHUACUNA TAPASH).

La producción agrícola sirve para el autoconsumo y una mínima cantidad es comercializada. En cuanto a la ganadería y sus derivados como el quesillo y el queso son expuestos para mercadeo por lo menos dos veces a la semana, generalmente jueves y domingos; la mayor parte de insumos o de reses es trasladada a la ciudad de Loja merced a los intermediarios; otros lo hacen en forma directa y los precios son impuestos dicen, por los comerciantes.

Se negocian los animales, además, trasladándolos los sábados a las plazas en Las Juntas de la parroquia San Lucas del cantón Loja, y de Saraguro los domingos; allí concurren con los vacunos que alcanzan el número de trescientas cabezas en cada plaza, ya sea de carne o de cría; los precios en estos casos son también impuestos por los intermediarios. Los animales son llevados y despostados en los camales de Cuenca, Guayaquil, Loja y Machala.

Según los saraguros, en los últimos años florece el fenómeno del abigeato, que hace que los delincuentes lleven a las bestias por camionadas; roban a las grandes reses, lo que se ha tornado en un grave problema para la población, que tiene en esta actividad su principal fuente de ingreso; aducen por otro lado que el ilícito es una de las causas de la emigración de la población a otras ciudades, en donde engrosan el ejército de desocupados; es por eso que han pedido auxilio a las autoridades para que se haga justicia castigando a los cuatrerros, que se embarguen sus bienes y sean devueltos a sus propietarios, pero como esto no sucede, los ladrones que son detenidos obtienen su libertad en pocos días y pronto se dedican con mayor énfasis al delito y recuperar pronto lo que dispensaron para obtener la libertad. Los indígenas aseguran que es por esta causa que hacen justicia con sus propias manos y creen que sólo así pueden salvar su sobrevivencia y salir adelante.

ARTESANIAS Y SU PROCESO DE ELABORACION (CHURAI CUNATA RURANA)

VESTUARIOS Y ADORNOS FEMENINOS.- Sombrero de paja toquilla, de paño, dril o lana. La producción no proviene de Saraguro en donde venden los mestizos y que a su vez reciben contratos de los comerciantes mayoristas que los entregan a domicilio, salvo el de lana que se elabora en Saraguro tradicionalmente por la familia Armijos domiciliados cerca de Shindar; su costo es de setenta mil sures. En la actualidad elaboran los indígenas. Los materiales usados son la lana de borrego, una cola especial y se blanquea con el molido del maíz blanco; la prensa es un útil indispensable para su elaboración.

ZARCILLOS (RINCRIPICHURARINA).- Son manufacturas de metales como la plata, níquel aunque se agregan también los conocidos adornos con mullos de colores muy variados. Son hechos por los mestizos joyeros de la ciudad de Saraguro y los indígenas están comenzando a crearlos en una mínima cantidad; los de mullos los

elaboran las mujeres. Los metálicos son muy apreciados por los turistas quienes los adquieren hasta en medio millón de sures si tienen "alma" de plata. Los de mullos son trasladados por los mestizos de Saraguro en doscientos o trescientos mil sures.

COLLARES.- Se tejen las esteras o tendidos y otros simples ensartados o con combinación de colores; las cuentas se compran a vendedores ambulantes o que se instalan en las plazas de Saraguro los días domingos; éstos llegan de Guayaquil y Quito y son importados por los intermediarios hasta de Suiza, dicen. Estos dijeles son entrelazados por manos femeninas que utilizan colores combinados y motivos muy diversos; hay perllas gruesas y finas; con las voluminosas se hacen simples engarzados y con las pequeñas, abalorios, collares preciosos o anchas manillas.

Se venden dentro de las mismas comunidades o se entregan para los comerciantes quienes se encargan de comercializarlos o bien para el uso interno de los indios a los turistas nacionales o extranjeros; el costo aproximado de los tejidos de esteras es de cien mil sures.

CAMISA.- Son de diferentes telas y colores; se compran en los almacenes de Saraguro, Loja y otras ciudades del país; son elaboradas por las mujeres mestizas y en la actualidad también las vienen ejecutando las indígenas con el fin de solucionar las necesidades familiares y poco para comercialización pero al confeccionar se lo realizan los bordados en el cuello y en los puños de las mangas

Estas camisas se encuentran en la ciudad de Saraguro en el sitio denominado Lataloma, se las puede observar todos los días pero especialmente los domingos; el costo varía en relación a la calidad de la tela y oscila entre treinta y ochenta mil sucres.

BAYETA.- La materia prima es la lana de borrego; la trasquilada y lavada es acción de las mujeres; los hisopos son colocados en agua hirviendo y luego en fría; utilizan jabón para que queden muy limpios; una vez secada la lana se lo escarmina, esto es, se hace un “guangu” a base de torceduras; un buen manojo así preparado es colocado sobre un palito de un metro de largo y un centímetro de diámetro el que, en su parte superior está provisto

de una cabeza en la cual adosar la lana escarminada; ésta se envuelve con una pequeña cuerda y piola que la sostenga y con un pequeño huso de chonta, de unos treinta centímetros de largo y un espesor de tres milímetros; en su extremo colocan un tortero que ayuda a girar este aparejo con facilidad; para iniciar el hilado se valen de tres dedos o cuatro de los que más trabajan son el pulgar y el índice, y los restantes operan como apoyo; al girar el huso con los dedos al otro extremo; al girar la fusayola deja escuchar sordos zumbidos; el tiempo de manufactura de una bayeta se calcula en unos tres días. Cuando ya se tiene el hilo se inicia por el aderezo para lo cual se encarga el hombre en la tarea que comienza por el urdido que puede ser de un día o de su mañana lo que depende del tamaño de la pieza y de la práctica del artesano. Las tramas se realizan por lo general en los telares y poco en las “calluas”; al confeccionar en este último se elabora uno solo, pero al emplear el telar pueden resultar hasta unas cincuenta bayetas o más, de acuerdo con el material de base; la tarea en “callua” puede prolongarse hasta un par de días para una sola pieza, mas en el telar el urdido es demoroso y

requiere más mano de obra; no obstante, en la mitad del período antedicho, pueden producirse hasta quince metros.

Terminado el textil se lo lava nuevamente para tornar asequible al teñido, de lo que, por lo general, se encargan las mujeres quienes conocen de la materia; el género puede ser de hilo blanco o negro y según esto se aplican las pinturas, de los colores mencionados o azul marinas, en su orden. En el momento en que se va a colorear, la tela es aplicada con un cardón con el fin de que aflore su pelaje. Terminado el proceso se ribetea los extremos en una máquina con el fin de adornarlos con hilo de vivos colores y de que no se desenhoben y quede lista la prenda femenina.

A estas lanillas se las puede encontrar de venta en los domicilios de las mujeres indígenas que las elaboran con esta finalidad pero en mínima cantidad; además, de ellas son depositarios las manos y los bolsillos de negociantes intermediarios en la población de Saraguro, siendo alto el costo de estos trapos, se están cambiando con otros tejidos nacionales más baratos y de mala calidad, lo que beneficia a

los grandes comerciantes. Su precio oscila entre cincuenta y ochenta mil sucres, dependiendo más de la calidad que del tamaño (standard: 75 por 150 cm.). En Cañar este rebozo indio utilizan las mujeres y la denominan lliglla.

FAJA.- También se elaboran con la lana del borrego o de orlón y tienen una doble denominación, ñaccha y delachina; en el primero es simple la decoración y carecen casi de gama cromática; y el segundo porta una compleja ornamentación que consta de representaciones de hojas, animalitos, figuras humanas, letras, algunas palabras, etc. y colores combinados y variados.

También se tejen en calluas pero es éste un caso excepcional; este tipo de trabajos demoran de uno a dos días con técnicas de lo que en quichua se llama chumbi.

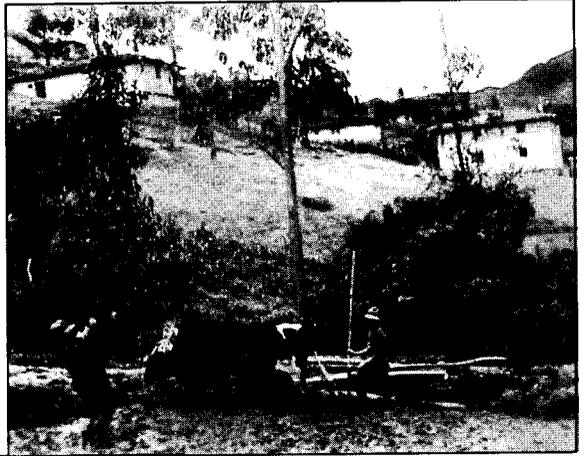
Estas prendas, elaboradas por los indígenas se pueden adquirir en el mismo domicilio de los tejedores; no falta quienes entregan a comerciantes intermediarios o son elaborados en telares y vendidos al por mayor y menor a los intermediarios. Cuestan entre siete y quince mil sucres. También llegan fajas al cen-



Pinshi



Pinshi



Siembra



Mingados



Escaramuza

tro cantonal desde las provincias del norte y son compradas por los saraguros.

POLLERA.- Se la elabora con lana de borrego generalmente; se tejen en los telares al igual que la bayeta. Luego de diseñarla se la corta; lo que se requiere para hacer una pollera es un tejido de unas tres varas.

La comercialización lo realizan los indígenas que la venden directamente a los interesados o también se las entregan a los intermediarios;

esta vestimenta es elaborada además por los mestizos en otros materiales como paño u orlón. Todo lo mencionado tiene decorados en la parte inferior con hilos de variados colores o con lentejuelas, se colocan encajes color amarillo o blanco; en la parte superior se observa una cinta o “guato”; predominan el color negro o el azul; oscila el precio entre cincuenta y ciento cincuenta mil.

ANACO.- La materia prima para el anaco es la lana de borrego que mide de seis a siete varas de largo y de ancho hasta 1,70 cm. dependiendo de la estatura de la mujer. El hilado, como siempre, lo ejecuta la

mujer y el urdido el hombre; es trabajo de una semana o dos, según la extensión; cuando ya han terminado el tejido lo lavan y lo tiñen de negro o azul marino en concordancia al color del hilo: negro o blanco. Luego del tinturado adhieren con la prensa la parte superior y colocan una cinta o guato con lo cual se ceñirá en la cintura en la parte posterior. Por último agarran el prensado general del anaco o “prizado”, que una vez mojado se tiende sobre una tabla o prensera y se va ajustando el prizado en orden desde un extremo al otro, para que no se eche a perder esta parte del proceso, se lo va aplastando con unos palitos y con unas piedras; de esa manera se mantiene firme y cuando ya se seca se lo levanta del suelo y se lo envuelve para al final atar con una cuerda; así se mantiene hasta cuando se ata a la cintura, para que no se despliegue hay que poner a buen recaudo del agua; caso contrario, hay que repetir la acción. En la actualidad se tejen anacos de orlón en los telares, que abaratan los costos de producción, es un tanto económico.

El anaco de hilo es confeccionado por los indígenas y vendido por ellos mismos para quienes conocen

o les interesa; pocos intermediarios contratan con anticipación. Actualmente en su mayor parte los anacos son de orlón y están expuestos a la venta en los almacenes de los comerciantes intermediarios o en los de los dueños de telares o de quienes los confeccionaron. El precio de un anaco de hilo está en el orden de trescientos, cuatrocientos o quinientos mil. Los de orlón tienen un precio aproximado de treinta a noventa mil, variación que obedece, al igual que en las urdimbres anteriormente descritas, a la calidad del material y al tamaño.

TUPO.- La materia prima es de metal de plata o níquel; lo confeccionan los mestizos y lo comercializan, pero actualmente están confeccionando los indios para uso familiar o laborándolo como “obra”; esto es utilizado por las mujeres para agarrar la bayeta que llevan sobre sus espaldas y el pecho; ellas se adornan además con una cadenilla que sostiene el tupu; el zarcillo lleva también una pequeña cadena con el fin de que lo contenga y no haya el peligro de que se desprenda; eventualmente el tupu es un arma eficaz de defensa en caso de presentarse un asalto o violación además de que completa el atuendo simbó-

lico de una mujer “completa” sirve de adorno y demostrar que es una mujer completa, de fortuna y de alto status sobre todo si el tamaño es significativo, asociado a una fina cadena y confeccionado en buena plata blanca.

El tupu es vendido por los comerciantes, es decir, por los joyeros que andan por los domicilios de las comunidades indicando estos objetos y muchas veces hacen estafas vendiendo tupus o cadenas de “nicle” -níquel- u otros materiales que hacen pasar por plata y pronto se “negrean”; ante los consabidos reclamos, niegan haberlos vendido; algunas personas mandan monedas de plata blanca con la finalidad de que se les confeccionara ya sea un tupu, zarcillo o cadena, pero los malandrines lo hacen falsificando; es por eso que los indígenas han visto la necesidad de elaborar ellos mismos estos objetos. Los costos dependen del tamaño y la calidad; si son de plata cuestan seiscientos mil sucres con cadena y este adorno para los zarcillos, cien mil.

VESTUARIO MASCULINO

SOMBRERO.- Puede ser de lana, paño, paja o dril.

CAMISA.- De diferentes telas, se compran ya confeccionadas y son adquiridas en los almacenes; los precios dependen de la calidad.

CUSHMA.- Invariablemente de lana de borrego; el hilado lo realiza la mujer y el tejido, el hombre quien a continuación efectúa el teñido de color azul marino o negro; en general engalana al saraguro reemplazándola por el poncho, cosida por los dos lados con sendos agujeros practicados en los extremos para sacar las manos envolviéndose en la cintura con una correa, una faja o un cinturón; esto es generalmente usado por los adultos pues los jóvenes empiezan a reemplazarla por una chompa. Atuendo similar al de muchos quichuahablantes de la sierra.

Su negociado está asegurado por los mismos indígenas de cada familia; como casi no disponen para comprarla íntegra, piden solamente la confección, su precio es de unos

cincuenta mil sucres, cuarenta años atrás; camisa lucían sólo unos pocos jóvenes.

CALZON PACHA.- Se lo ejecuta con la lana de borrego; el tejido es en "callua" y al confeccionar practica una bragueta y se adiciona un "huato" para ajustar a la cintura; igualmente es patrimonio casi exclusivo de los mayores; los jóvenes casi ya no los utilizan; otro es el pantalón de bayeta, de color negro o azul aunque en la actualidad se están confeccionando en poliéster, casimires y otros materiales, debido a la influencia mestiza; siempre son "cutos", hasta las rodillas.

Los pantalones autóctonos son elaborados y vendidos dentro de las mismas comunidades; cuestan más o menos sesenta mil sucres; la calidad determina el precio inferior al de lana- del calzón hecho en otros materiales, los que pueden encontrarse en los almacenes.

ZAMARRO.- Son los saraguros los encargados de diseñarlos y concretarlos; siendo la lana de borrego el material básico; es blanco ya que no se tiñe; las mujeres se encargan de hilar lo más fino posible y los varones, de tejerlo; para

amarrar en la cintura se coloca una reata , cosida y unida con los dos “callos” ; en la parte inferior están colocadas unas “prisiones” para que se pueda agarrar a los pies; cubre la parte de las rodillas y llega hasta cerca de la planta de los pies. El precio sobrepasa los ciento cincuenta mil sucres.

PONCHO.- Se hila la lana de oveja muy finamente y se tiñe de color negro o azul ; se lo teje en la callua que consta de dos callos; es cosido con un hilo sea azul o rosado, verde o rojo, quedando abierto para embutir la cabeza ; en la actualidad se están tejiendo ponchos en los telares con fibras de orlón; esta prenda sirve para protegerse del frío y de la lluvia; también para aparecer elegantes y poder caminar con donaire y apropiadamente, de tal manera que quien lo lleve se sienta seguro y amerite respeto de la gente que le rodea.

Un poncho se puede adquirir en las mismas comunidades; es elaborado familiarmente y quienes no lo confeccionan lo compran , siendo el precio de cuatrocientos mil sucres se pueden adquirir en los almacenes que venden tanto los intermediarios como los dueños de talleres en sus talleres.

EL CINTURON.- Se realiza de la piel de ganado; en esta artesanía los mestizos, quienes los confeccionan, graban labrados, colocan hebillas, botones o perillas logrando con éstas figuras como un caballo, estrellas o dos figuras humanas, (hombre y mujer) éstos últimos aderezos son de metal como plata o níquel. También se encuentra un pequeño estuche (capacha) en donde se guarda el dinero que se necesita al salir a cualquier lugar y para llevar otras cosas necesarias ; esto es colocado al lado izquierdo de la cintura, también es frecuente constatar una cruz lograda en base a la distribución de las perillas.

Enumeremos las siguientes figuras que se encuentran colocadas en el cinturón: cien botones o perillas metálicas; tres hebillas decoradas; tres pasadores decorados; tres pasadores con figuras de caballitos; tres punteros metálicos y un pasador, hebilla y punteros sobre la capacha y los otros aditamentos ya citados.

Es fácil encontrar cinturones en la ciudad de Saraguro en donde los productores o comerciantes mestizos los venden a un precio que supera los ochenta mil sucres.

TRADICION ORAL

CUENTO DE LAS TRES PERSONAS QUE SE CONVIRTIERON EN ANIMALES

En aquel tiempo había llegado un cura a una casa y allí encontró a un hijo y preguntó:

-¿ A dónde se fue tu papá? ;el cuestionado le respondió:

-Mi papá se fue a traer un borigo, convirtiéndose en raposo; el cura preguntó nuevamente:

¿A dónde fue tu mamá?

-A traer papas, y se convirtió en zorra.

Por último, el sacerdote preguntó a su interlocutor:

¿Y usted, qué sabe hacer?

-Sólo sé convertirme en culebra, respondió; el cura le dijo:

-Hazlo para ver.

-Ojalá no tenga miedo. Y se convirtió en culebra.

El cura dejó maldiciendo a toda la familia, la que tuvo que salir de la casa en donde vivía y desde entonces vagan por el campo convertidos en animales (María Mercedes Japón).

CUENTO DE UN HOMBRE DE SARAGURO

En el cerro de Clavelillo dizqué vivía un matón; por allí no podía pasar nadie solo sino en grupo; entonces, un hombre pobre ha dicho a la mujer que prepare el fiambre y ella preparó una gallina, un cuy y mote pelado; salió rumbo a Zaruma y al llegar al cerro se sentó a almorzar; en eso llegó un hombre grande de color negro con un machete de doble filo; entonces le llamó a comer; como había estado con hambre se sentó; mientras tanto, el viajero se levantó y pidió el machete para desbrozar la maleza; como el otro estaba comiendo agachado, aprovechó la oportunidad para de un machetazo volar la cabeza, la que brincaba diciendo se murió el reyo. Luego, ha recogido el cuerpo y ha arrojado dentro de los matorrales y a la cabeza ha metido en un saquillo y ha llevado donde el comisario de Saraguro y ha dicho que vengo matando al reyo. Los policías y militares le han cogido preso diciendo que ha matado a su propio compañero de camino; entonces, salieron con toda una tropa del cuartel para hacer el reconocimiento del lugar y el cadáver y llegaron al lugar, constataron el suceso y buscaron la cue-

va del ladrón y la encontraron llena de armas, herramientas, aperos, alimentos, vestidos y otros.

A este hombre de Saraguro lo llevaron a Zaruma para festejarlo por haber matado al ladrón y después de ocho días regresó a Saraguro acompañado por los militares con una mula de plata y montado en otra. El municipio de Saraguro se hizo cargo de todo lo que se encontró en ese lugar y la mujer tenía por muerto a su esposo y cuando llegó a Saraguro le festejaron tres días. Después de este suceso las personas podían viajar con seguridad sin ningún peligro (Manuel de Jesús Contento Lapo).

CUENTO DEL CURA Y DOS GUIAS

Un cierto tiempo el cura y los dos guías iban a celebrar misa en un pueblo lejano y resulta que el camino se hace de noche y se quedan a dormir en el páramo; en la medianoche escuchan llorar un cuscungo, entonces, los guías se preguntan : ¿esta noche quién morirá? ¿nosotros, el cura o la mula? Después, los guías se han quedado dormidos mientras que el cura se levanta y se

va a ver a la mula y la encuentra muerta, y el cuscungo sentado en un árbol; entonces, el cura le botó un rosario sobre el cuscungo y quedó en el cuello del animal; el cura regresa nuevamente a acostarse; al día siguiente envía a los guías para que traigan a la mula y éstos encuentran a la mula muerta y van a contar al cura el que habla a los guías diciendo que nunca deben creer en esas cosas; luego van a ver con el cura y encuentran a una mujer sentada con el rosario en el cuello; entonces el cura le dice a la mujer tú has matado a mi mula, hazle levantar porque la necesito; el cura dice a los guías yo me voy porque me hago de día y le deja a los guías que le traigan a la mujer al pueblo y le dejó un cordón; éstos agarran a la mujer con el cordón y le llevan; mientras caminaban la mujer les ofrece dos sacos de plata y ellos no la sueltan; la mujer les ofrece otro saco más de plata y estos guías la sueltan a la mujer y siguen caminando cargando los tres sacos de plata; al llegar al pueblo los sacos los dejan en la esquina y van a contarle al cura quien les pregunta por la mujer y le contestan nos dio tres sacos de plata, uno para cada uno y que le dejaran suelta; el cura les dice vamos a ver y encuentran tres sacos de guano de caballo,

gallina y plumas, y el cura les dice desde hoy no crean en cosas abstractas. (Rosa Angelina Japón Japón).

CUENTO DE LOS TRES HERMANOS

En aquel tiempo había tres hermanitos, dos de los cuales se han puesto de acuerdo en salir a trabajar y el otro se queda en la casa; después de poco tiempo se regresaron a la casa con dinero y el hermano menor se decide también a salir con los dos hermanos; hacen el fiambre y se van caminando; al hermano menor le dicen: comamos tu fiambre y lo terminaron y luego siguen caminando; cuando se hizo de noche en el cerro, los dos hermanos sacan el fiambre y comen sin convidar al hermano menor; al segundo día siguen caminando y asimismo no le convidan el fiambre y el hermano menor tenía bastante hambre; en el camino encuentran a un tigre comiendo un caballo y los hermanos le dicen que vaya a quitar la carne de ese animal pero el hermano menor no le quitó, le ayudó a despresar la carne y siguieron caminando; más allá encontraron a un buitre que estaba comiendo a una vaca; otra vez le dicen que vaya a

quitarla para que comas y el hermano menor no les hacía caso; después llegaron donde un patrón y le dicen que dé un trabajo; al menor le tocaba desyerbar la huerta y que le pagaba tanto dinero y los otros hacían trabajos diferentes; el pequeño cogía bastante dinero y los dos tenían envidia; asimismo, le decían al hermano menor que el trigo que está de cortar y trillar que para el segundo día entregue el trigo limpio en la era y por la noche ha comenzado a llover; en uno de esos ha llegado una hormiguita y ha preguntado por qué lloras; él le contesta que el patrón me dijo que el trigo está de cortar y trillar; que entregue limpio para mañana y la hormiguita le dice no se preocupe nosotros somos bastantes y te vamos a ayudar; acarrearon el trigo uno por uno y a las cinco de la mañana terminaron el trabajo.

El patrón le pagó bastante dinero y los hermanos tenían envidia; luego el patrón le dice al menor que amanse a un caballo chúcaro y él dice que bueno y por la noche se ha puesto a llover; después ha llegado un buitre y le pregunta por qué lloras y le consta que el patrón le pide amansar un caballo y el buitre le dice no te preocupes, el tigre coge el caballo y se desaparece y el menor

preocupado por el caballo, siendo las cinco de la mañana llega el tigre con el caballo cansado y luego sale el patrón a ver y le agradece al pequeño y le paga bastante dinero. (María Isabel Japón Contento).

CUENTO DEL ESPOSO Y LA BRUJA

En una casa vivían el esposo y la bruja; entre la media noche la bruja salía de la casa a andar con otros hombres y el esposo no se daba cuenta cuando salía; por lo tanto, le han contado al esposo diciendo que tu mujer no amanece en la casa, es por eso que el esposo se ha puesto a vigilar cuando vio levantar de la cama y se bañó en una agua verde y luego saltó en los fogones y sale volando; viendo que había regresado por la mañana el esposo reclama y ahí se resiente y abandona al esposo y él buscó sin haber encontrado; después preguntaba a la luna y al sol y no le dieron ninguna razón; luego preguntó al viento y por último la encontró en una paila hirviendo. (Manuel Agustín Japón Japón).

Estos pocos cuentos nos hacen vislumbrar el fecundo mundo de los

saragurenses en lo referente a la transmisión de la tradición oral. El entorno del sector evoca situaciones históricas vividas como el rezaigo de la etapa hacendaria, la influencia del sacerdote católico, la simbiosis con la naturaleza, pues hablan con el viento o las hormigas, con los cerros y los vegetales; antes de transcribir otro tipo de literatura popular, probablemente anterior y que con seguridad rebasa la fase del conocimiento de la escritura, concordemos con Malo González (1996: 91-92) en que:

En este tipo de literatura popular se puede encontrar una mezcla, aparentemente contradictoria, del afán de conservar con fidelidad el legado de la tradición y de realizar modificaciones para adaptar las leyendas, hechos reales y fantasías a las peculiaridades de la región y la comunidad. Esta tendencia contrapuesta da lugar a que exista un variado repertorio dentro de una misma temática, un personaje o un argumento. Leyendas como las del cura sin cabeza o la caja ronca tienen diferentes versiones y variaciones en comunidades cercanas y alejadas. Son frecuentes los casos, dentro de esta literatura oral popular, de principios moralizantes que pre-

tenden destacar el castigo a la transgresión de normas socialmente consideradas como buenas y el premio a formas de conducta que se adhieren a pautas de comportamiento valorizadas en el entorno cultural, pese a presiones de diversa índole que tratan de inducir al personaje a infringir la moral o los usos socialmente consagrados. El castigo a la ambición, al orgullo, la vanidad y la codicia y el premio al desprendimiento, la humildad y la sencillez son reiterativas a este tipo de leyendas.

Es lo que queríamos resaltar con esta cita. El sistema de valores comunitario en muchos grupos, es lo que cimienta la convivencia; en las pocas fábulas -dado que hablan los animales, piensan y actúan como humanos- recopiladas en Saraguro, no se escatima el esfuerzo por consolidar las virtudes y condenar los vicios estigmatizados como malos.

MEDICINA POPULAR: DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO

En cuanto a la medicina, se la prepara con los vegetales del hogar y se emplean algunas pastillas de la

farmacia; estos tratamientos alivian a muchas personas ya que no sólo la práctica científica para algunos organismos es aconsejable por cuanto -aseguran- les causa malestares; los tratamientos con los “yachac” se dan generalmente con las personas mayores y en muchas ocasiones dentro de una misma familia hay algún entendido que prepara los remedios para determinados males.

Según los organismos, hay un gran número de personas que al acudir donde un médico no lo puede tratar; como consecuencia de eso se agrava el paciente quedando como último recurso el acudir a donde el curandero. Según los saraguros, con esto no se quiere insinuar que se piensa desvalorizar los últimos avances de los galenos; al contrario, se deben conferir la importancia y el respeto que se merecen para que sigan desarrollando y descubriendo nuevos remedios para que puedan tratar las variadas y complejas enfermedades. En definitiva, nos podemos dar cuenta -aseguran- que aparecen muchos doctores como descubridores de alguna medicina, que se valen de las investigaciones tradicionales y que hay muchas plantas que ya son aplicadas en muchas curaciones, que

estos facultativos hacen un análisis en los laboratorios para aislar los elementos de que está formado el remedio y de esa manera en los laboratorios seguir fabricando en laboratorio los medicamentos en base a la fórmula química. Por lo tanto, “nuestros yachac son perseguidos y no pueden practicar o ejercer su profesión en una forma digna y libre”.

En el campo es diferente y difícil la situación; hay muchas desventajas socioeconómicas por lo que es imposible a veces asistir a un centro médico; por ejemplo, las madres embarazadas durante este período no se hacen atender con un médico y en el momento del parto es asistida por una partera del lugar siendo imposible acudir a un centro de salud. Por lo expuesto sería importante que nuestros yachac y parteras sean capacitados en primeros auxilios y en prevención.

DOLOR DE MUELAS

Para curarse del dolor de las muelas deben masticar una hierba llamada solemán que se encuentra junto a los pastos; esto hace olvidar el mal de las piezas cariadas ya que mata algunos gérmenes que se en-

cuentran en la muela y previene que se dañen y finalmente la dentadura que ya no sirve va botando, por lo tanto no hay necesidad de acudir a donde el odontólogo.

TOS

Se hace hervir un poco de leche y cuando está bullendo se pone hojas de berro y se las saca inmediatamente para dar de tomar al paciente cuando esté calentito, por las mañanas, en ayunas.

O bien se chanca un poco de ajos y se lo pone jugo de limón; la pócima se la deja por tres días colocada en un vaso bien tapado; luego se la ingiere en ayunas durante nueve mañanas.

También se hace hervir la leche con ajos y esto se toma en ayunas durante nueve mañanas.

BRONQUITIS

En la hoja de chine poner la injundia de gallina y aplicar en el pecho ; esto ha dado buen resultado especialmente para los niños.

PARA LOS NERVIOS DEBIDO A PREOCUPACIONES

Se saca el zumo de un manojo de toronjil y bigonia, se toma un pequeño vasito por algunos días y esto le normaliza al instante.

CUANDO ARROJAN

Cuando las personas viajan en un bus les provoca mareos; para contrarrestar esto es muy bueno que un día antes de viajar se tome un agua mineral con alka seltzer, remedio muy eficaz.

COLICO

Si una persona siente un dolor estomacal intenso que le impide caminar, permanece agachado y no tiene ánimo para nada, se le debe dar agua de manzanilla hervida; se la saca en un vaso y se agrega un poco de sebo de venado; es también bueno para el cólico al hígado.

COLICO AL HIGADO

Agüita hervida de manzanilla ; antes de sacarla se debe poner un poquito de “shungu de añango”, es

decir, hígado de zorro; se toma un pequeño vaso y es muy eficaz.

OLANDILLA

Los niños sienten dolor de la lengua a tal punto que no pueden ni comer; la lengua se pone blanca y con unos pequeños granitos; para su tratamiento es muy bueno que se chupe lima siempre y esto hace olvidar este mal.

PALUDISMO

Estas personas, que no tienen ánimo ni para caminar, se vuelven completamente pálidas. Para ello es bueno matar un perro si es posible de color negro y que sea castrado; cuando ha sido degollado el can, hay que dar de beber un vaso de su sangre mezclada con trago; la carne debe convertirse en cecina, lo que el paciente debe ingerir hasta que se termine; luego de ello el enfermo ya se siente recuperado de su salud y esto sucede con quienes se han trasladado a vivir en el oriente.

ESPANTO DE LOS NIÑOS

Para ello se prepara un reme-

dio de cararango que es una hierba, mezclado con trago y con esto se lo ruega a una persona entendida en estos asuntos para que lo sople; con estos remedios en el cuerpo desnudo del niño; si se asusta de esto el guagua es mucho mejor porque se cura rápidamente.

PARA GOLPES

Cuando alguien por causa de algún golpe en cualquier lugar de su cuerpo se hincha y se pone negro, se hace “jomento” que consiste en hacer hervir un medio litro de agua al que se le agrega una cucharadita de sal y cuando esté bullendo se mete un pedazo de ropa o un pañuelo en el líquido; se aplica al paciente en los lugares indicados, luego de lo cual se va aliviando la parte afectada.

GRIPE

Se hace hervir agua y ahí se arroja flor de sauco blanco o tilo, una rama de verbena, hojas de sauco negro, tres cogollos de mortiño y limón; por último, para tomar se agrega un poco de aguardinte; ya para acostarse debe tomar este remedio.

DIARREA DE NIÑOS

Se hace hervir agua y se pone llantén , toda la planta con hojas y raíces y una rama de borraja; todo esto debe ser cocinado y hacer beber al niño a cada instante, con azúcar porque está deshidratado.

PRINCIPALES FIESTAS RELIGIOSAS Y POPULARES Y SISTEMAS DE PREPARACION Y DESARROLLO

CARNAVAL

Se celebra en el mes de febrero en las primeras semanas, de acuerdo al calendario anual y concluye el miércoles de ceniza.

Para festejarlo se reúnen las familias y preparan comidas o también llegan los “pinzhicuna”, los hijos o algún compadre para hacer conocer al “hijadillo” denominado “huyari”; de la misma manera, el que hace la visita llega con una obligación o “pinshi” que invita para el dueño de la casa o compadre ; va acompañado de algunos licores o

trago y quien recibe brinda un almuerzo y la chicha; todo esto realizan las personas adultas y para los jóvenes lo más interesante es el juego con agua, talco, tinta de color rojo o azul, preferentemente, y esto se lanzan entre grupos de personas de ambos sexos, juego que se inicia con un mes de anticipación y se acentúa los domingos, ya sea cuando van al campo por el ganado, o también en las poblaciones al acudir a misa. Por otro lado, en las poblaciones los mestizos sin respetar a ninguna de las personas, sean mayores o enfermos, suelen lanzar baldazos de agua desde los balcones o del suelo mismo al ver cruzar a alguien desde la puerta; luego se esconden y si alguna vez se logra devolver la ración de agua, es posible que puedan "inferir" un trompón o insultar de una manera muy grosera. En cambio, entre los indígenas hay un mutuo respeto; si se juega de pareja a pareja se merecen por igual y no hay ningún resentido a pesar de que en ocasiones juegan muy grotescamente y hasta escapan de morir ahogándose; quienes no están dispuestos a jugar, como es el caso de las señoritas se limitan a quedarse en casa ya que quienes persiguen son los hombres. En el día mismo del carnaval los jóvenes recorren las ca-

lles de las comunidades o llegan a las casas con el fin de encontrarse con una pareja o varias chicas y poder iniciar el juego; de esa manera conforman grupos con la finalidad de que haya mayor diversión, interrelación, socialización y expresión de la unidad de los jóvenes.

En cuanto a la comida para el día del carnaval, preparan el cuy, gallina, yuca, arroz, col, papas, granos, mote pelado, chicha, trago, panes, y en casos de haber el "huyari", también se pela un borrego y esto es preparado por el dueño de casa para invitar a todas las personas que asisten a esta celebración.

El juego de los mayores es con polvo, harina, talco o agua de florida; no se mojan con agua por evitar daños en la salud.

En cambio, los niños son quienes andan tras de los jóvenes, que no enfrentan tanto el juego cuando se niegan a botar agua, corren y no se dejan, pero por su parte también se divierten cuando avanzó a mojar o rociar con el polvo, correr y no dejarse agarrar.

Por otro lado, los devotos, prios-tes, también celebran la fiesta en la

que participan además priostas, mayordomos, mayordomas, muñidores y muñidoras ; todos ellos en ese día van a la iglesia con el fin de componer floreros y barrer, estas faenas las realizan de acuerdo a las actividades propias de cada cargo . Concluido esto, a la salida , inician el juego inicialmente con polvo y después con agua para lavar el polvo que se acostumbra; luego regresan a la casa del prioste y priosta en donde son invitados a almorzar; posteriormente continúan festejando; los muñidores y muñidoras tienen que comenzar “fregando” con harina; para esto, piden permiso y luego prosiguen con la expresión “carnavalito jailailailailla”, “carnavalito venido jailailailailla” Habíamos omitido de mencionar que luego de haber terminado de componer el altar los devotos hacen el juego de carnaval lanzando flores entre todos los devotos; esto ampliaremos en otro acápite, de los priostes.

DIEZ DE MARZO

Estas festividades se vienen realizando por motivo de la independencia de Saraguro en 1822, de lo cual nos cuentan los más viejos

abuelos: antes de la fecha de la independencia nuestros hermanos del sur, es decir, los peruanos, estaban asentados en Saraguro. El ejército enemigo, cuya soldadesca en su mayoría se expresaba en quichua; todo lo que encontraban era alimentos y cultivos de maíz y animales; se adueñaban de todo, incluso las mujeres eran perseguidas; por estas razones los indígenas saraguros tenían que alejarse de sus comunidades, salían a los lugares más apartados para esconderse y poder guardar y conservar sus bienes y la integridad de su familia, pero ni eso daba resultado ya que estos soldados los encontraban en cualquier lado por más que estén bien escondidos; se adueñaban de todas las vituallas y los animalitos que habitaban en los cultivos de maíz; otros ponían los caballos del ejército terminando con todas las cosechas. Es por eso que las madres de familia preferían que sus hijas se casaran muy jovencitas antes de que sean víctimas de los invasores e imploraban que jamás les dejasen sin su marido para evitar cualquier mala consecuencia. Los lugares de los escondites eran Ingapirca, Palmas y otros.

Según el relato de María

Asunciona Quizhpe Morocho, quien conoce el asunto porque le había contado su abuela a su mamacita, Dolores Morocho, hubo un asentamiento en la comunidad de Chuquidel, en la actualidad Las Lagunas, en donde el ejército peruano instaló una selladora de monedas de plata blanca; dicen que cuando en eso el ejército colombiano llegó a la parroquia de El Tablón y ya arribado hasta el Carboncillo desde donde soltaron las ráfagas de explosivos de las armas de fuego, los peruanos no sabían qué hacer, se desesperaron, pedían las casas para esconderse en los soberados (graneros), donde se guardaban los alimentos, y por último, sin saber qué hacer cogieron sus cosas y corrieron hacia el sur por el camino que se va a Quebrada Honda; como llevaban baúles de plata blanca en moneda, no avanzaban a llevarlas y decidieron arrojar siete de ellos en el lago de Puclla. Mientras tanto, la gendarmería colombiana se asentó en Paquizhapa, hoy la parroquia de Urdaneta.

Continuando con este relato, por todos aquellos acontecimientos se viene celebrando el aniversario del 10 de marzo de 1822. Las festividades se realizan encabezadas

por el Presidente del Muy Ilustre Municipio del cantón Saraguro. Se organizan encuentros culturales, deportivos, desfile y la sesión solemne con las autoridades de la provincia y en algunas ocasiones con las del Estado.

En los años sesenta había la participación de todas las escuelas de las parroquias vecinas para el desfile y esas ocasiones cada una de ellas presentaba sus números deportivos, culturales y artísticos, lo que resultaba muy llamativo pero no tenían participación las comunidades indígenas las que solamente a partir de los años setenta son invitadas para participar sólo para aparecer ante las autoridades como una unidad con la población no india, lo que ha sido aparente porque no hay una verdadera coordinación bien definida.

Por otro lado, hoy no hay la participación de las escuelas rurales primero por la tremenda crisis económica pues esto implica tremendos gastos que demanda esta participación y no pueden ser cubiertos por los padres de familia y solamente hay la participación de la sociedad urbana de Saraguro, tanto escuelas como colegios.



Navidad, Saraguro



Navidad, Saraguro



Navidad, Saraguro



Pelea de gallos



Pelea de gallos

Cuando hay la participación de las comunidades son más atractivas las festividades por las manifestaciones auténticas de un propio pueblo que vive, mantiene y desarrolla la cultura venciendo las dificultades de los allanamientos extraños a nuestro convivir diario. Recuerdo que anteriormente exigían reformas para los indígenas, ponerse pantalones largos y hasta corbata, cuando lo propio debía ser que vistieran su propia indumentaria, al parecer de un informante.

SEMANA SANTA Y PASCUA

La persona que se hace cargo de pasar esta devoción se llama Taita Alumbrador. Se desarrolla generalmente en el mes de abril y cada año recuerda la muerte de Jesús en la cruz para salvarnos y en recordación de este acontecimiento se viene venerando y pidiendo perdón por todos nuestros pecados. En esta semana todas las personas concurren a confesarse y comulgar; se evita el consumo de alcohol, bailar y proferir ofensas de cualquier tipo de palabra o de obra.

El Alumbrador prepara la celebración con anticipación. Hace lle-

gar leña con algunos meses de antelación, compra también algunos quintales de habas, fréjol, arroz, y se dedica engordar cuyes y unos dos ganados para la ocasión. Complementariamente tiene que mandar a confeccionar todas las ropas nuevas y de mejor calidad tanto para él como para su cónyuge, pañuelos bordados, poncho prisado y la banda de tres colores: rosado para el día de ramos, morado para la semana santa y blanco para el domingo de Pascua; los pañuelos, como decoración deben llevar un cáliz, hostia, aves, flores, etc. o se ruega a alguna persona que tenga estas ropas para que les permitan vestir en esa fecha y que al final ellos serán agradecidos con una obligación.

Antes de la fiesta y en cualquier mes hacen la “servina” que consiste en preparar un almuerzo para lo cual “pelan” una res, hacen el champús y preparan granos para lo cual invitan a los “guiadores”, priostes y priostas.

Los guiadores son niños que llevan el incienso prendido delante del alumbrador y se alistan para hacer una hoguera frente al Santísimo. Se invita al prioste con el fin de que acompañe durante la fiesta y es él

quien se encargará de calentar agua y hacer bañar durante todas las mañanas en la fiesta y a la priosta quien a su vez será quien vista al alumbrador en caso de ser invitado por éste, caso contrario, ella no participa de la fiesta. Para todas estas personas durante el almuerzo se reparten sendas “obligaciones”.

Cuando ya llega la celebración, se inicia desde el domingo de ramos, día en el que el prioste llega a la casa del alumbrador, primeramente para amarrar los ramos en la puerta y hacer arcos a la llegada de la casa; esto último no es generalizado, pero cuando sucede, se realiza con un día de anticipación; al siguiente, el prioste para ir a la bendición de los ramos y antes del amanecer, convoca a bañarse; unos lo hacen sólo la cabeza y otros todo el cuerpo; el agua es bien caliente, con montecitos que contienen perfumes como congona; el mismo personaje es quien entrega jabón, júlac, y ellos se encargan de entregar una cuerditita pequeña de lanilla de color rosado, negro, azul o verde mullado, es decir de tres hileras. Entregan el peine y ellos hacen la trenza. Cuando ya están peinados todos los familiares del alumbrador, la cocinera llama a servirse el desa-

yuno, esto es, una taza de café con panes, un plato de caldo. Los que hacen bañar son cuatro o más, al menos dos mujeres y dos hombres. Luego se dirigen a la iglesia para hacer bendecir los ramos; éstos son entregados por el prioste al alumbrador para que se concrete la ceremonia, con lo que se protegen a través de todo el año de las tempestades, vientos huracanados, tremendos aguaceros y otras desgracias. Se queman algunas de sus hojitas y se dice que esto ayuda a conjurar todo peligro.

El miércoles santo comienza la fiesta en donde el alumbrador para lo cual se sacrifica un ganado, se hace champús, chicha, cocinan arroz, sopa de granos; otros allegados, familiares, compadres, amigos, llegan a “pinshir” yuca, col, miel, panela, panes, plátanos, papas, maíz, cuetes y música. El alumbrador al recibir todos estos productos tiene que invitar comidas y un poco de bebida agradeciendo por la colaboración y participación para la fiesta invitando para que compartan toda la fiesta; le obsequian una obligación al inicio o al fin de la misma y esto el dueño de casa tendrá muy en cuenta cuando quienes ayudaron con dichos productos para devolver-

les recíprocamente tanta generosidad, que incluye regalos de hasta 50,000 sucres en “crudo”.

El jueves es consagrado al “dudi-micuna” o el ayuno, para lo cual invitan comida de granos y arroz; los que pinshin el maíz, son quienes se encargan de repartir para todos los presentes comenzando por la sala; luego pasan por fuera, en donde reposan los “muguntes” para continuar con la distribución. La cuota de miel es adjudicada en una taza con pan y quesillo; hay una ración de champús para todas las mujeres asistentes, los asistentes, y de él participa también el prioste y su contraparte femenina, la priosta; ellos, tanto como los que pinshin acreditan una cantidad de dos galones y de uno, respectivamente; estos volúmenes pueden variar; los muguntes también comen un plato. Finalizado el almuerzo se sale a la iglesia para lo cual hay personas voluntarias que llevan acémilas bien aperadas y que se preocupan de hacer montar a los alumbradores, a la alumbradora, al prioste y a sus familiares; son diez acémilas aproximadamente y este voluntariado acompaña hasta el domingo de pascua. Todos los días los dueños de las bestias recibirán caldo y trago; al

iniciarse el domingo de ramos reciben una obligación que es repartida y servida entre todos los compañeros que se encuentran comprometidos en hacer montar al alumbrador hasta culminar la fiesta y al finalizar el domingo de pascua también les obsequian otra, servida por todos los runas encargados de esa labor; según se ha podido indagar, la costumbre última descrita no es muy longeva, calculándose su vigencia en unas cinco décadas.

En este mismo día jueves llegan a la iglesia; el alumbrador ha amanecido alumbrando toda la noche al Cristo Jesús acompañado de los priostes y otros alumbradores más que son dos por cada iglesia mayor y menor; regresan a la casa al día siguiente después de la ceremonia del viernes santo de las tres de la tarde, a caballo; al llegar a la casa invitan a una merienda para todos los acompañantes y el sábado es cuando se pela el ganado porque en esos días ya se puede ingerir carne, en cambio los días jueves y viernes esto está prohibido tanto como el baile.

Desde el sábado se puede escuchar música y danzar, lo que continúa hasta el día siguiente cuando

el alumbrador y sus acompañantes tienen que ir a la misa de pascua montados en los caballos. La ceremonia es celebrada de diez a once de la mañana y luego de concluida, regresa a la casa todo el cortejo y al llegar invitan un almuerzo para proseguir con el baile durante tarde y noche dando por terminada la fiesta.

El lunes es el “cunshuna” y realizan el “jampina” es decir el momento en el que los devotos hacen la curación del alumbrador con una botella de trago y una agüita bien preparada con florecillas medicinales. Para el siguiente día martes es “manga maillana” consistente en lavar todas las ollas y las vajillas y agradecer a las cocineras y a quienes prestaron las ollas y otros enseres, a los que se les da una obligación en agradecimiento de haber colaborado con su servicio o prestado recipientes necesarios para poder cocinar.

La persona encargada para invitar a los “sucuntes” se llama “Taita Servicio”; debe llevar todo muy en cuenta a las personas a quienes falta atender; si se equivoca es culpa del servicio y puede ser cobrada falta por el dueño en caso de enterarse.

La celebración de la misa es pagada por el alumbrador la cantidad aproximada de treinta mil sucres o puede haber una erogación mayor, según su voluntad.

FIESTA DE CRUCES

Es el quinto mes del año cuando se desarrollan estas fiestas, siendo el día tres cuando se realizan las festividades en honor a la Cruz de Mayo, la que tenía forma cuadrada antes del arribo de los castellanos. Estos, al observar que había la celebración de las cruces y que se podían ver en los cerros y eran las protectoras de los cultivos y propiciadoras de las buenas cosechas, se sorprendieron pues por primera ocasión encontraban esta forma en el Tahuantinsuyo, lo cual fue aprovechado con la implantación de la de Cristo que tiene una morfología alargada y que amparaba de todos los males y del demonio.

LOS FUNDADORES

Son quienes organizan la fiesta iniciando con las vísperas del día dos en el cual hay personas encargadas de hacer llegar las chamizas al lado

de la cruz para quemar en esa tarde o al anochecer; al prender el fuego llevan al fundador, a los priostes, priostas y a los familiares y los devotos para hacerlos “mashar”, hacer abrigar cerca de la candela . En ese mismo momento se inicia el baile de la vaca loca y el vaquero es quien cuida y también baila junto con la vaca loca; el número de vaqueros es variable entre cuatro y diez y los encargados de tocar son dos personas, el uno lo hace con acordeón, concertina o bandoneón y el acompañante, con el bombo; esto dura alrededor de unas tres horas y luego el fundador invita su casa, en donde brinda comida, bebida y continúa el baile ya con todos los acompañantes, cuestión que dura hasta la madrugada.

VACA LOCA O TORO GENTE

Es construido con un cuero de ganado; se le da forma de un toro con los cuernos; en el armazón que dispone de un alambre para en el que se coloca un mechero incendiado después con kérex, lo que permite la visibilidad para el traslado en la noche. La vaca tiene trompa, cola, y por dentro, un “cuerpo” de madera.

El papel de vaquero o “ayunjaile” lo desempeña un joven o niño para lo cual se atavían con un ropaje de los “mishus”, es decir, con pantalón largo, botas, un saco o una capa, y se cubre la boca con un pañuelo que va agarrado en la nuca; se colocan unas gafas y se ponen una gorra de los policías que anteriormente utilizaban portando un escudo al frente y sobre su mano lleva una pequeña cuerda con el fin de golpear a la vaca loca en cualquier momento que sea necesario. Además, un hombre se viste de mujer con el traje típico y ella baila junto con el toro gente y siempre agarra a los hombres y los quiere hacer danzar; resultan muy divertidos los chistes que hace y quien carga el toro gente es un hombre adulto o también niños cuando hay voluntarios y en ocasiones hay pelea entre los toros, entre el “janailu” y “urailu, mayor y menor.

LOS “AYUNJUILES”

Son personas disfrazadas al igual que el vaquero y siempre después de las vísperas recorren por las casas de los fundadores, priostes, priostas, mayordomos, mayordomas en diferentes fiestas como el las Cru-

ces, Corpus, San Francisco, el 29 de agosto, vísperas de Santa Rosa, y otras, en las cuales se viste un buen grupo de hasta diez personas que tienen sus denominaciones: capitán, coronel, sargento, cabo, chirillo y también hay un hombre disfrazado de mujer quien es el encargado de sacar a los hombres dueños de la casa a bailar y los ayunjuiles lo hacen con las mujeres y tras de ellos salen otros individuos jóvenes de los dos sexos; al llegar a las casas generalmente cierran las puertas ; cuando se pide que abran, quienes se encuentran adentro piden que canten para hacerlo; en ese momento el capitán pide que se cante acompañado del músico; luego de eso, al no hacer inmediatamente, el capitán dice: “ya, ya, ya, cuatro, cuatro, abra la puerta , si no hacen que le rompo la puerta, a juntar las tablas”. Al entrar se inicia el baile cuando sacan a bailar al dueño de casa y otros presentes quienes, conjuntamente con los ayunjuiles exclaman “a bailar, a bailar cutitos y cutitas, juri, juri, juri, cuatro, cuatro, cuatro, que ya vamos, que tenemos camino largo de cuarta jeme, cuatro dedos, ralo, ralo, ya, ya, afuera.” En ese instante el dueño de casa invita a merendar brindando platos de caldo; el capitán comienza diciendo: “doy

gracias por brindar carne de caballo muerto rodando en Ingapirca”; una vez consumido el primer plato piden “lechugas amargas” y “gallo blanco”, esto es, col y queso.

Cuando ya terminaron de servirse, el capitán dice: A recoger los tiesitos cutitos mientras recibe bebidas como chicha y trago y por último bailan la despedida y salen para continuar en otra casa.

En algunas ocasiones se encuentran con otros grupos ya sea en la calle o en los domicilios de los devotos y casi siempre se dan broncas pues el que está adentro no deja pasar al otro grupo; un grupo débil mejor no intenta acudir donde le plazca sino en lugares en donde la gresca parezca leve aunque haya heridos de consideración. Dicen los saraguros que en la actualidad no sucede esto, pero cincuenta años atrás los enfrentamientos eran muy fuertes pues se peleaba con palos arreglados para el efecto con anticipación y cuando salieron las lámparas de carburo, acompañaban a los luchadores pues servía como arma para los rivales que se daban de lamparazos en “donde coja”, incluyendo la cabeza hasta “reventarlos” en sangre, los golpeaban y eran mar-

cados con filudas navajas. Hubo una prohibición por parte de la autoridad de portar armas y entrar a la comunidad que no le pertenezca; pero el comportamiento endógeno de cada comunidad incluía el pasarse con libertad y la obligación de contraer matrimonio entre los miembros de la misma comunidad; caso contrario eran mal vistos y hasta insultados. Pero actualmente no hay estas diferencias, hay libertad para salir con cualquiera de las otras comunidades y contraer matrimonio; incluso estas tradiciones están desapareciendo por el allanamiento cultural.

CORPUS CRISTI

Como en todo el Ecuador, se desarrolla en el mes de junio en honor a Jesucristo Sacramentado. Participan los sacerdotes, priestas, mayordomos, mayordomas, cada cual con sus respectivos muñidores y muñidoras; se forman dos grupos: “janailu” y “urailu”, es decir, comandados por dos sacerdotes; son ellos quienes inician y terminan la fiesta. Este priestazgo dura un año, después de lo cual entra en funciones uno nuevo, quien con un almuerzo, el “Shayarina” al que son

invitados todos los devotos, los mayordomos mayor y menor, los muñidores; estos últimos, mayor y menor, son más bien requeridos por los mayordomos; a partir de este momento tienen que velar durante todo un año por el cumplimiento de la devoción.

30 DE AGOSTO, SANTA ROSA

Estas festividades están dedicadas a las personas que portan ese nombre. Los familiares de la santa son los encargados en preparar algunas comidas y bebidas para invitar a quienes la acompañen el 29, la víspera.

La preparación de la comida se realiza así: matan un borrego o consiguen carne de res, que anticipadamente secan ensalando, pelan cuyes, gallinas, etc. De la oveja hay caldo acompañado de yuca o papas, trigo o arroz; hay chicha para invitar a la gente que acude; habrá sopa de granos. Cuando está listo el arroz, presentado el queso y los cuyes, se pone todo en una fuente grande desde la que se sacan reparten en los platos para invitar a cada uno de los asistentes; es decir, es una obligación (Pinshi).

Además de los acompañantes, familiares y amigos también acuden los ayunjuales, quienes, al llegar a la casa se encuentran con las puertas cerradas por los que están ya adentro, que actúan así con la finalidad de que canten y toquen; luego de eso abren para que entren los disfrazados y sus músicos. Inmediatamente antes de entrar, manifiestan lo siguiente: “cuatro, cuatro, abran la puerta sinó a recoger las tablas que ruempo la puerta”; acto seguido, los de adentro renuevan sus pedidos de música; una vez instalados bailan los ajunjuales (chirillos, cabos y sargentos) bajo las órdenes del “capitán” quien lo hace con la santa mientras que su esposo saca a un chirillo disfrazado de mujer, generalizándose la fiesta siempre con la misma orquesta huésped de ocasión.

Luego de algunas piezas el capitán pide gallo blanco (queso), lechugas amargas (col), a lo que responde el dueño de casa rogando a todo el mundo a sentarse a la mesa en la que sirve, aparte de lo solicitado, con yuca, chicha, trago, caldo, esto es, una obligación.

Para comenzar a comer estos disfrazados “oran” de la manera siguiente: “Que Dios bendiga lo que

vamos a comer, el caldo del caballo muerto que rodó en Shilinpali”. Luego de haber servido el gallo blanco y las lechugas amargas el capitán agradece diciendo: “Gracias, a recoger los tiestos” y da órdenes “¡cuatro, cuatro, afuera!”. Salen en busca de otras santas y así amanecen andando de casa en casa.

SAN FRANCISCO

Celebran el cuatro de octubre; las vísperas son bendecidas por el sacerdote luego de lo cual, ya por la noche, se inicia la quema de chamizas en donde hacen “mashar” (abrigar al fuego) a los priostes, organizadores de esta fiesta. A continuación la mejor atracción es el baile de las vacalocas; cada una de éstas está elaborada por una armazón de madera de “chahuar quiru” revestido con cuero de ganado y sus cuernos, sugiriendo la forma de un toro; en la punta de los cachos se ha colocado un alambre que sostiene un mechero con kéréx que en la noche da claridad en el camino. El vaquero, quien se disfraza amarrándose un pañuelo en la boca, una gorra, gafas, un saco o una capa y pantalón largo, con una soga sobre la mano para fuetear a la vaca

loca cuando quiere embestir o pelear, lo hace sin la menor duda; se reúnen de algunas comunidades como Lagunas, Ilincho, Gunudel y otros, llegando hasta diez animales con sus castigadores. Gran baile.

El cuatro de octubre se canta la misa concelebrada por el padre en honor a San Francisco, para que durante este nuevo año de siembras haya una muy buena producción con un clima apropiado para el desarrollo del maíz y otros productos.

Por último se presencia las carreras de caballos con la colaboración de algunas comunidades en la que recogen las limosnas para el adelanto del templo, su arreglo. Muchas personas colaboran con los donativos y con la organización de los bazares que se emprenden con el aporte de los miembros de las comunidades desde donde provienen maíz, cuyes, borregos, queso y otros alimentos anunciados cuando se rematan a los mejores precios que no dejan tela de juicio en su valor debido a que se trata de “meter el hombro” para mejorar la casa de Dios.

TODOS SANTOS Y EL DIA DE LOS DIFUNTOS

El primero de noviembre se celebra el día de Todos los Santos. Para esta ocasión se ha tornado costumbre la elaboración de las huahuas y caballos de pan, lo que se compra para obsequiar respectivamente a niñas y niños; estas figuras de harina de trigo lo hacen desde unas dos semanas de anticipación hasta el día de los Santos. Con estos figurines los niños juegan y, cansados ya, comienzan a comérselos. Los panecillos son plasmados por los mestizos de Saraguro que viven en Lata Loma; empero, en la actualidad se está tratando de confeccionarlos dentro de las diferentes familias con la finalidad o bien sólo de consumir o, como sucede con unas pocas, para su comercialización.

NAVIDAD

Veinticinco de diciembre. Estas festividades se realizan en conmemoración del nacimiento del Niño Jesús. Las personas que tienen la devoción son el “Marcan Taita” (que va a amarrar al Divino Infante) conjuntamente a la “Marcan



Vestuario, Saraguro



Vestuario, Saraguro



Vestuario, Saraguro



Vestuario, Saraguro

Mama , su esposa, cuya actividad durante la fiesta es la misma.

Para prepararse a la fiesta todo el año trabajan con el fin de conseguir lo que fuese necesario : rogar al maestro que enseñe a bailar a los “juguetes”, es decir, a los “saraguis”, “diablicus”, “osos”, “paileros”, “tigre”, “león” y otros acróbatas. También en hacer llegar la leña, de seis a ocho pilas, que servirá para cocinar ; de ganados tienen previstos entre cinco y siete cabezas, tres para matar en la Navidad, tres para “Trerayes” y una última para la “servina” (dar de almorzar antes de las navidades agradeciendo a todos los devotos quienes van a participar en la fiesta) . Además, juguetes, “guiadores” y otras necesidades. Deben por su lado, los anfitriones, vender al menos dos toros grandes para cubrir los gastos de la celebración.

Acompañan al Marcan Taita sus familiares, compadres, amigos, vecinos y otras personas que viven cerca a dicha comunidad. Aquél demanda a éstos “que dieran trayendo una mula de miel”; al “rogar” la conceden a cambio de una botella de trago con el fin de asegurar el “parlanquichu” (se ruega mientras

se toma el licor quedando asegurado).

Así, debiendo rogar hasta un número de diez mulas más o menos que , se promete que será repartida en las navidades por las mismas personas que las trajeron desde Yacuambi u otros cantones de Zamora Chinchipe. El trato queda confirmado cuando se informa que los familiares del marcantaita y compadres, ofrecen “Pinshir” ya sea una mula de miel, cuetes, castillo, un quintal de yuca, dulce, un quintal de maíz, pan y otros productos.

Por el contingente ofrecido, se les sirve una obligación después del “contrato” mediante una inmediata obligación por parte del marcantaita o durante las festividades navideñas a pinshir en agradecimiento a lo otorgado (a quienes a su tiempo pinshirun al prioste); esto lo hacen con los familiares y allegados del beneficiario.

A mediados de diciembre los devotos componen el Belén en la iglesia de Saraguro. Lo hacen con ramos, musgos, “huacundos”, algodón, paja, San José, la Virgen, El Niño, animalitos, pastores, reyes magos, en fin...

Paralelamente se arregla también un altar para el Niño quien será hospedado donde el marcantaita, envuelto en pañuelos de hermosos colores y figuras; se tejen o trenzan los ramos y se colocan los costados del altar y junto a la cabeza de la mesa en donde se sentará el marcantaita, sobre la pared, formando un cuadrado; otros tres se los estampa en la entrada, a los lados de la puerta, junto a los umbrales, uno a cada costado y un tercero, sobre la “cabeza”.

En el mismo acceso principal del domicilio se aprecian arcos con los ramos por donde llegarán con el Niño y todos los acompañantes; estas actividades son desarrolladas por los guidores quienes matan y despresan las dos reses y, sin cometer falta alguna, las entregan al marcantaita. Si han incurrido en un “error”, por no despedazar bien al animal, tendrán que pagar con una botella de aguardiente.

Grandes pailas y enormes ollas sirven para la preparación del champús y de la chicha, cuestión que les ocupa todo el día.

El día 23 de diciembre el marcantaita juntamente con los

guidores y acompañantes, con los juguetes, se dirigen a la iglesia para traer al Niño a su casa; el 24 es el ayuno, consistente en servir dos tipos de platos y arroz y el champús, repartido sólo para las mujeres; la miel en cambio consumen hombres y damas, niños y adultos; es distribuida en una taza con pan y queso; la persona que reparte lo hace desde adentro, esto es, desde la mesa y para los que están en el recinto; luego para quienes se encuentran fuera.

Los guidores durante el tiempo de las festividades navideñas son los encargados de hacer bañar al marcantaita y a todos sus familiares, buscándoles en los dormitorios muy de madrugada, para lo cual calientan el agua, habiendo llevado todo lo necesario como jabón, “julac”, palmillo, peine y un hilo para amarrar la trenza; En este día, todos los juguetes bailan en el patio de la casa a donde acude mucha gente a esperar.

Durante ese mismo día, por la noche el marcantaita regresa con el Niño a la iglesia con todos sus acompañantes y los juguetes para la misa de la Noche Buena; pasada esta ceremonia regresan nuevamente con

el Niño a la casa ya por la madrugada.

El 25 regresan a la misa del medio día ; el marcantaita lleva al Niño a quien lo dejan en la iglesia, frente a la cual, después del culto hacen bailar a los juguetes y por la tarde todos, incluyendo a éstos, se dirigen otra vez hacia la casa del gran organizador del evento.

El 26 de diciembre es el “jambina” (curar al marcantaita) a donde acuden todos los guiadores y los juguetes para curarlo cada uno con una botella de trago y por último hacen el “manca mallana” (lavar las ollas). Con esto terminan las navidades quedando por último el Trerayes.

Este se reverencia el 6 de enero día en el que nuevamente el celebrador hace los gastos, aunque en menor cuantía, como en la navidad, debido a que se consume lo del ayuno del 24; todos los juguetes van con el “pinshi” para invitar al marcantaita, que recibe esta obligación y obsequia a los sujetos que “pinshirun”, ya sea miel, quintal de yuca, maíz, dulce y otros para que ellos lleven y consuman con sus familias o acompañantes.

MATRIMONIO Y NACIMIENTOS

Los jóvenes contraen matrimonio entre los 18 y 24 años, dándose casos aislados en los que el hombre se casa a los 16 y la mujer a los 15; hay ocasiones en las que el varón a los 30 y la chica a los 28; pasada esta edad es seguro que vivan solteros, con una que otra excepción.

ENAMORAMIENTO

Antiguamente un mozo se enamoraba de una adolescente cuando salían al cerro a donde acudían a ordeñar vacas o realizar otros trabajos; el galán esperaba en el camino a la muchacha de quien se sentía enamorado ; a veces le aceptaba el ir juntos por el camino y otras, no contestaban; entonces, el joven no volvía a molestarle más o seguía haciéndolo hasta que ella se ponga de buen genio; pero durante ese tiempo, comenzaba quitándole la bayeta o el “cucayo” (fiambre), anillo, huangu u otros enseres; si la mujer se sentía enamorada, lo sigue con el fin de recuperar sus objetos, o espera para reclamarlo al siguiente día.

Pero al no estar de acuerdo con este hombre, algunas le hacen “hablar” con sus padres, quejándose de que le ha quitado las cosas con el fin de que les sean devueltas inmediatamente.

El enamoramiento lo hacían a escondidas para que no se enteren los padres u otras personas porque al llegar a saberlo, éstos exigían el matrimonio pues no querían ningún tipo de problema si antes del casamiento ella se encontraba embarazada, pues por lo menos al año del enlace debían tener el primer hijo.

De igual manera, las relaciones sexuales estaban vedadas antes del casamiento y en caso de que esto hubiese sucedido, ella era mal vista, despreciada por sus padres y por el resto de la comunidad y generalmente la mujer no podía tener un hogar con el hombre que tuvo el hijo; si llega a casarse lo hacía con quien era de pocas posibilidades económicas. Además, eran los padres quienes elegían la pareja y obligaban a la fuerza a contraer matrimonio.

También anteriormente los enlaces se daban entre los miembros de la misma comunidad

(endomatrimonio), y si esta regla se rompía, la pareja era motivo de comentarios con calificativos no apropiados como “negra buzca”, “huashalado”, “tentanos”, “sanluqueños”, etc.

Hoy por hoy han cambiado las costumbres para el proceso de enamoramiento, lo que se realiza en los parques de una ciudad, en las comunidades en donde hay reuniones, en las actividades sociales, deportivas y culturales; no existe mucho control por parte de los padres y debido a esto y a una serie de cambios, ha dado como resultado un buen número de madres solteras; no obstante, pocas parejas se unen después de haber tenido un hijo antes del matrimonio.

MATRIMONIO

Cuando ya se han comprometido para ir la registro civil, el hombre avisa a su madre que quiere casarse con tal mujer; aquella avisa a su esposo sobre el caso y luego de haber conversado deciden, en el caso de estar de acuerdo, en apoyar la idea y preparan todo lo necesario; de lo contrario, el chico tiene que hacer por su propia cuenta los gastos de la boda, o no hacer nada.

De todas maneras, guste o no guste a los progenitores del novio, tienen que trasladarse a la casa de los padres de la novia para decir que nuestros hijos “han tenido un converso” para mandar a pasar una misita. Antes de esto los papás del joven llegan a la casa de los padres de la novia, llevan bebidas como botellas de trago, mayorca, vino y otras, llevan también una obligación que contiene queso, pan, arroz y cuyes.

En esta casa llegan de una manera muy disimulada, con algún pretexto y al inicio sacan una bebida, pero el padre de la enamorada no acepta inicialmente; pregunta sobre el por qué de la invitación si él no ha prestado servicio alguno y amistosamente recalca en el por “qué voy a tomar adrede”, sospechando ya de lo que se trata; la otra parte insiste en invitar sin ningún compromiso; luego de la aceptación, cuando más o menos ya está consumada la media botella, el potencial suegro de la casamentera comienza a contar el motivo de su presencia, indicando “ que nuestros hijos han tenido un converso (ñucanchic huampracuna shuc parlituta charishcacuna).

Una vez que se enteraron de esto, bien se enfada o se comporta “como es debido”; si no está de acuerdo dirá a quien va a ser su yerno que “¿sí sabrá trabajar como uno?, crio, pasa sólo de vago”.

Pero al consentir manifiesta que “ñucapac chinilla carishina nima ruraicunata yachanchu, ni parlashunchic” (que mi hija no sabe ni cocinar, ni hablemos)

“-Ñucapac chulillu nimatapash yachanchu, ña paicuna paicuta charishcamanta chairiucu shamuni” (ni mi hijo sabe hacer nada, pero porque ellos han tenido este converso, vengo).

Después de haber sostenido una larga conversación, los padres llaman a sus hijos para preguntarles si es cierto que han tenido una conversación o compromiso, ante lo cual los contrayentes confiesan que sí; entonces se ponen de acuerdo hasta cuándo hacerles casar tanto por el Estado como por la iglesia, y también seleccionan el padrino de la boda.

El día de la unión por el registro civil acompañan los padres y los testigos de los novios; por la noche

se dirigen a la casa del padre del contrayente y allí amanecen luego de haber sido invitados a merendar y beber.

El padrino es el encargado de cuidar a los novios durante esa noche; éstos duermen por separado y al siguiente día van a casarse por la iglesia; allá acompañan todos los familiares, amigos e invitados en general de parte del novio y unos pocos por la novia; todos ellos -que en general son familiares- luego de la ceremonia regresan a la casa del flamante esposo; es su taita quien hace los gastos para la boda, esto es, comida y bebida. Hace matar unas reses para poder atender a los acompañantes; preparan el caldo, yuca, col, chicha, arroz, cuy, papas y granos.

Cuando los recién casados llegan a la casa, la parentela de él hace el recibimiento, de parte de todos los hermanos, a la novia y a sus familiares expresando lo siguiente: “que de hoy en adelante seremos tío o tía” y es recibido de uno en uno hasta el último de los allegados.

Esparcen flores en un mantel tendido sobre la mesa después de la intervención o paravín (para lo cual

una persona es “rogada” con tiempo y en la que los novios reciben consejos de cómo deben vivir). Concluido esto, las personas que están presentes cogen un manojo de flores y botan sobre los cónyuges mencionando ¡qué vivan los novios! Luego invitan a servirse la comida; el encargado de tender la mesa, con el mote sobre la mesa en un mantel, es el padrino de bautizo quien al ser invitado por su hijadillo lleva mote pelado y obligación, “pinshi”. En el momento de poner el mote sobre el mantel lo hace en forma de cruz con la cabeza al lado de donde se sientan el padrino y el novio.

“El taita servicio” es la persona encargada de iniciar invitando el alimento, primeramente en la mesa y luego para el resto de personas que se encuentra acompañando.

Es una mujer la que invita a las otras, mas ella se alcanza sólo para las que se encuentran sentadas sobre la estera, en el piso; son las esposas de quienes están sentados alrededor de la mesa.

La novia está ubicada con una mesa pequeña al lado de otras mujeres, junto a su madrina; en este mueble es en donde se sirve ella las

comidas; por otra parte, el padrino es quien cuida al novio y se sientan en “cabeza banco”.

Los familiares del novio como los tíos, al ser invitados con anterioridad, asisten a la boda cada uno con un “pinshi”, esto lo hacen para el novio, es decir para su sobrino, y él pasa para el padrino y éste pasa para una de las personas que se encuentran en la mesa para que él invite sacando en un plato y él luego de esto para la persona de quien él recibió y así sucesivamente hasta que llegue para el dueño, quien invitó, y él brinda el primer plato para el novio; el segundo se lo hace para el padrino, el tercero para la novia, el cuarto para la madrina, el quinto toca para quien reparte el “mati uchu” pinshi, sexto para el papá del novio, y finalmente reparten para todos los familiares del novio. Terminada la distribución del “mati uchu”, devuelven a la persona que les invitó con todas las fuentes como la de arroz, queso, la canasta de mote y la botella; el ciclo de la ceremonia continúa con el regreso a las manos del padrino quien pasa para el novio y él lo devuelve para la persona que lo pasó. Cuando se realiza todo este proceso de repartir no pueden equivocarse; de

darse esto la gente reclama pidiendo que se pague la falta, consistente en una botella de aguardiente.

El trago llevado para beber junto con el pinshi, lo recibe el novio, que pide a quien lo invita que él lo reparta, quedando a su criterio el hacerlo él o responsabilizando a otra persona para que lo haga, siendo preferido alguien que le ayudó a llevar el pinshi; al sacar la primera copa e invitar al novio, él exclama ¡salud!, ya que obligatoriamente tiene que tomar la primera copa quien la brinda, “que debe hacer el matachu”, “ningallatac callari, callari”; luego de la primera, viene la segunda, invitada para el novio, luego para el padrino y para todos quienes se encuentran en la mesa; concluido para la mesa invitan para el resto de dentro de la casa; terminada la botella de aguardiente, la última copa se la debe beber el copero; para esto siempre deben tener cuidado de que quede un buen sorbo para quien reparte a los presentes; por último, todos agradecen por haberse servido y la botella es devuelta al dueño. Después de haber comido y alzado la mesa se inicia el baile. Quien inicia esto es el padrino que saca a la novia y la madrina saca al novio; después de esto la pla-

za está libre para que continúen el baile todos los presentes; esto dura hasta cerca del amanecer; aproximadamente a las tres de la mañana los padrinos llaman a los novios para llevarles para que duerman, pero antes de eso deben bailar con las cuatro velas; los padrinos y los novios y algunos acompañantes terminado esto, les llevan a un cuarto o dormitorio en donde los novios se cambian de ropa y es devuelto para los “mudachis” y los padrinos aconsejan a los contrayentes que vivan bonito, sin pelear, que es el hombre el que debe trabajar para mantener el hogar y la mujer siempre debe atender al esposo, cocinar, seguir al marido cuando esté por las mingas, o no regrese pronto de algún lugar, que deben respeto sumo a sus suegros y cuñados sin disputarse, perdonando si hay algún resentimiento. Por último, los padrinos dan la bendición a los novios y les dejan para que duerman y los mudachic regresan con la ropa ya cambiada, luego de lo cual bailan y finalmente concluye la ceremonia. Hay que aclarar que luego de servirse la comida siempre se reza, lo que se denomina mesa alzana. Y que para hacer bailar a la novia siempre se pide permiso a la madrina.

DIA DEL PADRINO

El júbilo de la boda continúa al día siguiente con el día del padrino; en esta ocasión la novia es la encargada de hacer una obligación en la casa de sus padres; una vez preparado, los desposados se encargan de traerlo de la casa del novio, en donde por agradecimiento, invitan a servirse una obligación, lo que él puede hacerlo compartiendo con su familia o sus colaboradores o puede llevarla a su domicilio; además de ello, como en general están presentes padrinos y madrinas, son atendidos con comida y bebida y luego regresan a su casa.

Los padrinos son los encargados en corregir a sus ahijados cuando no pueden vivir bien, “aconsejando de palabra o castigando con una rienda bendita, con lo que unos se componen y otros no mismo entienden”.

Al tercer día los novios deben salir a ver los ganados de sus padres.

El primer año, los matrimonios viven con ellos; antes, especialmente con los del esposo; ahora se está dando el fenómeno contrario, debido a que ya no es muy axiomático

el aserto de que “calzón manda”, expresión que al decir de los propios saraguros, exteriorizaba el acendrado machismo que, solapadamente, aún subsiste en esta etnia.

NACIMIENTOS

Cuando la madre se encuentra embarazada, por lo general no recibe ninguna atención y por encima de eso no es considerada como tal por su esposo, es como si nada pasara y debe trabajar todos los días por igual; el primer hijo es esperado por padres y abuelos y es quien sufrirá ayudando en los trabajos; los siguientes párvulos o el último son los que menos sufrirán. A partir del segundo, no son tan deseados ni por los mismos familiares peor por la sociedad, pero se dan pocos casos en los cuales se manifiesta: “pobrecita, se encuentra malita” ya que al año va a tener otro, ¡cómo lo criará! y también saben revelarse cuando muere un niño: las abuelas se ponen contentas pues ese angelito se irá al cielo y no pecará como nosotros; más bien nos dará consiguiendo un lugarcito y desde allá rogará por los que quedamos. A los padres se los consuela tratándoles de jóvenes que pronto tendrán un nuevo

niño. Se suele decir que cuando nace un varón éste sí va a ser trabajador, que ayudará a papá; pero al ser mujercita, que sólo cocinará para su progenitor mas que trabajará como su padre.

De la misma manera, hasta hoy la mujer tiene menos oportunidad de estudios o puestos de trabajo porque la preeminencia varonil es neta; al momento de nacer preguntan por el sexo del bebé; si es varoncito comentan, “ así debe ser, hombre” ; si ha sucedido lo contrario, el papá es un “maricón con una mujer”. “Esta concepción debemos ir mejorando para poder superar todos estos complejos” comentan los entrevistados.

ATENCION DEL PARTO

Cuando nace un niño, generalmente la mujer es atendida por su madre o por una partera de la misma comunidad; no se acude donde una obstetrix; poquísimas concurren a una casa asistencial; al momento del alumbramiento, quien corta el ombligo es el padrino del “guagua”.

La mujer que dio a luz, antiguamente y hoy, tiene que cuidarse los cuarenta días sin levantarse de la

cama por lo menos unos veinte; el resto, la pasa sin salir de la casa lavar en agua fría, ni cocinar o asir objetos helados; las primeras jornadas no se quedaba sola pues sufría de pesadillas que podían causarle incluso la muerte; por esta razón siempre debía estar acompañada.

En el momento del nacimiento o cuando éste es inminente, a la madre se le agarra el “shunco”, esto es, amarrar con una “juaja” (faja) a la altura de la cintura la que se la va ajustando poco a poco; y, cuando termina de nacer se la apreta fuertemente con la finalidad de que la placenta pueda ser expulsada “huahua mama”, caso contrario, la placenta puede quedar adentro y la paciente fallece instantáneamente.

Luego la madre es colocada en la cama cubierta con otra faja, grande, que la cubre desde la cintura hasta las rodillas. El pipiolo es bañado en agüita tibia y envuelto con los pañales y con una venda grande a fin de que crezca con el esqueleto bien formado y fuerte.

VELORIO, NIÑO

Cuando ha fallecido una cria-

tura, sus deudos lloran pero al mismo tiempo ayudan a consolar diciéndole que ese niño ya no estará molestando a los tíos ni a los prójimos solicitando comida, ni hará gastar en ropa; si es chiquitín aducen que la vaca está segura porque ya no tiene que estar gastando, que más bien en este momento se ha casado con la Virgen Santísima y si es muchacha, que ha contraído nupcias con Dios.

Matan un ganado y preparan una gran comilona y bebida. Contratan música con violín y acordeón; en la actualidad más bien una grabadora o un equipo de sonido. El padrino es por lo general quien corre con los gastos para la mortaja y el ataúd como también para componer el altar con pañuelos de variados colores, paños y flores; terminado esto colocan al niño en el altar y cuando han terminado de vestirle como un angelito y después de la gran ingesta comienza el baile; quien abre la plaza es el tutor ya sea con su comadre o con la madre de ella, y la madrina con el compadre, y así, sucesivamente, con todos los compadres y acompañantes.

Los cabezas de familia se consuelan de que este niño ya no sufri-

rá en esta vida, sino en el Reino, velando por todos.

CAVAR LA SEPULTURA

Antes de trasladarse al cementerio el muertito es bajado del altar y colocado en la caja ; sobre ella depositan flores y hacen los encargos necesarios para que se reserve un puesto en el cielo y que ayude a rezar por ellos. El vestuario del niño es todo de color blanco, desde una coronita, camisa, vestido , alitas y escarpines. Terminado el descenso del féretro, bailan con el padrino cargando al guagua o teniendo las velas.

Para trasladarse al cementerio los niños son quienes piden llevarlo; son por lo menos unos cuatro , y si es niña, serán de ese de ese sexo quienes lo hacen. Ya al salir, cada quien envía los encargos conjuntamente con un tonguito (manejo) de flores, mencionando a niños fallecidos tiempos atrás, haciendo que el difuntito tenga una azucena en la mano; su cabeza descansa sobre una almohada de flores, dan la bendición el padrino y familiares explicando que que “ya no pedirá ni un plato de mote a los tíos”. Y se dirigen al panteón.

“Ruegan” para cavar la fosa a los amigos, o llegan voluntarios a realizar este trabajo; se les atiende invitándoles a desayunarse e ingerir alcohol.

En el instante del entierro estas personas son quienes reciben al difunto desde adentro y van colocando la caja y luego comienzan a rellenar con tierra el hoyo, la misma que poco antes ha sido entregada en una pala a quienes participan de las exequias, quienes, a su turno, toman un manojo de ella y lo tras-tuernan sobre la caja diciendo: “pedirás por nosotros”; así lo hacen hasta enterrarlo enteramente; por último, clavan una crucecita sobre la recién abierta tumba.

Después del entierro, por la tarde, entregan una obligación para que se repartan entre ellos y coman juntos.

VELORIO DE ADULTO

A partir de este subtítulo, en la parte correspondiente al trabajo sobre Saraguro, se ha decidido insertar la información tratando de no alterar las fórmulas ligüísticas propuestas en español por nuestros ayu-

dantes; el lector, y más específicamente los quichuistas podrán encontrar no sólo el sustrato sino los giros propios de la construcción gramatical de esa bella lengua que ha contribuido en el Ecuador al refinamiento del castellano.

Cuando va a morir un adulto sea con alguna enfermedad o por vejez, durante los últimos días de su agonía mucha gente acompaña, desde los familiares y en general los amigos se acercan, en vista de que está grave, a pedir perdón; dicen: “perdonarás de cualquier culpa que hayamos tenido” y muchas veces el moribundo también es lo que deja aconsejando a los hijos diciendo que vivan en buena vida sin disgustos ni peleas, ni borracheras, que lo ruega de favor y que por último perdona a todos. Luego fallece.

Para poder atender a la gente que acompaña la noche del velorio se “pela” una, dos o tres reses, dependiendo de las posibilidades económicas y si pasa una o dos noches velándose. La gente acompaña toda la noche, durante la cual pasan rezando, con cánticos religiosos, también durante el día hay muchos acompañantes que se acercan a rezar. Se ruega a una persona que sea

el rezador desde el principio hasta el final y es quien encabeza para hacer rezar. Toda persona que llega deja una velita.

Cuando muere un adulto es cuando más tristeza hay pues los familiares y allegados lloran mucho.

Los hijos o familiares comienzan por comprar la mortaja y la caja, siendo la primera de color blanco o café y la segunda negra o azul; en la actualidad se comienza a dejar por mortaja la ropa típica de los indígenas.

Se le alumbrá en la sala, ya encerrado en la caja, sobre una mesa, sobre la cual ponen un candelero para que puedan poner las velas; algunas personas rezan durante el día y la noche pidiendo a Dios “que lo guarde a un buen lado su alma y se lo perdone de toda culpa”.

Ruegan a los sepultureros para que arreglen la tumba, lo que se encargan de hacerlo.

También solicitan a los “huanduccuna”, cuatro personas que conducirán sobre sus hombros al cadáver.

Cuando el muerto va a salir ya de su casa, sea la esposa o un familiar, dicen lo siguiente: “Ñaupaiilla ñallami catimusha” (adelante que ya yo también seguiré) o “Ñaupacui cusita ñallami catimusha” (adelante mi esposo que pronto seguiré).

Cuando ya salen de la casa al camino esperan a los familiares a que vayan adelante ; si es el esposo el muerto, la esposa debe adelantar y viceversa y el cadáver y los acompañantes siguen atrás.

Como también ya se tiene contratado al padre para la celebración de la Santa Misa para lo cual se debe pasar por la iglesia y el sacerdote acostumbra a esperar faltando una cuadra de la iglesia, luego de estar adentro el sacerdote inicia el rito de la Misa en la cual resalta la vida del quien en vida fue y agradeciendo a Dios que lo tendrá guardado o estará junto a su lado. Una vez concluida la celebración se sale y se traslada al cementerio; allá va también el sacerdote tanto de una cuadra y regresa. Una vez llegado al lugar para proceder a enterrar en la tumba se lo baja con todo cuidado y las personas que lo reciben se encuentran en el fondo y son los sepultureros quienes lo colocan en el piso de

aquella, del que con una pala recogen tierra, pasan repartiendo tierra en la mano de los presentes y piden que se bote un manojito de tierra a los familiares y a los acompañantes para en seguida iniciar con la oración y proceder a seguir tapando con la tierra que los unos esperan en el piso y los otros botan tierra de la parte superior y al completar de tapar toda la tumba, dejan plantando una cruz en la cual colocan coronas de papel como de flores.

Al regreso de allí algunos acompañantes llegan hasta la casa y ahí le atienden sirviendo unos platos de caldo y para los sepultureros tienen que agradecer con una obligación y una botella de trago.

JILA TACSHANA

Su significado es de lavar las ropas, objetos y otros enseres, que son llevados al río donde colaboran personas voluntarias en el lavado de las ropas que en la casa los dueños envían contando pieza por pieza y luego al regreso son recibidas por los “duelentes” y recontándolas van tendiendo sobre una “saya” que se encuentra colocada en el patio; esa noche no tienen casi nada para ten-

der en la cama ni las cobijas, teniendo que amanecer con frío esperando que se sequen las ropas o las cobijas para el siguiente día si hay un buen verano.

En el momento en el que lavan la ropa también se los cogen a los “duelentes” con el fin de hacerlos bañar persiguiendo en mayor grado a la o a los viudos dependiendo de sus edades los que son echados al río pero si son mayores los bañan en agua caliente por respeto y consideración. Las personas que hicieron estos trabajos son agradecidos y se los atiende con un buen canelacito y una merienda; se da por terminado entregándoles una obligación para que se sirvan.

Luego por último hacen el “cunshuna janpirina” y el “manca maillana” :la gente llega con el fin de servirse algo que se ha quedado de los días anteriores como comida y bebida ; también, quienes van en ese último día llevan trago para brindar a los duelentes con una agüita bien preparada ya sea con malvas, limón, azúcar, mortiño y otros. Al fin se tiene que lavar las ollas, vajillas, secándolas y guardándolas en su lugar correspondiente.

Continuando, en los días siguientes inician con la repartición de algunos objetos que es parte de herencia en caso de haber fallecido los padres o uno de ellos, para lo cual se valen de una persona adulta y respetuosa para que sea ella quien sirva de repartidora de tales bienes y como mediador pues hay ocasiones en las que se dan algunos problemas cuando alguno de los hermanos desea llevar lo mejor, con el argumento de que es el hijo mayor, que ha sufrido más, que es el único que más ha servido; en ciertos casos es verdad pero por lo general lo que le lleva a esta actitud es la ambición.

A continuación o después de algún tiempo al haber terrenos empiezan con dividir las tierras en partes proporcionales entre los herederos; de la misma manera intervienen algunas personas adultas de mucho respeto que son quienes, conjuntamente con los herederos dividen en parcelas iguales si el terreno es de la misma calidad en toda su extensión. Pero si el terreno es desigual en calidad de producción se lo reparte con recompensa para ellos y para los otros en menor extensión y ahí es donde hay dificultades de entendimiento ya que no falta quien quiera entrar en los mejores terre-

nos y con igual proporción sin considerar el perjuicio a los otros.

La gente acostumbra a tratar mal a las personas que viven en terrenos de herencia o hayan construido una casa manifestándose “que sea como yo” que no vivo en herencias, sino compro tierras y esperando en herencias” sin darse cuenta que todas las personas por alguna ayuda de los padres ya sea con terrenos en donde utilizan los pastos y realizan cultivos y con el pasar de los años con esa utilidad y un buen manejo económico, pueden adquirir en compra algunos otros terrenos y se valen de eso para humillar a otras personas que se encuentran en desventaja.

Con el producto de las herencias, la mayor parte de familias siempre salen disgustadas acusándose entre ellas que él es el más beneficiado, que para mí me han dejado lo peor y se olvidan de sus padres que con cuánto sacrificio lo adquirirían, pudiendo sentirse agradecidos por el trabajo y la dedicación de los padres y que gracias a ellos mismos se ha podido llegar a mejores situaciones, por lo que un padre siempre esperaba para su hijo un buen porvenir enseñándole a traba-

jar desde pequeño y a ser honrado y nunca mentiroso, es por ello que siempre debemos ser agradecidos con nuestros padres por habernos traído a este mundo y de gozar de nuestra completa salud porque esto es lo que más vale y no se iguala a ese valor ni el oro ni el dinero por lo que debemos sentirnos los más felices de la vida y sentirnos agradecidos durante toda nuestra existencia deseándoles también a las generaciones que tengan mejores días en este mundo.

COMIDAS TIPICAS

SOPA DE CHUCHUGA (maíz medio cocido)

Cuando el maíz recién es choclo (tierno), se toma una porción de él y se la cocina en una olla grande; si se encuentra ya semicocida, se la extrae y se amarra de dos en dos con las hojas que posee el mismo choclo; se los cuelga en una “saya” o vara de madera en donde se mantienen en buen estado pues puede conservarse hasta un año en magníficas condiciones y se tiene listo para la preparación de sopas cuando se requiera.

Para hacer la sopa de chuchuga se desgrana y se lava para luego moler semigrueso o chancado y se coloca en una fuente para mezclar con agua y luego con un cernidor se lo coge unas cortezas o también se lo dice "nariz" que esto se lo bota y cuando la olla esté por hervir se lo pone este molido de chuchuga a que se cocine con papas, se pone condimentos como cebolla, sal, quesillo, comino, y cuando ya está cocinado está listo para servir.

CHAMPUS (colada de dulce)

Para preparar este alimento se selecciona el maíz de mejor calidad y que esté en buen estado; cuando ya se tiene listo el grano se lo muele medio grueso para que en siguiente paso con un cernidor se separe el grueso del fino, luego se pone a remojar en un recipiente grande el molido grueso por un lapso de 8 a 15 días.

Se pone a cocinar en pailas y ollas grandes cuya capacidad oscila entre 100 y 200 galones; en primer lugar se pone a cocinar el molido más grueso durante todo el día, siendo un mínimo de cinco varones quienes realizan la tarea; cuando ya

está cocinada la primera parte sacan para que el dueño y otras personas prueben e indiquen que ya está cocinado y que por último, debiendo poner el molido fino que debe hervir aproximadamente tres horas, dentro de este último paso se debe echar la raspadura lo que es necesario para endulzar y se agrega hojas de naranja.

Por último se lo saca para poner en otro recipiente adecuado para ello, siendo unas ollas grandes de arcilla se lo asegura con unos cabos vendando por la parte exterior o también se lo forra con una piel de ganado y se cava un hueco para colocar las ollas enterrando la parte inferior hasta una altura de una cuarta parte de la olla; esto ayuda a proteger para que no haya peligro de reventarse las ollas.

Cuando ya está por concluir se da una buena ración para las personas que cumplieron con este trabajo siendo más o menos de diez litros que cada una recibe lo que llevan a sus casas y se sirven con sus familias.

El champús colocado en esas ollas adecuadas puede permanecer hasta unos ocho días en perfectas

condiciones pero cuando no ha sido comenzado a sacar de una de ellas, al sacarlos de una de esas ollas se lo debe terminar en ese mismo día ya que al dejar para el siguiente viene a dañarse, por eso es aconsejable que si se quiere dejar por algunos días, no debe sacarse ninguna porción sino permanecer intactas.

Enumeremos algunos derivados del maíz: colada tanto de sal como de dulce, chicha de jora, mote pelado, tostados, tortillas, humitas.

SOPA DE CALABAZA

Para su preparación se coge la calabaza tierna, se la pela la corteza para luego picar en una fuente y se lo pone en una olla que contiene un poco de agua y se lo prepara con otros granos pudiendo ser el fréjol, habas, papas, y cuando ya está cocinado se agrega sal, cebolla, comino, queso, quedando listo para servirse.

También se puede preparar colada de calabaza con dulce, se prepara con calabazas maduras; en primer lugar se lo pela la corteza y se lo pica en una fuente y cuando ya esté hirviendo el agua en una olla,

se la echa; bien cocinado se agrega harina de maíz, a la cual se suma, cocinada también, raspadura.

“PINSHI” U OBLIGACION

Para preparar el “pinshi” se requiere de maíz pelado; se obtiene este producto depositando el grano en una olla hasta que hierva; luego, se agrega ceniza cernida; cuando está ya un poco cocinado y al ver que ya comienza a pelarse la corteza, se lo saca y se lo lleva a lavar en donde salen todas las cortezas del maíz, quedando listo para cocinar el mote aproximadamente en una olla número 40, que esto se coloca en una canasta para poder trasladarse al lugar previsto y esto al llegar a la casa a donde ha sido invitada la mujer, debe repartir el mote en un pequeño platillo para todas las mujeres que se encuentran en ese lugar que hay alguna celebración y para los hombres no se lo reparten.

Se pela un cuy y se lo hornea en las brasas, se lo coloca en un palito y una vez que está asado se lo hace seis pedazos.

Se hace queso entre tres y cinco libras.

Se cocina arroz de cinco a ocho libras, se agregan algunos condimentos y una vez que esté cocinado se lo saca en una fuente grande quedando listo para que se pueda agregar otros complementos.

Se ponen diez panes, cinco en el queso y cinco en el arroz.

Una botella de trago que esto es invitado junto con el pinshi para el dueño de casa, es decir, para quien organiza la fiesta.

Todo lo anotado se coloca en una fuente grande.

Anteriormente era costumbre llevar un “huallu” de chicha en vez de aguardiente en un envase que contenía de diez a quince galones, pero en la actualidad ya no se acostumbra; para que esto se pierda intervinieron los guardas pues ellos controlaban hasta de una forma muy abusiva pues al encontrar un contrarito o una olla de chicha rompían el envase y además cobraban grandes sumas de dinero y una buena propina; si en ese momento no se lo pagaba a su gusto, lo llevaban inmediatamente a la cárcel para allí obligarle a pagar mayores cantidades de plata. Por otro lado, cuando

ellos llegaban a buscar el contrabando, abrían las puertas a la fuerza y si no le querían abrir y con el pretexto de rebuscar robaban valiosas joyas, actitud que no tenía reclamo pues si esto sucedía el perdedor era el denunciante y eso a muchos mantenía en silencio. Por otra parte, en 1965 un grupo de legionarias fue el que controlaba que no se haga chicha sino agua de frescos, caso contrario el cura no celebraba la misa; con este temor se perdió la costumbre de la chicha. La conclusión es simple ya que al haberse perdido la costumbre de tomar chicha, los jóvenes y los adultos se han dedicado a ingerir alcohol, con las negativas consecuencias que esto contrae como la muerte prematura; antiguamente, la gente que sólo consumía la chicha ya sea para las fiestas o mingas no han tenido consecuencias negativas ni en lo físico ni en lo moral y ha vivido hasta un siglo.

En fin, el “pinshi” se pone en una canasta grande y se lleva una pequeña fuente o canasta pequeña para allí sacar el mote y junto con los otros productos pasar a la mesa.

COMO SE TRASLADA A LA FIESTA

El dueño del pinshi invita a otra persona que le ayude a llevar el “quipi” a la casa de fiesta; aquél se adelanta portando una botella de trago puesta en una alforja; el siguiente rogado es el hombre que lleva el quipi, canasta de mote, dentro de la cual va también la fuente de arroz; para que se la pueda cargar está envuelta en un mantel sobre la canasta y también con un rebozo, sobre lo cual va un “linchi” que esto sostiene para cargarlo sobre los hombros. Y la esposa o dueña del pinshi sólo lleva una pequeña fuente envuelta en un mantelito y una ollita vacía para allí poder “huanllir” la comida que no puede ya servirse por estar ya lleno el estómago y por último, la esposa de quien lleva el quipi porta el queso en una fuente envuelta en un mantelito y en el camino van ese orden, uno tras otro y este orden es muy respetado. Es decir, el “ñaupac” es una persona de mayor respeto y en ese momento asume toda la responsabilidad, es por eso que el dueño de pinshi debe ocupar el primer lugar del cortejo hacia la casa de la fiesta; una vez llegados, el dueño de la fiesta invita a entrar a la casa; allí, los varones

se sientan alrededor de la mesa y las mujeres lo hacen en una esterita tendida en el suelo; esto es tradicional y allí, junto a las mujeres depositan el pinshi y a continuación es servido por el dueño de casa por intermedio del taita servicio, quien primero distribuye chicha, luego el caldo en los platos medianos cuando llegan con pinshi y por último dan los platos de col, yuca y carne o también el champús es invitado para la mujer en un balde de galón pero esto puede haber o no, dependiendo de las clases de fiestas que se efectúen pues no en todas las celebraciones se prepara el champús; terminado de servirse, al último que invitan es al organizador de la fiesta.

REPARTICION DEL PINSHI

El pinshi es invitado al dueño de casa quien lo acepta muy agradecido y lo pasa a otra persona que está a su lado y que es un familiar o amigo íntimo y éste pasa a un tercero que es quien reparte el pinshi para lo cual pide unos platos, una cuchara y un cortante para despedazar el queso y coger el mote que lo pasaron junto con la fuente de arroz; esto es puesto sobre la mesa cubierta con un mantel ya con mote; allí se lo va

regando en forma de cruz. El trago que fue invitado para el dueño de casa lo pide que se sirva con una agüita para tomar con el trago y comienza a sacar la primera copa e invitar al dueño del pinshi para que haga el “matachu”; la segunda copa es invitada para el dueño de la fiesta; la tercera para alguien muy allegado al anfitrión y luego son distribuidas a todas las personas que se encuentran en la mesa; posteriormente a todas las que están fuera de la mesa, hasta donde alcance dependiendo del número de presentes. Para comenzar a repartir el primer plato, se procede a cortar el queso, del cual se extrae aproximadamente la tercera parte de la que se divide en dos y de las dos terceras que resta se hacen seis pedazos como mínimo, número que varía según el tamaño del queso y la cantidad de personas que hacen la fiesta. Cuando sacan en el plato el arroz tratan de encontrar la primera presa que es la pierna de cuy; para el segundo, la otra pierna; tercero y cuarto las otras patas; las costillas para el quinto; el animal se encontraba tapado con el arroz en la parte superior de la fuente y continuando ponen dos panes sobre el queso ; una vez listo el plato, es devuelto para la persona que invitó a repartir el pinshi diciendo

“diosolopague primera parte”; esta persona lo pasa para el dueño el que manifiesta las mismas palabras de quien reparte y al recibir este último lo pasa para el dueño del pinshi y a su vez éste invita nuevamente al dueño de casa u organizador de la fiesta; así sigue este procedimiento pues quien reparte invita la segunda parte y se repiten los mismos pasos anteriores y por último, quien es dueño del pinshi invita para la dueña de casa, continuando con este mismo procedimiento el que reparte saca la tercera parte y al llegar nuevamente al dueño del pinshi que inicia invitando para los hijos siendo de preferencia en primer lugar el primer hijo o hija , así sigue el cuarto plato para el segundo hijo y el quinto para quien reparte el pinshi. Luego de esto, el sexto plato es invitado para el tercer hijo y así sucesivamente termina hasta el último hijo y por último, en caso de haber más platos se puede invitar para los familiares más cercanos del dueño de casa.

Quando ya termina de repartir quien tiene todas las fuentes en su poder o a su cargo tiene que devolver a quien él lo recibió debiendo ser tres envases, uno que era de arroz, de mote, de queso; si se equi-

voca puede no devolver completo o no seguir los pasos correspondientes que debe regresar conforme llegó; de seguir ese mismo camino, caso de equivocarse, cae en una falta grave, por eso quien reparte debe saber sobre el asunto y cuidarse mucho para no equivocarse y por último para disculparse de la falta tiene que hacerlo con una botella de aguardiente, pero estas faltas casi no se dan por el gran cuidado que ponen.

También lo que habían invitado la botella de trago de parte de la persona que llevó el pinshi esa botella es también devuelta junto con las fuentes; quien repartió esta botella al momento en el que llega a sus manos las fuentes vacías ahí es el momento en el que pone junto o sobre las fuentes esta botella y esto es devuelto al dueño con las palabras de agradecimientos y por último llega a las manos de la esposa de quien invitó el pinshi.

Por último, queda indicar que el mote que llevaron en la canasta grande es repartido por la esposa de quien invita el pinshi, para lo cual saca con un pequeño plato e invita a todas las mujeres que se encuentran en la fiesta, lo que no sucede para

los hombres; una vez concluido esto, regresan a sus casas o antes de esto, cuando hay músicos, se dice que tiene que descontar bailando; se los hace participar en el mismo y ya tienen derecho de regresar a sus casas.

JUEGOS Y PASATIEMPOS

NIÑOS

Los niños indígenas saraguros juegan imitando los trabajos que ejecutan sus padres; si es un varón juega con el arado, hachuela, hacen casitas de bahareque, fiestas, juegan con unos torillos, unas papitas de las orquídeas que tienen la representación de toros y vacas, imitan los matrimonios, con carritos de madera que ellos mismos los confeccionan, hacen pelotitas de trapo, carreteritas, al caballito, consistente en montarse en un palito y amarrado en una cuerda que compiten en carreras con otros compañeros, luchan entre compañeros abrazándose y tratando de botarse al suelo y resisten hasta el último y podemos decir que los niños indígenas desde cortos años de su edad ya se dedican a cuidar cuyes, pastar los borregos, pasar agua, cuidar el caballo, dar de comer a los chanchos, cuidado de las

gallinas, arrear los terneros o a los ganados cuando se trata de llevar de un lugar a otro, deshierbar, tanto en la huerta como en los sembríos de maíz o de papas. Otros juegos se agregan al asistir a la escuela como el juego a la pelota, carros de juguete, lucha, bolas, trompos, etc.

NIÑAS

Ellas confeccionan muñecas de trapo, es decir, cogen varios pañuelos o pedacitos de ropa y con eso hacen sus muñecas, para lo cual también utilizan una faja para poder envolver a la muñeca, y se las carga en sus espaldas, imitan los trabajos que hacen sus madres como cocinar; también colaboran en el cuidado de los animales como cuyes, gallinas, borregos, deshieras, hacer llegar el agua, ayudar a arrear el ganado.

En definitiva, los niños indígenas no disponen de tiempo libre sino que siempre están desempeñando alguna actividad, ayudando a sus padres; lo lúdico se desarrolla más cuando entran a la escuela y en la casa están siempre ayudando y aprendiendo, es por eso que para los indígenas no hay vacaciones, sino mayor trabajo físico y muchas ve-

ces esforzados, sin horarios, de sol a sol y dentro del hogar hasta las once de la noche más o menos.

Acerca de esto hay que decir que los mayores siempre impiden los juegos y prefieren que los niños realicen cualquier trabajo con el fin de que el cuerpo del niño se acostumbre a realizar actividades y no a la ociosidad; se dice que si crecen vagos no podrán vivir o no querrán aprender a trabajar cuando ya sean jóvenes y es por esto que hay que enseñarles a tiempo a que sean trabajadores, no aprendan a robar, ni que sean mentirosos, siempre sean comedidos y respetuosos con sus padres y con el resto de la gente, ni que sean callejeros ni que lleguen a la hora que les venga en gana; todo esto se debe corregir a tiempo, controlar todo lo que no es conveniente para los niños.

JOVENES

Los jóvenes están dedicados al trabajo ya que pasan a desempeñar actividades de mayor responsabilidad, las mismas que realizan sus padres; para ellos casi no existen los pasatiempos, pero algunos si se dan espacio para hacer deportes los do-

mingos o días de fiesta después del medio día y otros dedican estos días para “vacilar” a las señoritas o conseguir una novia especialmente los domingos; cuando concurren a la misa es la oportunidad para conocer compañeros o compañeras, es decir esa época es la única para la socialización.

En cuanto a las mujeres muy pocas se dedican a hacer deportes, por cuanto el ambiente no es apropiado ya que los padres o vecinos que esto es sólo para los ociosos, para quienes nada tienen que hacer y si los practican son consideradas “carishinas” (como hombres). Es por eso que la mujer está dedicada a los quehaceres de casa.

Una chica que no sale a jugar es considerada como ejemplar y apreciada por la gente mayor.

Pero en la actualidad se está cambiando mucho el pensamiento de los jóvenes diferenciando lo bueno y lo malo, cuestionando lo que dicen los mayores, considerados errados y cerrados al creer que el deporte es malo. Hoy la juventud acude a los bailes o se distraen en algún programa televisivo como son las novelas y otros.

ADULTOS

Estas personas como están más dedicadas al trabajo productivo, son pocas las que encuentran lugar para participar en un encuentro deportivo y las que tienen negocios, amistades o compromisos, es allí donde emplean el tiempo libre para brindarse unas copas ya sea en agradecimiento a algún favor realizado o pidiendo algún favor o en algunas ocasiones algunas disculpas y es también muy general el participar en las mingas ya sean de carácter privado o comunitario como el arreglo de caminos, construcción de casas comunales, arreglo de la escuela, construcción de capillas o se dedican a sus trabajos personales y esto es una cosa más divertida para las personas adultas.

Hay que aclarar que también la juventud forma grupos musicales que participan en festivales o tocando en las casas de fiesta.

La gente adulta se dedica además a organizar fiestas con el fin de cumplir alguna devoción por algún santo o la Virgen en donde derrochan grandes cantidades de dinero para atender a mucha gente que concurre a las fiestas, los jóvenes



Vestuario, Saraguro



Vestuario, Saraguro



Vestuario, Saraguro



Adornos, Saraguro

principalmente para participar en el baile pero en los últimos tiempos las fiestas han dado de baja, ya no hay muchas devociones como era en los años bien lejanos.

ARQUITECTURA POPULAR (HUASICHINA)

CASPI CHAYACHINA (hacer llegar las maderas)

La madera es trasladada desde lugares cercanos o distantes (hasta seis kilómetros); en los alrededores encontramos la madera del eucalipto, pino y otros; en cambio desde los lejanos se acarrea maderas como el canelo, sarar, duraznillo, pacarco, payama, romerillo, duco, huahuel y otros. Como se realiza mediante el sistema de minga con la participación de familiares, amigos, vecinos y las personas quienes cuando ellos construyeron la casa fueron ayudados, también concurren para ayudar como agradecimiento del beneficio recibido.

Para trasladar estos materiales se valen de las fuerzas de los animales para arrastrar con las yuntas, acémilas y con las de ellos mismos,

que hacen yugo entre parejas o cargan sobre los hombros.

Para la recolección de la madera dura de una a dos semanas, dependiendo del número de personas que lo ayudan y de la distancia a recorrer y de la dimensión de la casa que se va a construir, grande o pequeña.

El dueño de la construcción se llama “huasiyuc”, el cual tiene que hacer los gastos de alimentación, para lo que mata una res, prepara la chicha de jora, compra el aguardiente, la panela, los granos de haba, fréjol, papas, trigo, arroz, maíz y guineo verde.

Las mujeres son quienes preparan la merienda; durante el día los mingados llevan yuntas, acémilas al cerro y el huasiyuc lleva el “cucayu” para el almuerzo: mote con queso, papas, ají, chicha y aguardiente.

Para la llegada de la madera al lugar de la construcción, el huasiyuc encuentra brindando chicha para todos los mingados y una media botella para cada dueño de la yunta y él sirve con sus ayudantes como es el “dishiru” y los “palanquiadores”.

Después de haber recibido la

madera los invita para servir la merienda a todas las personas que han participado en la minga y a sus esposas que se encuentran en la casa del huasiyuc llevando una ollita, un mantelito y una diminuta lavacara. La merienda consiste en un primer plato de caldo, el segundo, uno de granos como lo es el tercero y luego dan una obligación para cada dueño de yunta consistente en una lavacara grande de arroz, papas o trigo, un cuy dividido en seis partes, huevos, un queso de tres libras y desde un medio litro de trago dependiendo del número de personas. Esta obligación es repartida en un plato que lo realiza uno de los ayudantes quien invita al cabecilla de la minga para quien lo invitó el pinshi y éste le pasa al huasiyuc y éste, una vez recibido, se lo devuelve para que se sirva el cabecilla de la minga o al dueño de la yunta y así sigue el segundo plato que es invitado a la esposa del cabecilla y los siguientes platos son invitados para los ayudantes.

PAMPACHINA (terraplén)

Pampachina consiste en nivelar el piso para construir la casa, para lo cual se hace mingas o en forma individual o se da contrato para que

realice este trabajo y cuando se realiza en minga dura de tres a cinco días dependiendo de la pendiente del terreno y del número de participantes. Cuando se hace minga para terraplener el suelo en muchas ocasiones se realiza paralelamente al “caspichayachina” o con cualquier trabajo de uno de ellos; al realizar al mismo tiempo las dos cosas los mingados que tienen yuntas van a traer madera y los que no tienen yuntas se quedan con el trabajo del pampachina.

En cuanto a la alimentación, el huasiyuc tiene que atender a los mingados por la mañana; tiene que brindar café y al medio día el almuerzo consistente en dos platos: uno de caldo y otro de sopa y unos dos vasos de chicha y durante el trabajo dan chicha y aguardiente en poca cantidad para que no sobrepasen en la medida y la gente como costumbre pide “valor” para el trabajo al huasiyuc y él debe estar atendiendo en todo momento con las bebidas, cuidando del exceso. En la merienda se atiende también a las esposas; ellas llegan cerca del anochecer; en la merienda invitan el primer plato; que puede ser caldo para todos y el segundo y tercero, de sopa, chicha y aguardiente e invitan

lavacara de obligación . Esto se reparte para todos quienes participan en la minga. El plato es de arroz o trigo, una presa de cuy, un pedazo de queso de alrededor de cuatro onzas y un pan. El consumo de estos alimentos se realiza en la sala, los hombres en la mesa y las mujeres en el suelo sobre una estera. La persona que reparte la comida es el taitaservicio y es quien atiende desde que se inicia la merienda hasta el final, tanto de comida como de bebida.

Al término de la merienda, el huasiyuc saca una botella de trago y una vez invitado esto, ruega a los presentes para que el día de mañana sigan ayudando o hasta cuando terminen los trabajos, indicando que “ no dejarán solo, a que den la manito hasta la terminación de la casa”.

HUASI SHAYACHINA (levantar los parantes y continuar con el armazón)

Para iniciar este trabajo se ruega a una persona entendida, a un maestro, quien se encarga de construir el edificio hasta su culminación, lo que realiza en calidad de contratado o de mingado; es respe-

tado por todos quienes le ayudan y por el mismo huasiyuc pues sin la presencia de este maestro no se puede continuar con el trabajo; es él quien da tareas variadas a los participantes en la minga.

De igual forma, es el huasiyuc el encargado de atender en la alimentación, tanto al medio día como en la merienda, en esta última participan también las esposas de los mingados.

Para repartir la obligación a todos los mingados, encabeza el maestro a una que pasa a otra persona a que saque en el plato pero eso regresa para el maestro y él pasa para el huasiyuc para que a su vez invite el primer plato para el maestro, y así continúa el proceso para el segundo, tercero y hasta cuarto platos.

El tiempo empleado para este trabajo es de una a dos semanas dependiendo de las circunstancias como poca participación en la minga, o numerosa. Por lo general las casas son de tres piezas , de planta baja, divididas en cocina, sala y cuarto de dormitorio; antiguamente con unas pequeñas ventanas de 30 por 40 cm. En la actualidad se están construyendo casas de dos o más

pisos, con más de cuatro piezas y amplias ventanas. En su mayoría son de bahareque y en menor porcentaje, de adobe, ladrillo, bloque o tapial.

Para construir una casa de bahareque se necesita parantes, soleras, pilares, basas, vigas, diagonales, cumbrera, “aguinchis”, barras, limatón, chaclia, bejuco y clavos.

Las herramientas son: serrucho, sierra, motosierra, hacha, machete, azuela, martillo, formón, piola, plomada, nivel, escuadra, lápiz, tupa, etc.

Costumbres como la “cucha japina” es cuando se coloca la piola de acuerdo al plano que se lo encuadra y se nivela para de acuerdo a eso colocar las basas y luego las solirillas. Cuando esto termina para el maestro hay una botella de trago; cuando termina la colocación de los parantes, de las soleras, vigas, etc., habrá también el “tucuchishca”, otra botella de trago y una buena obligación que esto se sirve el maestro con sus familiares; esto lo realizan en un día especial, no junto con los mingados.

HUASI LLUTANA (embarrar la casa)

Una vez concluido el armazón, toca embarrar la casa; para ello ruegan a un “taita turiru” o barrero para que se encargue de preparar el barro, lo que lo realiza entre dos y tres días; él ruega a algunos ayudantes para que colaboren en la cavada de la tierra y hacer llegar el agua para batir con la tierra y que se haga el barro para lo cual ayudan también a manejar la yunta para entreverar hasta que el barro sea apto para el embarre y tiene que entregar para el día del embarre; si está atrasado con el barro y parece no estar listo para ese día, el taita barrero amanece aunque sea sin dormir junto con sus ayudantes con el fin de no quedar en mal ante el taita husiyuc y otras personas que participan en la minga y también tiene que ser responsable de que el barro no falte; si esto sucediese, los mingados del embarre son quienes reclaman que para no valer no deben meterse y hasta pueden pegarle si falta el barro y queda muy en mal; pero el taita barrero, una vez entregado su producto al dueño, éste lo recibe con una botella de trago y muchas veces, para que vea si ya está “cocinado” el barro, lo quieren meter al barro a la fuerza y darle toda

una vuelta; entonces, el taita huasiyuc trata de convencer con el miedo de no poder salir del barro que se pega en el pie y dificulta dar los pasos, pero al no estar cocinado el barro se puede no más caminar sin dificultad pero este barro no se pega a la pared, se cae. Después de haber hecho la entrega del barro, ya no ayudan a embarrar porque están descansando cerca del barro y como tienen su propia chicha y se consiguen trago, se ponen a beber junto con sus colaboradores y la mayor parte de los gastos es realizada por el taita barrero. Taita huasiyuc hace el agradecimiento al barrero dando una obligación, la cual reparte con sus ayudantes como también se invita caldo, sopas, chicha y trago y le agradecen por haber hecho un gran favor y “que Dios lo pagará”. Seguidamente los barreros son quienes tocan la quipa anunciando que al día siguiente será el embarre, fecha en la que repiten el toque de la quipa y pronuncian las siguientes frases: “Pinshiguan, pinshiguan tucuilla veninucuna” (traer pinshi todos los vecinos), “tucuilla chacllahuan, chacllahuan, bijuquituhuan, hucshitahua” (todos con la chincha, bejuco y paja).

Las personas que acuden al

embarre llevan chinchas o bejucos o paja y el huasiyuc les encuentra al momento en que arriban y les agradece por la ayuda y les obsequia un gran vaso de chicha.

Al iniciar el trabajo en primer lugar realizan el “chacllana”, para lo cual amarran con los bejucos a una distancia de 20 cm. que lo van colocando en forma horizontal; una vez terminadas estas actividades se distribuye el trabajo: unas personas se encargan en hacer llegar barro para lo cual elaboran una chacana en la cual se traslada barro entre dos personas para los lugares que lo requieren; también hacen el “burro tucuna” que carga el barro sobre la espalda, otras personas hacen cargar el barro con una pala, otros a embarrar la pared, a picar paja, a triturar (chancar) los bejucos.

En el momento en el que se realiza el trabajo, el huasiyuc reparte chicha y trago de varias botellas para los mingados; sus parientes imitan a aquél. Generalmente el embarre dura un día, al término del cual los mingados hacen entrega al huasiyuc y le hacen admirar la obra dando vueltas a la casa y pieza por pieza; si algo falta, el propietario reclama pero al creer bien hecha la obra,

agradece a los barreros . Después se acostumbra el “huatashca”.

HUATASHCA

Comienzan con el huasiyuc; se ponen de acuerdo algunos que hacen un grupo y lo agarran con un cabo, lo amarran bajo la cintura y lo cuelgan sobre una viga; para poder salvarse tiene que prometer brindar una botella de trago, lo que hace uno de sus familiares, quedando libre; igualmente son pedidos todos sus parientes cercanos quienes tienen que pagar el mismo precio para ser liberados o un queso o panela o ésta y quesillo; quienes no tienen qué ofrecer corren a esconderse. Luego, todos quienes participaron en la captura para la “huarcuna”, comen y beben.

Terminado esto el huasiyuc invita al almuerzo a todos los mingados; el huasiyuc invita a sentarse a servir, lo que se realiza en el corredor o frente a la casa, es decir en el patio. El taita servicio comienza a repartir; en una lavacara grande con una mama cuchara que pasan de persona a persona y dicen: “Micushun micushun jam” cada persona que come, “maestro mana

utca tucuchishcamanta” “micushun, micushun jam”, huasiyuc digushtu gasharishcamanta”; también invitan maíz tostado para los mingados; terminado esto, comienzan a repartir el primer plato de caldo y el segundo una sopa, el tercero col con carne; este último el taita servicio lo hace en un solo gran plato para todos. Luego sacan y reparten el pinshi de parte de los familiares que es entregado para el huasiyuc; éste lo ofrece al maestro (huasi shayachic), el que pasa al ayudante y él pasa para otras personas mayores o que reparta o ponga en el plato, el que retorna en el orden en el que han recibido, desde el último hasta el dueño, de mano en mano, pronunciando : “Diosolopague, primer plato”; cuando llega a manos de quien invitó el pinshi, éste se encarga de invitar al propietario de la casa y cuando llega el segundo, será para el maestro; el tercero será para el maestro segundo o ayudante; los otros platos para la persona que pone la comida en el plato y continúa repartiendo para el resto de personas ; luego se devuelve las lavacaras en el orden en el que se recibieron hasta que llegue para las manos de quien invitó para el huasiyuc.

Al haber ocho o más pinshis

para repartir, se repiten los mismos pasos, pero tomando en cuenta que debe alcanzar para todos. En estas ocasiones el huasiyuc se reserva un pinshi que será invitado al taita turiru para que se sirva con sus ayudantes.

Una vez terminado el almuerzo un grupo de gente (diez a quince) se disfraza de soldados; delante va una bandera llevada por el capitán, detrás del cual siguen el sargento, teniente, subteniente y los soldados; dan la vuelta a la casa nueva y luego regresan a donde el huasiyuc, es decir, en donde comieron. Allí hacen algunos chistes, ejercicios imitando a los militares, cantan el himno nacional cambiando la letra con el fin de hacer reír a la gente. Los que dirigen ordenan que los soldados entren en la casa del huasiyuc y recojan todo lo que encuentren ya sea comida o bebida, pero las dueñas de casa, sabiendo lo que les va a suceder, anticipadamente esconden para evitar el aprovechamiento; sin embargo, la dueña de casa trata de dar de comer y beber a todo el grupo; terminado esto se retiran para ir a sus casas o en otras ocasiones quedan a bailar con la música del acordeón o con una grabadora.

LLAMBUCHINA

Al siguiente día el huasiyuc trata de arreglar los sitios en donde el embarre se ha destruido para lo que algunas personas se acercan a colaborar, las mismas que acuden a donde al “cunshuna” para curarse del maltrato.

HUASI CATANA (entechar)

Para poner la cubierta, el huasiyuc debe tener una res lista para pelar y poder preparar un caldo para invitar a los mingados, hace chicha, consigue el aguardiente, los granos para la sopa. La minga se realiza para el traslado de maderas como cumbreras, limatones, barras, chaclias, bejucos, tejas. En la actualidad se está utilizando chonta en vez de barras y bejucos y obteniendo lo cual agiliza el trabajo. Para colocar el techo es encargado un maestro quien construyó la pared o se ruega a otro; este trabajo dura entre ocho y quince días igualmente en concordancia con el espacio y el personal.

PUNCUCUNA SHAYACHINA (poner las puertas)

Se demanda hacer las puer-

tas de acuerdo a las medidas al igual que las ventanas; dependiendo de las posibilidades económicas unos mandan hacer una puerta para la cocina y de poco en poco mandan a realizar la puerta para los otros cuartos; también hacen el revoque, el empañetado y la blanqueada, como también el entable, el arreglo de las goteras y los muebles: mesa, cama, esteras, bancas, etc.

HUASI PICHANA (barrer la casa)

Para comenzar a vivir en una casa nueva se hace el arreglo sacando todo los desechos de la construcción y se barre hasta que quede limpia, se arreglan las goteras y otros desperfectos como desnivelaciones del piso. Una vez concluido este trabajo, por la noche se realiza una

merienda y se consigue música, siempre acordeón o grabadora; hay abundante bebida y la fiesta se prolonga hasta la madrugada; no todos los husiyuc organizan huasipichana.

La luz y el agua van consiguiendo paulatinamente; antiguamente cada familia o un vecindario tenía un pozo de agua de donde consumía diariamente y para la luz se empleaba un mechero; hoy, la mayoría de las comunidades está siendo atendida con estos servicios pero el agua entubada, falta.

Los saraguros se lamentan de que en estos últimos años vienen sufriendo de una crisis económica y les es muy difícil conseguir una vivienda por los costos; esperan ayuda del Estado con préstamos a bajos intereses y sin tanto trámite u obstáculo burocrático.

GLOSARIO

Allpa: tierra

Allpa mama: madre tierra

Ama pantarishpa: Sin equivocarse

Ama parlashunchic: ni hablemos

Anaco: falda de color negro

Ahuinchis: Maderas ordinarias con

la que se estrecha el armazón de la pared

Ayunjuaili: disfrazados de mishu con un pañuelo en la boca, que bailan

Cabeza banco: es un lugar especial

en donde se sienta el dueño de casa
Callu: mitad de poncho o zamarro
Callua: se usa para tejer, se golpea con las dos manos
Capacha: bolso
Carishina: parecida a un hombre
Caspi chayachina: hacer llegar las maderas
Catachish saquincacaman: hasta dejar colocando el techo
Caticcunaman: Quienes lo siguen
Chacllahan: con las chinchas
Chacllana: colocar en la pared las chinchas
Chahuar quiru: una vara de penco
Chairaicu shamuni: por eso vengo
Champús: colada especial de maíz y dulce
Chaupi punchapitutayarca: que al medio día oscureció
Chaupi tutapi pacarirca: que a la media noche amaneció
Chicarichun: que pierda
Chicha: bebida de jora de maíz y dulce
Chinshi: desayuno

Chuchuca: maíz tierno semi-cocido y secado
Chumales: humitas de maíz tierno
Chumpi: faja
Cucayu: La comida que se lleva al campo para servirse
Cucha japina: Escuadrar y nivelar para poder iniciar la construcción

Cushma: vestido masculino que se porta debajo del poncho
Diablicus: Disfrazados que ejecutan las representaciones en las navidades
Digushtu gashtarishcamanta: por haber gastado mucho
Dishuru: Quien guía a las yuntas
Dudi micuna: comer el almuerzo al medio día
Duelentes: personas que se encuentran de duelo
Gallo blanco: queso
Guiadores: personas que llevan el calendario a la iglesia y regresan con él
Huacracunapi tarpuicunapi causai: producción agrícola y ganadera
Huagra charina: tener ganados
Huahuacuna: niños
Huahuamama: placenta
Huallu: ollita para chicha
Huambracuna: jóvenes
Huancu: porción de lana de borrego que lo colocan en un pequeño pa-lillo
Huanduccuna: quienes llevan el cadáver al cementerio
Huanllina: quien de la casa de fiesta o minga lleva una porción de comida
Huapi: bayeta con la cual cargan el maíz en las cosechas
Huasi catana: Poner techo en la casa
Huasichina: construir una casa

Huasi llutana: embarre de una casa
 Huasi pichana: primer día en el que se comienza a vivir en la casa nueva
 Huasi shayachina: construcción de una casa
 Huasiyuc: dueño de casa
 Huatashca: Al terminar el embarre de una casa su dueño y familiares son colgados con una cuerda; son liberados al pagar una prenda
 Huatu: cinta que se pone en el pantalón
 Huayuncana: amarrado de sartas de maíz
 Huyari: el hijadillo va con el pinshi donde su padrino
 Huyuncas: maíz amarrado con sus puquines, que se lo encuentra colgado de una vara
 Janaillu, Hurailu: arriba y abajo
 Janpina: curar
 Jatun: grande
 Jilla tacshana: cuando lavan las ropas después de la muerte de un familiar
 Juguetes: disfrazados que hacen la presentación en la navidad donde el marcantaita
 Julac: Una pequeña planta babosa
 Lechugas amargas: col cocinada con carne
 Linchi: Tejido especial que sirve para cargar algunas cosas
 LLampuchina: arreglo de los desperfectos en el embarre de las paredes; se lo realiza al siguiente día
 Mana utca tucuchishcamanta: por no haber terminado pronto
 Manca maillana: Lavado de las ollas y devuelta a los dueños después de una fiesta
 Marcan mama: Quien pasa la misa del Niño Jesús
 Marcan taita: Quien pasa la misa del Niño Jesús
 Mashar: abrigarse con el fuego o al sol
 Matachu: Cuando una persona invita trago, tiene que servirse la primera copa
 Matiunchu: Es una obligación
 Mayor: persona de respeto
 Micushun micushun jam: comamos ya
 Mishu: mestizo
 Mucuntis: Personas que arriban a la casa de fiesta a servirse algunas comidas
 Mudachic: Es la persona que trata de hacer mudar la ropa especial para quienes organizan la fiesta
 Nima ruraicunata yachanchu: No sabe hacer ninguna cosa
 Nincallatac callari callari: Ha de decir mismo, comience,
 Ñantac: por el camino
 Ña paicuna parluta charshcamanta: Porque ellos han tenido las
 Ñaupac: Quien adelanta

Ñaupaccuna: Quienes se adelantan
Ñaupaila ñallami catimusha: adelantese que pronto seguiré
Ñaupaila cusita ñallami catimusha: delante maridito que pronto seguiré
Ñucanchic: nosotros
Ñucapac chinilla carishina: que mi hija se parece a-un hombre
Ñucapac chulillupash nimata pash yachanchu: Que mi hijo tampoco sabe nada
Pampachina: hacer terraplén
Parlanquichu: brindar una botella de trago para asegurar algún negocio
Pinshicuan tucuilla vecinocuna: todos los vecinos venir con una obligación
Pinshicuna: varias obligaciones
Pinshir: dar algo en cosas
Pungucuna shayachina: Hacer parar las puertas en la casa nueva
Puquin: hoja de maíz
Quiipi: bulto
Ringripi churadina: zarcillos que se colocan en las orejas
Rurashpa: haciendo
Saquishca: dejado
Sarahuis: las niñas y niños que bailan en las navidades
Saya: vara de madera
Shayarina: dando inicio para concurrir a la iglesia durante el año hasta pasar la fiesta a la casa de los priostes
Servina: dar una obligación en agra-

decimiento a algo
Shillu: uña
Shuc artituta charishcamenta: Han tenido una conversa
Shuncu: corazón
Taita barrero: persona que batió el barro
Taita turidu: la persona que batió el barro
Taita servicio: quienes atienden a las personas en servir la comida
Tipina: cosechar el maíz
Tucuchishca: dar algo al concluir un trabajo
Tupu: Que se prende en la bayeta para que lo contenga
Uchumati: una obligación
Urailu: El que está abajo
Vacas locas: construido con cuero de ganado, dada esa forma, que se la utiliza para bailar
Yachac: persona de ciencia; conoce de la medicina
Zamaru: un tejido blanco que se coloca en los pies desde la cintura. ●



Saraguros





Arquitectura, preparación



Arquitectura, transporte de la madera

ANEXO

DISCURSOS

"**L**as compañeras han estado históricamente presentes en nuestras organizaciones, en nuestros procesos de cambio. De tal manera que yo lo único que quiero decir es que, compañeros, hoy día, más que antes, hay un camino, un proceso muy difícil, y más difícil ahora todavía, y ustedes lo están viendo, cómo está en esta época por ejemplo la juventud, una juventud que está asimilando una cultura diferente, una juventud que empieza a abandonar definitivamente lo que es nuestra vida; ¿quiénes han estado más cerca de nuestros hijos? Las compañeras mujeres porque ellas están más permanentemente en la casa y más permanentemente junto a nuestros hijos; y la juventud del futuro, la juventud del presente, depende, compañeros, precisamente de las compañeras porque ellas han

sabido educar e incluso han sabido cómo somos nosotros; de tal manera que lo único que puedo decir es que el proceso organizativo recién se está iniciando; estamos fortaleciendo un proceso de cambio; hemos dicho permanentemente, los gobiernos pasarán, los pueblos vamos permanentes, compañeros; nuestros hijos son permanentes; los saraguros somos permanentes, no vamos a desaparecernos; los gobiernos vendrán y cualquiera que sea y cada vez más malos, pero salvemos a nuestros pueblos, compañeros y compañeras; depende de nosotros cómo vamos a hacer cómo vamos a hacer el mañana de los saraguros y de todos los pueblos indígenas de este país. Depende también de nosotros qué es lo que vamos a hacer frente a este gobierno, por ejemplo; de ahí nos interesa a todos por igual, a este gobierno que está contra la

educación bilingüe, a este gobierno que está contra la Red Comunitaria, a este gobierno que está contra los niños del Ecuador, principalmente contra los niños pobres, contra las madres de este país; existe el 75% de madres desnutridas en nuestro país; ¿y qué vamos a hacer frente a eso?; ¿qué vamos a hacer frente a la educación bilingüe que aún la tenemos en nuestras manos?; ¿qué vamos a decirle a este gobierno que permanentemente está golpeando contra el pueblo pobre? Ustedes saben, está este momento por quitar la salud; ahora la salud va a ser pagada; está por quitar el Seguro Campesino; campesinos e indígenas en algunas provincias que tienen su asignación; ¿qué vamos a hacer frente a eso?

De tal manera que hay muchas cosas que hacer; la organización debe ser permanente; la organización es lo único que nos va a salvar a todos; aquí no nos salvará ningún gobierno; todo depende de nuestras conciencias, depende de cada uno de nosotros, qué fuerte somos para levantar nuestra organización. ¡Viva el 8 de marzo! (¡Viva!); ¡Viva el Día Internacional de las Mujeres! (¡Viva); ¡Viva la lucha de los pueblos indígenas! (¡Viva!). Gracias, compañeros". (Aplausos).

MUJER: La problemática de la mujer a nivel nacional; el compañero Luis Macas en problemática social a nivel nacional; el compañero Miguel Angel Concepto, la participación de la mujer en la educación; entonces, comenzamos con el compañero Manuel Medina sobre problemática de la sociedad a nivel local.

Otro Mashi

“Quiero agradecer a las compañeras que se encuentran organizando este evento y de igual forma, pues, manifestar a todos los compañeros presentes en esta mesa redonda, de que tenga provecho pues esta discusión, este diálogo, ya que no ha sido preparada previamente esta comunicación, tal vez para nosotros, pero esperando de que ustedes sepan comprender cualquier improvisación que pueda existir, pues simplemente quisiera dar ciertas ideas desde mi punto de vista en lo que concierne a la problemática de la mujer tanto a nivel de la provincia como a nivel de las comunidades. Con razón comenzaría hablando de cómo estamos los saraguos dentro de la provincia de Loja y de Zamora; bueno, tenemos

un dato que no está actualizado , que somos una cantidad de setenta mil indígenas compañeros saraguros; no podemos confirmar con tanta verdad, pero bueno, desde ese punto de vista podríamos decir que hay un porcentaje medio superior de las mujeres en relación a los hombres; eso puedo decir desde el punto de vista personal y que se puede observar que hay más mujeres que varones pero no con mucha diferencia ; un poco de superioridad en número; esta es la realidad de nuestra etnia que están representados; partiría de que la problemática de la mujer a un nivel de nuestras comunidades en relación a lo que el pueblo conoce en otras provincias, Imbabura, Chimborazo, algunos sectores orientales, la problemática misma de la mujer como tal no está bien marcada desde mi punto de vista como en Saraguro; con esto no quiero decir que no hay ningún problema; más bien hay problemas muy graves generalmente de machismo, que se dice no queda mucho en nuestras comunidades; esto en términos muy generales; a pesar de que diferenciando en ciertas comunidades y en ciertos sectores haya cierta diferencia en donde haya más discriminación a las compañeras mujeres, quizá por parte de los varones o tal

vez de los jóvenes, pero son ciertas excepciones; también podemos notar los problemas que repercuten están fundamentadas a veces con respecto a las bebidas alcohólicas; esto ha dado bastantes problemas con respecto a la situación de los indígenas, que se ha podido observar y está a la vista de todos nosotros; este parece que es el motivo fundamental donde se aprecia que cuando estamos completamente alcoholizados comenzamos a tratar mal a nuestras mujeres, a discutir y a discriminar; entonces, uno de los problemas que se ve en donde las mujeres han sido mayormente humilladas ha estado fundamentada en esta situación del alcoholismo. Ese es uno de los problemas que yo he podido notar. Ahora, por otro lado, también la problemática de la mujer que se puede ver a nivel de la cultura o a nivel de la aculturación que se dice; un poco dentro de San Lucas, de Saraguro, lo que se puede observar y también en el sector oriental es de que por el mismo sistema por el que estamos atravesando y los centros educativos que influyen para la aculturación, las mujeres han sido un poco más víctimas de la aculturación; efectivamente, se dan ciertas modas, ciertas formas de vestir, dejando lo que es propio

nuestro y acogiendo lo que son las modas de los mestizos; en este sentido, ha venido repercutiendo especialmente en las compañeras mujeres jóvenes en la actualidad, no tanto en las mujercitas ya con tradición. Desde este punto de vista yo creo que ahora últimamente el peligro está mucho más avanzado en las jóvenes porque el sistema de aculturación ha avanzado bastante; entonces yo pienso que habría que tomar mucho en cuenta y las organizaciones tenemos que reverter esta situación para orientar de la mejor manera e impedir un poco esta aculturación.. Por otro lado, como problemáticos y en términos generales se podría también decir que la mujer está en cuanto a la organización; lo que se ha podido notar en varios eventos de carácter social y educativo, ha habido poca participación de las compañeras mujeres porque se puede decir de que parece que falta un poco más de promoción social, más de formación política para este sentido a nivel de las compañeras mujeres en general y ahí sí yo pienso que no es la culpa de los compañeros varones sino la culpa es de todos, de las compañeras mujeres a la misma vez porque falta también un poco de preocupación propia para capacitarse, para hacer un esfuerzo

en participar y así ir alcanzando mejores niveles en la participación social de la mujer. Eso es lo que se puede notar de que falta bastante en todos los eventos estar presente su situación; no es tanto con el fin de ofender, pero se trata de comprobar esta medida, de ahí que yo creo que hoy mismo en las intervenciones que hubo pues habíamos manifestado de que de las mujeres pues deberíamos preocuparnos mucho más para que ellas se capaciten y tengan un nivel de participación mucho más mejor y de lo que hay este momento depende también de las organizaciones, que demos realmente un valor un tanto especial en la capacitación de la mujer; entonces, uno de los problemas en este término de participación está pues bajo el nivel de problema. También desde el punto de vista educativo he visto que hay un poco de discriminación a la mujer por lo que se ha dado más prioridad a los varones. Bueno, cuando yo recuerdo al menos de la gente o de los jóvenes de mi edad más o menos se ha dicho que a los varones hay que darles estudio, pero menos a las mujeres porque las mujeres son para la casa no más; yo creo que este momento esto está ya superándose gracias a la promoción organizativa y a la concientización, a los cursos

y todo eso; hoy ya se está dando otra forma de pensar; ya no hay preferencias para el hombre sino también a la mujer, por lo que la organización ha venido haciendo también algún trabajo en el carácter de conciencia; entonces, eso también ha permitido también creo que a superar a pesar de que no es un problema muy grave frente a lo que hacemos con el asunto educativo.

Por último, quisiera decir que el problema que está afectando mucho más a las mujeres es el sistema que estamos viviendo actualmente ya que el sistema dominante de este gobierno está golpeando fuertemente y nos repercute mucho mucho más dentro de las compañeras mujeres quienes no tienen toda la posibilidad de poder desarrollarse, de poder desenvolverse en todos los niveles y de ahí que a veces tenemos que son solicitadas para que ellas puedan desenvolverse de la mejor manera; yo creo que esto, a más de que repercute en las compañeras, generalmente a todas, pero diferenciando un poco es posible que estén produciendo más las compañeras organizadas. Hablando en términos generales, por ejemplo socialmente, las mujeres no utilizadas en ciertas cosas así de exhibición,

por ejemplo hablemos de revistas, bueno, de cualquier papel en donde están a la vista las mujeres”.

Otro compañero:

“A mí me ha tocado hacer un análisis sobre el tema “la problemática de la mujer a nivel nacional” ; como dijo el compañero Manuel, estoy obligado a salir un poco de esta modalidad de dar un poco de datos, muchas cifras y lo que sí yo les invitaría a ustedes para que conjuntamente hacer una reflexión en torno a lo que llamaríamos problemática de la mujer es también una problemática de la sociedad; ustedes saben de que a más de estar diciendo que hay diversas clases sociales, para mí lo que existen son dos fundamentales que se deben diferenciar: los ricos y los pobres; entonces, dentro de este contexto a nivel del país, si bien es cierto hay un escaso número de gentes pero que tiene, eso sí, un enorme poderío económico. decíamos hace algunos años de que eran once familias las que dominaban en el Ecuador; entonces, estas once familias están organizadas por grupos económicos.

La degradación empieza a avan-

zar; nuestra lucha, nuestra fe de 1970 y en toda la década de los setenta comienza la degradación, empezamos a decaer, empieza la pobreza económica en la que estamos en este momento que habla definitivamente de decadencia. Pero fortalezcamos ahora la organización”.

Mujer:

“Compañeras aquí presentes y pueblo en general: para nosotras, hoy, 11 de marzo es un día tan significativo sobre todo para las mujeres; es el día internacional que se está celebrando a nivel nacional e internacional, no solamente aquí en el colegio de San Lucas; nosotras, compañeras, somos mujeres que debemos organizarnos ya que la organización será el único camino para salir adelante; también agradecemos a los compañeros varones ya que ellos nos dan esa apertura para permanecer, nos ayudan en todo sentido; entonces, compañeros y compañeras, para nosotros poder seguir hacia adelante, luchemos conjuntamente con los compañeros varones. Y así seguiremos adelante en los encuentros, en las asambleas, en las reuniones, en todas las cosas que existen en el levantamiento; en-

tremos nosotros juntos, compañeras, para así derrocar a este gobierno antipopular que nos ha sometido a una explotación sin misericordia.

Hoy es un día sano, conmemorativo de todas nosotras, compañeras, entonces, compañeras, luchemos como aquellas mujeres que nos dieron el ejemplo; hemos venido hablando de mujeres como Dolores Tatuango, Lorenza Vishmañay, de Micaela Batías, que vinieron luchando conjuntamente con los compañeros varones. Entonces, compañeros, para salir adelante, sigamos con las reuniones, sigamos organizándonos; entonces, compañeras, como ya les dije, es el único camino para seguir adelante. Gracias”.

Mujer:

Compañero Director de Educación de Loja; compañero presidente de la CONAIE-IOIS, compañeros presidentes de las diferentes organizaciones de base; en primer lugar, en representación de las mujeres de Tenta, quisiera hacer llegar un cordial saludo a ustedes, deseándoles los mejores éxitos durante este día y la vida organizativa.

En esta fecha cívica ha sido muy importante para nosotros, y es hora y es día de motivo de reflexión, sobre todo para nosotras las mujeres, el significado mismo en sí de mujer. Nosotras, compañeras, quisiéramos poner en alto la importancia de la vida de la mujer y, asimismo, que siempre seamos unidas, que siempre tratemos de buscar un fortalecimiento en nuestra casa, en nuestra comunidad y en nuestro vivir diario. Así como mujeres, realmente, así como tenemos antecedentes en otras mujeres, tenemos que seguir el ejemplo de otras mujeres luchadoras, de algunas compañeras que dieron su vida por la vida organizativa, que sufriendo barreras, sufriendo contradicciones en el hogar, contradicciones en la comunidad, han sabido enfrentarse a la vida, a la organización; y por eso, compañeros y compañeras, quisiéramos pensar, reflexionar mucho en este día: qué mismo es la importancia de la mujer, qué nos ha dado en la vida cotidiana, si nos ha representado a la mujer. Siempre hemos sido las mujeres hasta el momento, humilladas, caídas la cabeza...y como así también por la sociedad en la que vivimos en la actualidad; pero, nosotros, compañeros, frente a eso, tenemos que confrontarnos, seguir

hacia adelante, luchar conjuntamente con nuestros compañeros hombres para así seguir y conseguir mejores días; así, quisiera hacer un llamado caluroso a todos los compañeros hombres para así seguir y conseguir mejores días; así quisiera hacer un llamado a todas las compañeras que tengamos ese ámbito de organizarnos, que tengamos el seguro deseo de seguir en organización, que sólo así conseguiremos mejores días, que conseguiremos una organización fuerte para vencer a nuestros enemigos, que día a día están en nuestras comunidades como por ejemplo las sectas religiosas que invaden día a día en nuestras comunidades, que día a día buscan dividir nuestra misma comunidad (aplausos); y así también, para luchar contra las medidas económicas de Sixto; realmente, nosotros los indígenas, y, especialmente los indígenas que no percibimos ningún sueldo estamos sufriendo esas medidas económicas que son sumamente exageradas; por eso, compañeras, nuevamente reitero mi llamado y tratemos de formar un solo grupo para luchar contra ese enemigo, contra ese enemigo que nos sigue esclavizando día a día. Gracias. ¡Viva la organización de las mujeres! ¡Viva el Día Internacional de la Mujer! (aplausos).

Hombre , dirigente

“Agradezco; estamos apoyando el 8 de marzo; también agradezco la presencia de los compañeros de Saraguro, de Secta, de la CONAIE. Yo quiero, compañeros, decirles que la unidad es lo que más vale, es la más con derechos, y como pueblo de San Lucas, estamos dando la mano a compañeros de al lado; decir aquí que agradecemos a los compañeros de San Lucas; le tenemos presente a la CONAIE; es la base de nosotros, es un pilar de los indígenas, y a base de esto, comenzar el desarrollo comunitario.

Creo que con mucha razón las compañeras que me han precedido en la palabra habían dicho de que este día, 8 de marzo, es un día muy importante para la mujer; si la mujer es parte importante de lo que podríamos llamar la familia y ésta, a su vez, parte de una comunidad, es ella también muy importante para nosotros, integrantes de la comunidad; está bien, pero no hay que exaltar que solamente es una fecha importante; yo quisiera decirles de que a más de pregonar, a más de congratarnos en este día muy importante, tendríamos que ir tomando acciones para que precisamente la

mujer tome el lugar privilegiado que les corresponde dentro de la vida diaria como compañeras y como parte de la comunidad y de la organización. Si bien es cierto que el desarrollo de la participación de la mujer existe en la actualidad, pero es necesario abrir mayor apertura, abrir mayores campos; yo creo que es también necesario darles el espacio correspondiente en todos los ámbitos; nosotros tenemos por ejemplo en la actualidad, estamos llevando adelante el proceso de educación intercultural bilingüe; como que en realidad las compañeras están formando parte nada más de todo este quehacer, cuando en realidad hay elementos de compañeras que pueden hacer más objetiva esta participación, de la misma organización; últimamente he escuchado de que en los cabildos, al menos de Saraguro, recién en estos años empiezan a ser electas compañeras como presidentas de cabildo; esto es un asunto muy importante. Y quiero decirles también que la participación de la mujer en todos los ámbitos de la vida y de la comunidad es un quehacer que no es nuevo; siempre lo hubo; creo que llamaría la atención en aquel tiempo...; ustedes saben que nuestras tierras en tiempos de la organización social del

Abya Yala, la mujer tenía sus campos específicos, y es más, hasta cierto punto, la mujer era la que regía, era la encargada de dirigir la vida misma dentro de la comunidad; entonces yo creo que más bien las actividades, las acciones que pueden llevar adelante las compañeras, y que están llevando adelante, podríamos decir que estamos más bien recuperando en parte. Y recuperando significa de que hay una participación de las compañeras en todos los ámbitos, en todos los lugares de las actividades, de la organización, del hogar, de la comunidad.

Compañeros, creo que también es importante de que si bien hacemos estas reflexiones en el momento crítico actual en el que nos envolvemos, las compañeras habían dicho trabajo conjunto para que podamos ser capaces de afrontar y enfrentar este tipo de acciones del gobierno y de los gobiernos de turno que han venido descargando sobre nuestros pueblos; no creamos que es una época tan fácil; realmente cada vez se nos agravan los problemas; ustedes saben que tenemos un gobierno que ha comenzado prácticamente a diezmar las organizaciones; el desarrollo social de los pueblos se hace gracias a la organi-

zación; en el momento en el cual no nos dan educación, nos habían llamado los momentos de turno; por eso es que la organización no es solamente ese conglomerado de nosotros que hacemos a veces sólo para las marchas; la organización, para mi modo de ver, es el seguir haciendo la unión fundamental para salvaguardar el destino de nuestros pueblos (aplausos); es así, compañeros, cómo en la actualidad tenemos que ser más efectivos, más consecuentes y, más que todas las cosas, , empezar a confiar plenamente en nuestra organización; creemos de que está bien que tengamos a las directivas , pero es necesario de que haya más participación de los compañeros y las compañeras. Finalmente, compañeras, creo necesario que reflexionemos lo que en torno a este año 1993 la O.N.U. ha declarado como Año Internacional de los Pueblos Indígenas; ustedes saben, algunos compañeros comprenderán de que la O.N.U. es una organización mundial que dice se ceró para preservar la paz; el único organismo en el que participan todos los Estados del mundo; resulta que para 1992, cuando se cumplió lo que nosotros llamamos de resistencia indígena, las organizaciones de los países en donde existen pueblos in-

dígenas habíamos solicitado que la O.N.U. declare a 1992 Año Internacional de los Pueblos Indígenas; pero bien, resulta que, como siempre, mas que, podríamos decir, gente que ignora sobre nuestras aspiraciones o que tienen mala fe, porque precisamente les toman a nuestros pueblos como organismos que no tienen ningún tipo de importancia, declaran para decir que no, a 1993 como Año Internacional de los Pueblos Indígenas. Sea como sea, yo creo que en este campo hay que buscar las posibilidades para poder encauzar más nuestras voces de protesta y de lucha; busquemos también nuestros espacios para mostrar al concierto internacional de que los pueblos indígenas somos unas entidades; de que los pueblos indígenas estamos con toda la capacidad consciente como para proponer alternativas de desarrollo, de convivencia con otras entidades.

Compañeros, nos espera un camino arduo de trabajo, de lucha; estas demostraciones que estamos haciendo nos sirven para vernos como un termómetro y que nos viabilicen, nos den a entender el cuánto estamos avanzando en la organización y en qué parte estamos retrocediendo. Estos termómetros, estas mani-

festaciones de lucha, deben continuar; en la zona de San Lucas, que ha sido un gran motivo para que hagamos esta concentración, ha sido pues la lucha contra las sectas religiosas; este es un problema grave que tenemos que afrontarlo ante todo; el imperialismo norteamericano, los enemigos del pueblo, están haciendo que nos dividamos, que nos destruyamos, empezando precisamente por la parte más débil como es la religión; compañeros, debemos tomar conciencia de que las comunidades tratemos de dialogar con nuestros mayores, tratemos de hacer algo de promoción y tratemos de recuperar nuestra religión verdadera; es realmente doloroso ver cómo algunos compañeros amigos, en el seno de las familias, algunos mayores, que no se sería que iban a caer en este campo yo les diría de traición hacia nuestro pueblo, están profesando como predicadores de la religión protestante. Es verdaderamente una lástima que compañeros que tenían la conciencia bien puesta, ahora por unos tres reales, por unos tres sucres, yo sé que hay hambre, pobreza, miseria, pero a cambio de unas migajas han cambiado de religión esos compañeros. Estoy seguro que a esos compañeros sí hay cómo recuperarlos en base al diálo-

go, pero definitivamente la organización no puede permitir que esos compañeros vayan vayan por las comunidades destruyéndonos ideológicamente. Frente a esto cerremos filas, compañeros; tenemos que unirnos hombres y mujeres, niños y ancianos para no permitir esa traición flagrante contra el avance de nuestra organización”(aplausos).

Director provincial de educación intercultural bilingüe de Loja.

Compañeros:

“Solamente quisiera referirme a algunos aportes en los que habrá que insistir en los que el sistema nos tiene divididos en diferentes clases sociales; también habría que reconocer cómo nos encontramos en cada una de nuestras familias y de ahí que hoy acabamos de escuchar cómo estamos en cada una de nuestras comunidades, divididos, separados, marginados, cada cual por su defensa propia, por su defensa de sus intereses. Compañeros, muchos han recalado lo que se ha defendido pues la única forma de vivir juntos es dentro de la organización; creo es el único indicador para combatir a cualquier gobierno de turno, a

cualquier organizaciones paralelas a las sectas religiosas; pues compañeros, un llamado fraterno, como un llamado muy especial a nuestros compañeros educadores que están ubicados en cada una de las comunidades.

Tengo la plena seguridad y confío en los educadores tanto a nivel de primaria, a nivel de adultos que también llevamos, pues el deber es de ellos.

Finalmente, pues, hay que tener mano dura con los compañeros traidores; el único objetivo de ellos es dividir; ese es el objetivo grande que los gobiernos de turno, de los grandes países potenciales para que nosotros nos mantengamos peleando entre nosotros; así que hago un llamado más a nuestros compañeros educadores y yo me fío totalmente de ellos porque ellos están directamente relacionados, en directa relación con nuestra comunidad, pues nos estarán informando para hacer frente a eso; pues, compañeros, felicidades por esta gran concentración, llevando así los votos para nuestras compañeras que cada día vamos tratando ya de reivindicarlas. Muchas gracias, compañeros”(aplausos).

Supremo dirigente:

“Compañero Coordinador general de la C.E.I., Compañero Director de Educación Intercultural Bilingüe de Loja, compañeros y compañeras de las organizaciones aquí presentes:

Yo solamente quisiera en esta oportunidad felicitar la asistencia y la realización de esta marcha y de la presencia organizada de la compañera mujer; y no quisiera mencionar las fechas que aquí ya se han mencionado. Las compañeras que intervinieron han dicho lo suficientemente claro por qué se celebra el día 8 de marzo el Día Internacional de la Mujer.

Precisamente este día, la mujer en el mundo se hace escuchar, cuando la participación de la mujer en la producción y en la productividad es muy importante; la mujer, tanto como se ha dicho aquí, históricamente un ocho de marzo, en un taller de textiles fueron maltratadas y más todavía cuando ellas en calidad de mujeres reclamaban sus legítimos derechos, fueron acalladas por las empresas y por los patronos que siempre hasta el día de hoy existen, compañeros y compañeras.

Yo creo que el ejemplo de aquellas mujeres que lucharon en 1858 sigue hasta el día de hoy; las mujeres que lucharon en esos talleres donde ellas producían la mayor parte de los tejidos en aquella ciudad, ese ejemplo, digo, sigue todavía presente con mayor fuerza y con mayor vigor, compañeras. Recordemos no más la historia de nuestros pueblos, la historia de nuestro país, está lleno de la presencia histórica de la mujer; en todos los acontecimientos, en la época colonial, si no hubiera sido por las compañeras, algunas de las luchas que se levantaron en contra de los europeos, en contra de los occidentales, no se hubiera dado a feliz término, si no se habría dado la presencia y la intervención directa de la mujer. La mujer ha sido y sigue siendo, compañeras y compañeros, la presencia importante en el quehacer cotidiano, en el quehacer político de nuestros pueblos; desgraciadamente, la influencia de otras culturas, la influencia de los europeos, la influencia de aquellos que nos conquistaron, de aquellos que nos invadieron, eso nos está haciendo un gran daño, ahora cuando empezamos a establecer esa diferencia precisamente nos trajeron y nos hacen creer a nosotros y más todavía en la juventud.

Yo quisiera llamar muy cordialmente a la juventud indígena, tanto hombres como mujeres para decir que tenemos el mismo valor, la misma importancia; aquí también ya se ha dicho cómo en los tiempos anteriores, nuestros mayores por ejemplo, compartían la autoridad entre el hombre y la mujer; no existe lo que existe por ejemplo en la familia del sector urbano por ejemplo de que el que manada en la casa es el hombre y la mujer tiene sólo que obedecer. Este es un sentimiento que desgraciadamente está empezando a entrar en nuestras familias, está empezando a entrar en nuestras casas y esto no debemos adoptarlo como nuestro, no debemos agarrarlo como nuestro. Hay muchas cosas muy importantes, muy positivas, muy buenas que nos ha traído el mundo occidental; pero hay también cosas muy malas que hay que saber diferenciarlas, que nos están haciendo un gran daño; entonces, históricamente la presencia de la mujer en el quehacer de la vida diaria, de la vida política lo es y sigue siendo muy importante, compañeros y compañeras.

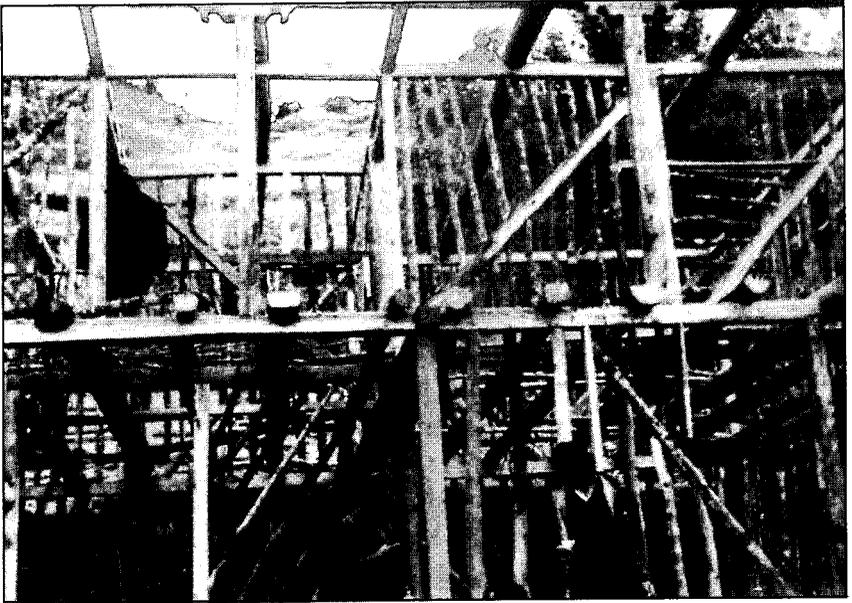
Acordémonos no más de las compañeras Micaela Bastidas por ejemplo, que luchó junto a su esposo, luchó con su familia incluso. Su

esposo, sus hijos, lucharon por dejarnos la libertad a los pueblos indígenas de toda América. Ese famoso tupamaro, Túpac Amaru, que luchó por nosotros, él tenía en su ejército, y aquí quisiéramos decir incluso militar de las mujeres; en sus filas tenía mujeres; sus mujeres eran generales inclusive; y así fue; y eso quisiéramos pedir, reivindicarlo, compañeras y compañeros; recordemos no más, por ejemplo, en el levantamiento de Fernando Daquilema, aquí en el Ecuador; ¿quién estuvo al lado de él?: un grupo de hombres, pero un grupo más numeroso todavía que el de los hombres, de mujeres, las compañeras mujeres.

La compañera Lorenza Liñamay, la compañera Dolores Tacango, ellas fueron luchadoras, lucharon por nuestras comunidades, por nuestros pueblos, como dirigentes, como cualquier otro dirigente; ellas estaban encabezando la lucha en aquellos movimientos; ellas estaban encabezando la lucha en aquellos movimientos...". ●



Construcción, estructura de vivienda

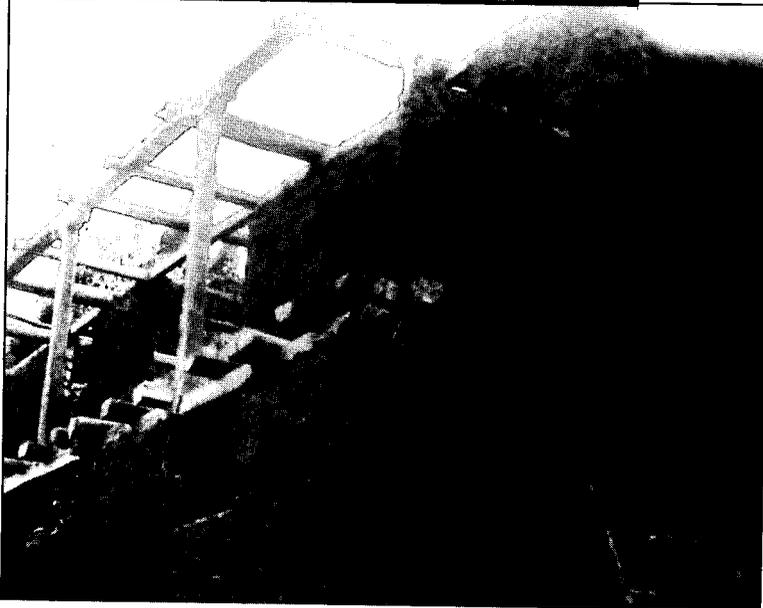


Construcción, estructura de vivienda



*Construcción, terminado
de paredes*

*Festejo en la construc-
ción*





Viviendas

LOJA CASTOMESTIZA

LA SOCIEDAD

No vamos sino a esbozar en este diminuto espacio, lo que es Loja, desde el punto de vista de la configuración social durante las últimas décadas, y ni siquiera avizorar los avatares de los grupos hegemónicos del poder, insistentemente denominados por Fauroux (1984) como “nobleza” u “oligarquía terrateniente”; tomaremos, no obstante, su artículo como referencia para explicar el escalonamiento de una pirámide, cuya cúspide se la disputan nuevos actores que aparecen con el “proyecto liberal” de comienzos de este siglo, el que, en Loja, singular en la historia por su aislamiento, no tuvo la misma repercusión que en el resto del país. El sociólogo mencionado opina que son dos los fenómenos que gravitan en el cambio de la tradicional configuración social durante la primera

mitad del siglo: el advenimiento de una clase media y la crisis de la antigua oligarquía que retoma los viejos rasgos de tenencia de grandes propiedades rurales y que, para 1950 conservaba aún lo esencial del poder aunque no tan neto como antaño. Fue esa también la época en la cual las ideas liberales conceden la atomización de micropoderes regionales, siendo la capital siempre el eje central que permite articularlos con el Estado central.

Pero los trastornos radicales comienzan en 1960, poniendo en tela de juicio toda la estructura económico-política anterior. La Reforma agraria de 1964 favoreció más bien a los terratenientes puesto que los “ex-arrimados” o bien fueron desplazados a los “reasantamientos” o compraban algunas hectáreas que el patrón y la verdad las considera-

ban de muy poco valor agronómico. De manera que la situación del campesinado lojano de difícil pasó a desastrosa merced a la gran sequía de 1968, una de las peores de la historia ya que al suroeste provincial alcanzó niveles de tragedia.

Desde 1964, grupos de estudiantes de extrema izquierda habían comenzado un proceso de “concientización”, que tuvo su efecto en una generalizada rebelión del campesinado por considerar como prioritaria la supresión de las “obligaciones” -prestaciones gratuitas de trabajo ejecutadas en favor del propietario- y la invasión de tierras irrigadas para no sucumbir. Es memorable la opinión pública nacional en favor de ellos debido a la masacre del 2 de julio de 1968 en Santa Ana. El resultado se concretó en la organización primera del campesinado a la espera de una Reforma Agraria moderada que se avecinaba y que propiciaría la parcelación veloz de los latifundios cuyos dueños se deshicieron rápidamente de ellos para transformarlos en capitales bancarios o inmobiliarios. Los grandes propietarios no permitieron el acceso a las propiedades al empobrecido campesinado pero sí a “solventes” rurales, comerciantes, miembros de la alta burocracia o de las

profesiones liberales, médicos o abogados, quienes consolidaron una nueva forma de gran hacienda cuyas superficies oscilan entre 100 y 500 hectáreas, destinada a una alta rentabilidad gracias a su nuevo destino, ganadero, que no requiriere de una mano de obra numerosa.

El grave problema de la sequía remarcable del 68 tuvo precedentes y, largos períodos sin lluvia se sucedieron en el 71, 73, 74,80 y 82, obligando al abandono de tierras para cultivos tradicionales que necesitan de riego (Fauroux 1984:91). La agricultura campesina no pudo progresar debido a que la Reforma Agraria, peculiarmente en Loja tuvo características singulares debido a la asignación de tierras en insuficiente cantidad a los antiguos trabajadores precarios y a que los intentos cooperativistas tuvieron dificultades por falta de arraigo en esta práctica. A esto se sumaron los pagos que debía efectuar los beneficiarios por sus adquisiciones. Todo esto contribuyó para que no se sobrepase el nivel agrícola de autosubsistencia y que los paisanos emigren masivamente, luego de la gran sequía colonicen diferentes zonas ecuatorianas, sobre todo del septentrión del sector amazónico pero también hacia la capital de la república, la de

la provincia, y otros polos de atracción (Guayaquil, Santo Domingo de los Colorados, etc.).

Esencialmente agrícola, la ciudad capital, Loja, durante varios siglos no tuvo sino una población que oscilaba entre los 10.000 y 15.000 almas. La gran mayoría de la población vivía de la agricultura con el esquema de la hacienda en donde la piedra angular es el patrón de la misma.

La primera mitad de la centuria presente la historia atestigua una muy paulatina desruralización pero en la segunda, un súbito crecimiento pues de los 15.400 habitantes con los que contaba en 1950, ya para 1962 eran 26.800, 47.300 en 1962, 47.300 en 1974 y más de 71.000 en 1981. ¡En sólo treinta años se había quintuplicado el número, lo que no sucedió durante cientos de años. Los recién llegados, campesinos empobrecidos, ocuparán cargos burocráticos bajos, al tiempo que toma vigor, con ellos, la profesionalización del magisterio laico, proceso que había comenzado a desplazar de este quehacer a la iglesia desde los inicios del proyecto liberal, uno de cuyos grandes ideólogos es justamente el lojano doctor A. Cueva, quien, en su época, había presenta-

do la propuesta de supresión del concertaje. La masa de la población, que a partir de 1950 vive en la pobreza fue el caldo de cultivo para un fenómeno inesperado: el populismo de la década subsiguiente, que, protegido por la vehemencia de la oratoria de su carismático líder José Castillo Luzuriaga, en torno al cual se agruparon los lojanos carentes de vivienda, resquebrajó la acalorada discusión y aspiración de liberales y conservadores. El lema de "Si, juro" o el fenómeno del "sijurismo" era una especie de "justicialismo" ecuatoriano y una réplica de lo que a nivel nacional pasaba con Velasco Ibarra. Aun cuando los "sijuristas" quedaron desilusionados, el movimiento cimentó la oposición entre los estómagos vacíos de las masas y la opulencia de los sectores oligárquicos.

De manera que la segunda mitad de este siglo XX, Loja ha conocido una *diferenciación de los sistemas de producción* muy marcada pues a partir de 1950, y sobremanera, de 1968, el poder latifundista dejaba solamente rastros en donde la vieja hacienda sobrevivía hasta los ochenta como el polo de convivencia social y política; es el caso de Vilcabamba-Malacatos y uno que otro sector de Cariamanga. De modo

que los escombros del modelo que vertebró durante siglos el esquema económico de la región, han servido de base para que Fauroux (1984: 93 y ss.), reconozca los siguientes aspectos del cambio hasta finales de la década pasada, cuestión que ha variado muy poco en su pendular inclinación hacia una u otra rama de actividad hasta hoy:

-La hacienda tradicional adaptada, persistencia de la colonial, aunque ostensiblemente reducida luego de la Reforma Agraria de 1973, aunque mantiene las mejores tierras, las que no fueron vendidas a los ex-arrimados; la mano de obra, mucho menos numerosa, proviene con frecuencia de estos últimos, convertidos en asalariados, quienes mantienen su articulación, a veces paternalista, dependiendo de la oscilación del nombre del propietario, con él, quien, a su vez, ocupa siempre una importante dignidad a nivel provincial, cantonal o parroquial en donde ejerce su influencia.

-La gran explotación, con extensiones variables entre cien y quinientas hectáreas o más, siempre destinada a la ganadería. Su dueño no es de la oligarquía sino su actividad comercial o el dinero obtenido en el exterior le ha permitido su ad-

quisición. La expulsión de los arrimados ha sido, por parte de estos nuevos ricos, quizá, en comparación al trato que dió el latifundista tradicional, la expresión de una relación marcadamente más burda. La crianza de animales no requiere sino de un mínimo de asalariados (cuadrillas que trabajan a destajo) y evita a toda costa la invasión de sus terrenos por parte de quienes no los tienen. Estos propietarios en general no residen en sus “explotaciones” y se insertan, por el poder económico, ocupando un status muy elevado en las ciudades en donde viven.

-Los sistemas minifundistas, aparecidos con la Reforma agraria, en concreto son parcelas de arrancadas por los ex-arrimados; tienen generalmente una superficie muy reducida. La aparición de nuevos poblados ha favorecido, debido a la influencia de agentes externos o del Instituto de Reforma Agraria y Colonización (IERAC), la formación de cooperativas o sindicatos, que en el mejor caso han servido para obtener créditos bancarios; las difíciles condiciones de vida de estos minifundistas han exigido la emigración. Las Juntas Pro-Mejoras parroquiales o de los caseríos están siempre representadas por pequeños comerciantes, el profesor del pueblo...

-*Industrial*, cuya mejor expresión es la refinería de caña de azúcar desde los cincuenta en el valle de Catamayo, que distribuye su producto en todo el país. Concebida como una empresa capitalista moderna de tipo familiar, es propietaria de un poco más de trescientas hectáreas y arrienda otras setecientas; más de ochocientas suplementarias alimentan también la fabricación, asistiendo técnicamente a los propietarios a cambio de la compra de las cosechas. En gran medida, Catamayo dependía mucho de las plantaciones de caña de azúcar, siendo este ingenio, el pionero de una experiencia económica nueva en la provincia. El grupo familiar que ha comandado la actividad, tiene su puesto seguro en las altas esferas sociales y ha originado la agresiva oposición de un incipiente sindicalismo obrero.

Pero no sólo que se han variabilizado los sistemas productivos sino que se han vigorizado los *polos urbanos secundarios*. En efecto, a mediados de siglo, Catamayo, Cariamanga y Macará apenas sobrepasaban los tres mil habitantes. En 1974 ya tenía 6400, Cariamanga, 6700 y Macará, más de 8000; Catacocha de 2700 a 3700, Celica de 1500 a 3100. Todos estos aglo-

merados urbanos juegan un papel polarizante puesto que como afirma Francis Duverneuil (citado por Fauroux 1984: 95-96), *estas cabeceras cantonales están situadas en zonas pobladas y son pues lugares de encuentro entre comerciantes y campesinos para la venta de las cosechas. Son también lugares de aprovisionamiento de bienes de consumo pues su comercio es próspero e importante. Ahora son también centros de educación porque hay colegios e incluso extensiones de la Universidad Nacional de Loja. Son centros de atracción, polos locales de convergencia de los rurales. La autoridad militar les implica también en el acuartelamiento de sus tropas...La actividad agro-pastoril de estos cantones le permite crear toda una infraestructura de comercios y servicios que torna atractivas a estas poblaciones...* (traducción libre de N. Almeida). En 1910 había 6 cantones y 32 parroquias; para 1984 se contaba con 12 cantones y 75 parroquias. No hay una verdadera polarización de estas villas con el mundo rural que los rodea pero expresan la afirmación de micropoderes locales.

El rápido crecimiento de Loja ha modificado el rol que ella jugaba en su espacio regional; ahí conver-

gía todo poder para aliarse o confrontarse. Era además un enclave muy prestigioso con su gran colegio secundario, la universidad, clubes literarios, prensa erudita. Mas no fue un centro ni económica ni administrativamente importante por la ausencia de un aparato estatal en realidad organizado. Mercado semanal no hubo antes de 1916; desempeñaba un papel secundario en la comercialización del café; se compraba y vendía trigo pero también en Saraguro, Gonzanamá y Vilcabamba; el maíz sí, aunque además en Saraguro y Gonzanamá. En cuanto a las bestias, a pesar de la presencia de CAFRILOSA, camal industrial, en el mercado de Loja reinaba el desorden del que hasta hoy sufren los de otras capitales de provincia.

Según el tantas veces citado Fauroux (1984:96), ...*La reputación (mala) adquirida por Loja a propósito del tráfico de pasta de cocaína es largamente usurpada. La droga transita bastante, en efecto, por la región, pero la ciudad no constituye una etapa particular. Al contrario, es verdad, muchas sumas adquiridas ilícitamente se "blanquean" en Loja bajo la forma de casas renteras, de pequeños comercios ...*(traducción libre de N. Almeida).

Hoy por hoy Loja es una importante capital administrativa y política provincial, centro de la preeminencia de un partido conservador (en su expresión progresista) que ha dado una fisonomía política muy particular a Loja con respecto al resto del país.

En fin, el Programa Regional para el Desarrollo del Sur del Ecuador (PREDESUR), es un organismo público que tiende a concentrar y coordinar esfuerzos de entidades públicas de Loja, El Oro y Zamora Chinchipe para sus fines, y trata de arrancar al máximo los escombros de los poderes tradicionales.

PRODUCTIVIDAD

La región centro sur de la provincia cuenta, según Gondard (1983: 290 y ss.), con dos zonas de producción y, por tanto, de uso del suelo diferenciables; refirámonos primero a la correspondiente al piso intermedio, tibio y húmedo.

...*La variación de este límite señala "la importancia de la exposición hacia el Oeste", al viento de la Costa y a las neblinas; asciende de Oeste a Este, cuando se pasa de*

la primera a la segunda o a la tercera cresta. Se encuentra entre 1.000 y 1.100 m. al Oeste de Alamor, a 1.200-1.300 m. sobre Macará al extremo Sur; asciende a 1.800 a 2.000 m. en Celica, a 2.000-2.100 m. en Cariamanga y a 2.200 m. sobre Catacocha.

Las formaciones originales han sido reemplazadas por pastizales y cafetales. Se trata entonces de un área agro-pastoral. El café se siembra en asociación al banano que protege en zonas quebradizas a árboles de guabo. Conforme pierden la humedad los terrenos, se arriba a los maizales.

...La zona del café tiene el aspecto de un piso bien definido; rodea a toda la provincia de Loja como un cinturón. Comienza en Zaruma-Piñas en la provincia de El Oro, continúa hacia Olmedo, Cangonamá, Lauro Guerrero, Vicentino, El Limo y aparece en nuestro mapa en Alamor, luego en Sabiango-La Victoria, por fin más abajo de Cariamanga y sobre Amaluza. Allí, el cultivo del café, sin ser dominante como el de maíz procura mayores ingresos; debe entonces ser subrayado ya que es característico del sistema de producción (Gondard 1983: 291).

Los mejores ejemplos los tenemos en Sabiango, encima de Sozoranga y La Victoria, en donde cuando se lo cultiva cerca de las casas está asociado a aguacates, naranjas, limones, mandarinas, banano y guabas. En La Delicia, hasta los 900 m. hay cacao. Mientras menos grande sea la parcela, más miembros de una familia aseguran el proceso agrícola, y en las fincas chicas, la densidad poblacional es más elevada.

El mismo científico describe algunos sistemas de agricultura de "temporal" en las *tierras bajas y secas*".

El primer tipo, más intenso, asocia el maíz, el fréjol o la sarandaja (Dolichos lablab) que se siembran en un mismo campo y otros cultivos tropicales que se plantean en los campos vecinos (particularmente la yuca). Los huertos, con árboles frutales y a veces con un poco de café bajo sombra, están junto a las viviendas (Gondard 1983: 292).

En el segundo tipo, aún maicícola, predomina el cultivo de maní.

La zona es más caliente y más.

seca que para el sistema precedente. Este tipo se circunscribe muy claramente a la parte central de la provincia, entre Catacocha, Celica y Macará en un piso intermedio, bajo el bosque semidecídúo y sobre el bosque seco. Su reciente desarrollo en Macará está vinculado a la extensión del período de irrigación. En cualquier otro sitio se trata de un cultivo bajo lluvia (Ibid.: 292-293).

El maíz es el cultivo de renta comercializado en su totalidad mientras que la mayor parte de maíz es conservada para la alimentación de la familia, la crianza de aves y sobre todo para engordar cerdos. P. Barret y F. Guamán han demostrado que el 90 por ciento de las explotaciones de menos de tres ha. y el 100 por ciento de las explotaciones de más de 3 has., engorda por lo menos un cerdo. Esta transformación directa de la producción en una asociación agrícola/ganadería, merece ser recalcada. Estos animales, cuyo precio es mayor en función del mayor volumen de grasa (por la manteca), son comprados en el mercado semanal de Catacocha por las fábricas cuencanas de embutidos. Sería, sin duda, interesante saber desde cuándo existe el flujo hacia

el Azuay, pues éste supone una comunicación intensa, primero de la provincia de Loja hacia la ciudad de Cuenca y luego, una buena red de redistribución nacional.

¿Es reciente este vínculo entre Centro Loja y Cuenca? ¿Cuál es el grado de dependencia que éste implica para una parte de la provincia de Loja frente a la capital del Azuay? (Ibid: 293).

El tercer tipo de agricultura de temporal incluye varios sistemas que poseen como factor común la preponderancia exclusiva del maíz sobre cualquier otro cultivo. Entre éstos se encuentran los sistemas semiextensivos existentes en Pindal-Sabanilla: obreros que no poseen ni la condición del trabajador agrícola como tal, oficialmente declarado, ni las condiciones de los antiguos precaristas, siembran "al partir" grandes extensiones en monocultivo de maíz ... El propietario empleador provee la tierra y la semilla, "el partidario" su trabajo. La cosecha se divide a medias (al partir). Otras veces firman un contrato escrito en debida forma: el propietario provee la tierra y el prestatario se compromete mediante letras de crédito al pago de un monto fijo por hectárea (setecientos u ocho-

cientos sucres por hectárea este año agrícola 1981-1982). Si la producción es insuficiente para afrontar la deuda, el obrero debe vender su propio ganado para cubrir las letras; en el caso de una buena cosecha, la ganancia puede ser importante, pero el riesgo es grande tratándose de esta región de albueros climáticos frecuentes. ¿Es una forma contractual moderna o un nuevo precarismo disfrazado? (Ibid., 293).

“Los sistemas pioneros de desmonte” de la vegetación arbustiva xerófito que se instalan después de la división de tierras de “campo abierto” que pertenecieron a las haciendas, están también incluidos en este tercer tipo, se los observa en muchos sitios: al Sur de La Toma, al Sur de El Ingenio, en el valle del río Pindo, etc.; en donde no se ha expandido el cultivo de maní. El cambio de paisaje es espectacular de un año a otro; también aquél de la producción que ha aumentado considerablemente y reemplazó a la ganadería muy extensiva llevada a cabo en campo abierto (Ibid.: 294).

Dos constantes del paisaje ligadas entre ellas, reflejan siempre este sistema: sólo las parcelas de cultivo se encuentran cercadas (el cerra-

miento se construye a base de material espinoso sacado para desmontar el terreno; colocan ingeniosamente los troncos y las ramas para constituir una barrera sólida y eficaz, aun contra las cabras). Al lado, el espacio de vegetación natural se halla abierto, es un terreno de pastoreo suelto donde se esparce libremente el ganado mayor y menor: es el “campo abierto” que aún traduce el predominio de la ganadería extensiva en la zona seca, a pesar de las recientes transformaciones que la están modificando fundamentalmente (ibid.: 294-295).

La gran variabilidad ecológica lojana ha propiciado el desarrollo de los cultivos irrigados, cuyo elemento fundamental, el agua, es escasa, pero las pozas de sectores aluviales o las vegas de los ríos han favorecido la producción de caña para el ingenio o las destilerías (de alambique rústico), hierba de pasto y sobre todo el arroz.

Así, ...Desde algunos puntos de vista, el cultivo de arroz desarrollado alrededor de Macará puede verse como uno de los más hermosos logros de la agricultura lojana. El arrozal luce magníficamente después de atravesar el bosque seco. Las “pozas” se escalonan sobre las

tierras aluviales donde al seguir las curvas de nivel dibujan numerosos graderíos de poca elevación que compensan el desnivel. Algunos árboles de mango y una que otra mata de maíz sembrada sobre los diques completan el cuadro de una monoespecialización agrícola con la cual no compite localmente cultivo alguno (Ibid.:306).

La poca extensión de sus cultivos no representa sino un mínimo de la producción nacional debido sobre todo a la poca extensión de los terrenos destinados para su siembra. Por otro lado, el extremo norte del Perú, Piura, es también mercado para su comercialización.

Aunque los valles fértiles serranos han sido más precozmente utilizados para la siembra de la caña de azúcar, este producto es más rentable en la costa, aunque,

La cuenca de la Toma es la excepción. Pensamos que esto se debe por una parte a las fuertes temperaturas favorecidas por el encerramiento de la cuenca, sin que haya altas montañas en los alrededores para estimular una inversión térmica nocturna demasiado fuerte; incluso la altitud del valle es relativamente baja, 1.200 m. contra 1.600

m. en Salinas (Imbabura). Por otra parte, el sistema de producción se ha modernizado con el impulso del "ingenio": era para éste una cuestión de sobrevivencia.

Exceptuando una franja de policultivo en pequeñas explotaciones, la caña de azúcar ocupa la mayor parte de las tierras irrigadas del valle de La Toma. La homogeneidad del parcelario dejaría pensar que se trata de una sola empresa agrícola. En efecto, aún si el ingenio no es propietario de todas las superficies sembradas, controla la mayor parte de la producción mediante un sistema contractual: por la asistencia técnica que llega hasta la nivelación del terreno y el reordenamiento de la red de acequias, y a cambio del adelanto de los medios de producción (insumos), el propietario se compromete a vender toda la zafra al ingenio que goza por otra parte de un quasi monopolio y donde, además, podrá eventualmente conseguir un empleo de peón.

La única competencia es la de los "trapiches" artesanales que fabrican la panela. Es así como las plantaciones de mediana plantación aisladas fuera de la cuenca de La Toma, hasta Malacatos, Yangana, o

ubicadas en el valle del río Jubones, valorizan por sí mismas su producción.

El calentamiento a base de leña de estas instalaciones artesanales, durante siglos, junto a la multiplicación reciente de los hornos de ladrillo que acompañan la "explosión urbana" en La Toma, tienen sin duda algo que ver con la deforestación total de las vertientes y no se debe acusar a las cabras de todos los males, aunque su vagabundo en busca de alimento obtaculice la regeneración de la cobertura vegetal ya difícil en razón de las condiciones climáticas.

El monocultivo de la caña de azúcar parece ser una especialización de explotación grandes o medianas. En las pequeñas explotaciones, la caña está integrada a un sistema de policultivo y se complementa con otras producciones numerosas.

Entre los diversos tipos de policultivo irrigado de fondo de valle que hemos diferenciado..., es el tipo de huertos con café en Vilcabamba el que menos debe a la irrigación. Se trata de un sistema mixto que asocia al huerto (grandes árboles para sombra, cítricos, café, bana-

no), pastizales, yuca, caña de azúcar, cultivo de maíz bajo lluvia o con irrigación según los casos. No es un sistema muy intensivo, es más bien un pequeño policultivo de subsistencia basado en las numerosas posibilidades que ofrece un clima sin exceso.

El café está destinado sobre todo al mercado, sin embargo la prosperidad de las dos piladoras locales se debía tanto a la producción proveniente de Zumba como a la producción local. Actualmente, la vía es directa gracias al avión taxi Zumba - La Toma; las recuas de mulas que se encaminan por el cuello de Yangana permanecerán pronto como recuerdos históricos.

El policultivo mixto desarrollado en las pequeñas explotaciones de la cuenca de La Toma y de Malacatos es mucho más intenso, asocia a la yuca y al maíz, algunos cultivos de tomate y tabaco destinados al mercado.

En Malacatos, el policultivo integra también algunas parcelas de secano sembradas en maíz y en campo abierto para la ganadería; en el valle irrigado el fréjol y el tabaco son las especulaciones principales.

El cultivo del tabaco es particularmente importante y controlado puesto que una sociedad tabacalera asegura el asesoramiento técnico y compra, a precio fijo, toda la producción de las plantaciones que recomienda o encomienda.

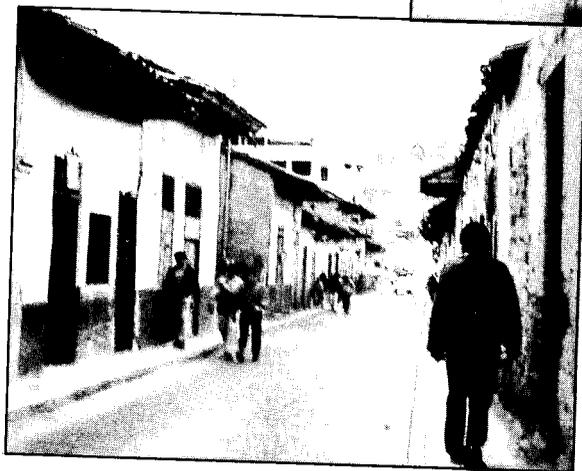
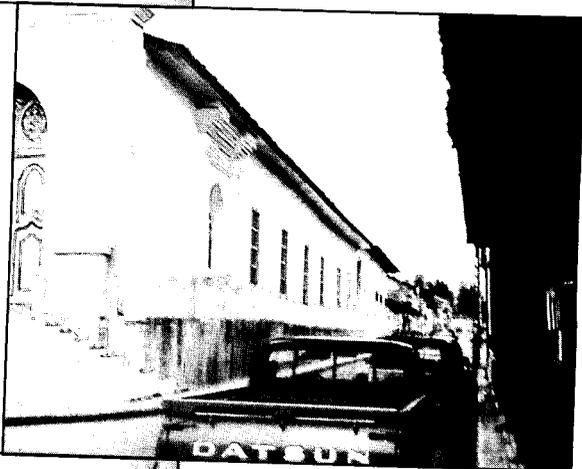
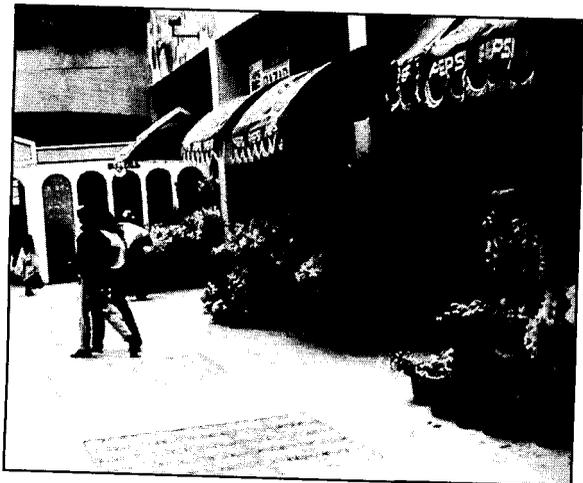
En La Toma, en el transcurso del año se suceden dos ciclos de cultivo sobre la misma parcela: maíz en invierno y hortalizas (tomate, fréjol) en verano. De acuerdo a la dimensión de las explotaciones y en función de la disponibilidad de mano de obra familiar que permite la extensión de los cultivos de hortalizas, la superficie sembrada con caña será más o menos grande. Los mangos y los cítricos dan a estas pequeñas explotaciones un aspecto arbóreo que recuerda el de la vegas que se encuentran aguas abajo a lo largo del curso medio del Catamayo y de sus afluentes.

En la Vegas de centro Loja los cultivos irrigados (camote, yuca, banano, caña, cítricos, mangos) están destinados esencialmente al autoconsumo y los cultivos bajo lluvia al mercado, ya sea directamente como el maní o indirectamente como el maíz, a través del engorde de los cerdos y de las aves (en parte únicamente) (Gondard 1983: 307 y ss.)

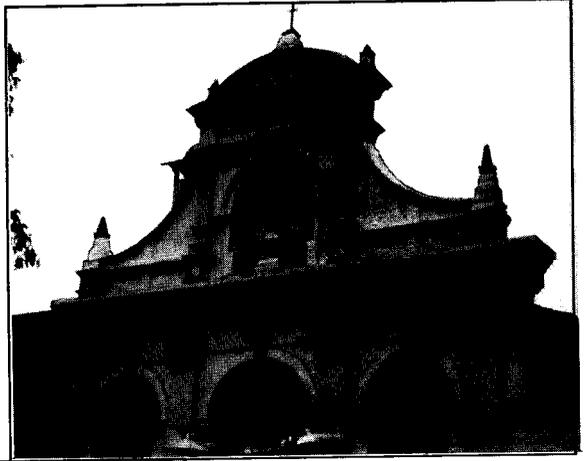
Refirámonos brevemente a la ganadería del sector centro sur. Es relevante la actividad aunque de bajo rendimiento; se trata de una crianza de ceba, en lugares húmedos o irrigados como el valle del río Pindo, en donde en la Hacienda El Ingenio, los cuatro o seis litros por cabeza abastecen la elaboración de quesos frescos. La preferencia por el ganado criollo tiene que ver con la mejor rentabilidad.

Las zonas secas están destinadas a los animales bovinos, que no son reemplazados de modo alguno por las cabras, tal vez más numerosas que las otras regiones del país en tanto que los ovinos son virtualmente inexistentes. Los grandes ganaderos poseen un buen número de bovinos y algunas cabras, cuestión que es invertida en el caso de los pequeños propietarios.

Según el propio Gondard (1983: 299 y ss.), la alimentación bovina supone una estrategia de combinación de los recursos vegetales y se desarrolla en el curso medio del río Alamor, en el curso bajo y medio del río Catamayo, en el extremo Oeste_Suroeste de la provincia. En los tres casos "la movilidad es imperativa".



Loja



Loja

Los hatos son desplazados cíclicamente a los sectores en donde la vegetación alimentaria es suficiente aunque en períodos de sequía el esquema es alterado, lo que implica siempre el traslado de las manadas hacia sectores diferentes, incluso lejanos -como Arenillas Santo Domingo de los Colorados, Lago Agrio, Zamora, etc., lugares colonizados por los lojanos durante la famosa sequía de 1968-; en este caso los animales no regresan.

Caballos, mulas y asnos son criados en menor escala en toda la provincia.

ARTESANIAS

Como en casi todos los sectores ecuatorianos, la reiterada propaganda de los medios de comunicación, los valores que impone la educación formal y un apego casi inconsciente a los productos “de marca”, inciden en el desprecio por los productos artesanales.

El quehacer de la manufactura sin embargo, trata de robustecerse, o bien por la agremiación o por la iniciativa privada para dar una mejor salida a los productos.

En Loja sobreviven variadas muestras de esta notable actividad y el barbero de silla y navaja, el zapatero remendón, las carpinterías, panaderías de horno, están repartidas en todos los cantones. Igual sucede con los orfebres, pero casi ya no hay alforjas o cestos en el mercado. La pirotecnia es “importada” del Azuay y sólo una que otra dama teje a crochet o utiliza los “palillos”. Las costureras perduran y los bordados se restringen más bien a la zona norte. Aunque se ha visitado a una “toquillera”, la provincia nunca tuvo su fuerte en la confección de sombreros de paja. Vale la pena mencionar, y esto también para la región que:

Muchas y muy variadas podrían ser las explicaciones que podríamos intentar dar para entender el poco apego por lo “popular” en nuestro país, pero lo cierto es que “de facto” esta situación se ha dado. Bien podríamos afirmar que tan solo desde unos diez años, se ha dejado de ignorar al quehacer popular y gradualmente se ha ido aceptando como un producto cultural. Como decíamos anteriormente, la gama de explicaciones que en torno a ese problema se ha dado es grande, aquí mencionaremos tan solo una, la misma que por su contenido es

muy indicativa de lo que hemos venido diciendo:

Afirmados en un elemental positivismo, vida independiente es sinónimo de progreso, progreso sinónimo de europeización acrítica lo que solamente es posible eliminando el "lastre" de ignorancia y vulgaridad indígena y colonial. Se habla frecuentemente, como medida salvadora, de promover masivas inmigraciones europeas portadoras de civilización y progreso, para diluir hasta la consumación las prácticas de barbarie de nuestros pueblos (Malo, 1980, 439 Naranjo y otros 1990: 2-3).

No se indica el lugar en donde se realizó la entrevista aunque vale señalar que en el mismo Saraguro mestizo se logró una que otra. Este quehacer no morirá.

ZAPATERIA

“Más de treinta y cinco años llevo en este oficio; el cariño del padre quería que salgan de aquí de Saraguro; entonces tuve que quedarme aquí y obligado tuve que aprender la zapatería, desde los trece años a levantar zapatos; después, obligadamente, tuve que aprender a mo-

delar, cortar, modelar y aparar o coser zapatos. Yo hago todo tipo de calzado, inclusive zapato ortopédico; también le hago zapato para cualquier pie, o sea, si el paciente tiene receta, yo le hago de acuerdo a la receta; si no le hago yo mismo, le tomo la medida, le hago parar, le veo qué necesita, taco alto y ponerle por dentro del zapato, yo construyo todo eso. Sólo en cuero y calzado, con llanta, más fuerte trabajo, más duro, pero más durable. depende del cliente porque aquí se trabaja siempre a lo antiguo. Lo que se dice, honradamente, porque los zapatos que vienen ahora son sólo pegados, zapato que sirve sólo para terreno seco, para asfalto; pero, se mojó, fin del zapato porque son cartón por dentro. Conforme aprendí yo a armar el zapato de suela, contrafuertes de suela, emplantado se llama una parte del calzado y otra parte se llama trincado, cuando se hace con cerco angosto, pegado al zapato. Ahora, lo que se hace en emplantarle y ponerle cerco corrido y le ponemos mangle, un palito; se le pone el cerco, luego la tapa y se lo cose; aparadoras son las que usted ve; hay unas máquinas más fuertes para pasear que llaman o para puentear.

La suela la compramos nosotros por libras; ya está cara y apenas es-

tamos comprando por centímetros cuadrados, lo que equivale a un Kip que compraba usted antes; el Kip era 28 cm.

Por supuesto que hay que seguir un proceso. Para confeccionar zapatos, zapatos nuevos, , se necesita suela delgadona para poner los contrafuertes, las partes fuertes del zapato para que se tuerza en lo que llamamos contrafuerte y la punta que lleva también una partecita de suela dura. Seco se llama una primera tapa que se pone después que el zapato está armado; luego, se coloca otra tapita con mangle o cosida; si no, a falta de ello, llanta; ese es el proceso del zapato.

Las hormas se compran; he construido yo unas para lo cual hay que buscar la madera más fuerte, de eucalipto.”

“¿Y no hay problemas de rajaduras?”

“No, se compra la horma seca porque si es en verde se parte y hasta se reduce. Yo hago hormas también, como le digo; más antes tenía que trabajar un poco más porque yo educaba a mis hijos en Loja; entonces, tuve que educar cuatro en la universidad, cuatro, de una sola.

Entonces, yo me dedicaba a economizar y no podía comprar un par de hormas que costaba mil ochocientos en ese tiempo; ahora cuesta diez mil sucres un par de hormas. Es difícil entonces tener zapatos con hormas manufacturadas. A mí, gracias a Dios, trabajo no me falta; me he garantizado un trabajo bien hecho, la confección bien hecha. Yo tengo fama; ya cuando el compromiso es grande y hay clientes que nunca me han traicionado, yo tengo que responder obligadamente. El calzado está caro ahora”.

“¿Y frente a los nuevos tipos de calzado que han salido, ha mermando la clientela?”.

“La clientela, no, no; la verdad es que a mí, trabajo no me falta; yo produzco cuatro, cinco pares semanales, haciendo yo todo; entonces no baja porque la plaza es segura. La calidad es lo que se impone porque se hace bien construido, con buen material”.

JOYERIA

“En primer lugar se trabaja con el medio de moldes; amoldar que se llama es un cajon de tierra, tierra especial; para vaciar , para cualquier

cosa que sea vaciado; una vez preparado se la mueve en las pecesas; terminado eso se lo manda a secar al fuego, a la candela; cuando está seco se lo funde y se lo vacía en la prensa al níquel, la plata, o sea, cualquier clase de metal; una vez que ha terminado este vaciado se le saca y se le viene a confeccionar a pura lima, pura lima porque hay los metales y toda la cosa esa; se le lima un poco; se le une en todo; se le une en todo porque salen divididos; se lo amarra en un alambrito, se pone la suelda y se le manda afuera a soldar eso; una vez dado figura a lima, se lo lava amano; después se le pone una tierra y se le platea para que salga bien blanco o si no, se le deja en natural; limas, pinzas, playos, tenazas, mallas, martillos, que no falten porque se los necesita a cada rato.

Ahora, para hacer las cadenas y se le pesa tres onzas, cuatro onzas, según el grosor de una cadena de plata; entonces, se le pone a la llama, se le manda a la candela y se le va a hacer un cuadradito, de este portecito en las piedras on en el ladrillo; de allí, se le jala sólo a martillo, para laminarlo, entonces de allí le manda (a la laminadora) la primera; una vez que está dado el hilo, una buena veta para poder hacer

fuerza para darle el hilo. Se lo corta a medida y se lo va trizando todito; una vez que está trizado esto, se lo va doblando; una vez que está doblado se lo coloca una piedra y ahí se le pone la suelda en estas uniones; ya no hay cómo mandarle a la fragua porque se derrite; una vez que está soldado comienza ya la cadena; entonces, la apertura tiene que ser más violenta; una vez esto, salen todas las impurezas viene la blanqueada. Nosotros estamos trabajando con limón, con ácido sulfúrico; limón y sal es mucho mejor; sólo plata y metal; no hay trabajo para oro. Y luego para hacer los platillos pues es la misma historia; se escoge la barra más gruesa para hacer los arcos y los platillos tienen que ser bien finitos y se tuerce y se lo voltea para hacer la planchita; bien torciditos se rellena el arco de los platillos; una vez soldado se puede hacer la filigrana.

El tupo es más trabajoso de hacer; hay que golpear con cuidado; los pasos son iguales, en candela. Pero los tupos es más fregado de hacer por los moldes.

Se hace de todo, anillos, pasadores, sólo a base de fuego.

El metal se compra de lejos, en

Loja; es caro; se obtiene a base de cucharas de plata, monedas de mil peruanas, esa es la mejor plata. Y ando recogiendo, yo traigo de varias partes la plata y dicen que yo tengo plata para la venta”

ALFARERIA DE TORNO

“Trabajo sólo en esto. El material se compra: un tanto de buena tierra, un cajón o tanto vale cinco o diez mil sucres. Los productos se hacen con la ayuda de una mesita y un horno. Puro leña se necesita, lo que cuesta dos mil quinientos o tres mil la mula; otros tienen hornos eléctricos y ya no ocupan leña. Tengo además tierras para desbastar, torno, harnero para cernir; en Cuenca dicen que mi padre trabajaba maravillas. Trabajo todo el tiempo de lunes a sábado de seis de la mañana a seis de la tarde.; de repente, cuando hay peoncitos pagan para aprender, un poquito. Cuando hay barniz o pintura o vidriado por dentro y por fuera pagan más; por el material se gasta trescientos y se vende en quinientos cada olla. Para la cantidad depende; se puede hacer veinte macetas maltonas en el día, hasta treinta se puede hacer; ollas, veinte semanales.

El proceso es largo; moler la tierra es fregado, cernir, remojar, amasar, torno, secado al sol, luego de seco se asa. Hay que cargar al horno; con unas cien piezas a la semana no hay ni para la papa. Vendo directamente aquí aquí o vienen de Loja; no hay contratos pero hago por obra. En Cuenca compran por cantidades; también se puede hacer trescientos platos por semana. No se produce fijamente, los que se venden a cien sucres. A veces uno se enferma y no se hace nada; se saca unos cincuenta mil a la semana. La mujer ayuda, no es mía propia. Mi hijo ya no quiere al oficio; tengo más de cuarenta años en esto, desde muchacho. Fui a la escuela y el arte aprendí de mi finado papá.”

LA CERAMICA DE CERA

-¿En dónde consiguen la arcilla?

-De un sitio de la comunidad; antes fue una hacienda; de allí sacan todos, es buena arcilla.

Luego de mojar con agua la pisan para sacar las “malillas”; luego se mezcla con arena. Cuando el recipiente está seco se pinta con una especie de caolín antes de hornear;

en la elaboración no entra el torno ni aquí, ni en Taquil ni en Cachipamba; se los hace a base de golpeadores.

Cuando está preparada la “parada”, la viran; la producción de dos días es de diez a quince ollas.

Primero se hace una bola y a partir de ella se da las formas; dejan para que se oree el producto y, luego de aplicar un engobe colorado, se deja secar ocho días; luego se coloca en la pampa un poco de ollas y encima leña; antes se preocupan de pulir el engobe con una piedrita lisa (cuarzo)

Hay gente que viene de Guayaquil, Loja, del extranjero, Suiza.

La quema dura una hora.

Producimos vasijas grandes, figuras, vírgenes, puercos, pájaros, gallinas, platos.

Sólo aquí y Tacoranga hacen ollas; es trabajo de las mujeres; allá hacen muy gruesas; además hacen en Limones que es mismo sector de la parroquia Taquil.

Aparte del alisador de piedra utilizan un molde seco para la ela-

boración. El molde es indispensable pues sin él se aplastaría la olla; los golpeadores, macho y hembra juegan igual papel. Para el filo se utiliza una tablita y una hoja de duco. Para las figuras empleamos un lapicero y para las tayitas (incisiones), una ayora.

Mi mamá, Panchita, tiene 88 años y es lo único que hace y ha hecho toda la vida.

Por su parte, la mujercita asegura que con las ollas se coge buena plata; mandan a hacer por mil sures, hay bastante trabajo; los hombres ayudan a traer la leña y mi hijo acompaña a vender.

La leña acarrean del cerro y consiste en faique y chamiza para negrear; cuando ya está seca y pintada la pieza se la negrea con chamiza y durante la quema con leña, se torna amarillo.

Elaboran macetas, recipientes con asas de fijación horizontal, cazuelas de fondo plano, floreros, pájaros con incisiones o excisiones, aves con falsos mangos, en fin, figuras que representan la fauna y flora de la región, motivos caprichosos con técnica prehispánica. Las paredes son espesas o finas; en gene-

ral las formas son una mezcla de ver-
tedera española y forma aborígen.

Hay minga de la capilla, minga
de agua. Hay pocas mingas, en los
barrios hay minguitas, para cultivos,
se da sus tragos, etc.

Producimos papas, maíz, cebada,
, cada uno tiene su parcela; para
el transporte utilizamos bastante el
caballo.

EL HABITANTE DE CERA

*Pertenece al llamado campesino
mestizo, con influencia del palta
que habitó estas tierras antes de la
conquista española: es de tamaño
mediano, ni grande, ni pequeño: la
talla no es superior a 1.65 m. en el
hombre, y de 1.55 m. en la mujer;
tiene piel oscura; pelo negro y la-
cio.*

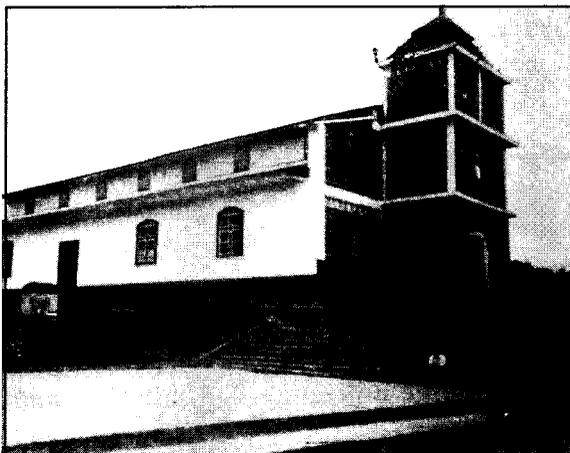
*El mundo del ceranio es peque-
ño y rutinario, se circunscribe a su
hogar, su casa y su parcela. En este
medio cumple su ciclo vital y vive
sin necesidades, aceptando sin pro-
testa todo lo que a su contorno ocu-
rre como un sino. Profesa la reli-
gión católica; habla el castellano,
notándose algunos modismos y tér-
minos propios del lugar.*

*La mujer cerania es pacífica y
resignada; su piel, especialmente en
los brazos y manos, es morena, ru-
gosa y apergaminada por el cons-
tante contacto con la arcilla. Ella
es laboriosa, todo el día trabaja;
trabaja lento y sin premura; sin em-
bargo, constituye un elemento im-
portante en la economía del ho-
gar ceranio. Dispone minuto a mi-
nuto de su tiempo para atender los
quehaceres domésticos mientras
modela la arcilla (Punín de Jiménez
1977: 17).*

CUERO

“Vendemos en el almacén “Pro-
ductos Andinos”, los dos almacenes
en la ciudad de Cuenca; entre va-
rios hermanos teníamos las
correas, mandábamos a destor-
nillar; trabajábamos pasadores, hebi-
llas, trabajábamos bastante, harto;
pero qué sucede, que nos pagaban
muy barato: quince reales por cada
pieza. Diez años atrás. Yo iba a Es-
tados Unidos. Ahora ya no trabaja-
mos con ellos, ya no vienen a uno;
preguntan cuánto vale esto; de no-
sotros usted encuentra maravillas en
Quito, en Guayaquil. Como es he-
cho a mano, eso reconoce todo el
Ecuador; en el extranjero le dan
mejor costo. Me querían llevar a

*Iglesia de Mercadillo,
Alamor - Loja*



*El Señor de Girón en la iglesia
de Mercadillo*



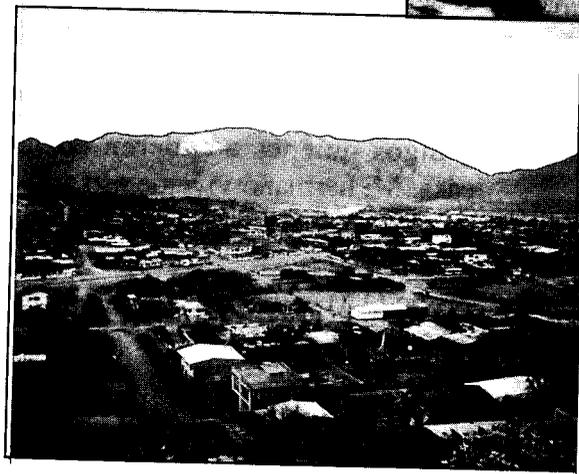
*Mercadillo, parroquia de
Alamor, Loja*



Mercadillo



En Alamor pilando café



La Toma, Catamayo

Estados Unidos a trabajar allá; por el inglés no se preocupe; no tengo hijos pequeños; tres estudian en Loja o Guayaquil”

“Yo trabajo sólo en esto. La materia prima indispensable es la suela; hay curtiembres que sacan una suela amarilla y otra blanca; por ejemplo en Malacatos hacen una suela blanca que venden por cuero. Compró por libras; dos mil cuatrocientos la libra, caro; hay que tener buen material; en la costa y en oriente hay un ganado al que le ataca el tupo y ese no vale porque hay huecos y los curtidores no le procesan bien. Trabajo aquí en mi tienda, donde sea, en cualquier lado.

Mis herramientas son martillo, tenaza, lezna, botones, ya se han perdido los medios antiguos, ni siquiera hay pesetas ahora. Trabajo el rato que me da pereza; algunas veces le doy todo el día y a veces dos o tres a la semana. Trabajo solo; hago correas para cintura, estribos, guarniciones, monturas, bolsos.

Luego de adquirir la suela hay que mojarla, bruñir, cortar con la ayuda de una regla y un cuchillo, un compás. Se va cosiendo con hilo nylon y se le va armando; luego se ajusta las hebillas”.

SOMBREROS DE LANA (Saraguro)

Lo primero es desencardar la lana; es actividad principal más bien de mi hermano, quien compra la libra de lana a mil quinientos sucres.

Se utiliza tijera para picar y un arco para florear; después que está floreado se lo va armando; una vez armado se le pone la cera de betún o palmo que se llama; después comienza el cuajado; después va a una tina en donde está el cuajado y después se lo pone en una horma y se golpea o macetea. Después que sale de la horma se echa harina de maíz blanco. Se trabaja de ocho a cinco de la tarde. Trabaja solo. Vende a quince mil; en un sombrero grande entran dos libras y media; se elaboran más o menos tres sombreros a la semana. No hay intermediarios para el mercadeo y la calidad depende del cliente; los únicos que compran directo son los indios y los gringos quienes adquieren en la casa. Mi hermano vive de eso aunque es soltero y tiene los medios suficientes; a veces trabaja con el primo O.M.

EXPORTACION DE MANTELES

“Por la facilidad del trabajo y la experiencia que tenemos, la calidad del tejido es buena; anteriormente se vendía mucho esto de los manteles y sé que las gentes de los Estados, Europas y a otros sí les gusta y es un tipo de artesanía que les puede servir muy bien; no es un juguete sino sirve a la gente.

Conozco el museo de Chordeleg, conozco también la oficina del C.I.D.A.P. en Cuenca, y además hicimos también una exposición de artesanías de aquí de Saraguro; mi gratitud es grande para el C.I.D.A.P. y especialmente para el doctor Claudio Malo y la doctora María Leonor Aguilar y espero que todos los trabajos que ellos tienen en mente sigan floreciendo para que el desarrollo del país siga adelante”

- “¿Ve usted como positivo esto de la comercialización?”

- “Para mí sería muy importante y pienso que sería también muy importante hacer una exportación puesto que al buscar mercado hay más posibilidades de trabajo para el que tiene su tiempo desocupado, que pierden ocupación, se despla-

zan a otras parte; la migración está perjudicando hasta a la cultura del país.

“ ¿Hay bastante migración?”

“Si, hay mucha gente que sale; en primer lugar, salen a la costa o van a Nambija a las minas; y al regreso, después de algún tiempo tienen otra mentalidad; vienen ya, ya no conocen, no tienen ganas de vivir de acuerdo a lo que nosotros tenemos, hay desarraigo”

- “Cree usted entonces que el CIDAP sí puede ayudar?”

- “Claro; sobre todo mantienen estable el costo; la forma de vida aquí es sana; en cambio, migrar por ejemplo a Guayaquil o a Quito, van a otro tipo de vida, aunque sufran no les importa salir y regresar con otras mentalidades”

- “Se siente pionero de esta actividad?”

- “Estaría muy presto, un poco feliz y contento por lo menos de ocupar unos pocos hombres aquí en la comunidad”.

HERRERIA

En la calle Guayaquil de Loja, hay una herrería del señor Víctor Manuel Carchi Angamarca, quien elabora, conjuntamente con su hijo y un oficial, formones, martillos, rejas, barretones, herrajes, argollas, tornillos.

Tres docenas de aldabas producen en diez días, también trabaja frenos de caballo, espuelas, estribos, cinceles.

El hierro compra por barras y cuesta más o menos diez mil el quintal.

Para él, todo fierro vale.

Se corta en frío el hierro y el acero en caliente. Luego va a la fragua, a golpes dan la figura deseada; hay necesidad de soldar y así lo hacen.

MEDICINA POPULAR Y UN BRUJO

Como en todo el país, Loja dispone de una tradición muy extendida en tratamiento de dolencias con elementos naturales. Es más,

Jorge Juan, Antonio de Ulloa, Juan de Velasco, Jussieu, La Condamine,...cuentan diferentes leyendas sobre el origen de la cascarilla o quina, pero concuerdan todos en afirmar que fue descubierta en el Corregimiento de Loja, cerca del pueblo de malacatos. Utilizaca en Europa desde mediados del siglo XVIII, esta corteza se impuso como "remedio milagroso", febrífugo absoluto, cien años más tarde... (Petitjean y Saint Geours 1983: 171).

No abundemos sobre este remedio famoso en el mundo médico occidental y que por estos lares fue y es lo que contrarresta al no menos célebre paludismo.

En nuestra zona costumista, las mujeres, para la proceación, usan hierbas medicinales.

En la misma capital, en Agua Hedionda, hay un curandero de torceduras (C.V.).

"De una buena amiga, llegaron tres sobrinitos de Quito, el uno con problemas de amígdalas, las que estaban inflamadas; era cuestión crónica; lo llevó donde un especialista quien le recomienda que "así no lo crea", lo mejor son las gárgaras de

manzanilla de mañana y por la noche; esto en combinación con la farmacopea científica. El chiquillo se sanó. Lo más importante de este tratamiento son las gárgaras de manzanilla, la que tiene virtudes desinfectantes, antiinflamatorias; sirve para dolor de estómago e incluso para los nervios."

Otra informate nos refiere que:

"Claro, curanderas hay lo que quiera por ejemplo en Vilcabamba; si usted habla con la gente de allá, ellas tenían esa planta que se llama matico; es una hojita más o menos grandecita; es un bejuco; oiga, es prodigioso; es una planta que le sirve para curar las heridas inflamadas e infectadas; imagínese, con el matico curan tranquilamente las úlceras; para toda infección; si usted se corta, si se le infecta ese cortado, nadie le receta una curita ni mercurio cromo ni cosa por el estilo, sino agua de matico. Es una planta de toda la cresta de la cordillera occidental, suroriental; en la actualidad usted encuentra que la gente utiliza plantas para curarse, pero mejor es el matico.

Ahora, hablando de plantas que ha habido en esta zona y que han desaparecido, por ejemplo la casca-

rilla, ya no hay; enviaban a Europa y hacían la quinina, pero eso casi ya no hay".

La medicina popular en Loja, y particularmente en Vilcabamba, es una práctica extendida; rasgo muy importante de la cultura popular, está basada en viejas modalidades ancestrales de conocimiento de la naturaleza frente al dolor y a la calamidad; en donde no hay asentamientos quichua-hablantes, a falta de asistencia médica y porque se conoce de la bondad de los elementos naturales, todos los adultos saben que el malestar de barriga se puede aliviar con manzanilla, que el decaimiento, bautizado como mal de ojo, se sana con un "chupa "chupa", esto es, escupiendo al ombligo de la guagua y soplando sobre el vientre.

Pero el "brujo", no sólo sirve para curar enfermedades; si alguien ha sido perjudicado o sospecha de la infidelidad del compañero o de la esposa misma, se puede acudir a donde este personaje, en Vilcabamba, en donde la actividad del brujo reviste mucha importancia. Visitamos a uno de ellos, P. T., muy desconfiado, porta un sombrero de paja y vive en una casita situada a un costado de la vía hacia Cucanamá. Un vendedor espera para

ofrecerle barato pescado fresco mientras él, bastante ebrio, pregunta a su mujer por el almuerzo; hay tres niñitos, muy mal ataviados; se trata de sus hijos. Fuera de su consultorio hay una hamaca, muy utilizada aquí, elaborada en cabuya en el propio lugar; las de otros materiales son adquiridas allende. Me ha preguntado si he llevado trago y conjuntamente con los otros pacientes, un hombre y una mujer, nos hace esperar aproximadamente una media hora pues está inspirándose.

Una vez adentro, a un costado del sombrío cuartucho hay una mesa rústica de madera y en el resto de la habitación reina el desorden; hay cartas españolas y una cuchara sobre la mesa, alrededor de la cual están las bancas para él y su clientela. Baraja, amontona, esparce cinco cartas para el hombre, lame la cuchara, la golpea sobre las barajas, y obliga al cliente a tomar un sorbo de trago en una concha grande, rosada, acaracolada; hay en el cuarto muchas botellas dispersadas; él también liba en el mismo recipiente. Toma un madero tallado en forma de un fémur humano y lo envuelve en una camisa vieja; la mujer se encuentra a su derecha, detrás de la cual se divisan baldes, bastones. Nos da de tomar el trago y silba sobre la

concha con una sonrisa pícaro; bebe una pócima en un jarro, compuesta por hierbas y aguardiente; recibe nuevamente las cartas y mueve la cuchara; la prenda aludida es del hombre; nuevamente coloca cinco cartas, las que son volteadas por el amigo de la señora; ambos vienen del oriente; hay una tercera ronda con las barajas; espada, rey, más espadas, es un desorden. Espadas, espadas; esta vez es la mujer la que debe tomar la última. Los dos están impacientes y poco a poco se convencen entusiasmados de lo que el adivino les comenta y aconseja. Arreglan el precio muy privadamente. Una mirada más atenta a su cuarto nos hace descubrir una espada de madera, un pequeño santo, piedras “curiosas”, velas, varias conchas, una lanza de chonta para defenderse de sus enemigos; pendiendo de un alambre hay muchas prendas viejas que le dejan; hay manojos de cabellos. La deliberación secreta es muy larga -una hora-; él está siempre riendo y ellos cuchicheando; trae de la cocina una guitarra, la toca, tararea, exige a la mujer que le deje algo aparte de la paga. He aquí lo que se pudo registrar de sus incoherentes explicaciones:

Espérese, verá, maestro; con todo saque la otra; “esa?”; “sí, esa

misma”; “¿por qué le saca un as?”; “vea, yo a veces...increíble, ¡caramba!; ¿qué pasa más en el suelo o en Loja?”; ¿ella va a su casa y no sale?; ¿ella pasa abajo?”

-Abajo, en la casa, en la casa de ella misma, , en la casa donde vivía con el finado, allí mismo.

-Yo decía de un paisano que quería llevarse a la señora de un policía; entonces a ese policía gracias a dios le ayudamos, ¿ve compadre?. Cinco cartas y con esto es sombra. ¡Aquí sale!; usted ya estaba al salto, ni se da cuenta; señor, hay que dejarle sin penas, nada más.

-Si ayer no más estaba brava conmigo.

-Allá le veo, las cartas nunca mienten, vea ñañito, vea; verá, no me diga nada; ella se pone brava, sí; porque vos sirves, vos le ayudas, en cambio vos de amor, no; ¿es o no es así?

-Así es camarada.

-Toma un trago, nosotros tomamos; ella toma lo que sea su voluntad, poquito, bastantito, riquito, bonito. Aquí yo digo compadre, hermano, ñañita, mujercita. Páseme a

ese que está riéndose allí; yo ya sabía, se está riendo, ah, ja, ja, ja.

-Ahora usted me dijo que me coja una camiseta, algún pantalón...

-No, no me atrevo, me gusta ser franco, no me atrevo; me gustaría saber si anda con...otro.

-Ahí le dejo más bien a la voluntad del Señor porque más de eso sé que nadie puede dar; espérese compadre, consulto primero. Siete. Tú sabes, para hacer una envidia, para hacer un daño, nunca hacen de día, nunca hacen contando, estamos trabajando todavía.

El investigador pregunta si son marido y mujer y la mujer, quien también ha escuchado las verdades, asegura que por su parte viene a causa de una pérdida que tuvo en su casa y que es la primera vez que acude a donde P. Robo. Un poco molesto el vidente replica:

-Verá, maestro, aquí vienen gente solamente de recomendación; no vienen a investigar, ni la policía; entonces ahí uno tiene franqueza para conversar del hogar y decir incluso a otros. Está bien; si en estas palabras estamos conversando aquí con mi comadre, con mi compadre, de

repente traes una chompita, unos zapatos, una cadenilla; ¿quieres regalarme? A que Dios te bendiga.

La mujer, ansiosa, reclama:

-Apure; yo caballo no tengo; ¿cómo voy pes a montar a caballo?

-Tú tienes unas joyas, o las tienes o están allá; ¿para quién serán las joyas? Son bonitas y las roban; esto es vino, trago, rico. Allí es cuando se hallan los tesoros, qué rico. Ahora sí, discúlpeme por dar una vuelta, pero eso, verá, compadre, ya no es el mismo tema; a ver, compadre, a su persona; ¡cinco!; ya hermano, no hay nada que hacer, nada que hacer, y esta es una cucaracha; ahora sí, por favor, cruce los brazos.

-¿Viro yo?

-Ya se me hace pena, son los indios de Napo Pastaza; ¿ustedes son del Oriente?

-Sí.

-Y otro para la Angélica, para que gane en el golfo, porque sabe jugar bole; de noche juega -se ríe ella-; apara bola pues, es la verdad.

El hombre inquiera:

-Tiene más compañeros, ¿no?, ¿no salen por ahí?

-Son trece (sumando las cartas).

-¿Y en la alfombra no hay así, conocidos?

-Ellos se están turnando.

-¿Y?

-Entonces allí le tienen, creo que vienen haciendo trece.

-Verán, son tres; yo me pongo en el lugar de tu señora; entonces, aquí si sale la carta más alta gana; saque unita.

-Ya.

-Hagamos cinco; siga maestro; unita y vírese; yo saco por su señora; el seis va ganando; la señora se encuentra así, a veces alegre; última, cuatro, seis con plata, ya ves, ahí iguales están.

TRADICION ORAL

Nancy, niña de ocho años recita así:

Lucero, lucero, me voy en el
tren

a ver al niño que nació en Be-
lén;

nuestro sol, un astro de luz,
brilla con olor al Niño Jesús.

A doña María yo le pregunté
a dónde se iría el señor José;
en busca de leche salió de ma-
ñana

y si no lo encuentro ya comen-
zaremos.

Adivina, adivinador:

¿Qué árbol carga sin flores? (La
breva)

Tic tac, las orejas para atrás (las
tijeras)

Entro al agua y no me quemo
(la sombra)

Canción:

Sale solecito, caliéntame un po-
quito

hoy y mañana y toda la sema-
na;

dile a la luna que alumbre la
mañana,

lo mismo que a mí, a los más
chiquiticos

Cuento de huaqueros

Estábamos cavando , lampean-
do, limpiando la chacra y aparecie-
ron tiestos que todavía están amon-
tonados ahí; hubo lamentos y nos
corrimos de miedo; cavábamos por-
que decían que adentro hay oro;
compañero y abuelito, en este xerro
Tunguranga. De ahí salió todo el
tiesto de donde estábamos cavando
porque dicen que hay chicha tam-
bién pero no salió nada porque es-
tábamos trabajando nosotros. Pen-
samos que el patrón, el que hace tra-
bajar nos iba a hablar ; ahí dejamos
para continuar otro día; lo de los la-
mentos, he, he, nada más, del fon-
do, como una guagua; nosotros nos
largamos no más de ahí arrepenti-
dos de miedo; ya de ahí ya no regre-
samos ni más.

EL LENGUAJE DEL CHAZO

*Con las sombras de la tarde
vino para nosotros una sensación de
cansancio y frustración.*

*Habíamos pasado desde las pri-
meras horas, todo el día, en la ha-
cienda invadida, a pocos kilómetros
de la frontera misma con el Perú,
sin llegar a ninguna solución satis-
factoria. Los abogados habíamos*

concluido definitivamente que tanto el propietario como los invasores deseaban aprovechar la situación para sacarse la lotería.

-La tierra es para el que la trabaja. Ahora estamos arriba nosotros. Pagaremos por esta hacienda el precio que determina la ley. Aquí correrá sangre. sacarán nuestros cadáveres-.

Decía a gritos el representante de los campesinos.

-La hacienda me costó mi plata. La he trabajado desde hace diez años con inversiones que resultan cuantiosas: cercas, toma de agua, árboles frutales, siembra de árboles para madera en la montaña. Tengo la mejor lechería de la comarca. Si quieren comprarla, no hay problema; pero tendrán que pagarme lo que vale. Si quiere regalarles el IERAC, que primero me pague la plata el gobierno-. Clamaba el propietario.

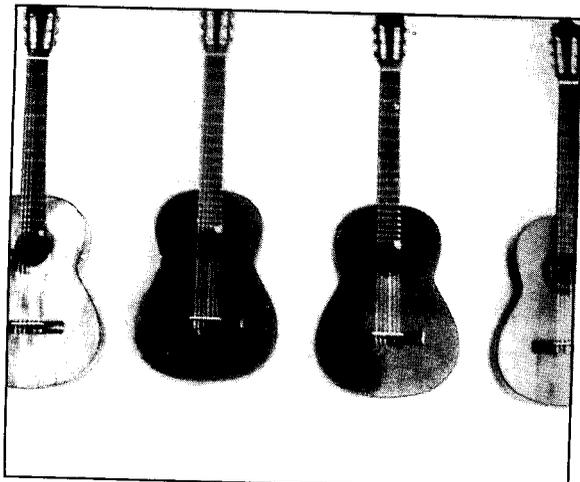
La diferencia entre el precio pretendido y el ofrecido era de uno a diez. No había razones para afectar esas tierras ni para invadirlas, ni para que el dueño quisiera cobrar tanto por ellas. Imposible una solución.

Se acercó a nosotros la hija del mayordomo, una adolescente delgada y de mal color, pero con facciones bien proporcionadas y hermosas.

Comunicativa y vivaz, me describía la estampa de su primer pretendiente, así:

“Era el tocho Luis, peón de la hacienda. La gustaba criar chilalos. Era amigo de la cacería.

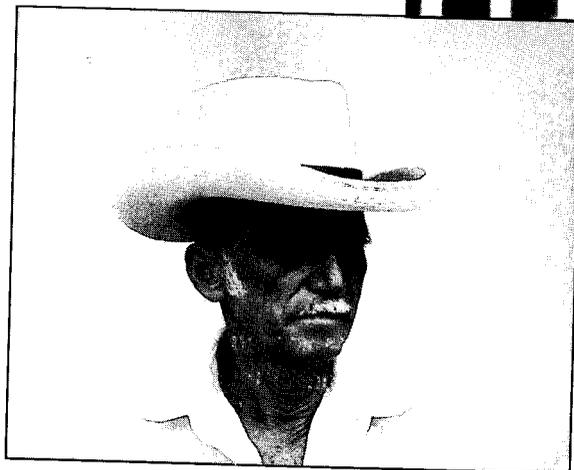
Por el canto de la chiroca sabía la hora, durante el día; y por la salida de las guanchacas podía calcularla en la noche. Nunca falló un tiro, sabía pegarles en la cunga. Desde las cuzhas más altas tumbaba los bichauches, y desde las ramas a los mazhos. Cuando no encontraba nada en la cacería, hecho el equivocado disparaba al primer gallo aguarico que aparecía en el camino o, por lo menos, mataba un zúngaro. Era guaco el tocho Luis y no sentía vergüenza de bañarse lluste en la quebrada, pero para que no lo reconociéramos las chamacas del barrio se tapaba la cara con un gangocho. Pocas veces usaba su machete motolo, para amenazar en los chuchaquis a sus enemigos. Ese proyecto de hombre, más parecía un fudigiüelo. Salía de la acequia



Guitarras de Loja



Lonjeva de Vilcabamba



Macará

Anciana de la localidad de Cera trabajando cerámica



Niños de la localidad de Cera con cerámica

Niños de la localidad de Cera



viringo y tispo. Y para secarse, cuando no había sol, se hacía un surullo. Tenía churón el pelo, por eso que en destamarse se pasaba la mañana, usando un peine mangulero de cacho. Se ponía chinchoso y alegre cuando chancaba carne con la múchica en el batán, o cuando tenía suficiente puro para apretarse a una chispa. Era pequeño y cabezón, más parecía un jimbirico. Y era la misma estampa de Sancho cuando changado del borrico llegaba buchido hasta el pueblo a comprar guineos y yucas, para su sancocho. No me olvido del tocho sentado en la cuja, con el bujingo en la mano, o subido en el soberado buscando nidos. Pero eso sí, no le gustaban las mulas chúcaras, las frutas súparas ni el color de los güizhcos”

Mi colega, un abogado guayaquileño, me preguntó con cierta admiración despectiva: -Le has entendido algo de lo que ha dicho esa muchacha.

Me concreté a contestarle: - Yo sí. Y tú...

APENDICE DE ESTE CUENTO

“Con Rubén Ortega he gasta-

do minutos agradables en el recuento de algunas voces típicas del IDIOMA LOJANO. Desde luego el intento de simplemente enlistarlas no las agota ni mucho menos. Helas, con el significado de su aceptación más corriente pero, como es obvio suponerlo, sin el rigor propio de una investigación cabal:

ARRIMADO (peón, precarista); BICHAUCHE (gorrión); BUCHIR (cargar); BUJINGO (almohada de planchar); CUNGA (nuca); CUZHA (nido); CHILALO (hornero ave canora); CHIROCA (ave canora); CHURON (crespo); CHINCHOSO (engreido); CHANCAR (moler, remoler); CHANGAR (ajustar con las piernas); CHUCARO (salvaje, no domado); DESTAMBARSE (desenredarse el cabello); FUDIGÜELO O FIDIGÜELO (poroto pequeño); GUANCHACA (zorrito); GUARGÜERO (gaznate); GUARICO (pelado); GANGOCHO (yute); GÜIZHCOS (gallinazos); GUACO (desdentado); JIMBIRICO (renacuajo); LLANGACHE (ave canora); LLUSTE (desnudo); MOTOLO (romo); MUCHICA (piedra de moler); MAZHO (murciélagos); MANGULERO (inútil); SURULLO (ovillo); (SOBERADO) (sobrado de la habitación); TOCHO (pequeño); TUMBADO (cielo raso); TISPO

(hirsuto); TACHO (cantina para agua); URUZUNGOS (parásitos); VIRINGO (desnudo); ZUNGARO (escarabajo); SUPARAS (frutas tier-nas, ácidas).- Aunque en Loja son de uso común americanismos como pinganilla, bodoquera, guargüero, verija, no puede en mi breve incur-sión idiomática, hallar una acepción precisa a lojanism:o como tarosa y rangalida, aunque no me cabe duda que la primera expresión puede ser referida a una mujer y la segunda a una vaca y, eventualmente, a una cuja. Y ahora que recuerdo, del lis-tado anterior virtualmente se exclu-yen las múltiples voces del área de Saraguro incorporado al habla dia-ria" , (Carrión en Ortega, 1979: 16-18).

Leyenda negra (Informante ciego, 85 años, San Pedro de la Bendita)

Verá, yo me fui una vez con unos amigos al Perú, me fui por Ayabaca , de Cariamanga para allá, a Tarajara adentro, a un punto que se llama San Antonio, a la hacienda de un rico y me vine robando ochenta soles blancos; yo no añoraba la plata sino de los compañeros que me dejaban tan lejísimos. Entonces, yo ya me iba trabajando más adentro, más adentro, hasta que llegué a

Huancabamba; allí estuve con una señora que tenía sólo una hija, era ella y una sola chulla hija. Tenía una hacienda y me dijo: “No te vas de aquí, aquí vas a trabajar”. Me acuerdo como sia oritas ; llegué el día miércoles; ya tenía trabajo para jue-ves, viernes y sábado. “No, no tra-bajes, ven”. Tengo plata, le digo. “¡No, aquí no te falta nada!”. En eso llegó la muchacha de ella, una jo-vencita , a recibirme a mí porque lla-maban al perro y me decía: “¡Ven-ga!, ¡venga!. Es como haberme co-nocido, oiga, me palmeaba, me acaraciciaba, y yo, nada, medio co-barde, muchacho pues no, cobarde pues no; al fin aparece la señora con un vaso de fresco y me convidó; entonces dice la muchachona, “oiga”, dice, “va a venir la vecina de arribita, no se vaya a ir con ella”, dice, “porque viene invitada y le cuentan lo mínimo , cómo salió uno de la tierra, con quién ha ido, qué le ha pasado en el camino...”. Enton-ces, hasta eso ya vino la joven esa con una muchachita chiquita que sa-lía para ir a pasear con ella; no esta-ba muy lejos, cerquita.

“Sabe que estoy muy maltrata-da”, le digo, “estoy muy rendido, vengo caminando a pie”; “enton-ces ya le voy a mandar un recadito para que se coma en mi nombre”,

dice. Bueno, ya merendamos, ; al ratito ya vino la muchacha esa a dejarme un plato de arroz con carne de puerco asada y unos camotes fritos. “Deme guardando para comerme después porque yo sí merendé”, le digo. Entonces, al otro día me dice que ya tomemos café y su gringa que le trajo, no ha hecho acuerdo para verla; va a verla y la muchachona dice: “venga para que vea”; ¡oiga, el plato de arroz era sólo gusano!. Entonces, yo digo, “este ha de ser algún daño que me quieren hacer ;” ¡No!”, dice “¿sabe lo que es?, está sembrado para que no se vayan de ella, para que no salgan de allí”. Bueno, me digo, al fin voy a traumatizarla; la carne la volví a calentar, los camotes calentándoles comimos; entonces estábamos ahí y al otro día ya mandó a llamar a la gente para trabajar; entonces dice la señora dueña de la hacienda: “se van a ir con José Alvarez, él les va a atender en el trabajo”.

Yo, muchacho, tenía miedo que me peguen, que trabaje como trabajábamos acá; era de buscar camote y enhierbado para regar. Allá riegan a riego perdido; allá vimos a la yucaterna nerviando y nerviando para regar. La más grande, despalándola, despalándola.

A los tres meses la más grande dice “mamita, voy a confesar a Ayabaca”; “¿para qué te vas?” dice, “Si Ayabaca está cerquita del Ecuador; se te va, se te vuelve”. Por mi lado le dije “señora, ya le he de avisar cuando vuelva, por ahora le aviso que me voy muy agradecido”. Bueno, pasó; mandó a traer bestias, ensillaron, pilló cuyes, peló una gallina, la hornó, y al otro día tomamos café y largo carajo, a irnos allá, a Ayabaca. Ya era como las doce; “hacemos nueve”, dice, “para pararnos en el paraje para almorzar”, dice; cuando ya llegamos pues a la quebrada para tomar agua y se calentó un cuy y nos comimos la mitad; entonces ya tarde, cantaban las cigarras y dije: “Aquí no hay casas para quedarnos”; “avancemos al paraje”, dice, “para allí quedarnos”. No había ninguna casa y ella dijo que esa era la casa, el pajonal; yo no quería dormir juntos como ella quería, ya tendió los almohadones, tendió sábana, y me abrazaba, me cortaba la pierna y yo nada, carajo, bravísimo; yo no quería abrazarla nada; al fin ya dormimos allí, tomamos café, nos fuimos a Ayabaca y sacó una media botella y se puso a beber pues yo no aceptaba. El cantinero dice: “No ha sabido tomar el joven”. Ahí nos dieron una pieza vuelta; yo no quería dormir con ella

nada, yo me acomodaba al canto, al canto.

-Y ella, ¿qué ha sido?, ¿el diablo?

-No, mujer, mujer, señorita; lo que quería es dormir con un ecuatoriano. Volvimos a la casa, llevó ropa para ella, para la mamá, para la hija. De allí le digo: "sabes que me quiero ir a conocer el despoblado más adentro". "Yo también me voy", me dice; "no", le digo; "yo no más me voy; ponme tres posturas buenas y una postura usada".

¡Hele carajo! . De ahí ni sé cómo le gano, pes. Así me hice ya de amigos en el Perú, en Sullana, por allá, despoblado. Me dicen vamos para que conozcas, por un lado, por otro; ahí me llevó a conocer Paita, por donde pasa el diablo, el que da la plata; dicen que se compacta; entonces, dice: "vamos para que conozcas en donde estamos compactados"; entonces había una por una ventana; le veo una casa, amarillísima y grandotota. Por la ventana veíamos a los compactados con un candado aquí, así, con una cadena grande de oro; ¡jugando casinos y dados ha sabido jugar el diablo!; eso pasaban haciendo. De ahí me cogí mi yegua y me vine por Macará; ahí

dicen que se ve el diablo, se entregan a ellos; verá, uno le llama al diablo y le conversa al diablo; no le dice "señor", "amigo" le dice; de ahí le cerramienta la plata; entonces hace que se pique el dedo al corazón, con este dedo (meñique) y con esa sangre apunten en el cuaderno de él; para tal fecha quedan entregados ya; después ya no piensan en Dios, en la Virgen, nada, nada ya; así ha sabido ser; de ahí les da la plata.

Acá también de La Toma hay una cueva grandota con un caserón; de ahí sí, un arenal; ahí se encuentra rastro de hombre, de mujer, pucherío de tabaco, del mejor tabaco; al frente hay otra cuevita con una piedrita pequeña en donde dice: "Aquí es donde se compacta", con letras azules o verdes. Para compactarse lo llaman. En la pared para adentro hay un huequito así. Yo lo veía chiquito, y de ahí se mandan pues para adentro y ahí les da plata; yo dos veces llegué allí de noche; primero con un amigo, después con otro que querían entregarse para que los dé trato porque eran pobres, no les salió. De ahí, algunos van a compactarse en La Toma; del panteón para allá es eso. Ahí dizqué le da; eso algunos contaban; de La Toma algunos dizqué son compactados;

ahí dizqué les dan plata para tal tiempo, tantos años, lo que ellos quieren. Ellos van al infierno, pero eso de que se mueran no es cierto; no digo, en Paita están jugando casino y dados, juegos del diablo.

Aquí estábamos trabajando la carretera, nos pagaron en la punta del cerro a las diez de la noche. Un compañero mío se iba a Cariamanga y me dice: “vamos a que me dejes” y avanzamos hasta La Toma; de ahí, yo mandaba una carta a mis familiares; los otros iban para acá arriba, a Taquil; le digo a uno que iba a Taquil: “vamos para dejar a los muchachos en La Toma”; “No”, dicen, está lejos; “no seas malo, vamos, no tengo con quién volverme”. Entonces de aquí saliendo, de aquí para arriba, para la puerta, un camino de herradura; entonces, se hicieron al naipe; entonces les saludo y no me contestaron nada, no dijeron nada, nada, nada. Hasta llegar al pueblo había una cantina y nos pusimos a beber. Chupando, libando. Entonces la dueña del hotel me dice: “Qué tiene José? “¿cita con alguna?” “Señora”, le digo, “tengo curiosidad de ver quién es”. En eso salió una mujer de negro; es la viuda; yo creí que era la viuda de alguien, pero veo al marido, veo adentro en la recámara durmiendo. “hombre, ese es el

aliterana”, dice; yo no sabía qué era eso, cuando en eso ya bajó la mujer y se sentó en la misma banca de un corredor de una tienda cercana. “¿Si entendiste?” “Cierto, cierto, ahí está” “Señora, buenas noches”. Nada, nada. Entonces, había uno que vivía allá y ahora vive acá; le decían de apodo “el bagacito”, Rafael Jiménez, él tampoco quería hablar.

“Oiga”, le digo, “¿Que no me va a hablar o cómo es la cosa?” Cuando le dije eso, cogió el pishco y se fue para adentro ella, él atrás de ella; en un metidito del cerco se metieron; allí sí ya le enfocaba; andaba yo con una lámpara de cinco pilas, ese tiempo como todo era barato; cuando yo estaba enfocando unos perros aullaron; entonces, dicen los demás: “están haciendo cosas malas”; de miedo regresamos para que nos vendan aguardiente; no hay sino mallorca; hasta ahora sale esa mujer para gritar feísimo; es un bulto negro; antes de que le diga nada grita durísimo, aparece por el campamento y se dirige para el panteón; ahorita, estos tiempos, no se ha aparecido, pero dicen que sí le sale por ahí; “Ayyyyyyyyyy”, grita; algunos la oyen; el diablo dizqué es; por eso, cuando ella habla aullan los perros. A uno le había pasado; saliendo de una cantina hecho animal

de borracho, encontró al bulto y gritaron los perros; regresó a la cantina para que le acompañen a la casa.

El duende también dicen que sale; es un cristiano pequeñoncito, sombreronazo, dicen que sale por donde tiene plata, dicen que sale por ahí, por abajo en el río; ahí se lo ve en una puerta parado, como un cristiano, sombreronazo. Entonces, al otro día dormí adentro; tremenda familia; entonces les digo: “Oye, anoche te estaba visitando una familia aquí”. ¿Quién? “Pequeño, sombreronazo”. “Ese es el duende”, dijo. Las cabras se asustaban noche por noche en el corral corrían de miedo de él; decían que hay un entierro por ahí (entierro de plata del duende); es el diablo, es el diablo.

En La Toma dicen que se presenta en la forma de hombre tal como nosotros; invita a algunos para que lo sigan, que lo sigan; un compadre nuestro, del caserío de acá arribita se le iba detrás, atrás, y el otro llamándolo donde la chiriguaya, donde les dan plata; de ahí, mi amigo, de miedo se había vuelto de miedo de él. En La Toma están los compactados. Aquí no hay muchos compactados.

Diálogo con doña Carmelina Erazo y su amiga, en Vilcabamba

-¿Tiene partida de nacimiento?

-Viera, no, porque he sido nacida en San Ignacio, cerca de Zumba, cuando era del Ecuador, ahora es Perú; así que soy criada aquí.

-¿pasa de cien?

-Si no tengo más de unos ciento veinte, porque la vista ya me falla; veo sólo obscuridad, nieblina no más; a usted le distingo porque está cerquita y ahí sí, fuuu, allá abajo veo los bultos; a veces me saludan de allá y yo no sé quién será porque la vista me falla.

Ahí nos reunimos, toditos nos reunimos; hay una señora que se llama Blanca Toledo que es la que nos maneja a toditos. Es como una asociación. Ahí el día sábado encuentra a toditas; es la asociación pro defensa del anciano creada hace unos cinco años, no es mucho, más bien unos ocho años. Para apoyarnos en algo. Ahí está una foto con el padre, con el esposo pues, que estuvo de teniente político, pero con los gringos que vinieron de la guerra; verá, me tomaron a mí, yo dije pues, me están viendo con caras de píca-

ro y ya compraron dos alforjitas, entonces las doblaron y me dieron a mí para que guarde a los gringos, eran dos; pero a mí no me dieron ni nada, no nos dan nada; mejor reciben personas jóvenes que tienen sus teneres, sus vacas, sus buenas casas; tiene que ser para la gente pobre como nosotros que no tenemos.

La mayor parte de personas de la asociación no tiene plata; la mayoría de nosotras arrendamos.

Aquí hay gringos hartísimos, pasan de arriba para abajo, no sé qué harán; bueno, sí son buena gente, no molestan; para el arriendo de este mes una comadre de Valladolid ya me dió algo; por acá, otra comadre. Somos pobres. El señor dueño no me cobra mucho, diez mil sucres cuesta. Vivo solita. Mi familia, como son ricos, ya sabe que cuando son ricos, al pobre ni lo miran.

En la asociación la señorita nos hace preguntas, uno tiene que contestar pues, qué quieren hacer, dónde quieren irse a pasear, queríamos ir a Cuenca, mi hija sí conoce, sí comemos mote, tamales, quimbolitos, humitas.

En el pueblo tenemos fiestas el 30 de agosto, en honor al Patrono

Corazón de Jesús y Santa Rosa de Lima. Hay mercado, misa disfraces, bailecitos, música.

El señor Carpio ya murió; también había un tío mío, Gabriel Erazo, murió de cien años; de ciento veinte años dijo un viejito que llegó.

-Pero...¿todavía trabaja?

-Todavía, aquí en la tiendita, ayudo a vender a mi hija, yo también hago mis arepitas, mis masapanes, bizcochuelos, cositas de horno; hay que hacer porque para comer hay que trabajar; la plata es escasa y todo está caro.

-¿También en la egricultura?

-No, la costura, mi hija es costurera

-¿Y qué no más hace?

-Cose pantalones, camisas, batas de señoritas, vestidos de novia, todo eso. Trabaja bien en máquina de pie. A mí me falta la vista y cuando hago un remiendo, corre, corre que te alcanzo, corre, corre que te alcanzo, ja, ja.

-¿Qué se acuerda de su niñez?

-Digamos adivinanzas y cosas que uno ha aprendido en los libros; por ejemplo, yo no me acordaba, pero creo que me van a disculpar que voy a decir:

Un panal de rica miel
dos minúsculos acudieron
que por golosos murieron
por eso me falta su miel;
otro dentro de un pastel
enterró su golosina,
así miel se examina
con sus malos corazones,
gracias beso que usted adivina.

Un día te cruzaste mujer en mi camino,
yo andaba por la vida, sonreída
y abrasada;
mi madre había muerto, mi dulce amor divino,
perdido para siempre, mi amado y mi destino;
ya nada me quedaba, cansada de llorar.

Eso nos hace que digamos a los ancianos; otro, yo no sé si es verso:

Una noche de hermosa luna,
yo estaba en el Paraguay,
esperando el dulce aroma de un marino de alta mar;
porque suspiro estoy viva,

y suspiro porque tengo desgarrado el corazón.
¿No tendrás alguna hermana que te pueda consolar?;
Tuve tres, pero murieron en la guerra nacional.

Papaíta, papaíta, que nació la matita,
pero tan chiquitica
que apenas se la ve;
no importa, dijo el papá,
tú síguela cuidando, ha de seguir creciendo.

Por ejemplo, cantar ya no puedo; estoy ronca; antes sí cantaba; pero, a pesar de ello, cuando tengo que contestar, contesto.

-¿Se acuerda usted de algunos personajes de la política?

-¡Ah, de esos!, por ejemplo el presidente Ponce Enrique; de ahí, ya no me acuerdo.

-¿Y del doctor Isidro Ayora?

-Lo he oído nombrar pero...no me acuerdo. Lo que sí, que nos llevaban de aquí y nos tiraban piedras en Loja los del Bernardo era por este presidente Ponce Enrique. Eramos conservadores.

-¿Nunca oyó mencionar de Eloy Alfaro?

-No, aquí no he oído, no me acuerdo.

-Su papá se llamaba...

-Fidel Erazo.

-Vivió en Vilcabamba?

-No, murió por allá en San Ignacio mismo; había estado ebrio; a mi mamita le habían invitado a una pesca; y en esa pesca se había chumado mi papá. Y no sé cómo se había botado a un lagunón enorme del río que dizqué tragaba a la gente, un remolino. Y dijeron que allí había muerto mi papá, me contaba mi abuelito. Yo no conocí a mi papá y ni me acuerdo; he estado guagua. Cuando le sacaron ya ha muerto y dicen que salió morado; sino que ...mi mamita quedó viva; se llamaba Serafina Toledo; quedó viuda; se casó con otro pero como el anterior marido también pronto se murió.

-¿Hermanos, hermanas?

-Hermano tenía, pero se murió también ya. De mi edad murió; ya estaba casado pero ni bien casado...; una hermana también tuve, también

murió; ella era menor de mí, yo era mayor de ella, pero yo vivo todavía, je, je, je. Mi hermano vivía en La Toma por ahí, tenía una linda finca, en Boquerón; se volvió a casar con una viuda; no quedó nada para nosotros porque dijo que él había ido con ponchito al hombro, no tenía nada, no quedó nada ni nada para uno; mi hermana también pernoctó en La Toma, sólo quedé yo por acá.

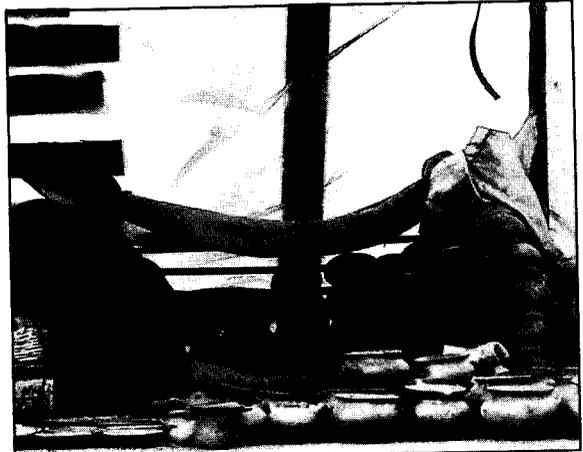
-Y usted, ¿sí fue a la escuela?

-Sí, me puso mi abuelita en la escuela; cuando quedé huérfana mi abuelita me entregó de criada; la mamá de mi papá; mi abuelita había sido casada con el señor Moisés Erazo.

-¿Se acuerda de los nombres de sus profesores?

-Ahora es que cada profesor tiene su clase que enseña. Antes era una sola profesora que enseñaba todo. Nos enseñaba Doctrina, Catecismo, Lebel Caspil para los párvulos, mantilla; los que más estaban adelantados eran el guía; las primeras letras eran la cartilla, la quichitita, Catón. Pero ya más, ya no; me sacó porque estaba muy enferma, tenía muchos fríos.

*Venta de cerámca de Cera en
Loja*



Tejido

San Lucas





Niña de Catamayo



Habitante de Catacocha



Sombreros de Catacocha

Al hospital le dicen que va la gente pobre; hacen cola y están horas de horas, mientras que otros, van otros de su gremio y les hacen pasar y mientras uno pobre y humilde se va y de repente, o el papá se está muriendo, ni pena tienen. Y todavía están allí, toditos están allí, no salen, , allí están todos los empleados; acá, digo, el hospital no es sólo para los empleados, es para todo el Ecuador, le digo, es para pobres y ricos.

Ana Carmelina Erazo y Rosa Emilia Ontaneda; la primera asegura tener más de cien años y la segunda, de ochenta y ocho.

Doña Carmelina nació en San Ignacio, ahora es Perú; doña Emilia, en Cariamanga.

He oído no más mentar de Quinara, de ese entierro del que hablan. A mí más me gusta de Valladolid.

Leyenda de la nación perdida

Yo tengo un hijito que vive allá; Valladolid era montaña, plena montaña; había sido una misión, y mi hijo se fue para allá; mi hijo y sus primos, ellos han descubierto Valladolid; ahorita ya la gente vive bien; yo conocí; en esas piedras grandos-

totas que hay al lado del carretero dicen que tienen un santo de oro y dicen que si matan un tigre y lo bañan a la piedra con la sangre del tigre se descubre el oro.

Mi hijo me dice que porque él viene haciendo una grada así en un bosque, para arriba, baja la carretera, pasa así, zumba la carretera. Existe una peña enorme; para atrás de la peña dicen que hay una laguna de una agua amarguísima, camino a Zumba; eso lo han visto esos de Chulocana, del Perú; dicen que a la hora de secar el agua o botarla el agua empieza a encantarse esa peña; mi hijo lo que dice es que una vez oyó una campana ronca; yo lo que he visto ahí es arder; ardía, oiga, unas llamaradototas; parecía que estaban quemando a un puerco, yo dije así; como yo ya llegué de noche, no me dí cuenta que por ahí habían casas, algo; entonces, yo le digo a mi hermana: “Mercita, por allí están pelando un puerco”; “¿dónde pes?, me dice; “allasito pues”, le digo; bien allasito porque con la candela se dejaba ver la carretera. “Ay”, dice, “si acaso aquí hay casas”. “Pero si hay casas”, le digo, “mentirosa, si yo vi arder la candela y había un murmullo de gente hartísima”; ella dice: “no hay”; oiga, yo esperaba la hora que

amanezca para ir a ver y cogerle la mentira; entonces, yo me fui a ver al otro día de mañanita; ¡Mamá!, puro invernata, monte bruto; entonces, me dicen que ha sido entierro.

En Mandango dicen que por ahí hay un viejo que tiene un perro negro, que tiene unas mazorcas grandotas que es de maíz, pero que es de oro; pueden ser puros comentarios.

Donde sí yo sí he visto es que de la casa para arriba hay unos garages que ha hecho mi hijo; dicen que las hijas, una hija que tiene allá en Zamora se llama Yolanda, dice que ella le ha visto al muerto que salía de una piedra y la andaba bajando; ella vuelta ha creído que era un muchacho que tenía empleado mi hijo y le dice que mi nombre es pollo; y dizqué dice el pollo ahorita vine del pueblo; entonces dice la chica : “mamita, pero ese hombre de detrás de la piedra salió”; escondido haya estado pues espantado; y dice que se paró en toda la fila de unos pedrones y dice que le veían bien y dicen “este no es gente, cara de macho tiene” dizqué dice; y dice que se perdió allí; no salió ni para arriba ni para abajo.

Una vez decía mi hijo que habían estado sacando una carretera;

dicen que estaban bien porque tienen invernata, ganado, potrero; entonces dice que ha hallado una cosa que no es barro y que brillaba...; entonces él va y dizqué lo dobla y se halla una cosita así, brillantísimo, pero dice que tenía así como tajitas, tajitas, tajitas alrededor de la cosa esa. Era una cosa como vidrio no sé qué. Y dice que él lo curioseaba por aquí y dice que eran unas ciudades hermosas. Lo hacía así, la gente, dice, y mil cosas y dice que era hermosísimo; y así dice, el que quiere ser pobre, es pobre; el que es rico, es rico. Dice que le dice a un amigo en Loja, se llamaba Sebastián Valdivieso: “oiga”, dizqué le dice, ¿cómo será esto?, ¿de qué será?. “Trai para hacértelo ver, dámelo”. El bruto agarra y le da; que se la ha perdido, que ha regalado, que no sabía... Pero dice que se hacía vicios, era como un material brillantísimo, dice que le hacía salir ciudades, borregos, iglesias, mil de cosas, debí aguardar siquiera para distraerse pues.

Por ejemplo aquí en Mandango dizqué hay una cueva que dentra así; y un tío mío, hermano de mi papá, había ido a entrar ahí y sale de ahí y se daña la cabeza y ya no pudieron curarlo.

En Ceibopamba estaba yo con

mi esposo y mis hijos; entonces tras de la casa había una lomadita en donde tendíamos la ropa y era visperas del 30 de agosto y teníamos unos perros bravísimos; oiga cómo latían los perros y nada pues; uno que tiene sus cosas pues, uno que anda por cuidar las cosas, que no le roben; esto no es así; ¡bajan del pueblo a robar la ropa!; yo me levanto, tampoco soy floja, yo no soy ninguna floja y me levanto a ver, cuando me encuentro con un hombre grandote, puesto un ponchazo, poncho largo, puesto un sombrero blanco con cintita negra finita; pero verá, la casa era así, yo salí así y el hombre era parado así, pero la cara no se le veía; entonces le cojo y le digo: “sinvergüenza, por robarte la ropa”; cojo una piedra y le tiro y suena como un poto, en la espalda; ¿sabe qué hizo el hombre?, se hundió en la tierra. Me dicen que hay oro donde estaba pisando; eso me dicen pero no es así; no dejó huecos, nada.

Luego de conversar con las señoras, el señor Q. B., habitante de la localidad, manifiesta lo siguiente:

La presencia de los extranjeros es lo más malo que existe aquí porque todas las aguas servidas de ellos nos tomamos acá abajo pues los

gringos están asentados en los lugares más altos y sus aguas servidas vienen para el río; es lo más triste que hay aquí y no hay a quien decirle nada; hay autoridad pero es político; yo soy enemigo de estos bichos; este actual es bueno; pero, supongamos que aquí al ladito de la tenencia hay un robo; va uno a dar el particular: “¿y qué quiere que haga yo?; “si quiere que haga justicia vaya a sacar una orden del intendente”. Y éste dónde diablos estará, je, qué incapacidad. Yo he administrado la parroquia de Yangana, pasé como diez años y de repente, el curita al político: “hazme este favor”; “vea señor teniente, hemos dos instituciones, una para los criminales y otra para acometer a los peruanos, nuestros enemigos que se roban nuestro territorio, para eso somos nosotros, siento mucho; vaya y saque una orden del jefe de Zona o hable por teléfono con Zumba a que me den una orden, que me manden por escrito”; yo tenía 17 años; entonces el cura responde: “Así es que si usted ve que me matan en media plaza usted salvó sus amistades”; “si señor, porque nuestra institución está llamada a coger a los criminales”, dice. “Pero si dice usted, vea, si por allí está viniendo una mancha de soldados peruanos, no queda persona en el arco iris y si logro barrer-

les, es una buena salida; pero si vienen a matarme unos criminales, a mí me toca dejarles mis bienes en la mano porque para esto uno debe sacar una orden para defenderse en caso de ser ofendido, lo que no hemos hecho”.

Cuento del señor Q.B.

¡Ah!, me pasó un caso macho; era amigo yo de un tal Carlos Roa, buen muchacho, buena gente; tenía allí unos soldaditos mañosos; le digo: “oye Carlos, tú tienes una cuartera”. “tengo harta naranja”, dice. Y había un soldado, un cuencano, era bueno pero le gustaba el draque; “mi sargento, ¿y dónde ha traído tanto plátano?; le digo: “por ahí me vendieron”.

-¿Dónde?

-Del puente abajito.

-¡Qué bueno!, regáleme una manito.

-Tome, lleve, le regalo un poco.

Nosotros usábamos zapatos con brocas de fierro; después de unos dos o tres días viene el hombre este y me dice:

-Oiga, mi sargento, estaban ricos sus plátanos.

-Cójase una o dos cabezas pues.

Este había sido como espía, había sido policía alguna vez; tenía un montón de cortezas de plátano, lo que habían pilado para hacer chifle y moler el plátano para que se haga harina; yo me voy a la casa, una camita larga, ha bajado las cobijas hasta que toque el suelo; y ahí abajo ha estado el almacén de plátanos. “Qué es pes?, ¿por qué está tan tapado?, ¿quién está pes aquí debajo? ¡Ahí”, le digo, “aquí ha estado el depósito de plátanos de la huerta, Carlos Roa; no, no hay que ser así; ¿por qué no me pides que te regale unas dos cabezas de plátano?; ¿por qué no me pides plata? ; yo tengo plata giratoria para en caso de necesidad prestarles a ustedes; lo que sí, vienen los sueldos y... a la raya”. “Mmm...”, “tú sabes que ese hombre es muy bueno”, le digo; “ahora vamos, vamos saliendo”. Entonces, el otro ha estado ya parado en la esquina esperando; vamos al cuartel; la mujer se quedó pues paralizada ahí; “no es otro agente”, dice; “sino militar, y las brocas ahí están en los zapatos, sólo ustedes usan”. ¡Hijoemadre!, yo creí que me iba a robar.

UN DIA EN LA TOMA

Anduve por los hogares lojanos, recogiendo cartas, fotografías, recuerdos. El señor Reinaldo Vaca tuvo la gentileza de proporcionarme todo el material gráfico que sirvió para ilustrar ese trabajo: Una fotografía del capitán Renella, en la que descuella su amplia frente y su robusta contextura; una toma del cielo lojano, en el momento en el que apareció la nave; una secuencia en la que se divisa claramente el aparato, con su doble juego de alas, cruzando sobre nuestras montañas; una fotografía al grupo, en la que lucen sus encantos las más bellas mujeres y los caballeros más importantes de la época, frente al avión de una sola hélica y otra toma en la que aparecen junto al aparato retratado por su costado izquierdo, los doctores...

Cosme Renella, aparte de un temerario, de un técnico, de un audaz surcador del cielo, sin más auxilio que el de su pericia y experiencia, en una nave rudimentaria y frágil, era también un caballero, un hombre franco y fuerte, un joven amante de la belleza y de la naturaleza y, tal vez, hasta un literato. Permaneció en esta tierra cerca de un mes, tiempo suficiente para haberse conquistado un pequeño lugar en nuestra historia (Ortega idem.).

Hay muy pocos negros; he visto a uno, tirando una carretilla de madera que es lo que utilizan para transportar guineo, el que es vendido en pequeñas “bodegas” de un sector del mercado. Hay también estantes con naranjas, en sitios contiguos; aguacates, sandías, mandarinas, melones.

Hay puestos de comida con sopa, de arroz, papas, locro de papas, segundo, arroz con cecina, comen siempre con yuca.

Este mercado tiene pequeños bazares con productos diferentes: fideos, maíz, huevos, cebolla, arroz, papas; disponen de típicas balanzas de hojalata, pescado, siempre hay ají en la comida; venden zanahorias, limones, ajo; hay canastas plásticas, trompos, cepillos para lavar ropa, viandas, cedazos, cedazos metálicos.

Bazar tiene especerías, naranjilla pequeña del oriente, uvas, salchichas, granadillas de Loja (del sector frío), manzanas, pescado seco, papayas. El mercado tiene un “interior” con tomate de árbol, pimientos, perejil, coliflor, rábano, limón, lechuga, habas, pan, maltas, coles,

fréjol, pollos, afrechillo, fritada, tostado. Otro medio de transporte es un triciclo con cajón y “techo” plástico, descargan cajones de tomate “riñón”.

Hay dos boticas en donde venden diarios; bazares; la iglesia es moderna, con cemento; es fácil encontrar una clínica dental, panaderías, una sede de los testigos de Jehová, dispensario médico

La arquitectura: pequeñas casas bajas, grandes espacios interiores, corredor interior, columnas de cemento y poca madera; hay pocas casas con techo de teja; las otras, modernas, desde Catamayo se puede ir a El Cisne, pero antes hay que pasar por San Pedro de la Bendita.

Entre el 24 y 26 de mayo celebran la cantonización. Como en cualquier otro cantón hay desfiles escolares, colegiales, elección de reina; noviembre, cuando viene la Virgen y va a San Pedro, con harta gente; viene el 1 de noviembre y va el 6; viaja por los barrios, parroquias, misa; el 4 de este mes es la fiesta propiamente dicha; no hay que olvidar que en este cantón existe un ingenio azucarero. Hay el único aeropuerto de la provincia cerca del cual hay fábricas de tejas, ladrillos

y lugares en donde hacen calzado o hay curtiembres; en los alrededores del mismo hubo población negra en El Salado y también Garrochamba, ahí iba a fundarse Loja y se cambió por una epidemia de paludismo; hoy es un cañaveral. Los morenos se dispersaron; hasta los años sesenta aún habían negros; era un sitio muy lluvioso, en donde llovía hasta 15 días en la época invernal. La población es de colonos arribados de Loja, Chaguarpamba, Amaluza, Carimanga, Calvas, algunos macareños, mucho menos hay del Chimborazo que de Loja. Las ferias son los viernes; el producto típico es la caña de azúcar y el producto más cultivado, el tomate riñón.

ENTREVISTA AL LICENCIADO O.E.S.

“Lo de Quinara he oído hablar. Cuando escucharon la muerte infame de Atahualpa, según la leyenda, los chasquis enterraron el cargamento que llevaban, siete guandos; cada guando era transportado por siete mil indios y según el dato que está publicado en la historia de Pío Jaramillo Alvarado, cada indígena con su preciosa carga se precipitaba a un abismo y luego taparon eso, quedó sepultado; un indígena de

esos botó la carga, pero no se botó él y éste fue a parar luego donde los franciscanos de Acopa y como lo habían tratado muy bien, ya envejecido, al final de sus días les contó en gratitud a los padres franciscanos. Uno de ellos hizo anotaciones, elaboró un plano y se vino al lugar y de allí datan las excavaciones aquí; se han organizado muchas compañías; por ejemplo, uno que ha hecho muchas excavaciones es Omar Witt; yo conocí por ejemplo la excavación que él ha hecho ahí, tras la escuela de Quinara; es un hueco de una profundidad mayor a los 18 metros e igual diámetro. Conocí otros huecos. Esa no es la única excavación que se ha hecho; después se asociaron capitales y allí venían compañías inglesas y francesas a buscar el tesoro de Quinara; luego se asociaron capitales nacionales; la última se llamaba “Cuxibamba”. Gente soñadora del Azuay, gente soñadora de Loja, don Berrezueta; ellos botaron cuatrocientos mil; parece que no estaban en la pista. Ahora, las excavaciones que se han hecho, yo he entrado por ejemplo a una de cuarenta metros de túneles; siempre ha sido un sueño.

Permíteme hablarte ahora de Loja lacustre: la una, en la zona de las Lagunas del Compadre que

comprende trescientas cuatro lagunas y lagunitas, pertenecen a un parque nacional. El valor de esta cordillera e que este Divortium Aquarium con este río que va al occidente, que toma el nombre de Catamayo y por el oriente al Atlántico, Mombalo, al Marañón.

La otra, en el nudo de Sabanilla, Amaluza, treinta lagunas, al norte, en Saraguro occidental tienes treinta lagunas, de las que la principal es la de Sunishuiña; esta laguna tiene un espejo de agua de unas 66 hectáreas; tiene valor antropológico y ancestral porque desde tiempos inmemoriales han llegado los indígenas de los cuatro puntos cardinales pues es una especie de adoratorio y sanatorio porque llevan a los enfermos a curarlos allí.

Luego tienes Saraguro oriental con treinta lagunas de unos treinta metros de diámetro. Las occidentales son cercanas a El Cisne y próximo a este lugar tienes Hualé; venían a este centro ceremonial. Esto en la colonia se asocia y se da una nueva forma de interpretar la vida, la naturaleza, las creencias; de politeista, por ejemplo, que era el nativo, con el advenimiento del castellano se hace monoteista. Los tres mandamientos del código moral in-

dígena ama llulla, ama shua, ama quella (quilla dicen en Cañar), no robes, no mientas, no seas ocioso, incorporan a los mandamientos católicos de forma que hay una fusión. Ellos tienen también la Santísima Trinidad y esto se Asocia a las tres entidades: quilla que es la luna y su hijo Churi (Turi); ellos tienen su representación también. Lo mismo pasa allá en México.

Sobre esto de la muerte de Atahualpa acá también hay en la zona de Saraguro una leyenda que se la conserva. Cuando se enteraron de la muerte del monarca una indígena tuvo esta expresión: “Al medio día amaneció el sol”. Es auténtica acá pues el saraguro es mitimae.

Esto que tú ves en Loja vas a notar en todo el Ecuador.

Un punto intermedio entre Saraguro y San Lucas tiene gente blanca y los apellidos de mucha relación con España. Allá por ejemplo, el sobrino de un amigo que es profesional me dice “Ah, tú eres sobrino del fulano de tal; nos acordamos de él; hacía camitas para nosotros y dormir para siempre”.

Mínimo de unos tres metros, romerillo; le cavan al interior, le ca-

van las entrañas del madero y le dejan vacío. Entran ahí por lo menos unos doscientos galones; en esa cama se pone todo lo necesario para hacer la chicha y los vecinos colaboran voluntariamente; es que van a ser invitados a la fiesta; es decir, cada uno lleva una o dos panelas y hacen la chicha ya que hay la jora”.

VESTUARIO

Sentados al lado del pequeño parque de San Pedro, puerta de costa y sierra, se ufanan por su clima. Hay niños de vacaciones, “tigres” para un “cacho” (broma generalmente sarcástica); pasea un policía y en frente está el retén. De aquí hay que tomar hacia el norte, por la cordillera, para llegar a El Cisne. Hay un subcentro de salud y construyen otro. Es un pueblo antiguo y apacible. El vecindario viste completamente a la occidental, tanto los adultos como los jóvenes. Hay un loquito que deambula por el pueblo hablando solo; lleva sombrero de paja y chompa azul y con las manos atrás balbucea cualquier cosa; va y viene mas nadie lo toma en cuenta; es inofensivo. Mientras, van hay un vaivén de buses que descienden a la costa o suben para Loja. Hay obre-

ros con bluejeans y camisa y zapatos cafés, sombrero; la moda de los muchachos es portar un gorro con la visera al revés. Es difícil fijar un estereotipo de los ropajes porque cada quien viste “como le da la gana”. El loco sigue su paseo por las calles asfaltadas del pueblo.

El parque, rodeado de verjas está lleno de árboles; muchos posantes fuman cigarrillo; hay un joven en pantaloneta, camiseta y sombrero; las modas de los peinados son “normales”, es decir, cabellos cortos; en Loja, en cambio, hay un número bastante alto de mestizos con “guango” aunque no a la india sino a manera del “moño” femenino.

Aquí, en San Pedro de la Bendita la tarde es apacible y soleada; una mujer está sentada en un banco de madera de fabricación local justo al lado de su pequeña abacería, surtida de productos básicos, botellas verdes vacías; viste una chompa negra, blusa blanca, falda celeste, zapatos negros. Nadie habla aquí de la Virgencita del Cisne.

Muchachos de doce a quince años se apretujan en los buses que paran en el centro del poblado para vender sobre todo bizcochos, muy

sabrosos. Los muchachos “juegan” a golpes de puño, no muy fuertes, como el que le infringió, amistosamente pero firme, uno de los chicos aludido como “el flacuchento” al “mandado insultante”.

Complementemos la descripción específica del vestuario con una descripción que hace de los habitantes de Cera la distinguida investigadora lojana Dolores Punín (1977: 17-18), cuestión que como hemos enunciado, se puede extender para toda la comarca campesina:

El habitante de Cera viste el traje del auténtico campesino lojano: las mujeres llevan falda de chillo, de diversos colores, hasta un poco más abajo de la rodilla; blusa de cintura, de hilo o de seda, con pocos adornos de cintas, reatas y encajes; pañolón de dos “callos” y sombrero español de lana o de paja con cintillo negro. LLevan muy pocos adornos de zarcillos y anillos. El pie de ordinario luce desnudo; los domingos o cuando tienen que emprender largas caminatas usan zapatos de plástico o de caucho, de confección barata; las antiguas uzhtutas han desaparecido.

El hombre viste pantalón de chillo; camisa de hilo, tipo español

con cuello y puños; poncho de lana, de color rojo, o de franjas de varios colores. Al igual que la mujer, lleva sombrero de paja hormado.

En los días de fiesta, cuando acuden al Centro Cívico, se puede observar entre pañolones, ponchos y polleras una llamativa y vistosa policromía.

Dada la penuria económica de esta población, la ropa usada por gente de la ciudad, es aceptada por ellos y se visten tanto los hombres, como las mujeres y de preferencia los niños cuando la obtienen por medio del trueque con ollas.

GASTRONOMIA Y MERCADOS LOJANOS

Lo que más se consume a nivel provincial es la cecina de chanco; se consigue fácilmente manteca y carne de burro "oreada" en Catamayo; la manteca es buena para los pulmones, para la anemia; la sangre de burro es muy saludable, da fuerzas, vigor

Los ingredientes: sal, comino, ajo, orégano y ajínomoto. Primero se la cecina, luego se la aliña y lue-

go se coloca sobre la parrilla entre cinco y diez minutos. De res y de chanco.

En Catamayo no es raro encontrar aún cecinas de burro. Se sirve sobre todo con yuca; en este último sector, en donde se come mucho la de chanco, se prepara con, cebolla blanca, colorada, maní y se sirve con yuca. El encebollado contiene culantro, tomate, cebolla colorada y limón. Se sirve con coca cola o cualquier otra bebida o refresco, pero la coca cola es más universal.

Otro plato típico es es la menestra, con arveja y guineo; es una sopa.

También el tamal lojano, con sistente en mote, de maíz pelado y chanco, rellenos de chanco. Se muele el mote y se adoba la masa rellenando de cebolla, especias, chanco bien sazonado y se lo pone en el corazón del tamal. El tamal lojano es con carne de cerdo, ají, cebolla.

En regiones como Celica o Alamor se come el majado o molo; se lo hace con plátano verde que se lo cocina y luego se lo machaca, se lo condimenta con un poquito de sal, si se desea se le puede agregar chi-

charrón de chanco, manteca negra, o queso. Celica es una región que produce plátano, tanto como las otras regiones calientes como Pindal, zapotillo, Sabanilla, lugares que pertenecen a ese cantón. En todo el sur lojano se produce el plátano, en Catamayo, la caña de azúcar e incluso, el coco. En Catacocha no se da el coco pero sí el plátano en ciertos sectores. En este cantón es típico la arveja con guineo, el tamal, o la salchicha que es carne molida de chanco con carne pura rellena en la tripa de chanco, con carne pura; la salchicha como la llaman es típica de esa zona.

En Vilcabamba lo acostumbrado son los dulces como el bizcochuelo; lo que se da en las molien- das es el auténtico guarapo, el aguar- diente. Es común encontrar trapi- ches en la zona.

Un almuerzo normal en la zona de Quilanga, al suroeste, es arroz, la salchicha de chanco, yuca y seco de gallina. La alverja con guineo en toda ella; también común en toda la provincia es un plato preparado con guineo verde picado; cuando está en su término de cocción se pone le- che y quesillo, plato muy nutritivo y común.

El bocadillo más famoso es el de Chaguarpamba, muy cerca de Loja, al suroccidente. Es la panela, antes de hacerse la panela, el jugo de caña hacen que se consuma, de eso se produce porque la panela es poco consistente; antes de que se haga la panela se coge esta prepara- ción, se pone el maní tostado en pe- dacitos muy pequeños.

El blanqueado es la misma panela, se la bate fuertemente hasta que se haga blanqueado.

El chanco es la comida típica de carnaval, el juego del agua y del baile, tres días de farra, en todos lados; principalmente se hacen ce- cinas.

Hay una gran variedad de co- midas; hay platos muy similares a los del Azuay pues el mote, que se dice que es cuencano, se consume también bastante en Loja.

El café más conocido es el de Vilcabamba aunque no les piden fa- vor los de Pindal, Zapotillo y Macará.

En Macará y Zapotillo lo típico es el seco de chivo que lleva arroz acompañado de menestra y yuca.

Los lojanos se sienten orgullosos de su comida.

Para la procesión de de la Virgen del Cisne la mayoría lleva cosas sencillas; lo más común es un sánduche y una cola; los cuencanos llevan desde el mote listo para servirse con hornado, lo que se consume también en Loja aunque en menor escala que la cecina.

La navidad se celebra con buñuelos, higos. El buñuelo consiste en harina con bastante huevo, una masa bastante consistente, eso se fríe. Se acompaña con miel. Las familias acomodadas preparan platos internacionales con licores importados.

Una merienda lojana: sopa de papas bien sazonada con quesillo, a lo que se agrega ají preparado con tomate riñón, perejil, aceite y cebolla. Colada con canela. A la sopa acompaña a las papas rebanaditas de "verde", muy común en la capital.

El segundo consiste en un arroz con carne de res, jugoso, mellocos, se agrega sabroso ají.

En el salón entró un joven tartamudo: "compremen el peso" a mil

sucres. Una merienda, 1800, el jugo tiene sabor más bien a horchata.

En las fiestas la chicha de jora se consume en Loja, preparada con maíz, panela y dejada en fermento.

Veamos lo que hay en un salón cualquiera:

Bar Restaurant "Cordillera":

Hoy: Pollo dorado, churrascos, apanados, cecinas, helados batidos, jugo de frutas, desayunos, almuerzos, meriendas.

Hoy: tamales, quimbolitos, emparedados.

Prensados: queso, mortadela, jamón, chocolate, pintados, té, refrescos, chicha de coco, jugo de frutas.

Mercado, modelo de orden en el país: sección legumbres: todas con uniforme plomo y bonete, dentro, espacio para espectáculos, venden flores. Otra sección, cestería, artículos de madera, alfarería, muy limpio. Al frente, calzado, plásticos, ropa. Engalanado por fiesta, guirnaldas.

Hay de todo: papayas, naranjas,

uvas, mandarinas, manzanas, piñas, guineos, sandías, etc. Queso, queso, limones, hay servicios higiénicos, numerados los puestos.

Sección comida muy limpio; sección pollos y pescado seco: bonito, liza, chanchilla, caballita.

Sección comedores ofrece: chanfaina, hornado, cuy, gallina, guatita, repe lojano, yaguarlocro, caldo de borrego, caldo de patas, tintos, té, colas.

En la sección “morochos” venden sábila líquida con limón a 250, bueno para el hígado y los riñones; el vaso de morocho, 300; 150 una empanada grande y azucarada; el vaso de horchata, consistente en linaza, cola de caballo, llantén, chicha de maní, diente de león, esencia de rosas, malva olorosa, hierba luisa, toronjil, manzanilla; el color rojo lo da el escancel; 250 el vaso. Algunos de estos montes son hervidos, y otros, agregados.

El morocho consiste en maíz “zhima” (blanco), canela, se lo remoja; al segundo día se lo muele, se le cierne para que salga la corteza; al maíz se lo cocina en agua y hay que tener ya leche hervida aparte; se agrega a la mezcla pimienta dul-

ce, clavo de olor, anís y canela; el maíz es cocinado durante tres horas; hay más leche que agua. Se lo vende con pan o empanadas.

Granos: morochillo, alberjas, cebolla, todo en platos de loza. Segundo: arroz, papas, zanahorias, cuero de puerco, jugo de maracuyá, ají, sal. En la sopa hay siempre repe, llaman a la clientela; algunos vienen con su propio mote. Cocina de gas, grandes ollas de aluminio; papel en vaso para limpiarse. Buen provecho. Ambulantes por dentro. A diferencia de las papas locas cuencanas, trozos de cuero muy grandes, igual las papas.

Planta baja: verduras, providencias, frutas, carnes rojas, mariscos, pollo, flores, pescado seco, jugos, bar, quesos, queso, granos cocidos, comedores, comisaría, administración.

Planta alta: bazares, ropa en general, dulcerías, abarrotes, comedores, horchata y morocho, panaderías, despensas.

Calle Eloy Alfaro (oeste): ingreso y salida para uso de mercado, andenes para productos del mercado.

A las cinco de la tarde, altoparlantes para indicar que hay que hacer la limpieza del mercado. Todo bien señalizado. Tapado cada espacio con carpas verdes. Uniforme azul o plomo.

Jugos de zanahoria, tomate y malta, alfalfa, melón, papaya, piña, manzana. En grandes licuadoras se bate el combinado y se agrega huevos azules y blancos.

Mezcla: zanahoria, alfalfa, mora y maíz, piña, papaya, 1 huevo, 700; sin huevo, 400; se agrega azúcar*.

A las seis se cierra; el orden desde hace un año y medio, durante la gestión municipal del doctor José Bolívar Castillo, también se terminó el edificio nuevo. Fue inaugurado en 1991; en el frontis, un mural.

Hay un mercado "mayorista" en donde se puede comprar leña o cerámica; en septiembre de 1993 una estera valía 4500 sucres, una carga de leña 500, "potos" pintados. Funciona sólo del 8 al 15 de septiembre.

Cerámica de Cera: una olla 700; ollas pequeñas, 400; hay tiraderos

de chicles con escopeta, los que forman círculos, venden radios, pilas., juguetería, ropa usada, bocadillos, dulces, sombreros. En el oeste se adquiere plásticos, relojes, accesorios, cuchillos, zapatos, gafas, in-cienso. El personal está también uniformado al igual que en el mercado central y funciona todos los días. Afuera venden quienes no tuvieron puesto en el otro mercado; probablemente sea más provisto que el central; está situado al norte de la ciudad; hay carros de frutas, sandías, naranjas, mandarinas. La caja de 100 naranjas costaba 4000 sucres; la caja de 100 mandarinas, 4500; una sandía, 800.

RECREACION

El Parque recreacional Jipiro, al norte de la ciudad ocupa unas cinco hectáreas. En el septentrión hay construcciones tipo mezquitas, suerte de laberintos para que los niños suban y resbalen desde la parte superior; hay pasadizos, columpios-escaleras, botecitos, varias resbaldaderas, barras. Inmediatamente, y en la misma dirección hay un lago artificial con canaletes en donde practican remo hombres y mujeres, cuesta mil la vuelta.

* Precios de 1993

Se observó dos equipos, bien uniformados jugando fútbol, y dispone de canchas de voley, dos de básquet, dos de indor. En el parque infantil hay carrouseles, subibajas, árboles, todo limpio, bien señalado, basureros. Hay un “mueble” y un “castillete” para la administración; las “mezquitas” son de ladrillo; hay pilastras en el lago; el techo escalonado y varios pisos. El canillete es circular.

Una leyenda dice: “Este parque es para la formación integral de los niños, respételes, evite el escándalo innecesario”.

El recorrido es iniciado al occidente del río Jipiro.

Concomitantemente se da la gran feria en donde se puede encontrar bocadillos, dulces, ropa, cocadas de Esmeraldas, alforjas, petacas, bolsos de Gonzanamá, cocadas cafés, púrpuras, anaranjadas, blancas, cucharas de palo, potos, baldes, sopladores, frescos, esteras, zapatos deportivos, ternos interiores, ollitas, pitos, macetas, candados, candelabros, camisetas, yóyos, lagartos y culebras plásticos, cobijas, cortinas de seda, anillos de acero, gafas, gorros, manzanas confites, cassettes, rueda moscovita, en-

cebollados de pescado, licores, muñecas, tapetes, papas fritas, juegos sorteo con el pato, el sol, luna, sapo, pelota, velero, payaso, “calabera”, diablo, el rey, culebra. Se juega con barajas.

Hay caballos giratorios, sánduches de pernil,, Yalila la oriental, juegos de botellitas para embutir argollas y ganar su contenido, futbolines, huevos chilenos, empanadas, chuzos, frutas, sombreros de paja toquilla, pantalones de baño masculinos a 1800, cucharones de aluminio, electrodomésticos, papas fritas, zapatillas, bikinis, lápices (quince por mil), planchas, billeteras, plantas medicinales del oriente para enfermedades de los bronquios, hígado, riñones, nervios, tos, amígdalas, reuma, hongos, espinillas, “diabetis”, manchas de la piel, obesidad, purificación de la sangre, teléfonos digitales, refrescos, libros, estampas, comida, humitas, cerveza, guayusa, correas, felpas, calculadoras, casacas de cuero,, exposiciones artesanales, libros esotéricos, miel, guitarras, artículos de cuero ambateños, ropa militar, exprimidores de zanahorias, joyas, fideos, calzado colombiano, talismanes, conservas, shampoo, jabones, “su retrato en minutos por 10000 sures”, funciones tenebrosas,

serpientes enroscadas en la bella,
repisas, cárnicos, ropa deportiva,
sofás, espejos, muebles, televisores,
porcelana, cocinas, en fin.

El día diez de septiembre hay
una serie de actividades:

Elección de la reina de Loja;
organizan: INNFA, filial de Loja y
el comité de feria; presentación del
grupo musical Ricardo Perotti y su
banda en el coliseo "Santiago
Fernández García".

Aparte de los deportes, para lo
que Loja cuenta con un estadio, co-
liseos, etc., el lojano es muy amigo
de las coplas, cachos, ironías.

COPLA (niño de Catacocha, 12 años)

Allá arriba en ese cerro
hay un árbol colorado
si no me quieres ceer,
aquí lo tengo colgado.

Dos claveles en el agua
no se pueden marchitar;
dos amores que se quieren
no se pueden olvidar.

De todos los animales
yo quisiera ser el oso

para meterles este trozo
en ese hueco sabroso.

De todos los animales
yo quisiera ser ardilla
para subirme en las piernas de
tu ñaña
y tocarle la tortilla.

De todos los animales
yo quisiera ser la araña
para subir en las piernas de tu
ñaña
y tocarle la telaraña.

CACHOS

Había una vez que una de Es-
meraldas llega a Machala para pe-
dir un cebiche; la negra le pide al
mesero que le dé un vaso de H₂O;
entonces el negro se va a buscar ;
regresa con el cebiche y ella le pre-
gunta por el H₂O que no lo había
traído y se va a buscar en la cocina,
pero no la hallaba pues no sabía qué
era eso.

La gente del restaurant le oye
que estaba haciendo una atolon-
dración en la cocina y le preguntan
qué es lo que está buscando y con-
testa que esa negra maldita me man-
da para que le venda un vaso de H₂O
y no lo encuentro a lo que le contes-

tan ¡bruto, H2O es agua!; entonces ya le lleva en un platillo un vaso de agua y un maduro; la cliente le pregunta: ¿y este maduro?; es para que se lo meta en el C.U.L.O., replica el salonero (H.V.) 13 años.

Dizqué un gordo era gordísimo y quería rebajar de peso; sale un anuncio de cómo hacerlo; se va a la dirección, cuando dice que habían unos cuartitos de 20, 50 y 30; se mete en el de a 20 y le encuentra una señorita desnuda que le dice : si me cojes, me culeas; entonces ya se la había cogido, entonces cuando ya había salido se dice si así son las de 20, cómo serán las de 50; entonces se mete en el de 50 y ve a un negro grandote que le dice: si te cojo, te culeo.

Pepito quería bañarse con el papá y dizqué le dice: papi, me baño con vos; no, no le dice el papá; tanto insistía e insistía que el papá le dice bueno, ya te puedes bañar conmigo; papito, ¿qué es eso?; es una gallo de pelea, le dice; entonces dizqué se va a dormir con la mamá y quiere bañarse con la mamá; igual, ante tanta insistencia, es aceptado para bañarse con la mamá; cuando a la mamá se le había caído la toalla, Pepito pregunta ¿qué es eso?; una gallina de pelea, dice; cuando

de noche habían estado haciendo el amor y Pepito por un huequito de la pared había estado viendo el hermano mayor pregunta a Pepito lo que está haciendo.

-Viendo una pelea de gallos

-¿Cuál va ganando?

-El de mamá porque se lo va comiendo la cabecita.

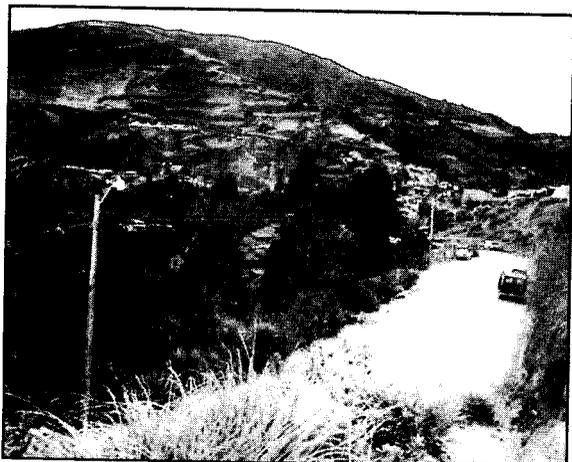
Hoja verde, flor morada,
abajo la pendejada
(es el tumbo, dicen también que se llama vadea)

Informante trece años, Quilanga

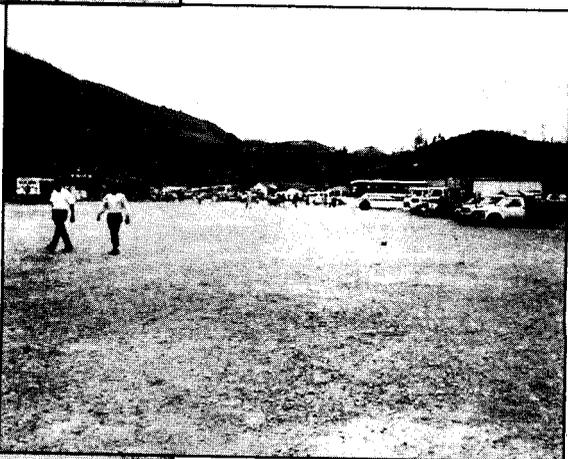
En un corral 7 señoritas contaban manillas, todo, aretes, pero sin zapatos. Es el reloj.

Adivina, adivinador, qué fruta carga y no da hoja. La tuna.

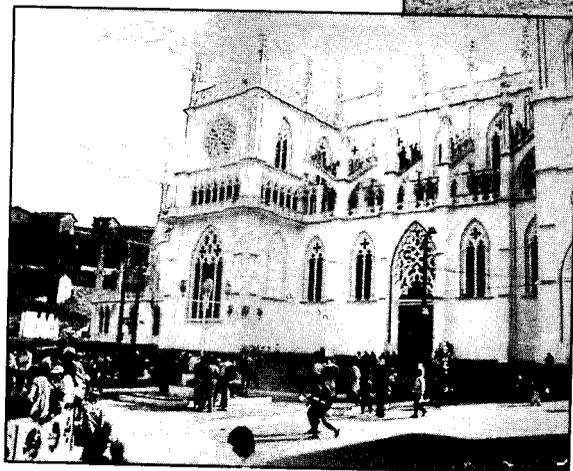
Dizqué en un avión iba viajando un ecuatoriano y un gringo de Estados Unidos; entonces, en medio camino saca el ecuatoriano una naranja, la pela y bota la corteza; el de Estados Unidos le dice: Mono bruto, nosotros coger esas cortezas y hacer conservas y mandar a Ecuador. Cuando saca un maduro y lo



Trayecto de San Pedro de La Bendita, El Cisne

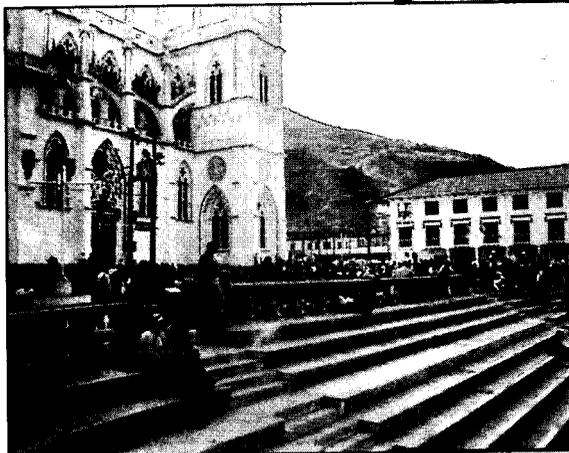
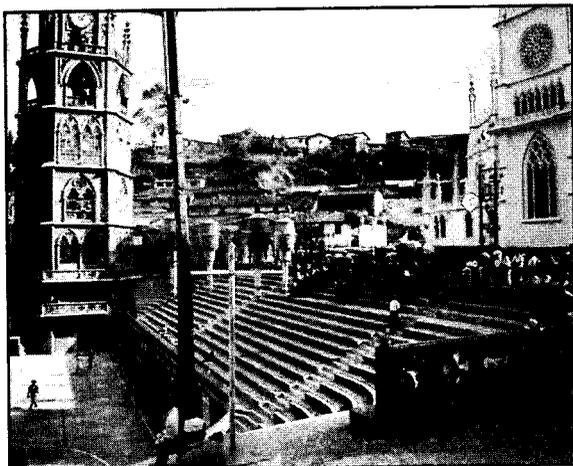


Lugar destinado para la llegada de los vehículos en El Cisne



Iglesia de El Cisne

Iglesia y posadas en El Cisne



El Cisne, iglesia parte frontal

Iglesia de El Cisne



pela y bota las cortezas; el gringo le dice: ecuatoriano animal, nosotros coger las cortezas, hacer conservas y mandar al Ecuador. Y cuando ya estaba cabreado el ecuatoriano y ya llegan a Quito, el gringo le dice: acompáñame al cabaret, lo que el compatriota acepta; se van, salen de ahí y el americano va a botar el condón en un basurero a lo que el ecuatoriano replica : gringo bestia nosotros coger eso, hacer chicles y mandar al exterior.

Adivinanzas (informante, niña de 10 años, Macará)

Choco en una piedra y me late el corazón. Es el chocolate.

Caty pasó por mi casa y casi que no la ví. Es el aguacate.

Informante ciego, 85 años, San Pedro de la Bendita

El limón no tiene espinos,
el palo es el espinoso,
mi corazón es refino,
el tuyo es el engañoso.

El sauco florece blanco
y trasciende las lomas,
así trasciende mi amor,
negrita por verte a vos.

Ya me voy, ya me estoy yendo,
y esperando en la ausencia,
como la muerte está cerca,
pueda ser que nos veamos.

Qué desgraciado el clavel,
más desgraciado fui yo
que he te he querido tanto,
para que te andes extendiendo
como una yegua en el campo.

Cuando te manden a traer leña,
no te irás al lirón, te irás al palo
seco
porque allí está mi corazón.

Irrigué la hierba buena
donde el agua no corría
y entregué mi corazón
a quien no lo merecía.

Corre el agua para arriba,
las piedritas para abajo,
¿qué dirán las lojanitas?
Que en San Pedro no hay boni-
tas

Quisiera pero no puedo,
parar la casa en el aire,
para vivir con mi negra
sin pedir favor a nadie.

Todo el mundo raja leña
del palo que está tendido,
así rajarán de mí
cuando me echés al olvido.

APODOS (MACARA, ZAPO- TILLO, QUILANGA, CARIA- MANGA, CATACOCHA)

Suave, juicios, Chilalo, nigua, miguelyaure, potó, nuco, antricrosto, zorra, cuy, churrasco, ñala, chifle-frito, huevofrito, el chullahuevo, el largo, el sapo, las trompaepuerco, secoechivo, secoeperro, mona, señorbarriga, ñoño, gringo, angapa, catabún dos, chica, matailo, la pepa, el gato, hormiga, la capetuna, la gringui, la cotemula, el chulapo, la jota, el maraco, el flecha negra, la petaca, la cotorra, el enano, los lolos (jorga), el ojitos, el culo de zanahoria, el patas de chiche, tarzán, el siete pesos, el siete nucas, el chivo, el biónico, el loco judas, el ojos salidos, puerca negra, tumbado viejo, gallo aguarico, los brujos (jorga), la gata, el chuqui, el porloviejo, la vaca, el duco, el sarosaro, el burro de oro, el chambeyán, el zamarro, el burro amarrado, el tuerto, el longabel, el mataperro, la chamana, la yuca, el charringo, el satanás, orejepaila, el te compro los chaguarqueros, el culo llusire (llustre= limpio), el patas de charro, el tallarín, el chimontrufia, el trolín, el chompirás, la pantera rosa, el nuca, el chapa, el hueso, échale yuca al caldo, los borregos (familia), el mariflor, el lalotusa, el quiipi, el karateca, el

pato de agua, el julio iglesias, el churos eléctricos, el limón agrio, el muelas de conejo, el cuatro panes y una cola, el coche bomba, carne en palito, el ñoño, la ñala, el sartén negro, el penas, el bobí, la pelusa, la pinina, la osita, el atroz, el duque, la suca, la bumerleidi, el canolai, el bleiquer, el negro, el escubi, el cara sin hueso, la perica, el manuco, el muñeco diabólico, el huishco, el crónica (por chismoso), la trompa de lagartija, la trompepuerco, la frente de panela, el creído, el juapucha, el machete, el galán de putas, el flash, el ojo biónico, el diablo, el alma negra, el burro negro, el pichón, el bebeluis, el niño eddy, el enano, el moquilla, el huelga, el orejón, el grandote, el cuerpo estrípito, el chismoso, el shibán, el culo al hombro, la cerda, el río adentro, el sieteculos, la flaca, la tetónica, la shuara, la "el rico pan", la secoechivo, la tumbahombres, la chupajetas...

CANCION: COMO VOY A OL- VIDARTE (informante de Zapotillo)

Cómo voy a olvidarte
si estás prendida en mí;
cómo voy a olvidarte
si te llevo en mi ser.

Ay! si supieras de veras
lo que eres para mí,
eres más que mi amor,
la razón de mi vivir.

RELIGIOSIDAD

Quizá no esté por demás el consignar que el hombre, a diferentes niveles, es un ser religioso. Evidentemente por razones de la evolución de la propia antropología, el difusionismo cultural, dominio humanista de toda una cincuentena de años, cedió paso a otras corrientes que explicaban más lógicamente el proceso de evolución social de los grupos humanos; sin embargo, a pesar de que los términos función o estructura demolieron la idea de la sobreposición de rasgos de pueblos más desarrollados en otros que no lo eran, hay que admitir que el intercambio de elementos, sobre todo los espirituales, han tenido un muy fuerte asidero en la aceptación de estos académicos.

A un nivel general,

Las relaciones entre los sistemas religiosos pueden ser de dos suertes, hostilidad o penetración mutua. Por ahí, cosa curiosa, las

articulaciones de hostilidad ellos mismos desembocan en préstamos o en infiltraciones. Es así que el Cristianismo, para luchar contra el paganismo ha estado obligado a prestar, modificándolos, bien entendido, y por tanto, una rivalidad es acabada en imitación.

Las asociaciones de hostilidad comprenden, yendo de menos a más, la propaganda, como aquélla de los misioneros..., las guerras de religiones, que pueden desembocar en la destrucción completa de un sistema o, en todo caso, a su limitación...

Las religiones pueden también superponerse...

Las divinidades, los ritos, pueden incluso fundirse en conjunto para arribar, en caso extremo, en una asimilación completa...

Hay, por otro sentido, en todos los casos, extremadamente numerosos, mezclas parciales, que terminan por formar sistemas religiosos enteramente nuevos, por unión de elementos heterogéneos, accionando y reaccionando los unos sobre los otros...

Entre los principales factores de estas mezclas e infiltraciones, el

autor destaca a la movilidad de los grupos humanos, que llevan consigo los objetos cúltricos y la ideología inherente a ellos e incluso sus santuarios. Estos conflictos e hibridaciones han dado variadísimas consecuencias; la suplantación de un dios por otro, no entraña la eliminación de la idea religiosa; así.

...el culto de santos cristianos o mahometanos reemplaza y continúa al culto de los héroes y de los genios; el antiguo dios se mantiene, pero bajo una forma modificada...

...La metamorfosis de un sistema religioso en un sistema mágico: la magia medieval comprende todas las sobrevivencias de los viejos cultos paganos, la magia malhadada retoma, a través del islamismo, el animismo antiguo...

La adopción de una religión adherida a una definida estructura social tiene un efecto de suma importancia pues se trastoca en un culto misterioso como seguramente fue el caso de la implantación del culto a la "ojona" sobre el totemismo indio, al menos en un principio.

...Lo que lleva a MM. Hubert y Mauss a proponer la ley siguiente: "la mezcla de las religiones se ope-

ra sobre todo por los cultos especiales": Asia no penetró la religión latina sino por los misterios; el cristianismo se introdujo en los cultos indios por intermedio de las cofrerías...

Estos contactos conducen casi siempre a una desintegración de los antiguos sistemas aunque por lo general los sistemas vernaculares sobreviven incluso asediados por todos lados por las iglesias conquistadoras (Bastide 1935: 141-143; traducciones libres del francés de N. Almeida).

Al menos los orígenes míticos de la romería, entrañan algunos elementos bien descritos sociológicamente por Bastide.

La gran manifestación de fe de esta Advocación y de todas las pequeñas procesiones locales ciertamente debieron ser superpuestas a los ritos locales.

Seguramente esta "imposición" doctrinal fue conocida en la región antes de la venida de los españoles pues ya los incas comenzaron no sólo cambios a un nivel social sino iniciaron una larga historia de control ideológico a los grupos vernaculares debido a que sus festividades

solares, siempre vinculadas al uso del suelo ligado a la productividad agrícola, hacían coincidir con los momentos críticos del ciclo: siembras y cosechas.

Las procesiones a la Virgen lojana, tanto durante la tradición como ahora, se realizan en momentos de gran sequía (su aparición), como coincidiendo con las faenas de cosecha y fertilización de los suelos entre agosto y noviembre, tiempos en los que la mayor parte de productos, especialmente el maíz, son cosechados y sembrados.

Pero la fusión se da a través de ritos que remontan tal vez los tiempos del impacto inca; en efecto, el animismo que sustentaba la religiosidad palta es manifiesta pues la imagen es viva, es "llorona", "ojona", "churona", sonrío a la gente; está viva la imagen, se mueve, tiene alma; sus estampitas que se bendicen en la iglesia de El Cisne o en Loja, son amuletos mágicos, sirven para tenerla siempre como a la guagua del altar; nunca hemos visto jugar a la gente como ocurre con el Niño Viajero cuencano (González 1981), pero de cierta manera si le reclaman dulcemente por los tormentos que representa la travesía, pues la fatiga que acarrea la subida

desde La Toma hasta las faldas del Villonaco, la entrada a la parte alta de la sierra, es realmente visible, pero es una irritación de amor, las iras que inspira una buena madre exigente.

La adoración a la imagen sobrepasa en mucho los límites provinciales. Este mismo año, 1998, la televisión mostró a una multitud de fieles que no habían podido ir a las peregrinaciones lojanas, desfilando con una réplica suya en las calles de Guayaquil, en donde tiene también su fanaticada.

Ahora bien, la devoción a esta Virgen, tal vez la que más y más aglutina fieles en su alrededor, es uno de los más antiguos sincretismos religiosos del Ecuador.

Se trata de un fenómeno muy conocido en el mundo la peregrinación basada en la aparición de la madre de Dios y no es un hecho que no se ha repetido. En la misma provincia de Loja hace algunos años hubo un niño con prodigios para la curación gracias a la visión, aunque el caso reciente más conocido y difundido fue la aparición de la Virgen por medio de una adolescente azuaya, quien desde hace una década asegura peregrinaciones de fie-

les que acuden al Jardín de El Cajas, en donde Patricia Tálbot encarrió durante varias ocasiones a la Virgen para dar mensajes a los fieles (Moldstad 1996).

Sin embargo, el culto a la virgen lojana no tiene los mismos matices por su arraigo. Es probable que el clero, prioste y organizador de las ceremonias y tradicional aliado del grupo conservador dominante de la política de este sector, afiance los valores inmanentes a aquélla doctrina política, pero, evidentemente, la imagen pertenece a todos y ha desencadenado un creciente fervor, un ardoroso anhelo por parte del Ecuador y allende este país.

El Cisne está ubicado en las estribaciones del Fierrouroco, de la cordillera occidental a 2440 metros sobre el nivel del mar, de irregular paisaje.

Se sitúa a 72 kilómetros al noroccidente de la ciudad de Loja; su acceso se realiza desde la parroquia de San Pedro de la Bendita (22 km.). Aunque hay una amplia carretera, los miles de peregrinos prefieren cubrir este tramo a pie, muchas veces descalzos e incluso un corto tramo lo hacen de rodillas. Siendo el único santuario del extremo sur

ecuatoriano, goza de un singular prestigio religioso y centro de la más alta fe en Dios y en la Virgen. Los habitantes del sector son descendientes de los antiguos paltas y viven de la agricultura aunque las terribles sequías han determinado varios éxodos. El cisneño es amante de la música y en la actualidad hay cuatro bandas bien organizadas. Hay, sin embargo, una fuerte influencia española marcada en la arquitectura y en la lengua.

En lo referente a la cuestión religiosa, la historia del Santuario y la devoción de Nuestra Señora del Cisne comienzan el 12 de octubre de 1594, cuando, según la tradición, María se aparece a una humilde pastora a quien le pide la erección de un templo para su veneración, mas los padres de la chica dieron oídos sordos a su versión. La Virgen se manifiesta entre los principales del pueblo a quienes sugiere nuevamente lo pedido a la pastora, quienes, deciden viajar a Quito y encargar al gran Diego de Robles la escultura de la Virgen, la que se exhibe en la Basílica de este pueblo.

Apenas llegada, se erigió una capillita primitiva, una choza en realidad. Desde el comienzo se ma-

nifiestan los prodigios. La imagen policromada mide 64 cm. de estatua lo que sumados a los 16 de peaña o pedestal, dan 80 c. de altura. Por su mirada tan bien lograda es Madre del Cisne. Las coronas y cetros de la Virgen María y del Niño Jesús, adornadas con piedras preciosas y trabajadas en oro puro pesan dos kilos. Una aureola de oro de 80 cm. de diámetro, con finas perlas lleva en su interior a la Virgen.

Desde los inicios la devoción por la imagen cobró gran importancia por todo el sur de la Real Audiencia de Quito y el norte del Virreinato del Perú. Cuenta la tradición que los habitantes de pueblos aledaños como Chuquiribamba o Zaruma, ansiosos de guardar la estatua se la llevaron para venerarla, pero milagrosamente ella regresó a su santuario, hecho constatado porque las vestiduras estaban embadurnadas de barro.

EL SANTUARIO:

En El Cisne hasta la fecha se han levantado cuatro santuarios:

El "primitivo", que no fue sino una humilde choza con cubierta de paja, dadas las condiciones de la

época en la que fue construido, 1596.

El segundo fue la ampliación del primero, pero cambiada la paja de su techo por tejas, 1618.

De 1570 data el tercero, construido con adobes y tejas. Su interior fue enriqueciéndose paulatinamente con hermosas imágenes trabajadas por afamados artistas como Pampite o Legarda y fue embellecido con retablos de estilo churrigueresco bañados con pan de oro.

El cuarto templo, el actual, comienza a erigirse el 15 de agosto de 1934 concluyéndose el 17 de noviembre de 1978; el estilo es gótico; tiene 65 metros de largo, 40 de ancho y 30 de altura. Es la famosa basílica de Nuestra Señora de El Cisne. Su financiamiento se debe a la contribución que año tras año ofrecen a la sagrada imagen sus peregrinos (Comunidad de Padres Oblatos sf).

LAS PEREGRINACIONES

Se trata de una de las imágenes más veneradas por los ecuatorianos, quienes la visitan durante todo el

año. También acuden muchas personas del norte peruano.

Las procesiones más espectaculares se dan en mayo, agosto y septiembre.

Durante el primero acuden grandes multitudes de Loja, El Oro y Azuay, para lo que se ha establecido un calendario de visitas. De la capital lijana llegan principalmente delegaciones de comités, instituciones culturales, cooperativas, sindicatos, asociaciones, etc. El 30 de mayo se celebra la “Misa de Fiesta” o “Misa principal”.

El 15 de agosto se celebra la “Fiesta Principal” o “Fiesta Mayor” a la que concurren devotos de muchas partes, pero principalmente de Azuay, Loja, Cañar, Zamora y Perú. Constituye un día de júbilo para miles y miles de fieles.

El 8 de septiembre es también visitado el santuario, pero con una concurrencia mucho menor que en los otros meses debido a que la fiesta principal ocurre en la ciudad de Loja a donde es transportada la sagrada imagen. Esta fiesta religiosa anual ha cobrado una importancia extraordinaria en las últimas décadas y específicamente desde el 8 de

septiembre de 1930 cuando la Imagen de Nuestra Señora de El Cisne fue coronada canónicamente y declarada Madre y Reina del Pueblo Lojano, al tiempo que El Cabildo y el clero de la Diócesis de Loja la declararon su Patrona.

Los peregrinos la llaman “La Viajerita” por su anual traslado desde su santuario a la capital provincial; esto data desde que un decreto de 1829 del Libertador Simón Bolívar, dispuso esta visita, para que presida la feria comercial y religiosa del 8 de septiembre. Otro apelativo muy difundido es el cariñoso “La ojona”.

En tal recorrido le acompañan miles de devotos quienes muy contentos le ofrecen el sacrificio de recorrer 72 kilómetros, “la caminata más larga del mundo, bajo un asfixiante sol o agobiados por la lluvia, el viento, la sed, el frío, a pesar de lo cual no desmayan en su propósito, pues lo que más importa es cumplir con la promesa.

La caminata se lleva a cabo desde el 17 de agosto, en que sale desde su santuario, para arribar a la población de San Pedro de la Bendita por la tarde, en donde sus pobladores la rinden culto y al siguiente día continúa el periplo hacia el cantón

Catamayo sitio que le hospeda el 18 y 19, para continuar finalmente el recorrido hasta la ciudad de Loja cuando raya el alba del 20; hace su triunfal entrada alrededor de las seis de la tarde, en medio del fervoroso y entusiasta clamor de unas cincuenta mil almas.

Allí permanece hasta el 1 de noviembre, fecha del retorno a su basílica, sitio visitado durante todo el año por unos cuatrocientos mil fieles.

Hay que anotar que las fechas claves de mayo, agosto y septiembre concitan el interés más asombroso de la religiosidad popular del austro ecuatoriano, equiparable, quizá, en el orden numérico, sólo a la afluencia que acredita el "Pase del Niño Viajero" cuencano (González 1981, Cordero 1998). Sin embargo, las diferencias entre estas procesiones son notables, tanto porque en Cuenca hay una sólo mantenedora y en Loja es la corporación eclesiástica en general, encabezada por la orden oblata, cuanto porque la participación infantil en Loja no es muy notoria, ni se da el sistema redistributivo que hay en Cuenca. El peregrinaje de la Virgen del Cisne responde a una tradición enclavada en siglos de historia y milagros y al-

canza ribetes de martirio. Así, durante su ascenso desde Catamayo, la gente, en su mayoría adulta, se exaspera tanto que de rodillas y gimiendo cantan, imploran, prometen. De lado y lado de la ruta hay un sinnúmero de toldos y ventas sobre todo de comidas como empanadas, dulces, "charoles" de cigarrillos, caramelos; no faltan los escapularios y vendedores que deambulan con pequeñas estampas de la Patrona y Reina; hay gritos de la policía, que siempre trata de que la gente no se aproxime demasiado a la efigie pues todos quieren tocar su manto y muchos lo logran; la caravana es muy apretada allá en donde la carretera es angosta; la entrada a Loja es increíblemente triunfal, sobrecogedora; no hay lojano ajeno al gran acontecimiento pues ni siquiera las fiestas de la fundación, el 8 de diciembre, o de la emancipación, 18 de noviembre, son tan increíblemente concurridas.

Es que la "Churona", como también cariñosamente ha sido bautizada, es milagrosa; así (Comunidad de Padres Oblatos, s.f.:12) :

Una aterradora calamidad vio pasar delante de sus ojos la entonces provincia de Ambocas, de la cual era anexo El Cisne. Millones de ra-

tones como una manta fatal subían por las colinas y descendían a las llanuras acabando los sembrados. Los pobladores aterrados viendo cerca la miseria y la muerte, acudieron a la Madre Santísima de El Cisne y juráronla edificar una mejor iglesia si conjuraba el flagelo. La Augustísima Señora oyó su plegaria y en contados días desapareció la plaga. Este milagro fue uno de los que más divulgaron la celebridad misericordiosa de la Taumaturga Imagen de El Cisne. (Aunque el opúsculo no se refiere a una fecha determinada, el relato parece corresponder a la última década del siglo XVI).

O, Idem (15):

El Visitador Don Diego de Zorrilla en febrero de 1617 mandó al Cacique de El Cisne Martín Calzama un Edicto en el que se le ordenaba se trasladara definitivamente con su pueblo al vecindario de Chuquiribamba. En cumplimiento de dicha ordenanza, los moradores de El Cisne, cargaron por turno en la envoltura de sus mantas la urna de su Virgen milagrosa, se pasaron con el alma torturada por la pena. Mas, apenas coronaron la montaña desde donde se miran las verdes estribaciones de Chuquiribamba,

cuando el cielo dibujó con sus nubes negras los anuncios de una catástrofe. El trueno convulsionó las hondonadas de la cordillera, el huracán furioso armó lucha contra el poblado. Rabiosos torbellinos remecieron los aires y sacudiéndolo causaron tan gran estrago que desgajados los árboles viniéronse a tierra hecho pedazos y al propio tiempo volaron por los aires las cubiertas de las chozas y ranchos, dejando las viviendas descubiertas. Muy grande fue el estupor que sobrecogió a los naturales de Chuquiribamba, y conociendo por estas demostraciones del Cielo cual era la voluntad de Dios, rogaron a sus huéspedes que torciendo el camino se volvieran al Cisne; con lo cual así que tornaron los Cisneños con la Sagrada Imagen, al punto cesó la borrasca y se aquietaron los vientos. Por tres veces las autoridades conminaron a los Cisneños a reducirse a Chuquiribamba y por tres veces se repitió el raro y estupendo prodigio.

Describamos sucintamente lo que en Loja acontece durante los días siete y ocho de septiembre en honor a la venerada imagen:

Víspera, septiembre 7:

Música de banda desde la mañana. A las 18 h. empiezan a llegar los castillos, hay mucha gente en los alrededores de la iglesia y dentro de ella; vienen de muchos lugares aunque es notoria la presencia de fieles azuayos.

En el parque central hay innumerables “cholas” de Cuenca, muchas de las cuales han venido de sus lugares de origen, campesinas.

Hay que decirlo, no hay abundante trago como en otras partes lo que hace la diferencia con algunas fiestas conocidas.

Alinean los castillos frente a la iglesia con intervalos de quince o veinte metros entre ellos.

La iglesia ha sido visitada durante todo el día por los devotos. Todos se santiguan con agua bendita al entrar. Ella tiene dos naves laterales con santos a un lado; arcos de medio punto. Salen con la mano en el pecho. En la sacristía venden escapularios; a las 18 h. 30 un sacerdote hace rezar el rosario.

A las 20 h. hay cada vez más gente, grupo de música típica de Saraguro, al mismo tiempo que los militares, frente a la iglesia, peque-

ña orquesta; la gente camina por todas las calles que confluyen en la plaza central; antes de los castillos, igualmente cuetes, destellos. Es importante para los feligreses porque no es tradicional de Loja la pirotecnia. Bullicio de vendedores. Impresionante la cantidad de gente. Globos antes de los castillos; la policía guarda el orden; exclusivamente gente “del pueblo”.

Hay una vaca loca que se pasea en carro. Venden canguil.

Cada media hora queman un castillo; el primero a las 20 h. 30; la gente da vueltas y vueltas.

Ventas ambulantes: chuzos, cigarrillos, algodón, ¡qué rico, oiga!, manzanas, canguil, suenan cuetes, hay música de altoparlante. Hacia el norte, por igual, hombres y mujeres, horchata.

Hay un grupo de música de la Universidad de Piura y de danza de la Universidad de Loja.

Septiembre 8

Hay repique de campanas a las 08 h. 30; música sacra; mucha gente dentro de la iglesia. Un carro de la policía para resguardar el or-

den y proteger a la Virgen. Continúan las ventas ambulantes. La gente entra y sale antes de la procesión. Se escuchan cánticos en la iglesia.

Se celebra una misa de más de una hora y media antes de la procesión. Hay mucha gente que oye misa fuera de la iglesia e incluso en el parque en donde se siguen escuchando cuetes.

La comunión dan varios sacerdotes y no sólo el principal. Turistas que filman. Enorme número de comulgantes. Hay gente que oye misa caminando. Multitud que sale de la misa con flores y sombrero en mano antes de la procesión. Mientras comulgan hay música. La misa es transmitida por Radio Nacional del Estado. Verdadero tumulto. Siguen los cánticos. una hora cuarenta y cinco minutos aún no se termina la misa. Siguen los cánticos.

Salen cantando y toman la calle Valdivieso. El cura indica que ha habido, gracias a ella, cuatrocientos años de amor.

Sale mucha gente antes; asoma precedida de estandartes y mucho incienso, cruces, velas encendidas y muy bien escoltada; la misa termina a las 10 h. 30. Muchos fieles ade-

lante; cuando sale, todos la aplauden.

Manto rosado, velo blanco, gran corona de oro. Los globos se elevan; hay muchos apostados a lo largo del parque y es muy solemne; va en medio de la multitud, miles de personas. Se releva la gente para cargarla, le echan flores, todos quieren tocarla. Un atronador aplauso antes de que entre nuevamente en la catedral. Nuevamente grandes aplausos y cuetes. detrás va la vaca loca en un carro, el mismo de la víspera; conmovedor y jubiloso. La gente no se retira. Todo el mundo quiere tocarla; hay inválidos en sillas de ruedas con sus familiares. Luego, música popular. Continúa la afluencia hacia la iglesia en medio de las ventas; los sermones continúan.

A las 20 h. hay un concierto de la banda militar, que entona pasillos; hay ya poca gente en el parque y en los alrededores de la iglesia.

También están colocados cuatro castillos dispuestos como en la víspera y continúan las ceremonias en la iglesia pues se escucha constantemente "Hosana, Hosana"; todo el día se han pasado misas pero a esta hora es la última, con mucho menos

personas. La reina del Cisne, la Ojona, la Churona, continúa en exposición, y los creyentes compran siempre joyas, escapularios, "souvenires"; a 100 sucres las velas. Se escuchan los petardos. Llega un quinto castillo que lo arreglan. Al pasar por la iglesia, todo el mundo hace la señal de la cruz; en el parque se pasean payasos con globitos que hablan.

Un grupo de jovencitos, botella de mano en trago, se divierte en una banca del parque en donde la niñez pasea en carros trenes; hay niños que se asustan de los cuetes.

Hay muchos vendedores "informales", niños y adultos, hombres y mujeres, que venden las más diversas chucherías.

El día 9 continúa la afluencia de gentes a la iglesia y las ventas continúan.

Desde el 4 la fiesta es en la catedral; desde el 20 de agosto que llega a las seis de la tarde, hay una gran fiesta celebrada por el obispo y desde ahí hay constantes ceremonias. El 25 sale de recorrido: San Francisco y todas las iglesias; el 1 de noviembre va a La Toma y a El Cisne llega el 18.

Desde un punto de vista de la interpretación, la devoción realizan las multitudes empobrecidas o enriquecidas aunque la fe pertenece a todos; las plegarias van acompañadas de llanto y de júbilo.

El ser humano es ante todo religioso y las divinidades locales se ligán con sus fieles en forma variadísima; las peregrinaciones que amerita Nuestra Señora del Cisne son una clara manifestación de un aspecto muy importante de la cultura popular del Ecuador, porque con la Virgen de Quito, se ha convertido en una de las más conocidas y veneradas imágenes.

Pero no es solamente la Virgen de El Cisne la que recibe los honores de los lojanos. Se puede decir que cada familia tiene un San Vicente, Santa Sofía, San Alfonso o San Francisco, como patrono del hogar y no existe anejo que no disponga de uno de ellos, pues ellos, como en otras latitudes del Ecuador, son mediadores entre el Supremo y sus acciones (ver por ejemplo Naranjo 1992).

Efectivamente, se llega a una humilde vivienda lojana, por ejemplo al taller del maestro zapatero que prepara la chaira para desbistar la

suela o hunde diestramente las tachuelas sobre un caucho sobrepuesto al taco del botín, nunca falta en él la imagen de un santo, de una Virgen, por supuesto que la "Churona" es la más frecuente, a quien encomendarse. Y, a pesar de la presencia de numerosas sectas cristianas en la provincia, el catolicismo es la fe practicada por el grueso de la población.

FIESTAS, PASATIEMPOS

Al no existir sociedad humana que desconozca el placer, tenemos necesariamente que referirnos a los lapsos en los que, por conveniencia se realizan ciertas festividades en la provincia motivo de nuestro estudio. Obviamente, no sólo las cabeceras cantonales, la capital provincial, sino minúsculas agrupaciones que en todo el Ecuador llamamos anejos, festejan por tal o cual acontecimiento. Más todavía, una familia, pobre o rica, tiene sus ocasiones festivas: bautismo, primera comunión, matrimonio, esto es, todo momento crítico de la existencia de un miembro del grupo. La muerte, también sirve para reunir a los deudos y a todos quienes amaron al difunto. Toda parcialidad dispone de un ce-

menterio y las lápidas y sepulcros son también un parámetro que mide el estatus que tuvo la persona en vida.

Generalmente el bautizo de la gran mayoría de personas, católica, se concreta antes del segundo año de vida. Casos hay, sobre todo en el sector rural, en los que la madre debe esperar que su marido regrese del exterior para poder cumplir con este sacramento, el mismo que se realiza más tarde. Pero igual que en otras partes, se busca al compadre y a la comadre para el efecto; pequeños o grandes regalos no son sino el inicio de una larga experiencia relacionada entre los padrinos y su ahijado pues ellos tienen que encargarse, así sea simbólicamente, de suplir las necesidades que no puedan ser satisfechas por los padres naturales. En este caso, hay fiesta organizada por los papás del niño. Matrimonios, defunciones, santos y el civismo se confunden con lo que sucede en una primera comunión o confirmación. Hemos decidido incorporar algunos datos porque en la patria, a la que se rinde homenaje con los clásicos desfiles estudiantiles y la parada militar, está Dios y en las ferias está la Virgen.

Loja: 18 de noviembre, inde-

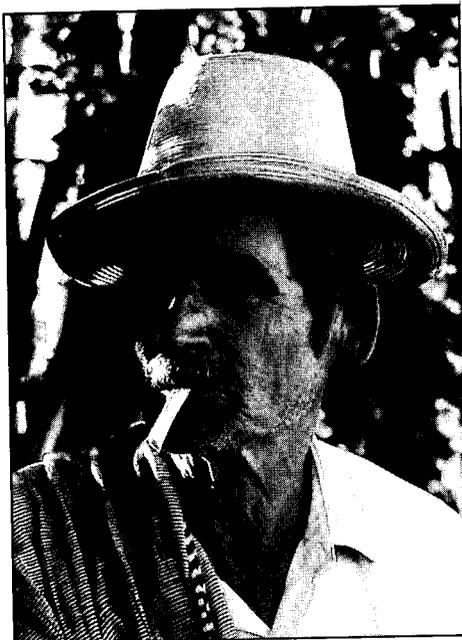


Santísima Virgen de El Cisne



Misa en la iglesia de El Cisne

Habitante de Vilcabamba



La Vega, Catamayo



Zapotillo



Niños de Zapotillo



Diversión, Zapotillo

pendencia de Loja; 8 de diciembre, fundación de Loja; 22 de febrero, parroquialización de Malacatos; 4 de octubre, fiesta en Yangana; 8 de septiembre, feria de Loja; 20 de agosto, llegada a Loja de Nuestra señora de El Cisne; 15 de agosto, fiesta en el Santuario de El Cisne; 30 de agosto, festividad religiosa-comercial en Malacatos.

Calvas o Cariamanga, tiene tres interpretaciones: olla de oro, u olla macho. El 14 de octubre es la fiesta de cantonización mientras que el 24 de septiembre hay una festividad religioso-comercial y el 10 de junio, la de Corpus Christi; el 30 de agosto hay fiesta en Lucero, el 18 de septiembre en Utuan; y 8 de septiembre la parroquialización de Utuana.

En Catamayo, el 22 de mayo, la de cantonización; 29 de junio, fiesta en su parroquia de San Pedro de la Bendita; 21 de junio y 10 de agosto, parroquialización de Zambi y El Tambo, en su orden.

Celica celebra el 12 de diciembre su aniversario de cantonización; el 29 de junio se rinde homenaje a San Pedro Apóstol, el tercer domingo de octubre a la Virgen del Rosario en Cruzpamba; el 24 de noviembre a la Virgen del Rosario y el día

de Navidad, a San Juan, en Pózul. A su vez, el 4 y 10 de noviembre, se celebran las parroquializaciones de Cruzpamba y Sabanilla.

En Chaguarpamba se celebra su parroquialización el 29 de mayo, la de El Rosario el 10 de julio; el 21 de septiembre, la de Buenavista y el 11 de diciembre el de Santa Rufina; fiestas religiosas: 5 de julio se homenajea a la Virgen de la Nube; el segundo domingo de Julio, a la Virgen de los remedios; el 15 de Julio, a la de El Carmen de Santa Rufina; el 12 de noviembre, a la Dolorosa del Colegio en Buenavista; el 24 de noviembre, al Sagrado Corazón de Jesús en Santa Rufina.

Espíndola celebra el aniversario de su cantonización el 21 de noviembre; 16 de julio, feria en Jimbura; 8 de agosto, fiesta en Bellavista; 24 de agosto, festividad religiosa-comercial en Amaluza; 3 de octubre, fiesta en Santa Teresita.

Gonzanamá festeja su cantonización el 30 de septiembre mientras que el 11 del mismo mes, la parroquialización de Changaimina. El primer domingo de julio es la fiesta del Sagrado Corazón de Jesús en Nambacola y el 16 de ese se honora a la Virgen del Carmen en Colca; el

20 de agosto se rinde homenaje al Señor del Buen Suceso y el 9 de julio y 18 de noviembre son las festividades de Sacapalca.

En Macará se celebra la cantonización el 22 de septiembre, pero el 10 de agosto se ha instaurado un gran movimiento comercial y turístico; el 23 de julio hay una fiesta cívica en Sabiango, el 8 de octubre en La Victoria y el 9 de diciembre en Larama.

En Paltas: 25 de junio, aniversario del cantón Catacocha; 24 de octubre, fiesta en Guachanamá; 26 de agosto en Lauro Guerrero; 24 de septiembre en Olmedo; 15 de agosto en Cangonamá; fiesta cívico-religiosa en el centro cantonal el 5 de agosto; 25 de julio, parroquialización de Orianga; 12 de noviembre, movimiento comercial en La Tingue. El 24 de junio fiesta a San Juan bautista; 30 de julio, festividad a la Virgen de Lourdes.

Pindal: 9 de octubre, parroquialización y 15 de agosto, cantonización de Pindal; 21 de abril, parroquialización de la parroquia Doce de Diciembre. El 18 de agosto se rinde honor a la Virgen de Pindal, el 15 de septiembre a la Ima-

gen del Rosario y el 30 de noviembre a San Diego, en Chaquinal.

Cada 23 de enero se conmemora la cantonización de Puyango. El 5 de agosto y el 12 de octubre hay fiestas de San Vicente en Vicentino; el 15 de agosto es el homenaje a la Virgen de La Asunción; el 30 de este mes, se honora a San Vicente en "El Derrumbo"; el 14 de septiembre, fiesta en honor el Señor de Girón en Mercadillo; el 15 de octubre a la Virgen del Rosario, en Ciano; el 8 de noviembre a la Santísima trinidad en El Limo y el 8 de diciembre a la Inmaculada Concepción.

El 31 de octubre se conmemora la cantonización de Quilanga, en donde existe una feria semanal cada domingo.

Saraguro celebra su cantonización el 10 de marzo; el 24 de mayo es parroquialización de Celén, el 18 de julio en Selva Alegre, el 18 de julio en Manú, el 21 de septiembre en Lluzhapa, el 2 de julio en San Antonio de Cumbe, el 10 de octubre en El Tablón. El 23 de diciembre se inician las fiestas del Niño Dios.

Sozoranga: 20 de diciembre,

parroquialización del actual cantón; igual festejan el 24 de noviembre en Tacamoros y el 30 de agosto, de Nueva Fátima. A San Sebastián le rinden honor el 20 de enero en Sozoranga; el 30 de mayo a la Inmaculada Concepción, en el mismo cantón; el 13 de octubre es la fiesta de la Virgen de Fátima.

En Zapotillo se celebra la cantonización el 27 de agosto.

Se rinde homenaje a Santa Rosa el 30 de agosto y a la Virgen del Rosario el 20 de julio y el 20 de octubre (Ordóñez y Cabrera 1992). ●

BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA D., N.

1982 Los "Zarzas", grupo cultural tardío del sur de Loja. Tesis previa a la obtención del título de Doctor en Historia y Geografía, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Cuenca, Cuenca, manuscrito inédito.

1982 El período de Integración en el sur de la provincia de Loja. En Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos, T. XI, N° 3-4, pp. 29-37, Lima.

1983 El período de Integración en el sur de la provincia de Loja. En Revista Cultura, N° 15, Revista del Banco Central del Ecuador, pp. 89-98, Banco Central del Ecuador, Quito.

1984 Les "Zarzas", un groupe culturel tardif du sud de la province de Loja, en equateur. Tesis previa al Doctorado en Etnología, Universidad de París I, (Panthéon - Sorbonne), París, manuscrito inédito.

ANDA AGUIRRE, A.

1993 Indios y negros bajo el dominio español en Loja. Ediciones Abya-Yala, Quito.

AYALA MORA, E.

1998 El Ecuador sufre una crisis de identidad. Diario "El Comercio", 19 de julio, sección C, p. 9, Controversia (entrevista), Quito.

BASTIDE, R.

1935 *Eléments de Sociologie Religieuse*. Librairie Armand Colin, París.

CAILLAVET, C.

1987 Les groupes ethniques préhispaniques selon les sources ethnohistoriques. Capítulo VIII de *Loja préhispanique, recherches archéologiques dans les Andes méridionales de l'Equateur*, pp. 289-310, síntesis N° 27, ediciones Recherche sur les Civilisations, París.

CARRION ARCINIEGAS, G.

1979 El lenguaje del chazo. En *Sucedió en mi provincia de Rubén Ortega*, Ed. Difusión S.A., Loja.

COMUNIDAD DE PADRES OBLATOS

S.f. Novena en honor a la Santísima Virgen de El Cisne. Impreso en Offset Atlántida, Cuenca.

CORDERO ACOSTA, M.

1998 Cambios en El Pase del Niño Viajero (1980-1997). Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), Banco Central del Ecuador, manuscrito inédito, Cuenca.

CHIRIBOGA, M.

1985 Formas tradicionales de organización social y actividad económica.

En *Del Indigenismo al las organizaciones indígenas*, pp. 29-90, Ediciones Abya-Yala, Quito.

DUVERNEUIL, F.

1987 *Présentation géographique. Capítulo I de Loja préhispanique, recherches archéologiques dans les Andes méridionales de l'Equateur*, pp. 11-20, *síntesis N° 27*, ediciones Recherche sur les Civilisations, París.

EINZMANN, H. y N. ALMEIDA

1991 *La cultura popular en el Ecuador, tomo VI, Cañar. Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP)*, Imprenta del CIDAP, Cuenca.

EMPERAIRE, L. y B. ARNAUD

1987 *Végétation et flore. Capítulo II de Loja Préhispanique, recherches archéologiques dans les Andes méridionales de l'Equateur*, pp. 21-40, *síntesis N° 27*, ediciones Recherche sur les Civilisations, París.

FAUROUX, E.

1983 *Las fuentes impresas para el estudio histórico, político, económico y social de la provincia de Loja. En Cultura N° 15, Revista del Banco Central del Ecuador*, pp. 371- 441, Banco Central del Ecuador, Quito.

1984 *Esquisse d'une histoire des formes de controle d'un espace régional. En Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos, T.XIII, N° 3-4*, pp. 77-100, Lima.

GONDARD, P.

- 1983 La utilización del suelo y los paisajes vegetales en la provincia de Loja. Aproximación a los sistemas de producción agrícola. En *Cultura*, Nº 15, Revista del Banco Central del Ecuador, pp. 285-330, Banco Central del Ecuador, Quito.

GONZALEZ MUÑOZ, S.

- 1981 El pase del Niño. Imprenta de la Universidad de Cuenca, Cuenca.

GUFFROY, J.

- 1981 Investigaciones arqueológicas en el sur de la provincia de Loja. Publicaciones del Banco Central del Ecuador, Editorial Cosmos, Loja.
- 1982 Les traditions culturelles formatives de la vallée de Catamayo. En *Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos*, T. XI, Nº 3-4, pp. 3-11, Lima.

GUFFROY, J., N. ALMEIDA, P. LECOQ, C. CAILLAVET, F. DUVERNEUIL, L EMPERAIRE, B. ARNAUD

- 1987 Loja Préhispanique, recherches archéologiques dans les Andes méridionales de l'Equateur. *Síntesis Nº 27*, Ediciones Recherche sur les Civilisations, París.

IDROVO URIGÜEN, J.

- 1996 Paisaje histórico, identidad y tecnologías andinas; una referencia a San Lucas y los Saraguros. En *Identidad Nº 2*, pp. 22-87, Fondo de Cultura Ecuatoriana, Cuenca.

JARAMILLO ALVARADO, P.

1991 Historia de Loja y su provincia. Ilustre Municipio de Loja, Universidad Nacional de Loja, Loja.

1993 Situación política, económica y jurídica del indio en el Ecuador. En Indianistas, indianófilos, indigenistas, pp. 453-494, Ediciones Abya-Yala, Quito.

LECOQ, P.

1982 La période de développement régional dans le sud de la province de Loja. En Boletín del Instituto Francés de Estudios Andinos, T. XI, Nº 3-4, pp. 13-27, Lima.

1983 El período de desarrollo regional en el sur de la provincia de Loja. En Cultura, Nº 15, Revista del Banco Central del Ecuador, pp. 73-88, Banco Central del Ecuador, Quito.

LEVI-STARUSS, C.

1990 Antropología Estructural. Siglo Veintiuno Editores, México.

MALO GONZALEZ, C.

1993 Cultura popular y elitista. En Revista de Investigaciones del Decanato General de Investigaciones de la Universidad del Azuay Nº 7, pp. 31-62, Talleres Gráficos de la Universidad del Azuay, Cuenca.

1996 Arte y cultura popular. Universidad del Azuay, Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), Talleres Gráficos de la Universidad del Azuay, Cuenca.

1998 Integración, identidad y grupos indígenas. En Cabeza de Gallo Nº 7, Revista de la Asociación de Profesores de la Universidad de Cuenca, pp. 49-56, Imprenta de la Universidad de Cuenca, Cuenca.

MARTINEZ B., J y H. EINZMANN

1982 La cultura popular en el Ecuador, tomo I, Azuay. Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), Imprenta del CIDAP, Cuenca.

MOLDSTAD, G.M.

1996 Guardiania de la fe (Oposición religiosa y negociación de identidad, los nobles de Cuenca. Ediciones Abya-Yala, Quito.

MORALES A., R., Dr. e Ing. V. SOLORZANO

1996 Las papas nativas del agricultor, un gran valor para la agricultura en el sur del país. En Identidad N° 2-3, pp. 112-115, Instituto de Civilización Andina, Fondo de Cultura Ecuatoriana, Cuenca.

MURRA, J.

1946 The historic tribes of Ecuador. Handbook of South American Indians, Julian Stewart Ed., T. 2, The Andean Civilizations, Smithsonian Institution, Bureau of American Ethnology, Bulletin N° 143, Washington.

NARANJO V., M., M.E. ENRIQUEZ O. y M. L. AGUILAR DE T.

1990 El artesano como actor social: una visión histórica socio-económica. Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), Talleres Gráficos del CIDAP, Cuenca.

NARANJO V., M.

1992 La cultura popular en el Ecuador, tomo VII, Tungurahua. Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares (CIDAP), Talleres Gráficos del CIDAP, Cuenca.

ORDOÑEZ ROJAS, G. Dra. y Dra. F. CABRERA PICOITIA

1992 Loja y sus cantones. Editorial del Pacífico, Loja.

ORTEGA, R.

1979 Sucedió en mi provincia. Ed. Difusión S.A., Loja.

PATIÑO, A.O.

1996 Repotencialización de la identidad para un desarrollo comunitario alternativo. En Identidad, N° 1, pp. 30-35, Instituto de Civilización Andina, Fondo de Cultura Ecuatoriana, Cuenca.

PETITJEAN, M. e I. SAINT-GEOURS

1983 La economía de la cascarilla en el Corregimiento de Loja. En Cultura N° 15, Revista del Banco Central del Ecuador, pp. 209-234, Banco Central del Ecuador, Quito.

PUNIN DE JIMENEZ, D.

1977 La cerámica de Cera, estudio socioeconómico y cultural. Talleres gráficos del Centro Universitario de Difusión.

SALINAS LOYOLA, J. de

1992 Relación y descripción de la ciudad de Loxa (1571). En Relaciones histórico geográficas de la Audiencia de Quito (Siglo XVI-XIX), Pilar Ponce Leiva comp., pp. 122-142, Ediciones Abya-Yala, Quito.

TRUHAN, D.

1996 Saraguro: pistas hacia su historia. En Identidad, N° 1, pp. 57-71, Instituto de Civilización Andina, Fondo de Cultura Ecuatoriana, Cuenca.

UHLE, M.

1960 Estado actual de la prehistoria ecuatoriana. Editorial de la Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito.

VILLON M., J.

1996 La cerámica de la parroquia de San Lucas, provincia de Loja: primera parte: inventario de formas y aspectos técnico-formales. En Identidad N° 1, pp. 40-52, Instituto de Civilización Andina (INCA), Fondo de Cultura Ecuatoriana, Cuenca. ●