

Sentir con las manos y hacer con el corazón

Oficios y prácticas tradicionales de la ruralidad quiteña

Encuentro de las Culturas de las Parroquias Rurales

Nono 2019

Jorge Yunda Machado • Alcalde del Distrito Metropolitano de Quito

Juan Sebastián Medina Canales • Secretario de Coordinación Territorial y Participación Ciudadana

Diego Jara Calvache • Secretario de Cultura

Patricio Feijóo • Director Ejecutivo Fundación Museos de la Ciudad

Raúl Codena • Director Ejecutivo (e) Instituto Metropolitano de Patrimonio

EDICIÓN

Érika Bedón • Jefa de Investigación Historia y Memoria

Fundación Museos de la Ciudad

INVESTIGACIÓN

Fundación Museos de la Ciudad • Jefatura de Investigación Historia y Memoria

Instituto Metropolitano de Patrimonio • Dirección de Proyectos Especiales

Paúl Herrera, Tamara López, Gabriela Guevara, Mónica Pacheco, Juan Franco, Lorena Montenegro, Paola García, Soledad Quintana

Secretaría de Cultura • Aymé Quija, Alfonso Espinosa Andrade

Agradecimientos especiales: A los GAD Parroquiales Rurales; Jefatura de Cultura de las Administraciones Zonales del MDMQ, Delegación Norcentral; cabildos comunitarios, gestores y actores locales, por los aportes en el proceso de investigación desde los territorios.

CORRECCIÓN DE TEXTOS Y DISEÑO GRÁFICO

Alfonso Espinosa Andrade • Secretaría de Cultura

Fotografías: Archivos del Instituto Metropolitano de Patrimonio y de gestores locales.

Reproducción autorizada citando la fuente de la publicación.

Impreso en Ecuador - Printed in Ecuador 2019

Tabla de contenidos



INTRODUCCIÓN	8
LLOA	
Elaboración de pan en horno de leña	12
NAYÓN	
El cultivo de plantas	15
ZÁMBIZA	
Registro de pingullo	18
GUAYLLABAMBA	
Músicos de la Banda San Lorenzo	20
PUÉLLARO	
Rituales en la cosecha de cereales: trigo y cebada	22
PERUCHO	
La huerta grande de Quito	28
CHAVEZPAMBA	
Yunta de arar	34
ATAHUALPA	
Esculturas en verde del cementerio	36
SAN JOSÉ DE MINAS	
Producción artesanal de aguardiente	40
POMASQUI	
Elaboración de alpargatas de cabuya	44
SAN ANTONIO DE PICHINCHA	
Entre la piedra y el chaguarmishqui	48

CALACALÍ		PIFO	
La chagrería	52	Hiladoras de Palugo	93
NANEGAL		YARUQUÍ	
Memoria histórica de los “arrieros” de Nanegal . .	56	Chagras de Oyambarillo	96
NANEGALITO		TABABELA	
Elaboración de chalas	59	Un bordado sin tambor	99
NONO		CHECA	
Elaboración de artesanías con caña de Suro	62	Sistemas de trabajo tradicional	100
GUALEA		EL QUINCHE	
Artesanías con tagua y otras semillas	66	Curanderas	103
PACTO		CONOCOTO	
Elaboración de panela	70	Zapatería.	106
CALDERÓN		GUANGOPOLO	
El masapán de Calderón	74	Elaboración de cedazos	108
LLANO GRANDE		ALANGASÍ	
Bordado tradicional.	77	Registro de pingullo, Miguel Abadiano	114
LLANO CHICO		PÍNTAG	
Dulce de cabuya o chaguarmisqui	84	Tradición del chagra en Pintag	116
TUMBACO		AMAGUAÑA	
Pirotecnia artesanal.	86	Guiones de fiesta y braseros.	120
CUMBAYÁ		LA MERCED	
La antigua zapatería de Cumbayá	89	Hiladoras y tejedoras	125
PUEMBO			
Tonos de rondín, Baltazar Quilumba	91		

INTRODUCCIÓN

El presente texto tiene como fin rendir un homenaje a las y los artesanos de las parroquias y comunas rurales del Distrito Metropolitano de Quito, así como a las personas portadoras de conocimientos considerados tradicionales en las distintas territorialidades, y que los manifiestan a través de sus prácticas de vida en distintos ámbitos de lo cotidiano. Es el resultado de un proceso conjunto y colaborativo entre distintos actores: artesanos, gestores culturales, dirigentes parroquiales, e instituciones municipales, quienes aunaron esfuerzos en el marco del Encuentro de las Culturas de las Parroquias Rurales de Quito, para visibilizar su importancia cultural.

Se trata de un trabajo de recuperación de la memoria social, con relación a los oficios y prácticas productivas tradicionales, en las treinta y tres parroquias y cuatro comunas rurales del Distrito Metropolitano de Quito. El proyecto nos trazó un camino largo de búsquedas, de ir siguiendo huellas, de escuchar por largas horas, de sentir y caminar por la ruralidad. Nos llevó a encontrarnos con personas maravillosas, artesanos, artesanas, mujeres bordadoras, mamas, taitas, hombres y mujeres sabios que valoran y mantienen vivos aquellos oficios y saberes que sus padres, madres, abuelos, les enseñaron,

unas veces en el espacio del taller, otras veces en las casas, patios, o mientras se trabaja la tierra. Gente que vive en una profunda valoración de sus herencias culturales, muchas veces nostálgicos, pero firmes y decididos a sostener y transmitir un legado a las nuevas generaciones.

Hay quienes en este camino ya partieron, como es el caso del Sr. Segundo Sigcha, artesano de la parroquia de Nono, quién se dedicaba a la elaboración de artesanías y objetos utilitarios en suro, con él, posiblemente se termina este saber en la parroquia, lejos de eso, este trabajo busca hacer un llamado a la acción para mantener vigentes estas prácticas. Es una forma de mantener viva una memoria, pero también las palabras que nos han regalado estos hombres y mujeres, al contarnos de sus trayectorias de vida, de cómo aprendieron el oficio y de lo difícil que resulta ser un artesano, gente de campo en un mundo y en una sociedad globalizados, que poco a poco, y en ciertos momentos de manera acelerada, se desvincula de los lazos familiares, comunitarios, que pierde de vista el valor de la naturaleza, y la sensibilidad de encontrar en ella una fuente de creación e inspiración.



Esta investigación nos ha permitido establecer un diálogo entre los objetos, las artesanías, con el campo de producción, esto es, las disputas, negociaciones, memorias, y sentidos de quienes lo elaboraron, o elaboran, así como poner en valor la estética popular, lo que nos ubica en un campo de tensión y lucha por el reconocimiento de estas formas particulares de ser y hacer. A partir de esta valoración de los objetos, saberes y prácticas tradicionales, abrimos un campo de investigación dirigida a recuperar, poner en valor, la importancia de la producción artesanal y artística, como forma de representación de la cultura popular en las parroquias y comunas rurales de Quito, así como un campo de reflexión sobre los oficios tradicionales en la ciudad.

Patricio Sandoval Simba, del Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural (IPANC)¹, define a la artesanía como, “Constancia, paciencia, pasión, saber, equilibrio, vida, creación, sabiduría, que construye objetos que solo el amor los hace perdurables. Con mente

1 *Artesanía Patrimonial. Oficios tradicionales Ecuatorianos*. Ministerio de Industrias y Productividad e Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural. Quito, 2010

abierta al conocimiento, para lograr mejores productos, sin contaminar el medio ambiente, sin postergar su identidad y patrimonio cultural. Con la meta de mejorar la calidad de vida y alcanzar nuevas oportunidades para sus gestores. La artesanía es más que un oficio: es un artesano". Sandoval afirmaba con razón que la artesanía tiene la virtud de trascender en el tiempo, pero se renueva en cada época a la cual caracteriza y se constituye en sus valores expresivos. El Distrito Metropolitano de Quito y su ruralidad están sembrados de diversas prácticas artesanales, en cada caso se destaca un compromiso productivo y de identidad, que se resguarda en los talleres y el conocimiento de los artesanos de las parroquias, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

El antropólogo colombiano Neve Herrera (2010), plantea que el oficio marca la línea de producción del objeto artesanal, "es su referente inmediato, así como la gran fábrica sirve de marco de producción y referencia para la industria". El oficio artesanal se identifica con formas propias de producción y trae a colación el conocimiento histórico y el contexto de la comunidad, transmitiendo su acervo de experiencias y procesos creativos. El producto y el oficio artesanal enlazan íntima y sabiamente la práctica y el dominio tecnológico, con la sensibilidad estética del espíritu. Sus productos gozan de una unidad integral de funcionalidad y belleza. Cada

artesano, es un habitante privilegiado de su territorio, los conocimientos que resguardan incluye normas y formas de relación propias de cada localidad en la producción, ritualidad, parentescos. El artesano tiene tanto el "saber", como la "capacidad" generadora en todo el sentido de la palabra, que involucra las facultades y el ejercicio vital del espíritu creativo, del espíritu humano¹.

A partir de este trabajo hemos podido valorar estos oficios y prácticas tradicionales de nuestra ruralidad, impregnada en los valles y montañas, con un clima variable, que nos lleva del frío del volcán, de los páramos, a la sequedad de las minas de arcilla, a las zonas cálidas norcentrales y noroccidentales, a la humedad de los bosques, y mancomunidades, donde hombres y mujeres marcan su caminar, donde han aprendido a hacer uso de distintos materiales, fibras, semillas, y productos naturales, a los que les dan nuevas formas con sus manos, en donde han aprendido a sanar, cuidar el cuerpo y el alma. Una ruralidad que se constituye en esa esencia de los saberes y conocimientos, que nos hacen repensar en memorias comunitarias, desde y para los territorios, valoradas por su transmisión intergeneracional.

Érika Bedón

1 *Estudio propuesta para el posicionamiento de la artesanía patrimonial del Ecuador: Informe final.* Quito, Ediciones La Tierra, 2010.



Parroquias Rurales de Quito

Elaboración de pan en horno de leña

La forma de elaborar un producto alimenticio constituye parte de la identidad de la población que asume estas formas productivas en su seno. La preparación del pan en horno de leña, además de ser un oficio tradicional, contribuye significativamente a la economía de las familias que aún realizan esta actividad. En la parroquia de Lloa, el pan es uno de los alimentos más importantes, sobre todo en la temporada en torno al Día de Difuntos, donde las guaguas de pan son parte de la comida festiva, junto a la colada morada.

En Lloa aún se conservan tres hornos de leña. Sin embargo, tienen poco uso, debido a que la población prefiere el pan preparado en hornos modernos. Los ingredientes que usan para preparar el pan son harina, agua, huevos, manteca, mantequilla, levadura, anís chiquito.

Los implementos que se utilizan, son los siguientes: cedazo, bandejas de lata, pala para sacar pan, olla.

El primer paso para realizar la masa del pan es cernir la harina en un cedazo, pues esta suele venir con afrecho, que es la cáscara del grano de cereal desmenuzada por la molienda. Una vez que se ha cernido, se mezcla con agua tibia. Luego se agrega a la mezcla huevo, manteca, mantequilla, levadura y los aliños; si se quiere hacer pan dulce se coloca anís chiquito. Para el preparar el pan de sal, se deja la mezcla tal cual.

Se bate todo en conjunto en una batea grande, amasando con las manos hasta tener un compuesto uniforme, el cual deberá colocarse en un recipiente limpio y taparlo, "hasta que se venga a leudar".



Horno tradicional de leña en la parroquia de Lloa.

FOTOGRAFÍAS: ANDREA TAMAYO, 2015

Cuando la masa se encuentra lista, se divide en porciones, se adorna al gusto de quien está haciendo el pan. Los panes a punto de ser horneados se colocan en una especie de bandeja de lata. Una vez que el horno alcanza la temperatura adecuada, se empieza a hornear el pan.

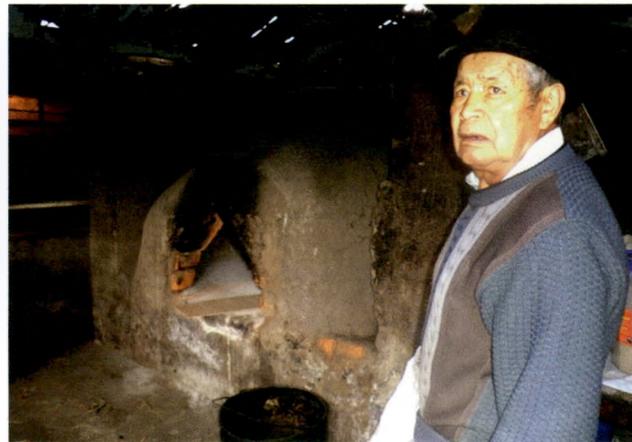
Para preparar el horno, primero “toca hacer suelo”: colocar vidrio molido para que el calor se concentre y el horno mantenga el calor. Luego se enciende la “candela” con leña, para que se propague un fuego moderado, pero sin que la llama se apague. Una vez que se logra este cometido, se recogen los maderos encendidos y se esparcen por el horno para que “coja cielo”, es decir, que el calor llegue hasta el techo del horno.



Ángela Viracucha, junto a las bandejas de lata.

Para probar que el horno esté a la temperatura adecuada, se coloca un papel dentro del mismo, si el calor del horno está “muy fuerte” el papel se enciende inmediatamente. La temperatura adecuada para el horno, se alcanza cuando al meter el papel, adquiere un color negrozco, pero no se quema. Es la temperatura propicia para meter el pan sin que corra el riesgo de quemarse.

Para dar mantenimiento al horno, se limpia con una colada especial, que es la mezcla de lodo con miel. Además de limpiar, permite cubrir los huecos que el horno pueda tener. Es muy importante tapar todo tipo de fuga o fisura para que el calor se concentre bien a la hora de hacer el pan.



César Viracucha, panadero de Lloa.



NAYÓN

El cultivo de plantas

La Parroquia de Nayón es conocida como “El Jardín de Quito” por su producción y comercio de plantas. Su nombre deriva del araucano de nayun, que significa: “maíz chiquito, dulce”, pues aquí se cultivaba esta graminea, muy apreciada en la ciudad. Esa vocación agraria, sobre todo maicera, se potencializó posteriormente en el cultivo de plantas ornamentales, frutales, medicinales y para patios de la ciudad.

Quienes en la localidad se dedican al cultivo y cuidado de plantas emparentan su oficio con la actividad de los capariches o “barrenderos” dedicados al aseo de la ciudad, oriundos de Nayón. Resulta que los capariches no solo barrían las calles: también arreglaban las jardineras de las plazas. “Viendo el trabajo que hacían, la gente les pedía que sembraran plantas en sus casas. Los capariches llevaban las plantas cargando desde Nayón y sembraban donde les pedían, a veces iban con las esposas, poco a poco el cuidado de las plantas se fue convirtiendo en un oficio”¹.

También se relaciona la jardinería con la tradicional arriería. Los antiguos nayones eran arrieros y comerciantes que se movían entre el noroccidente de Quito, la Ama-

¹ Testimonio Sra. Lucía Gualoto. Quito, 2018.

zonía y la Costa. Entre sus productos, y para sembrar en sus terrenos, empezaron a traer plantas a raíz suelta o a pan de tierra en hoja de bijao. La actividad se volvió rentable cuando empezaron a comercializar con variedad de plantas, como guabas o chirimoyas, o papas de gladiolos y dalias. Esta dinámica dio inicio a la producción, intercambio, comercio y reproducción del cultivo de las plantas y el oficio de la jardinería en Nayón.

Nayón es un jardín, los viveros de gran variedad de plantas se extienden en todos los barrios de la parroquia. Hay sectores definidos para las plantas de jardín, frutales, injertos, plantas nativas, cactus y orquídeas. La mayoría de personas tiene los invernaderos junto a sus casas. No es un oficio de mujeres, hay personajes emblemáticos en la parroquia que forjaron la actividad, entre ellos y ellas están doña Zoila Gallo, don Segundo Quitiaquez, don Manuelito Tambillo, don Antonio Luguaña, entre los más antiguos; posteriormente, don Julio Lema, Oswaldo Quijía, Alfonso Lamiña, las familias Pumisacho, Achig, Gualoto, Anaguano...

En la actualidad, la mayor parte de las familias de Nayón se dedica a esta actividad. Existe una división del trabajo: unos se dedican hacer criaderos y plántulas, otros a enfundar la tierra, otros a poner los abonos o a la venta y comercialización en la parroquia o en las distintas ciudades del Ecuador. Algunos se dedican hacer arreglos, decoraciones, y mantenimiento de jardines, e incluso en la actualidad cuentan ya con trabajadores de diversas provincias y nacionalidades para realizar ciertos trabajos en función de esta actividad.

Además han desarrollado un saber en relación al cuidado de las distintas especies de plantas y a la preparación de abonos orgánicos y pesticidas naturales (como un licuado a base de ajo y ají rocoto, de ruda y de marco) para no utilizar químicos al combatir las plagas del "mosquito blanco" o "mosquito verde", de babosas o gusanos. Todo eso se aprende para fortalecer el oficio en el mismo vivero.

El cultivo no se limitaba solo a las plantas ornamentales, incluye una diversidad de especies locales, nativas e introducidas por semillas, esquejes o plántulas, hasta otras variedades como bonsáis de terrarios. En menor escala, aún se mantiene el cultivo de maíz, aguacates, guabas, fréjol, limones, naranjas, chirimoyas y plantas medicinales, entre otros productos. Debido a la creciente urbanización se pierden terrenos para sembrar y ahora no pueden dedicarse por completo a esta actividad.

Nayón se ha convertido en un centro turístico por las plantas. A diario llega gente de todos los lugares a comprar y todavía las mujeres salen con plantas a sus espaldas para vender en las calles de la ciudad. Ellas se organizan para no cruzar sus rutas, para que todas puedan vender. También se organizan para ir a otras ciudades.

Es importante señalar que muchos viveros arrendados por familias nayonenses están en la ciudad y otros en todo el país. La producción de las plantas se ha ampliado a Santo Domingo, Esmeraldas, la zona noroccidental, Milagro, en propiedades compradas o arrendadas por vecinos de la parroquia.



Suley Andrea Molina, a juego con las hojas de su vivero.



Juan Pillajo ha dedicado su vida al cultivo de plantas ornamentales.



Beatriz Aules subsiste gracias a la venta de plantas en Nayón.



Jimmy Carlosama aprende cada día cómo mejorar su siembras.

ZÁMBIZA

Registro de pingullo

Mariano Gualoto es un pingullero de la comuna Cocotog. Recuerda que siempre acompañó a su padre –maestro pingullero, cajero y pifanero– en todas las festividades. La caja y el pífano se usaban en los matrimonios para animar los tonos que más bailaba la gente. Los sacerdotes de las alumbrantas eran los que tenían la compañía de la caja y el pífano. Las alumbrantas eran mujeres que acompañaban alumbrando a las vírgenes en las procesiones.

Su padre don Manuel Gualoto era un reconocido músico local. Tocaba en las fiestas de San Miguel y de Corpus Christi. El señor Mariano recuerda que, saliendo de la escuela, se dirigía corriendo a ver a su padre para cuidarle. Mientras practicaba su padre le enseñaba las composiciones musicales de los danzantes. La fascinación por la música hizo que su aprendizaje no le tomara mucho tiempo y tardó apenas unos seis meses en aprender, la destreza la fue desarrollando en su caminar como músico.

Su primera participación tuvo lugar en las fiestas de Zámbez con solo diez años de edad. Al calor de la celebración, su papá bebió mucho ese día y dejó de tocar.



“Todos los danzantes estaban parados porque no había nadie quien toque, entonces yo tomé el instrumento de mi padre y empecé a dirigir a los danzantes”.

El pingullo es un instrumento musical representativo de la comunidad y está ligado a los danzantes de monedas. Es una flauta vertical de pico, tiene tres orificios de digitación, dos frontales y uno posterior y una embocadura de bisel por la que se sopla para producir el sonido.

Existen de varios tamaños y materiales a todo lo largo de los andes ecuatorianos. El pingullo que se utiliza en el Valle de los Chilllos es el más pequeño. Los instrumentos que interpreta Mariano son elaborados de manera artesanal. Él suele ir a comprarlos en Tolontag de Píntag donde un amigo suyo, Rosalino Bautista.

Una de las prácticas que tienen los pingulleros es “hacerle chumar” al pingullo para que suene mejor, para ello le soplan licor, de manera de que las paredes del instrumento se vuelvan más suaves y el aire fluya mejor.



FOTOGRAFÍAS: JHONY GARCÍA, 2015

Dimensiones del pingullo de Mariano Gualoto:

- Longitud total: 27.5 cm.
- Diámetro: 1,5 cm
- Distancia desde el extremo superior hasta el inicio del bisel: 1.5 cm
- Largo del bisel: 1 cm
- Distancia desde el extremo inferior al centro del primer orificio de obturación: 2.5 cm
- Distancia desde el extremo inferior al centro del segundo orificio de obturación: 5.5 cm
- Distancia desde el extremo inferior al centro del tercer orificio de obturación: 8.7 cm
- Diámetro de los orificios: 0.5 cm



Don Mariano Gualoto, pingullero de la comuna de Cocotog.

GUAYLLABAMBA

Músicos de la Banda San Lorenzo

La Banda de Músicos San Lorenzo de Guayllabamba tiene una gran tradición. Fue fundada en 1935 y entre sus miembros originales se encuentra el músico profesional Segundo Flores, vecino del barrio central de Guayllabamba que interpreta la tuba. Él ha sido el maestro de muchos otros músicos que se formaron en la banda. El grupo estuvo conformado inicialmente por 15 personas. Los músicos que componen actualmente la banda son la tercera generación.

Segundo Flores, al ser aficionado a la música, conformó un conjunto para interpretar música en diferentes eventos locales. Todos los miembros de la Banda son vecinos del barrio San Lorenzo que se han ido formando en el ámbito musical.

La Banda de Músicos San Lorenzo de Guayllabamba interpreta todo tipo de música, principalmente los ritmos relacionados con la música ecuatoriana, entre ellos sanjuanitos, albazos, pasacalles, pasillos, y otros. La banda participa en diferentes fechas del calendario festivo lo-

cal de Guayllabamba, también interviene en fiestas religiosas, en la celebración de santos, matrimonios, bautizos, primeras comuniones y Fiestas del Niño, en el mes de diciembre, dentro y fuera de la localidad.

La comunidad valora el aporte musical de la Banda de Músicos San Lorenzo de Guayllabamba y la interpretación de composiciones de ritmos de música ecuatoriana. Es un espacio con el cual se van relacionando jóvenes y niños, lo que la vuelve un aporte cultural significativo en la parroquia y una forma de mantener vivo un oficio, el que cultiva la música y los ritmos ecuatorianos.

La banda está compuesta por:

- 1 Tuba
- 4 Saxofones
- 4 Trompetas
- 3 Trombones
- 1 bombo
- 1 tambor
- 1 par de platillos



La Banda de Músicos San Lorenzo de Guayllabamba



FOTOGRAFÍA: ROBERTO NARVÁEZ 2015

Rituales de cosecha: el trigo y la cebada

Cada año en los meses de julio y agosto, en época de cosecha, las personas de la Comuna de Aloguincho aúnan esfuerzos para enfrentar los altos costos de mano de obra que demanda la producción de cereales.

Piden ayuda a amigos, vecinos, compadres y familiares (hermanos, sobrinos, cuñados, yernos) para cosechar lo que su parcela les brinde. Es decir, invitan a todos los que puedan “hacerles el favor” de “prestar la mano para la cosecha”. A cambio de esto, los beneficiados se comprometen y se ofrecen a “devolver la mano” cuando sean requeridos en las otras cosechas. Esta práctica se conoce en la comunidad como *randhimba* o *maquipu-
ra*, ambas palabras *kichwas* que significan conjugar o prestarse las manos para hacer un trabajo que beneficie a varios, uniéndose entre iguales. Es una dinámica comunitaria, que evidencia relaciones de reciprocidad, solidaridad y redistribución. Además de la productividad, sirve para consolidar los lazos de consanguinidad, así como los rituales comunitarios.

La faena inicia hacia las siete de la mañana y generalmente se extiende hasta cuatro de la tarde. Se conforman dos cuadrillas encargadas de actividades específicas. Van primero los segadores, adultos y ancianos, que avanzan en fila y cortan la espiga seca con una hoz, instrumento de labranza formado por una hoja de metal encorvado, con un borde dentado y un mango en uno de sus extremos. Vienen atrás los cargadores, en especial los más pequeños, que hacen la “parva”, un montículo de espigas cuya copa se protege con rastrojo o tamo de paja del mismo trigo para que el agua resbale si llueve.

La gavilla de trigo cortada se lleva al sitio donde se efectuará la trilla que separa el grano de la paja. Antiguamente, el trigo se extendía en eras, terrenos plano,

Abuelos de Aloguincho, conocedores de los cantos de cosecha.

FOTOGRAFÍAS: EDUARDO VALENZUELA 2015.



para ser pisoteado por diez o quince caballos durante cinco días. Desde 1963, la trilla se hace con máquinas: la primera fue llevada a la comunidad desde el sector de Cayambe por el señor Alfonso Villalba. La máquina de trillar reemplaza la fuerza física de los animales y facilita la limpieza de la espiga.

El dueño de la cosecha es el jefe del trabajo. A la vez que participa en el corte del trigo se encarga de supervisar que la faena sea exitosa. Durante la siega, él o algún colaborador reparte entre los peones abundante chicha de maíz fermentado con licor de caña. La chicha representa un producto de la tierra, asociado con la celebración de agradecimiento por la fecundidad y abundancia.

Los hombres del primer grupo, los segadores, mientras cortan el trigo entonan una melodía con el ánimo de cumplir bien su compromiso y mantenerse activos hasta terminar con la tarea. Este canto ritual es exclusivo de la cosecha y en otras provincias como Azuay, Cañar y parte de Chimborazo es reconocido como *jahuay*, palabra *kichwa* que significa "¡arriba!, ¡adelante!, ¡levanten!, ¡suban!", y connota fuerza y ñeque. El hombre de mayor edad es quien dirigirá el canto como solista, el resto de hombres se divide en dos voces para responder con el coro.

Antiguamente, según los informantes, cuando subsistía una mayor influencia de sus orígenes indígenas, el canto tenía letra y el repertorio evocaba a *huacas* o deidades andinas. A veces había una fuerte presencia del pensamiento cristiano o se refería a la vida co-

tidiana del campesinado serrano. Sin embargo, los procesos de aculturación producidos desde la gran ciudad han borrado la supervivencia del *jahuay* con esas características, persistiendo un canto hecho de algunos rezagos estropeados. El canto se reproduce de la siguiente manera.

El cabecilla, entona:

*"Oh oh oh oh. Oye ya ya, ya, ya
Alojari jari, jari, guagua ya
¡Hay mi buena gente!
¡Buenos muchachos!"*

El coro, responde:

"Han jooooo, han jooooo".

El sentido del canto es dar ánimo, aliento e incentivar el trabajo. Por un lado, es útil para apresurar la tarea, mantiene a las personas enfocadas en la faena, evitando distracciones y pérdidas de tiempo, avisa los momentos de descanso, comienzo y final de la actividad. Por otro lado, significa el agradecimiento a Dios por los productos y a las personas que acompañan el trabajo. Demuestra la unión, humildad y compañerismo entre todos los involucrados.

Así, a pesar de que el texto es simple y se escucha un tanto desvirtuado, dado que el idioma original se ha perdido como elemento poético y que el estribillo melódico coreado por la multitud es incesante y prolongado, quizá monótono para quienes no participan, evidencia la importancia de los ritos como fundamento de la vida familiar y comunal.



Manuel María Cansino Proaño, conoce cantos y randhimba.



Yunta tradicional en labores de labranza en la comunidad.



Jaime Flores, organizador de la "Fiesta la Espiga de Oro".



Comidas típicas tostado con panela, tortillas de maíz. Las mujeres y los niños también prestan las manos en la jornada de cosecha.

Finalmente, cuando todas las espigas han sido recolectadas, los acompañantes forman un círculo y despiden la cosecha entonando la canción varias veces, señal de haber concluido sus tareas. Acto seguido, las mujeres, puntal fundamental del rito, proveen de comida y chicha a los trabajadores. La comida y la bebida son en mayor medida provisión del dueño de

la cosecha, aunque también en esto y de forma comunitaria se comparte el alimento.

Las mujeres preparan colectivamente los alimentos en sus casas y luego, ayudándose entre ellas, trasladan la comida hasta las cementeras, regularmente alejadas, donde están los trabajadores. Los platos consisten en papas cocinadas, habas, fréjoles, cuyes, gallinas. Las

mujeres, igualmente, se “prestan las manos”, es decir, también se comprometen a ayudar en el trabajo. Estas formas de reciprocidad no están mediadas por el dinero, por el contrario, son una ocasión para poner a disposición del conjunto de la sociedad las distintas capacidades de cada una de las familias.

En la actualidad la cosecha de trigo y otros cereales se ha perdido considerablemente en la zona. Son pocas las familias que producen los granos y lo hacen casi únicamente para el autoconsumo. Sin embargo, éstas prácticas no desaparecen del todo, están presentes, resisten de una manera peculiar.

Cada año, el último fin de semana de julio y el primer fin de semana de agosto, la comunidad celebra la “Fiesta de la Espiga de Oro”, que se realiza en honor a la cosecha y como forma de agradecimiento a la madre tierra y a Dios por la bendición de los productos obtenidos durante todo el año. El primer sábado del mes de agosto, en la tarde, se escenifica en una minga colectiva, en terrenos comunales, con el corte del trigo donde los más adultos cantan y se realizan la *randhimba* y la *maquipura* (presta manos). En tanto, la fiesta permite mantener, recrear y conmemorar estas formas culturales tradicionales.

Actualmente existe un proceso de reducción del cultivo de cereales que responde a varios factores. La política de importación de trigo y cebada devino en la depreciación de los productos locales. También el incremento de enfermedades en los cultivos, la disminución de mano

de obra para la cosecha y el cambio climático son razones para la menor producción agraria.

Por el momento, estos cultivos de ciclo anual se producen en pequeñas propiedades, menores a tres hectáreas y sin acceso a agua de riego. Han disminuido su cobertura en 99%, casi ya no existen en la comunidad.

En los últimos 30 años, esta zona alta ha sido mayoritariamente productora de maíz suave, para ser cosechado en choclo y leche¹. Se ha expandido la ganadería de subsistencia. El *randhimba*, en tanto, práctica solidaria de “presta manos” aún se mantiene en la cosecha, aunque va disminuyendo con el descenso en el cultivo de cereales.

Por su parte, el canto ritual (*jahuay*) corre el riesgo de perderse por causa de la migración de los campesinos a las ciudades y por las nuevas tecnologías agrícolas. La mayoría de personas que dirigen el canto y conocen la letra y música tiene más de ochenta años y ya sólo recuerdan fragmentos. El interés de los pobladores por continuar con la reproducción de los valores culturales como el *maquipura* y el *jahuay* se demuestra, principalmente, en la escenificación de la cosecha del trigo que realizan cada año, el primer sábado de agosto, en la “Fiesta de la Espiga de Oro”.

1 La denominada línea de leche en los granos marca la transición entre el almidón duro o sólido y la parte aún lechosa; esta línea va acercándose cada vez más hacia la corona en la medida que avanza la madurez, desapareciendo definitivamente una vez que los granos alcanzan su madurez.

La huerta grande de Quito

La parroquia de Perucho está en una meseta rodeada por las lomas de las haciendas Charla y Conrogal por el norte, este y sur. Está a 1 700 metros sobre el nivel del mar y tiene hasta 21° C de calor ordinario. Su terreno es fértil, lleno de huertas y posee varios pisos climáticos por lo que la producción agrícola es variada y exuberante.

La agricultura ha sido una práctica tradicional y una forma de vida en la parroquia. Los distintos momentos históricos, como la ocupación de tierras por parte de los jesuitas, por citar un ejemplo, cambiaron las dinámicas agrícolas y productivas en el lugar. A partir de la reforma agraria de 1972, se empieza a entregar parcelas a la población local, quienes eran parte de los huasipungos de las haciendas. Se busca dinamizar la economía y una estrategia es la búsqueda de nuevas semillas para potenciar la producción agrícola.

“El señor Alfredo Pavón, era el administrador de la granja experimental del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG). En el año de 1960, más o menos, él trae la varetta de planta de mandarina de Ibarra y es con la semilla del lugar, conocida como mandarina Cleopatra, que se injerta y sale la especie que se

empieza a producir en la localidad. La semilla de esta mandarina se sacó de la hacienda Conrogal”.

“Yo era el encargado de hacer los injertos de las plantas, el señor Miguel Lomas, también trabajaba en la hacienda. Yo toda la vida he sido agricultor, en un principio éramos arrendatarios, o *huasipungueros*, como se llamaba. Mi *mama* tenía el *huasipungo*, yo iba a pagar las “pensiones”: trabajábamos cuatro días por mes en la hacienda con los mayordomos, el trabajo era a cambio del pedazo de tierra que te daban para sembrar, y de lo que se cosechaba se tenía entregar la mitad. Ya después que repartieron las tierras, yo me independicé y trabajé aparte. Fui a trabajar en la granja del MAG ubicada en Pinto, después de la reforma agraria ahí trabajaba injertando las plantas, de ahí fuimos sacando patrones e injertando, de distintas plantas: aguacates, chirimoyas, cítricos que se llevaron a distintas partes del país incluso a otros países, como España, China, Japón (...)”.

Los injertos permitieron mejorar la calidad de la mandarina. Alfredo Pavón empezó a producir a gran escala la mandarina en sus tierras, la finca el Chico. En ese

1 Testimonio del señor Fidel Ayala.



Señor Fidel Ayala realizando un injerto de mandarina.

FOTOGRAFÍAS: ERIKA BEDÓN

contexto aparece la mandarina, como una forma de especialización del producto. En Perucho hay aproximadamente 125 hectáreas sembradas de mandarina; la actividad generó nuevas alternativas económicas para la parroquia, no solo para los productores, sino también para quienes comercializaron el producto. En un inicio el mercado era únicamente interno y se convirtió en una actividad significativa en la parroquia, varias familias han vivido de esta actividad. Algunos empezaron desde muy pequeños, a pesar de que se trataba de un trabajo muy fuerte. La venta de mandarinas les solventó las necesidades económicas de sus familias.

“Mi mamá, Adelina Cifuentes, la señora Genoveva Aldáz y doña Eulalia Pasquel fueron las primeras que compraron la mandarina por cientos. En ese tiempo se clasificaba el producto, la mandarina de primera, se llevaba a los supermercados de Ibarra y de Quito, a San Roque, Iñaquito, nosotros cogíamos la mandarina de segunda y de tercera, enfundábamos y vendíamos en los buses, íbamos hasta Alonguicho, Atahualpa, San José de Minas (...)

Al salir de las escuelas vendíamos las mandarinas en unos canastitos, en mi caso con mi hermano y otros amigos. Al principio solo se vendía en los buses. Después de nuestra generación, otras generaciones se dedicaron al oficio. Había algunas mujeres que luego vendían en unas mesitas en las puertas de las casas”. Don Guido comparte entre risas las anécdotas de su niñez y juventud, el día a día en la venta de mandarinas de una de las primeras familias que vivían de esta actividad como comerciantes.

“También vendíamos en los buses, andábamos colgados hasta en la parrilla, en las parrillas se llevaba la carga, animalitos, también las personas indígenas iban en las parrillas, ahí me subía a vender, cargada un canasto me trepaba, lo he hecho desde niña. Ahora sigo vendiendo y hasta cuando sea vieja seguiré trabajando, y me han de comprar. Primero nos daban un porcentaje por vender, no compraba para volver a vender, era encargo. Después se ya se compraba por cientos y en jabas, con este trabajo he hecho mi casa, he educado a mis hijos, y lo he hecho yo sola, bueno, dos de mis hijos también vendían conmigo”¹.

Pese a las dificultades de la actividad, vender mandarinas en la parroquia y otros mercados ha sustentado económicamente la vida de varias familias. Por ejemplo, Vinicio Ayala distribuyó su mandarina por aproximadamente 12 años en Supermaxi, Santa María, Mi Comisariato. Buscó darle una marca y mejorar el empaque. Además, ofrecía otros productos.

Antes de la producción de mandarina, Perucho era tierra de aguacates, chirimoyas, naranjas, granadillas, tomates de árbol, chamburos, café... La producción de café era significativa, era uno de los productos de mayor venta en los años 70 y 80 del siglo pasado. La mandarina desplazó a los cultivos de ciclo corto, “los huertos eran desordenados, digámoslo así, pero eran exuberantes. Todavía recordamos “la huerta grande”, que además era el lugar preferido de los niños para jugar”².

1 Testimonio de Patricia Alvarado.

2 Testimonio de Guido Alvarado.



Eugenia Castro, comerciante de mandarinas en Perucho.



Mermelada y Mandarineto, elaborados por la Gladys Baquero.

Ahora la economía de la parroquia se ha sustentado con la mandarina, al punto de tener temporadas con sobreproducción. Ante ello, se han visto la necesidad de diversificar y buscar valor agregado, por lo que surgen una serie de iniciativas. Ejemplos son las cáscaras de mandarina con chocolate, pan de mandarina, mermeladas, cocteles, conservas. La familia Baquero elabora la mermelada de mandarina desde aproximadamente diez años; también se elabora vino artesanal de mandarina. Estos productos son promocionados en distintas ferias.

La señora Alicia Pavón, fabricante de vino de mandarina, cuenta que fue su mamá la que empezó con la elaboración de vino, a partir del saber de una religiosa amiga de ella, quien le enseñó el proceso de elaboración, similar al del vino de consagrar. Se trata de una producción artesanal que empieza con la cosecha de mandarina, que ha pasado aproximadamente ocho meses para llegar a su punto de ser cosechada. Se exprime el jugo, que pasa a ser filtrado y fermentado, en cada parte del proceso se tiene un especial cuidado con el fin de tener un producto de calidad.

“En un principio el vino lo hacía mi mamá para brindar a los amigos, a los vecinos o en las fiestas de la parroquia (...) Después de esto, yo empecé a elaborar el vino, poco a poco fui probando la mejor manera de hacerlo, ahora utilizo el pondo para la fermentación, después de haber probado con varios barriles, me he capacitado para mejorar el producto y así poco a poco se ha ido conociendo. En un principio yo hacía el vino en un cuartito de la casa de mi madre, pero como em-

pezaron a venir de distintas instituciones, entonces yo ya hice una pequeña fábrica artesanal, donde la gente puede ver el proceso de elaboración”¹.

El señor Sr Alfredo Pavón ha sido uno de los más grandes productores de mandarina del sector, ahora su hija, la señora Alicia Pavón, está encargada del proceso de producción y de la elaboración de vino artesanal y otros productos.²



- 1 Testimonio de la señora Alicia Pavón, arriba en la foto.
- 2 Agradecemos la colaboración del GAD Parroquial Perucho, a su presidente Sergio Gómez, a su vocal Jorge Pillajo, al señor Guido Alvarado. También y de manera especial agradecemos la colaboración de Vinicio Ayala, Responsable de Gestión Participativa y del Desarrollo - Delegación Municipal Norcentral.



Guido Alvarado, comerciante de mandarinas.



Patricia Alvarado, comerciante de mandarinas

Yunta de arar

La mayoría de habitantes de de Chavezpamba se dedica a la agricultura, la principal actividad económica de la parroquia. Muchos comercializan sus productos a través de intermediarios y colocan unas 80 toneladas mensuales de verduras y frutas para su venta en Quito.

El uso del arado para el trabajo de la tierra es una tradición y una práctica común. Para trabajar la tierra utilizan la yunta de arar. La consideran una práctica agroecológica, que no daña ni contamina la tierra, con la que el suelo agrícola se mantiene intacto. Se lo hace antes de la siembra, para la preparación de la tierra. La yunta se forma por dos toros unidos por un yugo de madera que es ajustado a los cachos de los animales, un arado

que es de madera recta, la reja del arado, para ir realizando el surco y una manija de madera que es dirigida por el arador. El campesino guía a la yunta mientras va poniendo la semilla y tapando con los pies. Los animales están acostumbrados a esta práctica y a tirar del arado. Para las comunidades indígenas esta práctica se valora como una forma buena de relación con la madre tierra, sin dañarla.

El ritual de la siembra, incluyendo la preparación de la tierra, se lo hace en comunidad en la mayoría de localidades. En Chavezpamba es una práctica sin duda familiar, donde participan todos los miembros en distintas actividades.



Yunta de bueyes en la tarea de labranza. Sus pezuñas no dañan el terreno como los tractores.



FOTOGRAFÍA: GUSTAVO ALMEIDA



FOTOGRAFÍA: VINICIO AYALA, 2019

Esculturas en verde del cementerio

El cementerio fue creado en 1900, en unos terrenos donados por el señor Miguel Herrera. Antiguamente estaba totalmente descuidado, tenía un cerramiento de tapial y portillos, sólo eran potreros llenos de chilcas y chaparros donde pastaba el ganado ovino y vacuno. Solamente en finados se limpiaba el lugar. En 1985, el Consejo Pastoral Económico y la Junta Parroquial solicitaron al Alcalde de Quito, Álvaro Pérez, construir el cerramiento de los cuatros lados, pavimentar las calles internas y construir bloques de nichos.

Concluidas las obras, la agrupación de jóvenes “Club 4F-Unión Juvenil”, dirigidos por el ingeniero agrónomo Jorge Rodríguez, funcionario del MAGAP, tomó la iniciativa de ornamentar el cementerio a semejanza del reconocido camposanto de Tulcán. Solicitaron plantas de ciprés al MAGAP y al Consejo Provincial de Pichincha, que fueron sembradas, regadas y abonadas durante cinco años. Ya con los arbustos desarrollados se comenzó con el diseño de las figuras y esculturas en verde.

Actualmente, el cementerio es considerado por las autoridades locales como uno de los atractivos más visitados por los turistas. Detrás de sus muros llaman la atención las esculturas en ciprés de variadas formas, el jardín frondoso con especies autóctonas y las lápidas

que, dependiendo de su antigüedad, reflejan diferentes estilos del arte funerario de la zona. Debido al encanto del cementerio existe demanda por enterrar los restos mortales de las personas en el sitio. El lugar es frecuentado por vecinos de la parroquia, familias que han emigrado internamente, por ejemplo, a la ciudad de Quito o al extranjero, principalmente a Italia, y moradores de diversos sectores de las parroquias rurales vecinas como Chavezpamba, Pilgarán, Ambuela, entre otros.

El cementerio se encuentra dividido en dos secciones. La primera etapa, en la parte baja, es la más antigua, y la segunda etapa, en el sector de arriba, tiene los árboles más jóvenes. En ambas se encuentran esculturas que evocan la diversidad faunística de país como osos, pavitos, gorriones, felinos y gallinas, símbolos que refuerzan la identidad como el Escudo del Ecuador (en formación), la cara del aborigen Atahualpa (en formación) y la réplica de la iglesia central de la parroquia. También hay símbolos religiosos como cálices, arcos, tazones, pirámides, palabras en latín y estaciones del vía crucis (en formación).

De acuerdo a la técnica de elaboración primero hay que esperar que el ciprés esté frondoso, proceso que dura cinco años aproximadamente. Después de esto es po-



La ornamentación fue impulsada en 1985 por el por el ingeniero Jorge Rodríguez.

FOTO: [HTTP://LEYENDASYTRADICIONESANDINAS.BLOGSPOT.COM](http://LEYENDASYTRADICIONESANDINAS.BLOGSPOT.COM)



Ernesto Rodriguez da mantenimiento al cementerio.

sible comenzar a darle la forma de la figura deseada. La técnica básica de modelado consiste en doblar las ramas y amarrarlas con piolas sintéticas de plástico o, en algunos casos, cubrirlos con mallas y realizar cortes de formación, eliminando las ramas sobrantes.

La figura queda completamente definida a los seis años. Las figuras se definen conforme a las características del árbol y el sentido estético e inspiración del jardinero. Las ideas surgen de la imaginación y creatividad del escultor, mediante la experimentación se van perfeccionando los diseños y corrigiendo las fallas.

La técnica para preservar la forma de los cipreses es la "pulida". Cada dos meses se poda para mantener la figura. Los cortes se realizan manualmente con dos tipos de tijeras, dependiendo del grado de complejidad

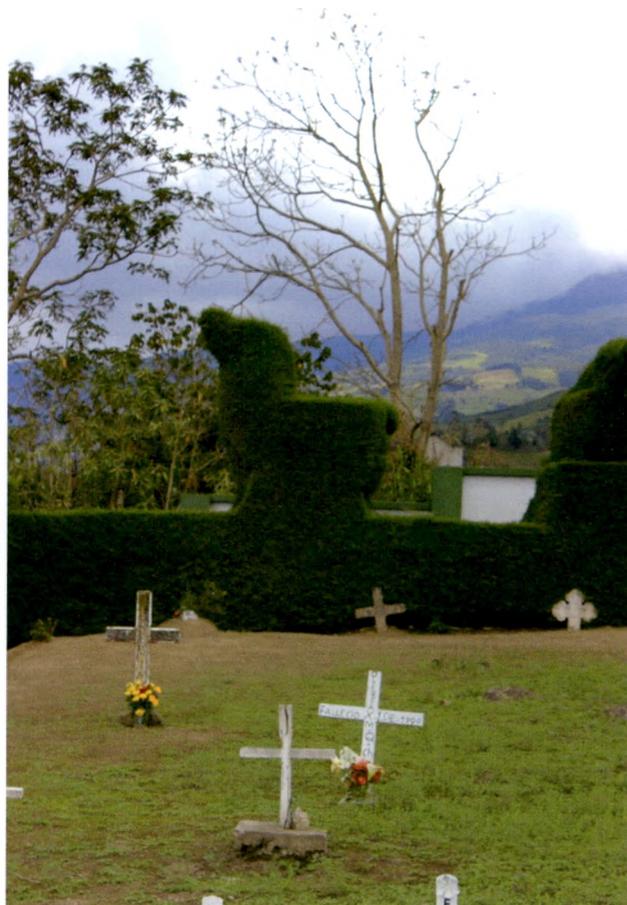


Manuel Nicolalde Rodriguez, primer empleado de trabajos de poda.

en la elaboración de los detalles de la escultura. La tijera más pequeña, tipo pico de loro, se emplea a medida que la labor de esculpir es más minuciosa. El ejercicio de la poda, el modelado y guía, se realiza con entusiasmo y amor. Según los escultores, hay que silbar, hablar y cantar a los árboles, porque ellos sienten la energía de la gente.

Se realizan fumigaciones para evitar enfermedades. Las plagas más comunes son el "pulgón", que es un insecto de color negro, tipo mosca, que ataca al follaje, y la lanchara, que es un hongo que ataca a la raíz. Cuando los árboles están enfermos comienzan a resecarse, sus ramas se ponen de color amarillo y café. Las "curaciones" para que vuelvan a reverdecer se realizan con componentes químicos como el sulfato de cobre, o compuestos formados por nitrógeno, fósforo y potasio, que se aplican en el follaje y las raíces para que se desestrese el árbol.

Además, periódicamente, se fertilizan los árboles con abono orgánico, humus de lombriz y compost (descomposición de materia orgánica formada a partir de los residuos de los mismos arbustos). También, como forma de optimizar recursos se utiliza abono como el biol que es elaborado artesanalmente (mezcla de leche, abono de cuy o res, alfalfa picada, cáscaras de huevo y ortiga). Cada verano se realiza el riego, se pone dos litros de agua en cada árbol, cada ocho días.



FOTOGRAFÍAS: PAOLA LÓPEZ

Producción artesanal de aguardiente

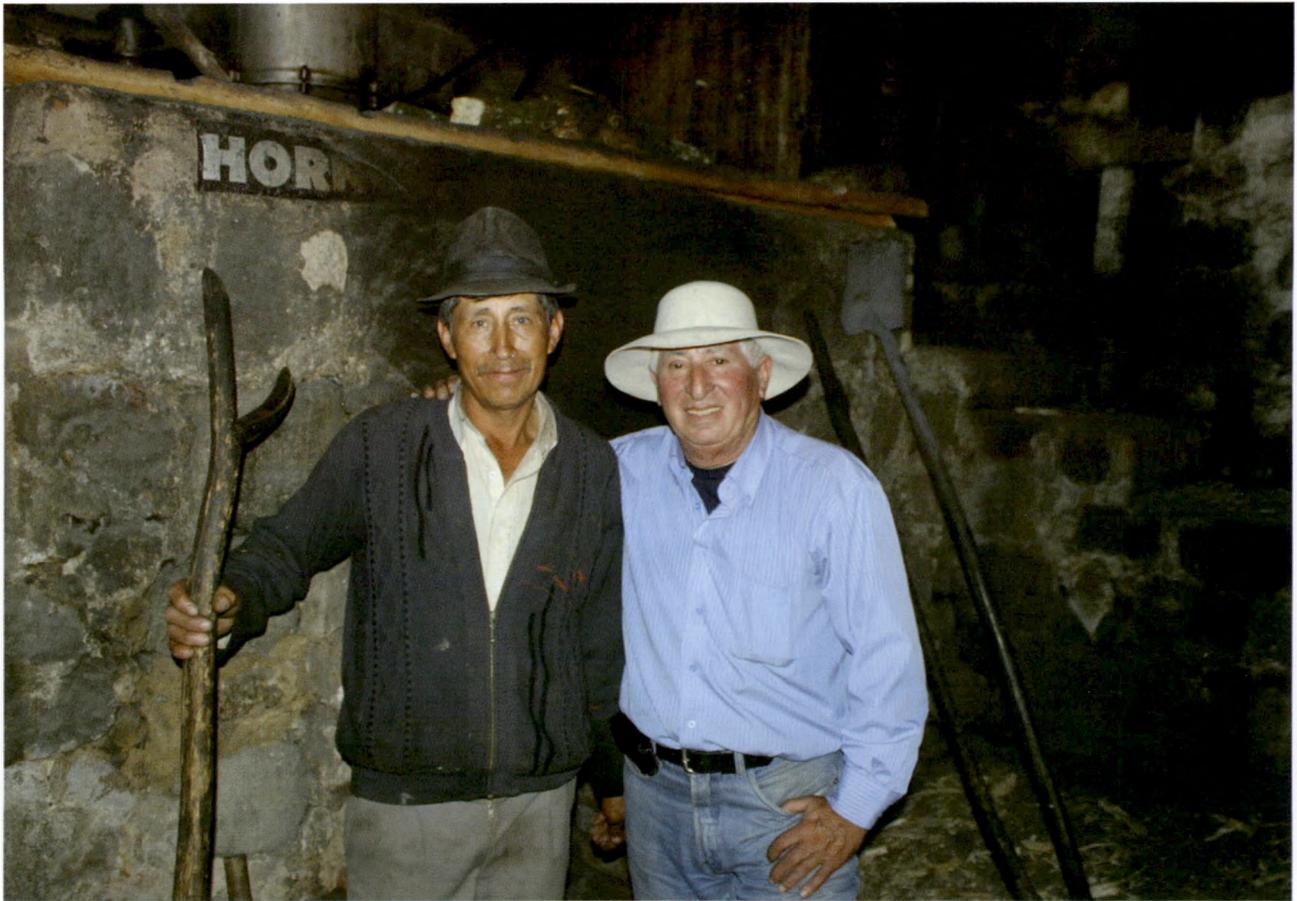
Desde el siglo XVII los jesuitas poseyeron extensas haciendas productoras de caña de azúcar en la zona norcentral, que fueron rematadas entre las élites, después de la expulsión de esa comunidad religiosa, ordenada por el Rey Carlos III en 1767. Tras la Reforma Agraria en la década de 1960 y la parcelación de la gran hacienda, los huasipungueros y arrendatarios continuaron con la producción cañaverera en terrenos menores a cinco hectáreas.

Al presente, a lo largo de toda la zona, debido a su clima cálido, es frecuente encontrar cañaverales y pequeños trapiches caseros. La Hacienda La Calera, tiene más de doscientos años y perteneció a la familia Rivadeneira-Sucre, actualmente, es propiedad de la familia Herrera, quienes mantienen la producción

de caña. Siembran 20 hectáreas destinadas a la fabricación artesanal de aguardiente.

Las instalaciones de la fábrica artesanal superan los cien años, y aún conserva su arquitectura tradicional con adobe y piedra. El tipo de caña cultivada es la “guayaquileña”, que es la más productiva y tiene un jarabe extraordinario, produce de 5000 a 7000 litros por hectárea.

El corte de la caña madura se realiza cada dos años. El sembrío de caña produce durante doce años, es decir, abastece cuatro producciones, por lo que es necesario mantenerlo mediante riego y deshierbes. Una vez que el sembrío termina su vida productiva, cuando la caña está raquítica, se ara la tierra y renueva el sembrío.



Edgar Herrera, 68 años, dueño de la fábrica artesanal de aguardiente, posa junto a un jornaleros en la planta de producción.

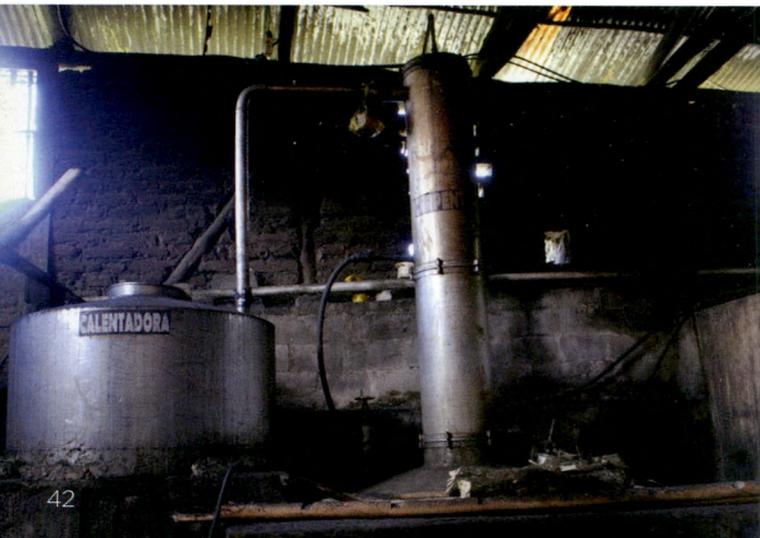
El proceso de fabricación del denominado trago o “puro” inicia con la cosecha de la caña. La caña se transporta desde el cañaveral hasta la zona de mollienda en carretas jaladas por yuntas. Antes de empezar a moler en el trapiche a motor se pela el cogollo. El bagazo de caña (residuos de los tallos) se deja secar y agrupa dentro de la fábrica, pues es utilizado como combustible para los hornos, estrategia para conservar un sabor natural en los alimentos horneados. La caña se introduce entre dos rodillos pesados.

El caldo de caña se transporta a los tanques de almacenamiento. Se deposita en toneles antiguos de roble y se deja reposar, tapado con plástico negro, por cuatro días hasta que se fermente y se convierta en guarapo.

El caldo está en grado 0 cuando ya no tiene dulce y, cuando al destaparlo, se forma una espuma en la superficie. Los toneles de madera otorgan aroma y conservan el caldo. El guarapo (caldo fermentado) es reconocido localmente por sus propiedades medicinales como purgativo, especialmente, para tratar enfermedades de próstata y vías urinarias. Se consume en pilches (copas elaboradas de calabazas secas) de forma pura o como “cañerico”, que es una mezcla de guarapo con caldo recién extraído en el trapiche.

Después, mediante tuberías, el guarapo es transportado a la zona de destilación, conformado por alambiques de acero inoxidable, calentadora, horno y serpentina. Una carga de 800 litros de guarapo va a la calentadora, donde se pesa y hierve en el horno antiguo, elaborado con barro, ladrillo y piedras que soporta altas temperaturas. El horno se combustiona con el bagazo y después se utiliza la ceniza como abono orgánico en los sembríos de la misma caña.

Cuando alcanza la temperatura adecuada, el guarapo evaporado pasa al serpentín, donde choca con agua fría que vuelve a condensar el vapor hasta obtener un líquido transparente que es el aguardiente. Después, pasa al cajetín donde se pesa el licor, identificando su grado alcohólico, lo óptimo es entre 40° y 70°. Este aguardiente pasa por la tubería y se almacena en el depósito que es un tanque de cemento armado con baldosa.



Calentadora, horno y serpentina para destilación

El vinillo que es el aguardiente que está a menos de 40° de contenido alcohólico, es decir, el sub-producto del trago, no se mezcla con el alcohol puro, se manda por medio de tuberías a otro depósito, luego se mezcla con el guarapo y se vuelve a destilar.

Finalmente, el aguardiente se trasporta a la ciudad de Quito en tanques de acero inoxidable o plástico (reposito poco recomendable por más de dos horas debido a que el “puro” absorbe los químicos del polímero, antiguamente, se realizaba en zurrones elaborado con cuero animal). En la fábrica artesanal de la Hacienda La Calera, los jornaleros realizan dos paradas diarias, lo que representa 400 litros cada día. En la fábrica, también, realizan aguardiente con algunas frutas como piñas, manzanas, uvas y otras más, para esto se colocan las frutas en la calentadora con el guarapo, y se realiza el mismo proceso de ebullición.

La calidad del aguardiente se identifica por la nitidez, debe ser totalmente transparente, no debe tener color amarillento, debe tener aroma al tragar y no producir chuchaqui o resaca.

La caña de azúcar es un producto emblemático de la zona, está estrechamente relacionado con la memoria histórica. Se asocia con el oficio de los arrieros (transporte de productos agrícolas de la zona y contrabando de aguardiente) y el desarrollo del Quito urbano desde el siglo XVI hasta mediados del siglo XX.

De alguna manera, la producción agrícola genera un sentido de pertenencia al territorio y orgullo, dado que el suelo es generoso y productivo. La producción de aguardiente se considera un emblema de la capacidad de emprendimiento de la parroquia.

La fábrica de La Calera tiene patente para producir alcohol artesanal, igualmente tiene un mercado fijo por lo que su producción es continua. Sin embargo, debido a requisitos de seguridad existe una presión por parte de las autoridades para abandonar la forma de producción artesanal tradicional, por ejemplo, la utilización del bagazo para combustionar el horno artesanal, entre otros.

Fábrica de destilación del aguardiente

FOTOGRAFÍAS: PAOLA LÓPEZ



Alpargatas de cabuya

Segundo Sigcha tiene 75 años de edad, vive con su familia en el barrio El Común, en Pomasqui, en el norte de Quito. Toda la vida ha hecho a mano alpargatas con fibra natural de cabuya. Es un negocio familiar en el cual participa toda su familia, su esposa y sus nueve hijos.

Para Segundo, la elaboración de las alpargatas es a la vez un oficio y un arte que empieza con la extracción de la cabuya y la preparación de la fibra. "Una vez que está seca, se le peina y se forma una trenza, con la cual se irá tejiendo la planta de la alpargata, de acuerdo al tamaño del pie de la persona, hay hasta las tallas 40 y 41. Se va formando y amarrando o cosiendo con tiras de la misma fibra, a este proceso lo llamamos hormado. De ahí hay que prensarle con este *guatito* y queda hormado.

La cabuya se saca del penco hembra. Antes se hacía a mano, ahora usamos máquinas hechas por nosotros

para el proceso, también para hacer el *guato*, que es este hilito que usamos para coser. El taller es en mi casa.

Antes era común usar las alpargatas, sobre todo entre la gente indígena. Ahora hay personas que las usan como tratamiento médico contra las várices, contra el dolor de las rodillas. Es mejor que usar zapatos. Yo trabajo desde los seis años, unos 70 años atrás. Mis abuelos eran de Pomasqui y me enseñaron, mis papás también se dedicaban a este oficio y toda mi familia, incluyendo mis hijos y nietos, ya saben hacer. Toda mi familia Sigcha Hidalgo, cincuenta y cinco personas, se dedica a este oficio. Es nuestra tradición"¹.

La elaboración de un par de alpargatas toma aproximadamente un día, el costo de un par para personas adultas es de 20 dólares, las alpargatas para niños cuestan menos, entre 12 y 15 dólares.

¹ Segundo Sigcha. Quito, 2018

Don Segundo Sigcha busca innovar con nuevos colores y otros artículos, entre ellos llaveros de distintos diseños de animales endémicos del país, como colibríes o tortugas. También hace alpargatas con pupos, para jugar al fútbol. Las confeccionó para un equipo femenino. Las jugadoras, casi todas mujeres indígenas, prefieren usar las alpargatas para jugar.

Aparte de usar la fibra de la cabuya para hacer alpargatas, don Segundo saca el *chaguarmishqui* del penco macho. “Se le hace un huequito y se deja desangrando el penco, va saliendo del tronco todo el líquido, cuando muere el penco después de dos meses le van naciendo hijitos, a veces cinco. Ahí se vuelve a resembrar, así se mantiene. El líquido que sale hay que cocinar a leña hasta que hierva, esta bebida es utilizada como medicina. A los hombres les ayuda a evitar el mal de próstata, a las mujeres el cáncer, o les ayuda a los huesos. De los pencos muertos mis hijos hacen artesanías”.





Alpargatas tradicionales y de alpargatas "de pupos", para jugar al fútbol.

Página anterior, don Segundo Sigcha.



FOTOS: ÉRIKA BEDÓN

SAN ANTONIO DE PICHINCHA

Entre la piedra y el *chaguarmishqui*

Manuel Jesús Sotamba Patiño, de 62 años, es uno de los primeros talladores del barrio de Catequilla. Empezó a tallar la piedra a los 13 años, “trabajo alrededor de 50 años”, dice. Aprendió de su padre, quien tallaba adoquines, gradas, etc.

Entre sus herramientas de cantería se cuentan bujardas (combo pequeño con dientes), martillos, cinceles, escuadras, puntas, moladoras, gradinas (tipo de cincel dentado).

Es un trabajo muy demandante, le toma aproximadamente un mes terminar una pileta de 1.50 metros de alto, con tres paucheras o niveles. Además, hace portadas para adornar las entradas de casas, lápidas, esculturas; objetos utilitarios como piedras de moler o mazos, entre otros.

Para él, la piedra de la cantera del Catequilla es la mejor, porque mantiene sus propiedades y no se hace negra ni verde al pasar el tiempo.

Manuel Jesús ha desarrollado la destreza para tallar, cuidando el más mínimo detalle, el rostro de una persona simplemente teniéndole en frente de sí.

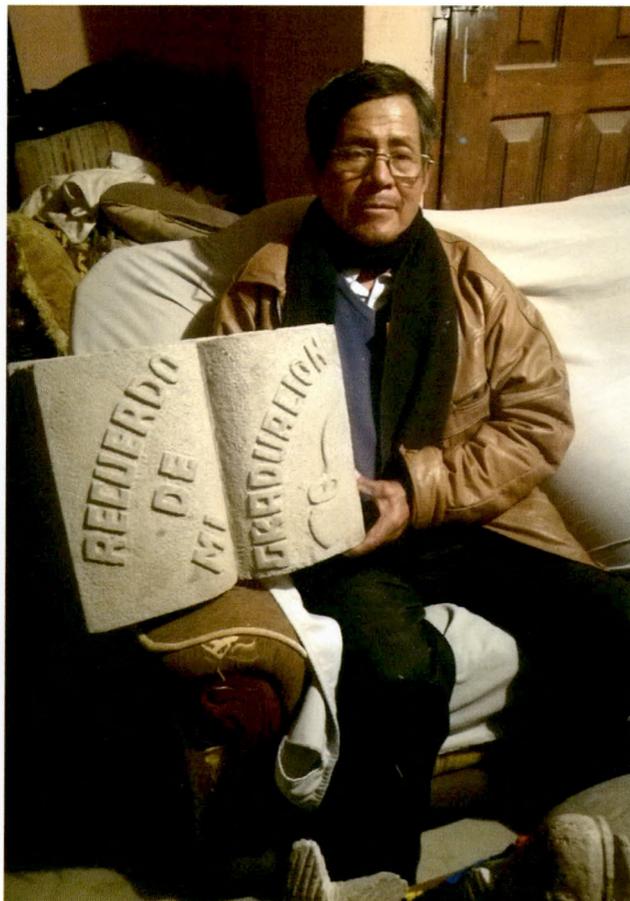
Su primer hijo aprendió a tallar, pero no se dedica al oficio tiempo completo, debido en parte a que es una actividad que no genera los recursos necesarios para solventar los gastos familiares, y en parte por el antecedente de la enfermedad que sufre su padre. Hace cinco años que Manuel tiene tapadas las vías respiratorias por el polvo que se depositó en sus pulmones. Caminar, aun distancias mínimas, y seguir ejerciendo su oficio, se le hizo cada día más difícil.

El señor Sotamba, por su enfermedad, debió abandonar su oficio, pero en la parroquia de San Antonio, en el barrio Catequilla, se puede evidenciar que esta profesión sigue vigente en otras familias, siendo este su sustento económico.

María Ángeles Asitimbay, esposa de Manuel, se dedica a la venta del *chaguarmishqui*, otra actividad tradicional de la parroquia. Su producción le permite solventar la economía familiar y, entre otras cosas, pagar la medicina de su esposo. Ella aprendió a extraer el *chaguarmishqui* desde niña, ha sido una práctica familiar, sus bisabuelos, abuelos y también sus padres se dedicaron a este oficio.



Mano tallada en piedra.



Manuel Sotobamba con sus obras en piedra.

“No cualquiera puede extraer el chaguarmishqui. Hay que saber cuándo el penco está en su punto, cuándo las puntas están como aguja y de un color lila. Se tiene que ver bien dónde se hace el pondo, pues si se corta mal se corre el riesgo de que se riegue el chaguarmishqui.

Este líquido medicinal previene el cáncer, osteoporosis, diabetes, vesícula, cólicos, ayuda con la fertilidad, extrae el frío de los huesos. Para sacarlo se utiliza el machete, tola, barretilla, cuchillo, raspador o espinas.

Una vez hecho el pondo, el penco dura de dos a tres meses y llega a dar hasta 10 litros al día. El chaguarmishqui se almacena en un cántaro de barro y se deja tapando el pondo con una piedra envuelta en plástico para que no entre ningún insecto o tierra, y con las mismas hojas del penco se crean canales para que no entre el agua al pondo”¹.

Doña María, después de extraer el chaguarmishqui, elabora su miel. Pone a hervir de 18 a 20 litros de chaguarmishqui por aproximadamente 12 horas, para obtener cada litro de miel. También, con otro proceso realiza la mermelada.

María sabe realizar curaciones con otras plantas medicinales como son el molle, la hierba luisa o la naranja, para las diferentes dolencias de sus “pacientes,” como ella los llama. Ella es una de las pocas chaguarmishqueras que quedan y es preocupante que este oficio tan importante para la salud de muchos se pierda.

1 María Ángeles Asitimbay, 2019



Extracción del chaguarmishqui del pondo cavado en el penco.



María Ángeles Asitimbay tapando el cántaro lleno de chaguarmishqui.

FOTOGRAFÍAS: PATRICIO LARA, 2019

CALACALÍ

La chagrería

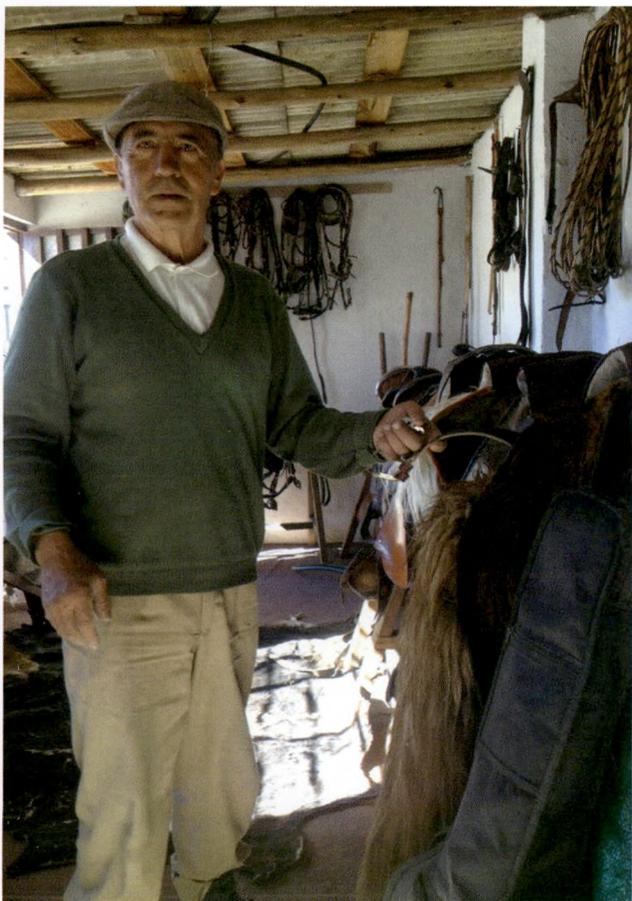
El chagra es una persona de campo, el campesino del páramo que se dedica a las faenas ganaderas, ganadería brava, actividades agrícolas y utiliza el caballo en sus actividades cotidianas en el trabajo. Puede ser dueño de la hacienda o trabajar en una hacienda. Se trata de una práctica considerada como una herencia, relacionada a la herencia de tierras. En Calacalí hay varias familias dedicadas a este oficio, entre ellas la familia Benítez, la familia Vargas, la familia Reina, entre otras¹.

1 Este trabajo se llevó a cabo a partir de las conversaciones con la familia Reina (Hugo Reina, Víctor Reina) y el señor Geovanny Silva.

La familia Reina, por su historia, tiene un especial reconocimiento. Hugo Reina, uno de los herederos de este oficio, que aprendió de su padre, detalla que “es una actividad que se aprende haciendo, la destreza en el manejo del caballo también se aprende en el hacer, con el caballo se viene a ser uno, se le enseña y se le cría desde pequeño, se le debe tratar con mucha paciencia y dedicarle tiempo, por eso hay una relación especial con el caballo”.

En el trabajo, Hugo tiene que ir vigilando la peonada, viendo que la gente trabaje en el campo. El chagra también es conocido como mayordomo, cuando trabaja para una hacienda y cuida a los animales y está a cargo de todas las actividades y el trabajo.





Hugo Reina es uno de los chagras mayores de Calacali.

Para el trabajo, el chagra tiene que utilizar la “montura completa”, esto es la montura, el pellón que suaviza la montura, *huascas*, que son sogas hechas con cuero de toro, el freno, el bozalillo. Por otro lado, el chagra tiene que vestir con zamarro, las espuelas, el poncho, bufanda y un sombrero. Esta es la vestimenta más propicia para el frío del campo.

En la casa del señor Hugo Reina hay un espacio especial al que le llaman “sala de monturas”. Está ubicado a un costado del gran patio central, con largos poyos de cemento donde sentarse. Sin duda es un patio que difiere mucho en su disposición a los de las casas del ámbito urbano. Allí se elaboran las vetas, se limpian las sillas. Esta sala es un lugar especial, donde se tiene cada una de las herramientas e instrumentos del oficio: las sillas de montar, las vetas, las herraduras, los zamarros, entre una multitud de utensilios.

Por cuestiones económicas esta actividad se ha combinado con otras actividades o trabajos en la ciudad, pero en la familia Reina nunca se la ha dejado, siempre ha estado presente como una forma de vida.

Dentro de esta práctica un espacio significativo, que es considerado un espacio de prestigio, es el Paseo del Chagra. Se trata de un desfile en el que participan todos los miembros de la familia, junto a varias delegaciones de otras parroquias y de la misma localidad. Siempre se procura tener un elemento de distinción, por ejemplo cada familia usa un mismo color de poncho y tiene una bandera que la representa. Este desfile es una fiesta en la que el chagra es el principal actor, muestra sus habi-



El poncho verde rayado identifica a la familia Reina en el Desfile del Chagra en la parroquia.

lidades en el dominio del caballo. En el desfile se le da un reconocimiento a cada delegación, incluyendo a la chagra *warmi*, al chagra niño, y al líder de la delegación. Así se busca valorar e incentivar el oficio. "Para noso-

tros, es un orgullo ser chagras, hay un saber en el oficio, una experiencia dada por muchos años", asegura Hugo Reina. Por eso su familia siempre abre o cierra el desfile de los chagras en la parroquia.



Monturas, pellones y huascas son los aperos principales del campesino del páramo.

FOTOS: ERIKA BEDÓN

Memoria histórica de los arrieros

El comercio y la comunicación entre los moradores de la zona noroccidental con la zona urbana de Quito, durante las décadas en las que no había carretera asfaltada, fue un contingente histórico que marcó la identidad de los pobladores de esta zona. En este período, que se extiende desde la fundación de los primeros caseríos, hasta la llegada de las vías asfaltadas, los colonos y sus descendientes, se vieron obligados a emprender lo que sería una intrépida agrupación conocida como los “Arrieros”, quienes, aparentemente siguiendo la tradición Yumba, se dedicaron al transporte e intercambio de bienes de consumo, principalmente de alimentos, entre el noroccidente y el norte de Quito.

Muchas anécdotas y relatos pueden ser contados al respecto de las largas travesías que estos comerciantes realizaban a pie, a través de senderos peligrosos por el bosque y las montañas. Según nos cuentan los adultos mayores que participaron de estas expediciones, la travesía empezaba luego de empacar las cargas sobre los bueyes, mulas o incluso sobre su propia espalda, en grandes “chaldas”, en las que transportaban bloques de panela, plátanos, achote y otros productos agrícolas de la zona. Particularmente en Nanegal, al camino se lo co-

nocía como “Auca”, que era el nombre de un *tambo* en el cual se descansaba luego del primer día de trayecto, este sendero llegaba hasta Calacalí, después de dos o tres días de caminata.

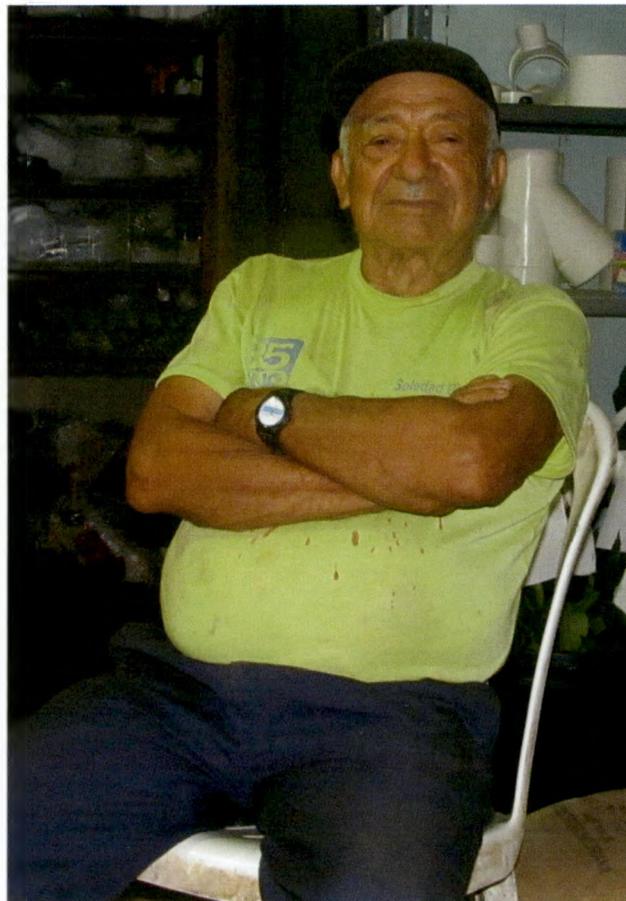
Según el testimonio de Rafael Nieto, al camino Auca, se lo conocía también como camino “Yumbo”, pues, se sabe que la antigua población indígena del mismo nombre, habitó la zona y se dedicó al comercio entre la costa, sierra y oriente, utilizando estos senderos. Lo que hacía asumir a los arrieros que el camino Auca fue recorrido antiguamente por los Yumbos, es que en numerosos segmentos del sendero existen grandes “Culuncos”, que son surcos muy profundos en la tierra, ocasionados por la constante tracción y caminar de humanos y animales. La travesía por estos caminos era muy dura, y exigía de un gran estado físico, los arrieros además de las cargas de productos, debían llevar sus alimentos de consumo para el trayecto. Los maitos de hoja de “Bijagua” eran el medio más común y útil para llevar comida que era previamente preparada en casa.

El grupo de los arrieros estaba constituido principalmente por hombres que desde muy jóvenes empeza-

ban esta temeraria labor. En repetidas ocasiones hubo accidentes en el camino, tanto de personas como de animales. A lo largo del trayecto había varios puntos o paradas a los que les dieron sus respectivos nombres: "Yunguillas", "Pelagallo", "Afilana", "Chontacruz", "Chilquepugro", "Guantupungo", "Chorrillos", "Janchacruz", "Gavilanes", "Alparrana", "Cerro Chichipunta", "Chichisque", "Palmito", "Tioloma", "Apretana", "Bijaguillas", "Rumisalta", "Santa Rosa", "Chontero", "Quirusamana", "Umachaca", "Carbón de Piedra", "Bancosamana". El tambo llamado Auca, se encontraba más o menos a la mitad de camino, y allí era donde pernoctaban, alimentaban y dejaban pastar y descansar a los animales. El retorno era de igual manera un reto, los arrieros venían cargados de los productos que habían comprado en Calacalí, entre ellos, arroz, sal, harina, aceite, entre otros. La travesía se la realizaba semanalmente o cada dos semanas.

El aguardiente era una bebida común en estos viajes; ayudaba a los arrieros a soportar el frío de la noche, atenuar los dolores que azotaban al cuerpo por el esfuerzo físico, y a amenizar sus momentos de descanso. El contrabando del "trago" también se lo hacía por medio del camino Auca.

Un dato interesante acerca de la homérica labor de los arrieros es que lograron configurar una dinámica cultural peculiar dentro de su grupo. Establecieron ciertos códigos y costumbres que fueron experimentados sólo por aquellos que se atrevían a realizar este trayecto. Rafael Nieto asegura que en el punto conocido como Cerro Chichipunta se estableció la costumbre de hacer



FOTOS: LUIS MEDINA, 2015



bailar a los arrieros novatos, pues creían que que el cerro era “bravo” y podía perjudicarles de alguna manera, o podía llover torrencialmente.

También comenta que en ciertas ocasiones el *Sacharuna* se aparecía por los caminos o en los lugares de descanso. Este personaje es conocido como el protector del bosque en la creencia popular. Las anécdotas inherentes al Sacharuna dan forma a uno de los mitos en la riquísima tradición oral de la zona.

Es una manifestación de la memoria oral que requiere de espacios sociales concretos para su transmisión, como reuniones o fiestas familiares, que no tienen una periodicidad establecida. La historia alrededor de los

arrieros, es una fuente muy valiosa de anécdotas y memorias que han construido la identidad del pueblo de Nanegal.

Si bien las actividades en este camino cesaron con la llegada de la carretera lastrada, el recuerdo de los años de trabajo infatigable de muchos arrieros permanece vivo en la tradición oral del pueblo, e incluso los jóvenes conocen lo que sus abuelos y bisabuelos vivieron en aquellas épicas aventuras de viaje y comercio, que durante décadas fue parte de la cotidianidad y por lo tanto de la cultura de la parroquia.

Elaboración de chalas

Las *chalas* son herramientas de carga elaboradas a mano, de manera artesanal, en las cuatro parroquias del noroccidente del cantón Quito. Tienen forma cilíndrica y están moldeadas por medio de un tejido particular. Se elaboran con distintas clases de fibras naturales obtenidas del monte, entre ellas el bejuco, el mimbre o la caña guadúa.

Antes de realizar el tejido, los artesanos deben encontrar la materia prima con la que van a trabajar. José Caguasquí, de la localidad de Palmitopamba, menciona que la “vena china”, nombre con el cual se conoce al bejuco y al mimbre, es una de las principales fibras con las que trabaja. Este material se encuentra en el bosque, generalmente colgando de las ramas de diversos árboles, pues se trata de una planta trepadora.

Buscar este material se ha vuelto más complejo con el pasar de los años, pues su crecimiento toma tiempo y los bosques se han reducido. También utilizan la caña guadúa, considerada un material muy versátil pero de menor resistencia para la elaboración de *chalas*. Todos estos materiales requieren ser tratados, esto es, “pelados” o pulidos, antes de ser usados para el tejido; las fibras de mimbre, caña o bejuco deben

tener un ancho acorde al tamaño que tendrá la *chala* ya terminada.

El mimbre se utiliza para las *chalas* de menor tamaño, porque es una fibra fina y resistente. El proceso de fabricación se demora entre uno y dos días, dependiendo del tamaño y del tejido. Existen dos diferentes diseños o formas de tejido: el primero es en forma de estrella con agujeros amplios y el otro, un poco menos tradicional, es un entrecruzado cuadrangular, que se utiliza de acuerdo a las necesidades y al tamaño de los objetos a ser transportados.

Por décadas estos fueron territorios de difícil acceso, al estar ubicados en las estribaciones de la cordillera occidental. Poseen una topografía considerablemente accidentada, además de una cobertura vegetal vasta e indomable. Hace tiempo, cuando no existían aún los caminos lastrados, los primeros colonos, fundadores de las actuales parroquias, debieron movilizarse a pie o a lomos de animales como mulas o caballos.

Durante esta época fue indispensable el uso de las *chalas* para el transporte y comercialización de víveres y productos agrícolas como plátanos, panela o sal. Este especial canasto se convirtió en el mejor aliado



Chalas de caña guadúa del taller "Corazón y Arte"



José Caguasquí. Artesano.





Chala de plástico, diseño cuadricular.

FOTOGRAFÍA: LUIS MEDINA, 2015

de arrieros y comerciantes que realizaban largos trayectos por los intrincados caminos de *culuncos*, éstos últimos quizá creados y utilizados por los Yumbos, pobladores originales del lugar.

La elaboración de *chalas* implica un conocimiento que ha persistido a través de las generaciones, a pesar de la incorporación de nuevos implementos de carga como mochilas, maletas o costales. Su fabricación no se ha extinguido completamente. Todavía todavía unos pocos artesanos conocen este proceso de elaboración y esporádicamente se dedican a la venta de estas artesanías.

En la actualidad ya no es tan común su uso, entre los caminos ocasionalmente se puede observar a personas con *chalas* amarradas a la espalda llevando diferentes cosas: desde frutos o alimentos hasta ropa y distintos utensilios. La particularidad de estas *chalas* modernas es que están elaboradas con un material plástico de residuos, proveniente de fábricas de Quito. Los artesanos se han inclinado hacia este material porque les resulta menos costoso en términos de tiempo y esfuerzo, además de que hace que la *chala* sea mucho más resistente.

NONO

Elaboración de artesanías con caña de Suro

San Miguel de Nono se encuentra en el noroccidente de Quito, a 30 minutos desde el Barrio La Mena del Hierro. A 20 minutos de Nono, en la comunidad de Alaspungo, vivió don Segundo Sigcha¹, dedicado a la fabricación de elementos hechos con caña de suro. Para la recolección del suro con el que elaboraba canastos, petacas, chalas y aventadores, Segundo recorrió durante años un sendero con variaciones en la vegetación y en el clima, empezando en 2 900 msnm y llegando a los 2 300, luego de 45 minutos de caminata.

Trabajaba machete en mano: a la vez que le ayudaba para abrirse paso entre la espesa vegetación, le servía

para cortar la planta de suro. Después de recolectar la materia prima Segundo iba a su casa, que era también su traller, y con un cuchillo pelaba cuidadosamente la planta, hasta obtener la fibra para sus artesanías, mayormente objetos utilitarios.

La fibra de la planta tiene que ser tratada para poder trabajar con ella. Hay que dejarla secar al sol por cuatro o cinco días, la fibra aún conserva cierta humedad pasado este tiempo, por lo que es posible elaborar el tejido sin que se rompa. Don Segundo comercializaba principalmente en los alrededores su productos. Las chalas, por ejemplo, siempre han sido un instrumento de trabajo en las parroquias del noroccidente, por lo que sus habitantes eran sus principales compradores.

¹ El registro del oficio de Don Segundo Sigcha, fue realizado por Daniel Álvarez, a quien agradecemos por su colaboración en este proyecto.



Segundo Sigcha recogía la materia prima vegetal para tejer sus artesanías. Falleció hace pocos años.



Canastos y aventadores se pueden hacer con el suro.

Objetos plásticos del caótico comercio citadino fueron reemplazando a los objetos de suro. La migración de los jóvenes a la ciudad y su desinterés por los oficios tradicionales han hecho que Segundo carezca de un sucesor en el oficio.

Cuando se inició este registro, en 2014, don Segundo era el último artesano que elaboraba estos productos en la región. Llegado el 2019, él falleció, pero siguen



Los tallos recogidos deberán ser pelados antes de ser tejidos.

presentes su sonrisa, el esfuerzo y empeño con el que desarrolló su labor como un verdadero artesano. Este pequeño homenaje a su trabajo busca ser un llamado para recuperar esta tradición en la parroquia. Al rescatar la memoria de un artesano local ponemos en valor el Patrimonio Inmaterial representado en estas prácticas. Es por esto, que a pesar de que don Segundo ya ha fallecido, nos detenemos a hablar de su oficio.



FOTOGRAFÍAS DANIEL ÁLVAREZ, 2014

Artesanías con tagua y otras semillas

La tagua es la semilla del árbol de cade, una planta con diversos usos para las poblaciones del noroccidente de Quito. A esta semilla se la conoce como el "marfil vegetal" por su aspecto blanco y textura dura y lisa, similar al marfil. En Ecuador, hay una tradición de uso de este material, por ejemplo, para la elaboración de botones, que en un determinado momento se exportaban a mercados norteamericanos y europeos, antes del uso masivo del plástico.

En Gualea aún existe una fábrica dedicada al procesamiento de la semilla para esa producción. Y aunque esta alternativa haya perdido presencia y popularidad, la utilización de las semillas de tagua no ha desaparecido. Por el contrario, se ha diversificado su utilización.

El primer paso es la recolección de la semilla apenas cae del árbol. No se puede trabajar con semilla que no ha caído del árbol, de ser así, se deberá esperar algunos meses o incluso más de un año para poder trabajar con ella. El artesano, a veces, dispone de un

horno para acelerar el proceso de secado de las semillas que aún están tiernas, aunque se señala de manera enfática que lo óptimo es que sea de forma natural. Si la tagua está fresca, la lija para pulirla se empasta con la propia semilla, lo cual implica que no está en condiciones para ser modelada.

Cuando la semilla está blanca y seca es momento oportuno para trabajarla, si la semilla está amarilla, aún necesita tiempo para secarse. Una vez seca, es necesario desprender manualmente la corteza que envuelve a la semilla.

Con diferentes sierras, dedales y herramientas como esmeriles, tornos o taladros se irá moldeando la tagua hasta conseguir la forma y el acabado final de cada pieza. Fabrican anillos, aretes, llaveros, pipas, pulseras, collares y otros objetos decorativos con diversos motivos.

Para los diseños más elaborados también se hace uso de una caladora y un taladro de precisión. Antes de



Con una pequeña caladora se trabajan los detalles en el marfil vegetal.

FOTOGRAFÍAS: LUIS MEDINA, 2015

que pudiese adquirir todas estas herramientas de trabajo, René Coyaguillo hacía uso de implementos totalmente manuales que, en ocasiones, eran de su propia fabricación. Además de utilizar la tagua los artesanos han incorporado semillas de otras especies vegetales, como el palmito de gota, la lágrima de San Pedro, caraca, achiras, guairuro, chonta, jaboncillo, chirimoya, guanábana, nupi, ojo de buey, puro, entre otras.

La artesanía en tagua en Las Tolas es una de las manifestaciones más importantes de la cultura de la zona, es una técnica artesanal que poco a poco se va difundiendo entre las poblaciones del noroccidente.



Árbol de cade, del cual se extra la semilla de la tagua.



FOTOGRAFIA: [HTTPS://SOSA-EXPORT.COM](https://sosa-export.com)



Muestra diversa de artesanías elaboradas con tagua.

FOTOGRAFÍAS: LUIS MEDINA, 2015

Elaboración de panela

La elaboración de la panela orgánica es considerada en la parroquia de Pacto como una actividad tradicional, en la que participan tanto hombres como mujeres, que se consideran a sí mismos como gente valiente y comprometida con una producción de calidad. El oficio es enseñado por los mayores, el saber es transmitido de padres a hijos.

La panela es un endulzante orgánico y cien por ciento natural, más saludable que el azúcar. Está hecha a base únicamente del jugo de la caña de azúcar, el cual tras someterse a un proceso de secado y posterior purificación, se convierte en azúcar morena.

“En nuestra parroquia Pacto, subtrópico de Quito, existen siete asociaciones de productores de panela, y tres asociaciones de café. Con compromiso, día a día han

fortalecido su desarrollo. Son muy ser reconocidas en nuestro sector”¹.

La caña es adquirida por medio del acopio entre los agricultores más cercanos de la zona y es enviada al trapiche. Es importante siempre contar con la suficiente materia prima para la elaboración de la panela. El trapiche es la máquina que se utiliza para exprimir y extraer el jugo de la caña. La máquina generalmente es importada desde Colombia, aunque tradicionalmente, se elaboraban en la misma parroquia, en una versión algo rudimentaria.

El jugo de la caña que se obtiene, es colocado en un reservorio o pequeña cisterna antes del segundo paso en

1 Testimonio de Manuel Guaña.



Guantes y mangas largas protegen a los trabajadores durante la zafra o corte de la caña en Pacto.

“La producción de la panela en nuestra parroquia es importante ya que es una fuente importante en la economía pactence”.

MANUEL GUAÑA

el proceso. El jugo extraído se trsasvasa a una “piscina” o paila, de más o menos un metro de altura, que tiene en la parte inferior un horno. Se lo calienta con el mismo bagazo o fibra residual de la caña. El horno, al alcanzar altas temperaturas, hace que el guarapo hierva: este proceso toma aproximadamente dos horas y de esta manera se va reduciendo el agua del jugo y condensando hasta obtener la “miel de panela”.

Aquí interviene una persona que es llamada “el cocinero” y está encargada de mover constante y permanentemente el líquido caliente hasta que alcance la consistencia deseada. Una vez que la miel de panela ha llegado a su punto, es momento de colocarla en los moldes. Los moldes son fabricados de madera, y sus di-

mensiones son de 15 cm x 12 cm. El proceso de llenado es manual, utilizando un balde.

Los moldes son desarmables, esto facilita el proceso de desmolde. Una vez colocada la miel en los moldes, cualquier residuo es retirado por medio de una espátula. Aquí se deja enfriar panela por aproximadamente 30 minutos.

Es indispensable poner mallas protectoras sobre los moldes, para impedir que las abejas u otros insectos, atraídos por el dulce de la panela, contaminen el producto final. Una vez enfriada a temperatura ambiente, la panela se desmolda, se empaca con hojas de plátano y se amarra con paja toquilla.

- 1. Moldes rectangulares para bancos de panela.*
- 2. Mezclar el azúcar pura y sin refinar es indispensable.*
- 3. Los bancos más grandes se hacen en moldes cilíndricos.*
- 4. Panela lista para su comercialización.*

FOTOGRAFÍA: COMUNA PACTO LOMA 2019



CALDERÓN

El mazapán de Calderón

Calderón se caracteriza por la producción de figuras de mazapán. Las piezas se caracterizan por sus llamativos colores y texturas decorativas. Se fabrican desde hace aproximadamente 90 años. Su origen tiene que ver con las “guaguas de pan” o pan de finados. Las poblaciones indígenas de ésta y otras parroquias de Quito hacen estos panes de diversas figuras, entre ellas las guaguas, caballitos, palomitas.

Al inicio eran adornados únicamente con el hollín que salía del horno, poco a poco se incorporaron tintes vegetales en la decoración. Este pan es hecho en horno de leña, en base a una receta muy básica y se consume tradicionalmente con la colada morada en el Día de Difuntos. Las guaguas de pan se regalaban a las niñas y los caballitos y demás figuritas se les regalaban a los niños. Son una parte importante de la comida que se comparte con familiares y difuntos. En finados, aún se puede ver en los cementerios las guaguas de pan sobre las tumbas, como ofrendas a los difunto, mientras la familia comparte también estos alimentos.

Estas guaguas de pan sirvieron de inspiración a Margarita Reza Poveda, quien comenzó a modificar la masa para que endureciera y agregó colores de origen vege-

tal a los detalles para crear las primeras figuras artesanales de mazapán.

Con el tiempo, las técnicas fueron variando en la elaboración de la masa y los diseños. Con el ejemplo de Margarita, varios artesanos se interesaron en explorar sus habilidades artísticas y pronto las figuras se convirtieron en el sustento de varias familias y en la artesanía icónica de la parroquia.

Las figuras son realizadas a mano. A partir de una esfera de masa toman forma personajes típicos: indígenas con su vestimenta tradicional, personajes festivos como el diablo huma, animales, payasos y otros muchos diseños como nacimientos, angelitos, figuras religiosas. En general, cualquier personaje que brote de la imaginación del artesano.

La masa está hecha a base de cola plástica, harina y agua. Cuando se consigue la consistencia adecuada para trabajar se inicia el modelado de la figura, los cortes se realizan con un cuchillo pequeño y todo lo demás se esculpe a mano. Posteriormente se realiza la decoración de la figura que se ha trabajado, un trabajo minucioso que demanda dominar el estilo decorativo específico.

José Carvajal es miembro de la asociación de artesanos.



FOTOGRAFÍA: VERÓNICA IDROVO 2015

Hay el “bordado”, el “churillo”, la “lágrima”, la “e”, patrones geométricos. Los diseños de flores requieren de mucha habilidad y práctica, se hacen con hilos delgaditos de masa. Actualmente el material se tiñe con óleos, que sirven también para pintar los detalles. Además de la pintura, se añade laca, para que la pieza tenga un acabado brillante, propio de las figuras tradicionales. También se elaboran piezas en mate para reducir el costo o por pedido del cliente.

Los artesanos tienen sus talleres y tiendas independientes, muchos en sus viviendas. Allí exponen de manera permanente su trabajo. Desde 1990 la Unión Artesanal de Mazapán tiene también casa propia, un edificio en el cual se fundó el Centro Artesanal de Mazapán, que funciona de lunes a sábado y acoge a 24 locales comerciales.

Las artesanías de mazapán son un orgullo para la población y los artesanos de Calderón, un trabajo original reconocido a nivel nacional e internacional. Para Calderón, estas piezas y este oficio son fuentes de identidad que guardan valores simbólicos y memoria social. La comercialización de figuras de mazapán es la principal actividad económica de varias familias, que con su habilidad compiten con productos industriales. Esta actividad se ha convertido, además, en un atractivo turístico de la parroquia.

La falta de apoyo y fortalecimiento real de las instituciones culturales y artesanales, la monopolización de ciertas tiendas que comercian las artesanías, y una falta general de sensibilidad frente al trabajo artesanal, amenazan con la pérdida de esta expresión de arte popular e identidad.



FOTOGRAFIA: MASARTE 2017.



LLANO GRANDE

Bordado tradicional

La comuna de Llano Grande ha mantenido viva la tradición del bordado. Este saber ha estado latente y se ha transmitido a través de varias generaciones. Lejos de desaparecer, las técnicas, los patrones, diseños y formas de confección se han conservado en acciones cotidianas y productivas.

María Elena Tasiguano nos cuenta cómo ella ha ido recuperando diseños y patrones de trajes antiguos, como los vestidos de su abuela, las camisas de su abuelo y prendas de otros familiares. Ha sido una estrategia para conservar la técnica tradicional y ciertos diseños, que le ha permitido a la vez aprender y perfeccionarse en el arte del bordado. Es un conocimiento rescatado, que en buena hora ha podido compartir e intercambiar con las mujeres no sólo de su comunidad, sino también de otras zonas de Quito e inclusive de otros países.

No se trata únicamente de dar a conocer su trabajo, sino que entra en juego un proceso de valoración de las identidades locales a través de la vestimenta y sus diversas puntadas, de los diseños y los materiales elegidos, qué telas, qué fibras. En sí, se trata entender y desentrañar los sentidos y las identidades que se reflejan en cada puntada y son parte del atuendo de los pueblos.



María Elena Tasiguano y Rebeca Uyana, del grupo Sara Sisa, conservan y enseñan los antiguos diseños de los bordados de Llano Grande.



Las mujeres de la parroquia han encontrado en el bordado identidad y una forma de producción..

FOTOGRAFÍA: SARA SISA JATUN PAMBA

Entre las iniciativas comunitarias para conservar este saber tradicional se destaca el grupo Sara Sisa. María Elena comparte su testimonio sobre este proceso:

“Un grupo de mujeres nos reunimos, y formamos Sara Sisa con la idea de confeccionar nuestros propios vestuarios y plasmar en ropa casual nuestras puntadas, para que las puntadas tomen fuerza, para que sean conocidas no sólo en el uso que hacemos nosotros, sino que también la gente pueda conocer la puntada de Llano Grande. Lo que buscamos es posicionar la puntada como una actividad artesanal de la comunidad y dar a conocer nuestra ropa como parte importante de nuestra identidad (...)

¿Por qué no vestir con nuestra ropa? Es uno de mis cuestionamientos. Antes solamente la usábamos para presentaciones de danza y, muchas veces, cuando me veían vestida me preguntaban si venía bailando, recién me pasó. Y esto sucede porque hemos dejado de lado nuestra tradición, yo tuve que vivir un proceso personal muy fuerte para poder volver a vestirme. Yo vi como mi abuelita era desprendida de este traje, vi lágrimas, le vi llorar sentada en una esquina.

Antes en la vivencia de nuestra población indígena, de nuestros abuelos y tíos mayores, no teníamos las carpas ni las sillas para las fiestas, la gente se acomodaba en los filos de los patios y se sentaba al piso. Entonces, para una fiesta de la familia, mis tíos deciden retirarle esta ropa a mi abuelita, le compraron un conjunto de lana, un busito con un saquito de lana encima, y una faldita de tablones, con enagua. Eso es frío (...)

Yo me pongo a pensar que mi abuelita, junto con verse arrancada de su ropa, ella también lloraba de frío. Era terrible, para cobijarle le compraron una chalina de doble hoja, es como de lana de borrego y es flojita. Ella era agarrada la falda, hecha una sola cosita, y lloraba y decía, “yo no quería sacarme el anaco”. Luego los anacos acabaron siendo parte de su cama, los tendía encima y ahí se recostaba. Cuando ella murió dejó una camisa bordada y una pequeñita de mi mami, los anacos se terminaron. Eso también es lo que me dio fuerza a mí para vestir.

Yo vi cómo mi abuelita se vestía para venir a la ciudad, yo era pequeñita y caminaba agarradita de su mano, miraba también cómo mis tíos y una de mis tías no permitían que mi abuelita llegara hasta su trabajo, nos hacían quedar lejos, por vergüenza. Mi tía cuando empezó a trabajar en la ciudad cambió su forma de vestir y eso fue muy duro. Tengo esa imagen muy presente y aun así fue para mí difícil volver a usar mi ropa.

La primera vez que usé mi traje fue para asistir a una reunión de la Ecuarunari, en una de esas mismas reuniones entendí la importancia del vestuario indígena de las mujeres, la mujer refleja la identidad por su vestuario en los pueblos indígenas. Todo esto hizo que yo vistiera mi traje. Cada vez más la gente se está vistiendo con nuestra ropa, cada vez más nos motivamos para usarla en los espacios de trabajo, en todos los lugares.

Hay dos tipos de vestuarios. El uno es anterior al uso de los bordados, se usaba solo la sábana y la facha de colores café y negro, que eran de lana de borrego. Esto se traía desde Otavalo y de aquí se iban llevando la lana de borrego. La sábana es una tela de lana de borrego, blanca o crema, de dos metros por lado. Se trata básicamente de una tela cuadrada que permitía dar la forma de un vestido al sujetarse en los hombros con un par de *tupus*, que son broches o agujas gruesas con representaciones de animalitos en la parte de abajo. Por eso las sábanas tomaron el nombre de *tupullinas*.

También se usaban las fajas hechas aquí en la comuna, en telar, me atrevo a decir que era telar de quince palitos. Tenían que ir clavando los palitos en el suelo para ir tejiendo con los códigos y representaciones de animales y figuras típicos de aquí. Antes no usaban alpargatas, andaban descalzos.

Luego, cuando se empiezan a celebrar las fiestas del Corpus Cristi, empiezan a traer el vestuario de los danzantes, esto era el 21 de julio: antes no era el Inti Raymi, era el Corpus. Empiezan a venir las camisas bordadas de Pujilí, pero aquí se les trabajaba con más bordado, con abundancia en el diseño. Las de Pujilí no llevan bordado en el pecho.

Antes de eso, las señoras de Calderón eran las que bordaban para las indígenas de Llano Grande, y también

bordaban los esposos para sus mujeres. Tengo varias piezas que bordó mi abuelito: un *tucuyo*, un hermoso tapete y una de las una de camisa, bordada por él con lana de borrego.

Tenemos dos tipos de fachalina, la una se llama *lishta*, que es de tela en rayas, y la otra se llama *tucuyo*, que es en tela color crema, es esta especie de rebozo. Cuando vamos a bordar los filos de las fachalinas le llamamos “botar ramas”. El bordado es a veces representación de las plantas, otras son representaciones de figuras eclesiales. Estas ramitas y este bordado representan nuestro camino de tierra sin cemento. Ahora se utiliza lana [sintética] para confeccionar las fachalinas, antes eran de lana de borrego.

Entonces, el vestuario incluye una larga camisa bordada, casi del largo del anaco; doble anaco, también con debajero y el debajero es bordado con puntada ojal o festón. En el borde se le da una representación de ramitas que luego se decora con “patas de gallo”, que es otra puntada. Cuando la mujer quiere verse muy elegante usa doble anaco de paño. Las *gualcas* o collares son también importantes pues representan la jerarquía de la mujer: mientras más *gualcas* usa, su jerarquía es un poquito más alta. Son decoradas con monedas de plata antiguas, el dinero que antes utilizaban, así les hemos visto a nuestras abuelas y a nuestras mamás, y así usamos nosotras ahora.

Los anacos, al igual que todas las prendas, también son bordados en nuestra comunidad, los hombres también bordan los filos. Las máquinas ahora para bordar los anacos son a pedal, se bordan pajaritos, ramitas, son representaciones de la naturaleza (...) Cuando yo estoy vestida con mi vestuario me siento con fuerza, es muy energético.

El espacio del bordado es abierto, hay un dicho de las abuelas en la comunidad que dice “la mano haciendo la boca hablando”: siempre las manos tenían que estar bordando. Las tías mayores bordaban mientras caminaban, cargaban la leña e iban bordando, cargaban el agua e iban bordando. Entonces, no había un momento en el que la mano esté quieta. Podemos bordar en varios lugares, en reuniones entre mujeres, en todo lado. Son momentos de socialización, espacios de compartir como, por ejemplo, en el grupo de Sara Sisa, donde bordamos y nos reímos o lloramos. Ya no es la vergüenza que había antes de sacar el bordado.

Hay muchas puntadas diferentes. La que nosotros le llamamos el cruzado se llama también escapulario, otras son el envuelto, el festoneado, el cordón, la cadena, los mosqueados, que es un contraste entre los colores que usamos.

Yo busco trabajar con camisas antiguas, hago réplicas porque me gusta respetar los diseños antiguos. Nues-

tras abuelitas bordaban sin dibujar, lo hacían directo a la tela. Me gusta rescatar esos diseños para conservarlos.

Para bordar yo tengo que entrar en un campo muy personal de intimidad, no sé cómo explicarlo pero no puedo bordar por bordar, tengo que sentir, es una fuerza que en un momento determinado tengo para hacer. A veces no entiendo porqué hay momentos en los que no puedo bordar.

Hacemos también *maitunas* o envoltorios para los bebés. También la vestimenta de los hombres es bordada, antes usaban sombrero de lana redondo, eso se perdió. Usan la camisa y pantalón blancos, el ponchito capisayo, especialmente hecho en Llano Grande, un ponchito cómodo.

Mi papá me dice que utilizaban el poncho incluso para cargar a los bebés, cargaban la leña, le daban otros usos también. Contaba mi papá que cuando querían enamorar a alguien lo doblaban hacia los hombros de los dos lados, para demostrar poder se doblaba sólo un hombro, había todo un lenguaje en la forma de usar el poncho. En sí la ropa es de la zona de Calderón, aunque cada comuna tiene sus características”¹.

1 María Elena Tasiguano. Quito, 2019



FOTOGRAFIA: SERGIO LOACHAMÍN, 2018

Dulce de cabuya o chaguarmisqui

El dulce de cabuya o chaguarmisqui es una bebida tradicional en las zonas rurales. En Llano Chico, se la considera curativa y tiene uso ritual. El saber tras su elaboración se transmite de padres a hijos, de forma vivencial. La bebida se produce naturalmente en el penco maduro de la cabuya.

Esta planta crece aproximadamente hasta los 10 años. Durante el 8vo. y 9no. año es el tiempo propicio para sacar el líquido dulce, de lo contrario el producto sale "chamo", es decir, desabrido. Se considera que este jugo sirve para curar enfermedades pulmonares como la tos o los resfriados, y para dotar de calcio a los huesos. Además es una bebida muy importante que se utiliza en ceremonias ancestrales en la parroquia y en las fiestas se utiliza como guarapo o licor.

El *chaguarmishqui* es uno de los productos que la gente de la parroquia saca del chaguarquero. La fuerte made-

ra de esta planta es utilizada para tallar bisutería, artesanías y hasta para la construcción de casas, la fabricación de muebles e instrumentos musicales. Una vez al año, el penco macho ofrece sus apetitosos frutos, las alcaparras. Además, las hojas secas del cabuyo se las utiliza para leña.

"Para obtener el *chaguarmishqui*, que en español significa "sangre dulce", o "dulce de penco", hay que abrirse paso entre los pencos o las hojas, para llegar a su corazón, dos veces al día, en la mañana y por la tarde. Al abrir el penco se obtienen ocho litros diarios de jugo. Una vez vaciado totalmente el penco, se utiliza la aspina para raspar el corazón del cabuyo logrando que éste no cicatrice en los siguientes tres meses, aunque la planta ya está herida"¹.

1 Testimonio de Ilda Acero.



La señora Ilda Acero extrayendo chaguarmishui del penco.

FOTOGRAFIA: ERIKA BEDÓN 2019

Pirotecnia artesanal

La pirotecnia artesanal es un elemento complementario infaltable en las fiestas tradicionales de los valles de los Chillos y Tumbaco. Castillos, vacas locas, chihuahuas y voladores engalanan lo que tradicionalmente se conoce como la noche de vísperas de las fiestas patronales, aunque su uso también se ha extendido a otros actos y ritos (matrimonios, bautizos, cumpleaños), en la medida en que la oferta ha aumentado y sus costos se han vuelto más accesibles.

Parte del reconocimiento social al prioste de la fiesta patronal está medido, justamente, por el castillo y los juegos pirotécnicos que auspician para la celebración. Cuanto más alto sea el castillo, mayor habrá sido la inversión en uno de los elementos más llamativos y vistosos de la fiesta.

En Tumbaco se identificó dos artesanos que se dedican a esta actividad, de los pocos que todavía permanecen en el territorio del Distrito Metropolitano de Quito. La normativa que regulariza esta actividad, en consideración con los insumos volátiles y explosivos que se utilizan, establece que los talleres deben estar fuera de los centros poblados y áreas ecológicas. La actividad se ha

trasladado al vecino poblado de Tabacundo, en el cantón Pedro Moncayo.

La sogá de cabuya y el carrizo continúan siendo parte de los materiales tradicionales que los artesanos emplean para dar forma y ensamblar las estructuras. Los chihuahuas son el diseño más antiguo y tradicional: “se hacen pisoteando el carrizo para luego hacer dos círculos, se les junta, se les amarra por partes iguales y da una forma redonda, tanto a un lado como a otro lado; luego, en la mitad, se hace otro círculo. De ahí se le pone dos patitas de carrizo, de donde se le agarra al chihuahua. Eso va a arriba puesto unas cuatro rueditas, dos en los costados y dos en la parte de arriba. Se prende el chihuahua y se corretea dentro de la gente y se va sembrando para unos alegría y para otros desesperación”¹.

Otras estructuras como la vaca loca, los globos o los castillos incluyen, además del carrizo y la cabuya, papel de color, cartulina, cartón, tacos metálicos, hilos y sogá. Para las luces, además de la pólvora que se obtiene de la mezcla de carbón vegetal, azufre y nitroglicerina, se

¹ José Luis Córdor, junio de 2015



José Luis Córdor haciendo un chiguagua y rellena tacos para un castillo. Abajo, Vaca Loca en la fiesta del Pase del Niño en el Tingó.





José Carrera elabora una composición pirotécnica.

FOTOGRAFÍA: PAOLA GARCÍA, 2015

acude al clorato de potasio, que se combina con otros elementos químicos (aluminio, plomo, azufre, aluminio blanco, clorato de bario, carbón, oxalato de sodio) para crear los colores deseados. En todo caso, las "recetas" de la pirotécnica son información reservada que cada artesano guarda con mucho celo.

La elaboración del castillo es la que más tiempo toma. Puede tener entre dos y cinco "cuerpos" y, según el diseño y la cromática, su construcción puede llevar hasta dos semanas. Los voladores también se hacen con un proceso largo y minucioso: "toca amarrar unos truenos así como estos. Estos truenos se los pone con una mechita. Éste es el impulsor que prende las mechas y va reventando, pero para hacer esto es hay que hacer unas cajetillas pequeñas, enrollar con hilo, hacer el hoyo. Es un proceso largo" (Ibid.).

La producción de la pirotécnica artesanal involucra a mano de obra ocasional, que aumenta o disminuye según la temporada. Los meses de mayor actividad van desde junio a septiembre y también de diciembre a marzo. La familia es el principal soporte del artesano, que pone a disposición su conocimiento para perpetuarlo a través hijos o hermanos. Este oficio es primordialmente hecho por hombres.

La pirotecnia es parte de los actos seculares de la fiesta popular. Donde la figura del prioste se mantiene, los castillos y demás estructuras pirotécnicas marcan en gran medida el éxito de la fiesta ante la población y el reconocimiento social y simbólico que recibe el prioste.

CUMBAYÁ

La antigua zapatería de Cumbayá

Juan Rojas Guallichico es un artesano que desempeña el oficio de zapatero en Cumbayá hace 67 años. El oficio lo aprendió a los 18 años, con un maestro de Tumbaco llamado Antonio Valencia, a quien le pagaba para que le compartiera sus conocimientos.

Después de un año y ya con entendimiento en la rama, decide en 1952 montar la primera zapatería de la segunda mitad de siglo XX en la parroquia de Cumbayá.

La zapatería funcionaba para esa época en un corredor de la casa de la familia Luna, contigua a la plaza central, justo en frente de la escuela Carlos Aguilar.

Luego de un tiempo la zapatería se trasladó unos metros más arriba de la plaza y ahí funcionó en un cuarto de adobe y teja. Posteriormente, el taller pasó a funcionar en el barrio San Marcos, en el inmueble de don Floresmilio Batancourt; en ese sitio estuvo 15 años en marcha. Más tarde la za-



67 años lleva Luis Rojas en el arreglo, diseño y confección de calzado.

patería pasó a ubicarse en el barrio San Roque, en la vivienda de la familia Guallichico. Finalmente, y de manera categórica desde 1989 hasta la actualidad, la zapatería se localiza en el semáforo de Cumbayá.

El maestro Juan confiesa que su trabajo era nombrado en el valle, porque además de reparar calzado, él también creaba modelos de zapatos nuevos.

Recuerda que “antes no había máquinas para coser los zapatos, yo debía torcer pitas delgaditas para coser a mano, estas eran como cabuyas, con eso cosíamos la planta y el cuero del calzado”

En esta zapatería han aprendido el oficio varias personas que luego proyectaron emprendimientos en la misma parroquia.

Juan Rojas, a sus 87 años, se siente feliz porque su legado de la zapatería no se perderá. Tres de sus cuatro hijos han aprendido el oficio y ya siembran esta tradición en los nietos del maestro zapatero.

Los clientes que frecuentan al artesano, en muchos casos ya son también una tercera generación: fueron sus abuelos, y luego sus padres los que bajaban desde San Juan, Pinsha y hasta Lumbisí para que el maestro Juan les arreglase los zapatos.

El oficio de don Juanito no solo beneficia a las comunidades que conforman Cumbayá, sino que también atiende a los vecinos de las nuevas urbanizaciones.



FOTO: WALTER ROJAS, 2019

PUEMBO

Tonos de rondín, Baltazar Quilumba

La parroquia de Puembo se encuentra en el noreste del Distrito Metropolitano de Quito, en el acogedor valle de Tumbaco. Es un poblado en el que aún se encuentran expresiones culturales de gran importancia patrimonial.

En el barrio “El Campamento” de esta parroquia vive don Baltazar Quilumba, quien es dirigente de la comunidad y rondinero del grupo “Aruchicos”, elenco local de música y danza tradicional. Quilumba viene de una familia de músicos tradicionales, que hablaban kichwa y castellano.

Aunque el grupo trabaja hace doce años con niños, jóvenes y adultos del sector, la tradición de los Aruchicos es bastante más antigua. Se remonta a la época en que Puembo se encontraba conformada por distintas haciendas.

El baile o *taki* de los Aruchicos viene acompañado por tonos interpretados con rondín y bombo, a los que llaman tono de sanpedro. El bombo que acompaña es un



Grupo de Aruchicos del barrio El Campamento, Puembo.

tambor de tamaño mediano, tocado con un palo o baqueta, mientras que Don Baltazar ejecuta sus melodías en varios rondines. Los rondines son importados de China y vienen hoy fabricados en metal y plástico.

Según relata Baltazar Quilumba, los adquiere en Quito o en Cayambe. Los tonos de sanpedro o *takis* son melodías muy cortas que se repiten constantemente, acompañadas con zapateos y gritos de los bailarines. Existían tonos específicos para ciertos bailes, pero con el tiempo se han perdido.

La acción de bailar, gritar y tocar se llama “takir”, que viene de *taki*. Durante el registro de campo se registraron los tonos sanpedro y takido, ambos usados en el baile *taki*. Se interpreta en las fiestas principales del sector.

La tradición mantiene la cohesión de los moradores. Resulta muy importante para la identidad de Puembo, pues se remonta al período hacendatario y se mantiene vigente. El grupo de Aruchicos de El Campamento trabaja permanentemente con niños, jóvenes y adultos, pero es el único que subsiste en todo el sector.



FOTOGRAFÍA: JHONY GARCÍA, 2015

Hiladoras de Palugo

En la comuna de Palugo, las mujeres han mantenido viva una labor de antaño, al dedicarse a hilar prendas con lana de borrego. Ellas obtienen los hilos de la fibra natural mediante una técnica propia de hilatura manual.

La comuna ha criado y cuidado rebaños de borregos desde hace siglos. El proceso se inicia con el trasquilado de los animales, posteriormente hay que lavar la fibra con agua y jabón para extraer cualquier elemento ajeno a la lana de oveja. Una vez que la lana está limpia, se estruja y se coloca en una superficie plana para secarla al sol.

La lana seca es escarmenada a mano, es decir, estirada y separada cuidadosamente para que las fibras no se rompan. Se obtiene así una lana suave. Para hilar, se utiliza un palo de *sigse*, con el cual se logran superponer una tras otra las fibras hasta formar el ovillo. Antigua-

mente los hilos sólo eran grises o negros, pero con el tiempo se los empezó a teñir con pigmentos naturales. Cuando el hilo está listo, se puede empezar a tejer con agujetas.

Las hiladoras de Palugo eran conocidas por tejer ponchos, sacos, fajas y anacos; también los hombres se dedicaron a hilar y tejer prendas, pues era una actividad artesanal muy valorada en la comuna. Algunas de las prendas tejidas formaban parte de importantes rituales de Palugo, como por ejemplo los matrimonios.

Para casarse, la esposa o su familia debían tejer para el novio; generalmente eran ponchos, pero incluso se tejían cobijas. Los padrinos también solían obsequiar tejidos a los recién casados. Hilar formaba parte de la vida cotidiana y tanto hombres como mujeres se pasaban el día hilando. Estela Quilumba y otras personas de



Estela Quilumba con un ovillo de lana de borrego.

la comunidad confirman que junto al *cucayo* o comida para el día se llevaba la lana. Entonces, en los momentos de descanso se ponían a hilar o tejer mientras conversaban. La actividad fue en un momento dado uno de oficios muy representativo de la comuna de Palugo.

Los hiladores e hiladoras incursionaron en la elaboración de alpargatas debido a su habilidad. Sin embargo



María Manupanta, hiladora tradicional FOTO: VERÓNICA IDROVO, 2015

hace más de 10 años ya no es habitual ver los comuneros dedicarse a esta artesanía y la práctica se ha perdido casi en su totalidad. Hoy tiene refugio y hogar solamente en las manos de las generaciones mayores. Las pocas prendas que ahora se tejen incluyen guantes, gorras y bufandas.

Doña Benancia, hiladora y partera de Palugo.

En un intento por no perder en su totalidad al personaje de las hiladoras de Palugo, las adultas mayores de la comunidad han conformado un grupo de danza donde ellas son el personaje principal. Suelen bailar en otros sectores con su traje tradicional y su ovillo para no ser olvidadas.

El hilado y tejido se vieron amenazados principalmente por el ingreso del mercado global que estandarizó la vestimenta. Ofrece a menor precio y sin trabajo las prendas de vestir que se usan actualmente. Las influencias de la moda urbana y nuevos referentes estéticos también influenciaron en que se opte por otro tipo de vestimenta.

Cuando hilar y tejer fueron desapareciendo de la vida cotidiana de los habitantes de Palugo, la transmisión y enseñanza de estos conocimientos se vio afectada y se dificultó el acercamiento empírico a este oficio, que se aprendía ante todo viendo hacer y haciendo.

Sin el hábito de hilar la lana, la crianza de borregos decreció. Ya no es común, como era hace tiempo, encontrar ovejas pastando en las partes altas, ni se dispone casi de animales en el patrimonio familiar.

Finalmente, la pérdida de esta actividad está relacionada directamente con el hecho de que las mujeres poco a poco encontraron otras actividades remuneradas y fueron dejando de lado la elaboración de prendas de lana.



Chagras de Oyambarillo

Antes de la reforma agraria, parte de los habitantes de Oyambarillo trabajaban en las tierras de Luis Chávez, propietario de la hacienda Chaupimolino y dueño de terrenos en el páramo. Fuertes y curtidos eran los campesinos que laboraban allá, sólo con el ganado y apenas una vez al mes, pues esa tierra no era apta para ningún cultivo. Se trataba de trabajadores esporádicos, conocidos como *yanapas*.

Ellos, a diferencia de los huasipungueros, no obtuvieron propiedades con la reforma agraria. Pero sí se organizaron en la Asociación San Pablo de Oyambarillo, creada para adquirir las tierras altas, sus tierras de trabajo. Agrupó a unos 25 campesinos, que lucharon por su tierra desde 1977. El nombre de la asociación honra la memoria de Pablo Manuel Gómez, un chagra que perdió la vida en un enfrentamiento por las tierras. La organización ha sido intermitente y en la actualidad la cifra de miembros no supera los quince campesinos, casi todos adultos mayores.

El chagra es conocido por su manejo diestro del caballo y por trabajar con el ganado en la tierra más inhóspita de los andes: el páramo. Para dominar al caballo se lo debe “amansar” desde que es un potro, alrededor de

los dos años. Se le enseñan trucos como pararse en dos patas, acostarse a una orden, seguir al jinete y a *huascar*, atrapar al ganado con la *huasca* mientras se cabalga. Este truco se ha convertido en un atractivo de las fiestas de la comuna, dentro del conocido “paseo” o “paso del Chagra”.

La señora Ermidia del Pilar Gómez inició la tradición del desfile del chagra, hace ya 60 años. En el desfile participan los barrios de la comuna y se presentan todos los chagras, calificados por su habilidad en la montura, la vestimenta y el menor tiempo en atrapar al ganado. El traje del chagra debe incluir poncho, zamarro, sombrero, pañuelo, botas y la *huasca*. El caballo también debe estar bien enjaezado con su montura, atalajes y con el freno emparejado.

Para este evento, chagras de otras comunas de Yaruquí también acuden, como es el caso de la reconocida familia Pinto. Desde El Quinche, Checa, Pifo e desde del Puyo se vienen los a Oyambarillo con sus representantes.

El chagra es símbolo tradicional de la identidad del campesino de la sierra, reconocido por su valentía al dedicarse al manejo de ganado bravo y subsistir en climas

adversos. La chagrería es un tema de herencia, una tradición ganadera y agrícola que pasa de padre a hijo y que ha dado sustento económico a muchas familias. Por su naturaleza solitaria y por su relación con sus animales y el campo, la figura del chagra está rodeada de un ideal romántico.

Aunque los chagras de Oyambarillo están vigentes y valorados como personajes tradicionales, la asociación San Pablo de Oyambarillo es vulnerable ante las leyes de tenencia y producción agraria. La juventud toma distancia de la agricultura y ganadería, prefiere migrar y dejar el campo por la ciudad. Busca alternativas profesionales, pero cada vez son menos los que aprenden las artes del manejo del caballo y la crianza del ganado bravo. Sin embargo, la chagrería se mantiene como una manifestación vigente y prioritaria, vinculada íntima y profundamente con todas las fiestas importantes de la comuna y la parroquia.



Un joven chagra espera a que inicie el desfile en la comuna de Oyambarillo. FOTO: EDU LEÓN, 2017

En el estadio de la liga barrial Oyambarillo, durante la corrida de toros. FOTO: CECILIA PUEBLA, 2017



Un bordado sin tambor

En la Comuna de Oyambarillo, entre las parroquias de Tababela y Yaruquí, sobrevive la práctica y el oficio de los bordados tradicionales. Edwing Pailacho es uno de los hombres que aún sabe bordar: en otras localidades el bordado es un trabajo de mujeres, pero aquí los hombres desarrollan esta destreza. Bordar le ha dado grandes satisfacciones personales pero es, sobre todo, una forma de valorar la identidad cultural de la comuna. Edwing comparte lo que significa para él ser portador de este saber, tras toda una vida misma en su querido Oyambarillo, “Cuna de trabajo comunitario”.

“El oficio de los bordados lo fui aprendiendo con el paso de los años, mis preocupaciones han sido trabajar en el rescate y revitalización de los vestuarios tradicionales

de nuestra tierra. Poco a poco fui aprendiendo la historia de los bordados, el significado de las figuras y los colores, que representan a nuestra *Allpamama*¹.

Es importante dar a conocer a nuestros hijos los valores que nos legaron nuestros *taytas* y *mamas*, para que con el paso del tiempo no desaparezcan nuestras raíces. Los bordados son una herencia cultural. Nosotros nos auto identificamos como *Kitu karas*, nacimos rodeados de una naturaleza única y en una tierra privilegiada, vivimos en la mitad del mundo y somos hijos del sol: esto lo expresamos con nuestras manos mediante los bordados.

1 Denominación de la Madre Tierra en el mundo andino.



Hoy pocas personas de la comunidad estamos interesadas, tal vez habremos unas cinco personas dedicadas al bordado. Están mi esposa Sonia Cachago, mi tía Margarita Coro y un par de personas más, pero que se dedican de manera esporádica. La técnica que utilizamos es sin tambor y con aguja de mano. Para bordar usamos lana orlón, de colores vivos, y las puntadas más representativas son bozal entero, medio bozal, cadena, cordón, pata de gallo, media luna.

Los bordados son parte de nuestra vestimenta, la usamos en especial en el Inti Raymi, conocido como fiestas de San Pedro, y en fechas especiales para resaltar nuestra identidad. Nosotros iniciamos un pequeño emprendimiento familiar, llamado "Pakarina, bordados

ancestrales con identidad". Nuestra marca significa "el amanecer". Quiere decir que para nosotros es el inicio de nuevos tiempos, en los cuales queremos que se vayan uniendo más vecinos con el fin de hacer prevalecer nuestra raíces.

A parte de dedicarme a este oficio, soy el Director del Ballet Andino Kayakanti de la comuna Oyambarillo, con casi 20 años de trayectoria¹.

¹ Testimonio de Edwing Pailacho.

CHECA

Sistemas de trabajo tradicional

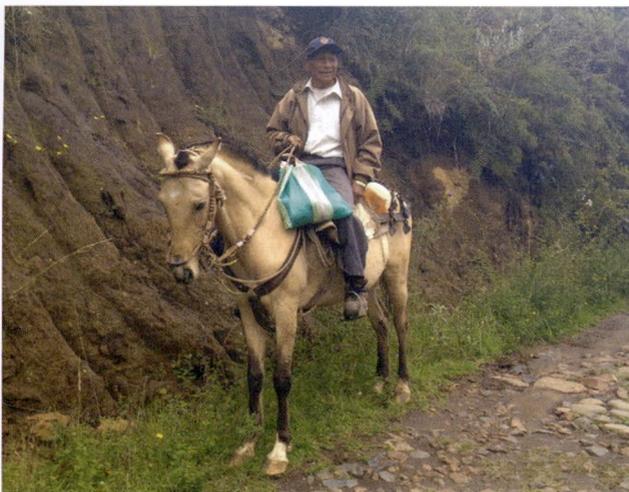
La comuna de San Rafael conserva prácticas tradicionales relacionadas a la agricultura, que tienen sus orígenes en la época de las haciendas. En la actualidad parte de la población vive aún del cultivo de su propia tierra. Cosechan principalmente papas, habas, alverja, melloco, quinua y, en el caso de los huertos más pequeños, maíz.

Para la siembra y la cosecha de los terrenos más grandes estos comuneros de Checa recurren a sistemas como la “siembra al partir”, práctica en la que las partes asociadas trabajan juntas en un lote y comparten la cosecha, ya que uno solo no alcanzaría a trabajar todo el terreno.

El “prestamanos” (llamado antiguamente *ayni*), consiste en pedir prestadas las manos de familiares o vecinos para que trabajen en beneficio de otro miembro de la comunidad. El solicitante ofrece comida y bebida a quienes acuden a ayudarlo. Los préstamos de alimentos para fechas especiales también son comunes en San Rafael: en Semana Santa, por ejemplo, se suelen “prestar” granos, choclos, zambo y otros ingredientes para preparar la tradicional fanesca de los que carezca el interesado.



Prestamanos en la Comuna San Rafael para una cosecha de papas.
FOTOGRAFÍAS: VERÓNICA IDROVO, 2015



Manuel Chicaiza, narrador de minga, parva y cosecha de cebada.

San Rafael cuenta con un terreno comunitario, que se estableció tras la expulsión algunos comuneros que perdieron sus derechos por mal comportamiento. Allí se siembra la quinua entre enero y marzo y se la cosecha entre junio y agosto. Se aprovecha esta época seca del año para evitar que el cereal se dañe por la humedad. El color amarillento y la consistencia sólida del grano indican que está listo.

Para recoger la quinua se convoca a una minga, modalidad de trabajo vigente en la comuna, a la que acuden hombres, mujeres y algunos niños desde la mañana.



Luis Iñaquiza, en el sembrío comunal de quinua.

El trabajo inicia con la siega de la quinua, que se realiza con la ayuda de una hoz o pequeño cuchillo; no se arrancan las plantas desde la raíz porque al momento de trillar la tierra se mezclaría con los granos y afectaría la calidad del producto.

Tiempo atrás, en la comuna, durante la cosecha de terrenos grandes de cebada y trigo, los segadores entonaban cantos en kichwa que, junto con el consumo de chicha o algún “trago duro”, les daban fuerzas y ánimo a los comuneros para realizar el trabajo. Los cantos manejaban temáticas religiosas sobre la cosecha también

sobre vivencias de la vida cotidiana. Eran cantados por una voz principal, a la que el resto respondía generalmente “jao jao jahuay”.

Mientras se avanza cortando el grano, dos o más personas alzan “parvas” o montículos en los que se apiñan las gavillas de quinua recolectadas para que se sequen. Para su construcción un hombre se ubica en el centro de la circunferencia donde se coloca la quinua, la cual va formando un redondel hasta obtener un monte alto que se sostiene con chahuarqueros (tallos de penco) inclinados.

El siguiente paso es llevar las gavillas a trillar en una máquina que separa los granos. Antiguamente este proceso se realizaba con 4 ó 5 caballos, dependiendo de la parva. Los animales pisaban las gavillas de trigo y cebada, que eran los cereales más cosechados en la zona.

Al finalizar la jornada, se realiza una pampamesa con los participantes; se compartirán habas y choclos con queso, papas, aji de pepa de sambo, carne, mote y chicha. Durante toda la jornada una persona proporciona chicha de jora o de avena en repetidas ocasiones a todos los comuneros.

El mantenimiento de estas prácticas tradicionales relacionadas a la agricultura provee a la comunidad de un modo alternativo de subsistencia que no se basa en el dinero, sino en la reciprocidad y solidaridad. Este sistema económico alterno beneficia a la colectividad y ge-

nera estrechos lazos entre parientes y vecinos, que se apoyan para enfrentar gastos de la producción agrícola y facilitar mano de obra.

En la minga agrícola, por ejemplo, comuneros de distinta condición económica se benefician por igual en la repartición equitativa de la quinua. Además, queda en evidencia la intención de incentivar a la comunidad para seguir viviendo de los productos que la tierra provee.

Mantener y reproducir estas prácticas ancestrales, en las cuales se entretienen la parte económica con la cultural, generan hondo sentido de identidad. En el marco de estos sistemas de trabajo se conservan y protegen distintos aspectos rituales y gastronómicos.

Si bien los sistemas de trabajo tradicional se mantienen vigentes en la comunidad, su vulnerabilidad es alta. Poco a poco la agricultura va dejando de ser el centro de la economía comunal, que depende de otras formas de ingreso que no implican de estrategias ni interacciones entre miembros de la comunidad para sobrevivir.

Las nuevas generaciones optan por las profesiones liberales y dejan la comuna con sus prácticas agrarias. Las florícolas traen nuevos riesgos: captan mano de obra, ocupan terrenos y acarrear plagas y contaminación por el uso de químicos en sus cultivos. Las mingas, reguladas por los dirigentes de la comuna, aún garantizan su existencia, pero esto no implica que se trate de un compromiso voluntario. Algunos inclusive optan por pagar la multa y no asistir.

EL QUINCHE

Curanderas

Portadores de un vasto conocimiento sobre la salud y la naturaleza, curanderas y curanderos son personajes conocidos en el mundo andino por su sabiduría a la hora de tratar enfermedades físicas y espirituales por medio del uso de la medicina ancestral. Pese a que cada curandero tiene su manera particular de curar, hay elementos compartidos en todo ritual de curación: el uso del huevo, alcohol, tabaco, ciertas plantas y el cuy como diagnosticador...

El conocimiento de la medicina tradicional se conserva y hereda por transmisión oral al interior del grupo familiar. Algunos curanderos y curanderas presentan cualidades especiales para tratar y diagnosticar a las personas, al punto de que muchas veces se considera que esto es un don más que una cuestión de aprendizaje. Esta cualidad, este poder y sabiduría, hacen que la figura de los y las curanderas sea respetada y considerada al interior de las comunidades.

Taitas y mamás diferencian y dan remedios diferentes a las enfermedades de naturaleza física y a otros problemas, de origen un poco incierto o incluso sobrenatural y que incluyen a la brujería, el mal de ojo, el espanto, el mal aire, entre otros.

Respecto a los malestares físicos, usar el cuy para diagnosticar el mal del enfermo es muy frecuente. Se domina qué plantas medicinales usar para cada tratamiento y recuperación. A quien llegue por alguna infección estomacal le recomiendan infusiones de manzanilla, orégano y de "cebadita de perro" con gotas de limón. La manzanilla y el orégano también sirven para el "colerín" o cuando se está con muchas iras.

Ante problemas del corazón y nervios se recetan infusiones de valeriana, toronjil y tilo, que ayudan a calmar a la persona y reducir el ritmo cardíaco. Para el hígado y el riñón lo recomendable es beber agua de "pelito de chocio", llantén, malbalta y caballochupa, combinado con manzanilla y orégano para que el consumo no solo sea de "plantas frías" que pueden ser irritantes. Este conocimiento sobre las plantas y animales fríos y calientes es fundamental para contrarrestar las enfermedades, que igualmente son de frío o de calor.

Las curanderas de El Quinche también tienen conocimiento sobre plantas que ayudan a las embarazadas. El tilo, la valeriana y el toronjil son calmantes naturales que relajan el cuerpo, pero para facilitar el parto la recomendación es la infusión de la flor de alfalfa.



Silla en la cual la señora Rosa Payo se sienta para realizar las limpieas.

En casos de estrés, la cura se realiza tocando la zona afectada; se presiona la nuca y otras zonas tensas y se “escobilla” con plantas. También se jala el cabello del paciente para aliviar las tensiones.

Cuando los niños tienen diarrea, el tamarindo es un gran remedio. Para bajar la fiebre funciona la linaza, el taraxaco, la grama y la hierba mora. Si se padece de una inflamación en las vías urinarias se recomienda frotar aceite de almendras o manteca de cacao en el vientre.

El cuy se usa para identificar enfermedades espirituales o psicológicas. Primero se frota el animal por el cuerpo del paciente y luego se lo abre en canal: las curanderas ven en su interior un reflejo del interior del paciente, literalmente “leen” en el cuy qué padecimiento tiene la persona que consulta.

El cuy se emplea en los casos más graves, mientras que para otros más leves con pasar un huevo por el cuerpo del enfermo basta para el diagnóstico. Se absorben las energías negativas y al romper el huevo o abrir el animal se evidencian en el color y forma del interior. En el huevo, por ejemplo, se puede leer una infección cuando al abrirlo tiene pintas o manchas. Cuando se forma como una especie de ojo grande es porque el paciente ha sido “ojeado”.

Dependiendo de la intensidad del mal se pueden requerir varias sesiones y se enviará a la persona afectada a tomar baños con plantas como la ruda o el romero. Los días más apropiados para realizar las limpieas y curaciones son los martes y viernes ya que se consideran propicios por su fuerza. El espanto es una de las afecciones más comunes que tratan los y las curanderas.

Son los niños quienes más padecen este mal, pueden espantarse por algún susto grande, el ataque de algún animal o simplemente por ser más sensibles a las malas energías. Para devolverles la armonía se procede a frotar el huevo por su cuerpo y a colocar colonia en los pies y manos. Se hace una cruz en la frente y se rezan generalmente el Padre Nuestro y el Dios te Salve Reina y Madre a lo largo del ritual. También se fuma y se sopla el humo del tabaco, algunas curanderas usan canela en las limpieas.

Los curanderos y curanderas desempeñan un papel muy importante en las comunidades al ser los encargados de la salud y bienestar físico. Su figura es trascendental por tener la capacidad de tratar enfermedades de naturaleza mágico-religiosa que están relacionadas con creencias que son parte del contexto cultural del pueblo.

Para las mujeres que se dedican a este oficio, ser curanderas representa un ingreso económico que complementan con otras actividades y ayuda a la manutención del hogar. Como portadores y portadoras de un conocimiento ancestral admirable, son figuras respetadas y consideradas al interior de la comunidad.

La falta de comprensión y la denigración de estas prácticas, e incluso su ridiculización y asociación con la brujería, puede desencadenar en la estigmatización del curandero/a, provocando que no se valore su gran conocimiento.

Señora curandera Juana Jáuregui.



CONOCOTO

Zapatería

Seguramente el de zapatero sea uno de los oficios más antiguos. Aunque haya perdido en algo la vigencia con el pasar del tiempo y el avance industrial, logra sobrevivir en rincones como Conocoto, donde es aprendido mayoritariamente por enseñanza práctica y la transmisión oral de padres a hijos. La educación de los zapateros se realiza desde temprana edad, en el marco de una dinámica maestro-aprendiz. Este diálogo de generación a generación es cada vez menos frecuente, más vulnerable.

El diseño, confección y reparación del calzado son las actividades que tiene un zapatero. Para la producción se utiliza como materia prima principalmente el cuero, combinando diversa variedad de plantillas, suelas, tacos, cortes de piel, tela, plástico, yute e incluso madera. Algunas de las herramientas que utilizan son: martillo, fleje, estilete, leznas o punzones, cepillos, playos. Las máquinas industriales han sido introducidas, pero aún el trabajo manual lleva la parte principal en la producción. Se puede ver en los talleres máquinas de coser, muchas de ellas con décadas de antigüedad, prensadoras, se ven apartadoras, desbastadoras, hornos, tijeras, hilos, hojas de papel, pegamento...



El calzado artesanal compite con la industria y la importación.



FOTOGRAFIA: JAIME LÁRRAGA, 2015

En la actualidad la mayoría de clientes de los artesanos son gente adulta y personas de la tercera edad. Sin embargo, durante los períodos de entrada a clases crece la demanda de las tallas pequeñas.

La profesión de zapatero pasa por varios períodos, es vista como un trabajo mal remunerado y un oficio que pierde vigencia. En algún período fue visto como insa-

lubre, debido a la preparación del cuero, su curtiembre. En la actualidad tienen que competir con la industrialización del calzado tanto local como internacional, que pone en riesgo esta noble profesión. Socialmente es importante porque el calzado artesanal es único, tanto por los materiales que se utilizan como por su proceso de fabricación. Ha pasado a ser un conocimiento y una destreza que requieren de gran habilidad y creatividad.

Elaboración de cedazos

El tejido del cedazo en Guangopolo se remonta a tiempos inmemoriales. La tradición oral asegura que en este territorio se hacía un cernidero con la fibra del penco. Con la llegada de los españoles, la crin del caballo se introdujo como materia prima para elaborar los cedazos. La técnica aparentemente fue perfeccionada por las enseñanzas de un sacerdote de apellido Donoso que llegó a Guangopolo.

El cedazo generó una dinámica social propia. Los comerciantes de Guangopolo recorrían todo el país y llegaban hasta Colombia, activando una economía local, próspera y autosustentable, que duró hasta los años 60 del siglo XX. Esta prosperidad económica de los habitantes de la parroquia se mitificó, en el imaginario de los habitantes del valle de Los Chillos, en leyendas sobre tesoros escondidos en el cerro llaló: contaban que en Guangopolo estaba la puerta hacia cuevas llenas de oro y riquezas.

La actividad cedacera involucra a todo el núcleo familiar. El tejido del cedazo es mayormente una labor hecha por las mujeres, mientras que la comercialización del producto es generalmente una tarea de los hombres. Todos participan en la búsqueda y recolección de la materia prima.

“Mi madre había quedado viuda. Con ella sabíamos salir a Machachi, de madrugada: este camino era chaquiñán, esta loma estaba botado... Primerito sabíamos salir a Capelo, Amaguaña, Tambillo, ahí era empedrado. Desde Tambillo íbamos por esa quebrada, Huacayaku, en kichwa le dieron ese nombre porque hacía bastante ruido. Yo iba pensando que por fin llegamos, los piecitos así hinchados sabían ponerse, perdía las uñas hinchándose los dedos. Entonces mi madre ¿qué hacía? Me ortigaba todito los pies hasta las rodillas, entonces sabía estar sentada, hasta que pase la ortigada, hasta que me pase, y vuelta hasta Machachi. Caminando breve, a las





cinco de la tarde sabía llegar a Machachi, allí conseguíamos la cola de caballo”¹.

El cedazo o shushuna, como se lo conocía, salía para toda la sierra y algunos lugares de la costa. Su producción motivó un tipo de migración ocasional, sobre todo de los comerciantes, mientras que las mujeres se quedaban en casa tejiendo cedazos, además de telas de crin que también se comercializaban en las sastrerías de Quito.

El arte de tejer fue y continúa siendo una característica identitaria de Guangopolo, que se manifiesta también en la vestimenta tradicional. “Yo me recuerdo en el 1940 aquí todo el mundo hablaba *kichwa*, se usaba el anaco, no vestidos. También estaba terminando la forma de vestir de los hombres, que se ponían el kuisma y lo bordaban para que fuera bonito. Las mujeres tejían las telas o traían comprando lana de borrego para hacer aquí los hilos y tejían, y aquí mismo hacían las vestiduras, pero para bordar los pantalones, los hombres traían hilo de colores de otras partes”².

Siendo la manufactura y el comercio del cedazo la principal actividad productiva de Guangopolo, la agricultura se remitió al plano doméstico, a la subsistencia familiar. Por esta razón, el cedazo también se utilizó como objeto de intercambio para obtener alimentos en zonas cercanas (Pintag, Amaguaña, Cumbayá, Tumbaco, Lumbisí), así como en otras, más lejanas, de la Costa. El cedazo se cambiaba por maíz, aguacates, guabas, pescado, leche, arroz, quesos.

1 Zoila Alomoto, 6 de febrero de 2015.

2 O. Leña, 10 de febrero de 2010

Para hacer el cedazo, el primer paso es conseguir la crin. En años pasados era más fácil y se obtenía en Machachi, Cayambe, Pintag. Actualmente se la compra mayormente en Colombia, donde se la vende por quintales.

El material se lava “como lavar ropa”. Para que suelte la grasa se lava primero con detergente y luego con jabón. La crin se seca al sol para luego peinarla y envolverla como una criatura en una franela, para evitar que el guango se vuelva a enredar. De esta manera se pasa al siguiente paso que es la “aparejada”. Se procede a sacar cerda por cerda y juntarlas en guangos de 10 cerdas, las cuales son amarradas en un extremo, de manera temporal hasta poner todos los hilos iguales, es decir del mismo tamaño.

Una vez que los hilos están aparejados, se procede a urdirlos en el pequeño telar (el guagua telar) en grupos de a cuatro. Luego se procede a entrecruzar horizontalmente las cerdas de dos en dos, utilizando delgadas agujas de madera. Estas cerdas son asentadas con la “chonta” y luego se procede a intercalar hacia adelante y atrás los inguiles, armando el tejido. En esta labor que puede durar varias horas, la artesana se sienta en el suelo frente al telar vertical.

Armando el cedazo

Paisajes al óleo sobre cedazos de crin

FOTOGRAFÍA: MARÍA PASTORE, 2015.

Una vez que se ha tejido, el cedazo se arma con un cilindro de madera de pumamaqui. Tradicionalmente se conseguía en el mismo llaló, pero ahora se compra en Sangolquí. Para tensar la tela se utiliza hilo sintético y hoja de plátano seca, que se va torciendo o enrollando junto con los extremos sobrantes de la “tela” que quedan por fuera del cilindro y se lo va cosiendo con el hilo sintético en forma de espiral.

Además del cedazo, hace pocos años aprendieron a hacer cordones de crin. Un extranjero difundió la técnica y proveyó de la materia prima a los artesanos, con el proyecto de comercialarlos posteriormente en el extranjero. “Yo comencé desde allí. Yo comencé con ellos. Porque allí éramos grupos, traían colas blancas y negras y nos repartían a todo el grupo que comenzamos, hasta tintas de todos los colores para teñir el pelo de caballo nos dejaban. Primerito nos enseñaron a torcer, para hacer el cordón, nos enseñaron a tejer unos palos. Allí empezamos a trabajar los cordones, en esa época nos pagaban en dólares”.

Con la introducción del nylon y la producción masificada de productos utilitarios como los coladores de plástico, el cedazo de Guangopolo decae dramáticamente a partir de la década de 1980. Los habitantes de la parroquia se vieron en la necesidad de replantear sus habilidades artesanales. Algunos de ellos incursionaron en actividades de carpintería y elaboración de muebles, que actualmente se venden en la Vía Intervalles.

Otros fueron más allá del cedazo y han creado una considerable variedad de objetos decorativos y de utilidad

1 Aída Cabrera, 24 de noviembre de 2014.

terapéutica, utilizando como base la misma técnica de tejido con crin. Flores, mariposas, muñecos, o pinturas al óleo sobre cedazos; cepillos, aretes, collares, además de carteras, rodapiés, cordones, cedazos decorativos...

Los artesanos de Guangopolo ha encontrado la manera de mantener su tradición tejedora y conservar los espacios de socialización que se fueron creando alrededor de esta actividad que invitaba, sobre todo a las mujeres, a juntarse mientras avanzaban en la labor.

La puesta en valor del cedazo como la artesanía tradicional de Guangopolo ha motivado entre sus habitantes y autoridades locales promover la Fiesta del Cedazo, que se lleva a cabo junto con la celebración de Semana Santa. Entre las actividades que se realizan están la feria artesanal del cedazo, un festival de danza, concursos de tejido de cedazo (botonada de cola, cruzada de mano, urdir, tejer una misma medida, cosida del cedazo).

Aunque la venta del cedazo ha decaído notablemente en los tiempos modernos, esta actividad artesanal continúa manteniendo vigentes los espacios de socialización que se generan gracias a su tejido. Promueve, además de la comunicación y cercanía de quienes comparten colectivamente de la labor, estrategias de trabajo asociativo para la promoción y venta de todo lo que ahora se hace con la crin de caballo, además del tradicional cedazo.

La vocación artesanal en Guangopolo es un pilar importante para la economía de los habitantes de la parroquia.



En el guagua telar se arma el cedazo.



La elaboración de cordones es una innovación artesanal.
FOTO: PAOLA GARCÍA, 2015.

ALANGASÍ

Registro de pingullo: Miguel Abadiano

La Parroquia de Alangasí, y especial la Comuna de San Pedro de El Tingo, conservan gran cantidad de expresiones culturales patrimoniales. Entre esos destacan el baile de los *rukus* al son del pingullo. Miguel Abadiano es artista plástico y pingullero. Aprendió hace algunos años a tocar el instrumento, muy arraigado en el sector. Él es el mama pingullero permanente del único grupo femenino de *rukus* de El Tingo.

El pingullo con el que aprendió se dañó y ya no lo tiene. Como es difícil conseguir este instrumento, fue hasta Otavalo donde los fabricantes de instrumentos, que le confeccionaron uno con la muestra del pingullo viejo. El pingullo que tiene ahora Miguel está hecho en bambú, de aquel que se usa para muebles, que tiene buena resistencia. Miguel está satisfecho con su instrumento, en el cual puede ejecutar todos los tonos que necesita sin dificultad.

El pingullo es una flauta vertical de pico, tiene tres orificios de digitación, dos frontales y uno posterior; tiene una embocadura de bisel por la que se sopla para producir el sonido. Existen de varios tamaños y materiales en todo lo largo de los andes ecuatorianos. El pingullo



que se utiliza en el Valle de los Chillos es de aproximadamente 27 cm, y está fabricado de tundilla y a veces de carrizo. Su sonido imita un poco el canto de algunas aves. Instrumento festivo, guía bailes rituales y en ningún caso se acompaña con instrumentos de cuerda. El mismo pingullero toca al mismo tiempo el pingullo y marca el ritmo en el tambor o caja.

En Los Chillos existen muchos pingulleros interesados en mantener la tradición. Es muy probable que los conocimientos relacionados con su construcción y ejecución perduren.

Medidas del pingullo de Don Miguel Abadiano:

- Longitud total: 26.5 cm.
- Diámetro: 1,5 cm.
- Distancia desde el extremo superior hasta el inicio del bisel: 1 cm.
- Largo del bisel: 0.7 cm.
- Distancia desde el extremo inferior al centro del primer orificio de obturación: 2.7 cm.
- Distancia desde el extremo inferior al centro del segundo orificio de obturación: 5.3 cm.
- Distancia desde el extremo inferior al centro del tercer orificio de obturación: 8 cm.
- Diámetro de los orificios: 0.5 cm.

La afinación aproximada de los dos pingullos (tomando en cuenta que estos instrumentos no utilizan el sistema temperado) sería: Re-Mi-Fa-Sol en las posiciones básicas.



Miguel Abadiano es un músico autodidacta.

FOTOGRAFÍAS: JOHNNY GARCIA, 2015

Tradición del chagra en Píntag

La actual parroquia de Píntag estuvo fragmentada por varias haciendas ganaderas. Una de las más grandes era la hacienda de La Mica, cuya extensión se estima fue de 200 mil hectáreas “iba desde el barrio de San José de Píntag hasta Archidona, en el Oriente”¹. También estuvieron las haciendas Ubillús, El Carmen y Pinantura, entre las más relevantes.

La actividad ganadera dentro de estas haciendas configuró una estructura organizativa y de gestión que tuvo a los páramos de Píntag como el principal escenario para la crianza y mantenimiento de los animales. Entre los personajes que se recuerdan estaba el mayordomo de ganadería (organizaba el trabajo); los billicamos (encargados de cuidar los terneros), los fierros (cuidaban las vaconas); los chaguadores (se encargaban de ordeñar); el veleado (encargado del rejo); el aguatero, que se dedicaba a llevar el ganado a los potreros, a hacer el ordeño, a limpiar las acequias.

En este contexto productivo aparecen los chagras, empleados de la hacienda cuyo propósito era administrar el ganado en el páramo. El chagra pinteño está inexo-

rablemente vinculado con el caballo, como nos relata a continuación, don Jorge, un chagra de cepa: “La gente que se denomina chagra es la que está viviendo allá, criando al caballo desde que la “haces pisar” a una yegua con tal caballo, porque tú quieres un caballo de tal o cual condiciones”².

En vista de que el caballo es la principal herramienta del chagra, éste se encarga de amaestrarlo desde que el animal tiene tres años. Primero se comienza con el lazo: “Se coge un potro y, primero, se le enseña que aprenda a seguir. Uno le jala y le tiene que seguir porque, cuando recién se les coge, ellos se quedan en un puesto y no se quieren mover. Por eso se les amarra una noche para que amanezcan amarrados. Al otro día, les duele el cuellito y ya no se quedan parados, sino que ya le siguen. Cuando por fin se le hace “alero”, es decir, que ya se lo puede guiar a cualquier lugar, hay que “mantearlo”, como se llama al proceso preparatorio para ensillar al caballo: consiste en colocando una manta sobre su lomo para que se acostumbre a la idea”³.

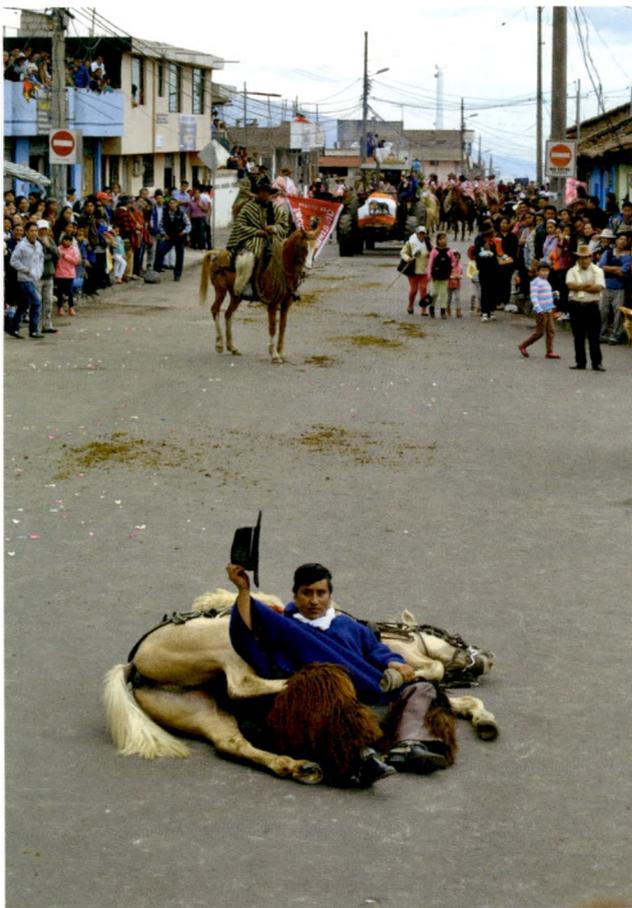
1 Jorge García, 27 de mayo de 2015

2 Ídem

3 Pacífico Veloz, 26 de mayo de 2015



FOTOGRAFIA: MARIA PASTORE, 2015.



Mostrando destrezas en el desfile. FOTOGRAFIA: KARLA GARCÍA, 2015

La domesticación del caballo tiene que ser hecha con afecto y confianza, ya que una vez ensillado y dócil el animal se hará uno con el chagra, como comenta el señor Jorge García: “El uno confía mucho en el otro, luego llegan a ser uno solo porque el caballo es tus piernas y tú eres el cerebro del caballo”. Una relación vital para las actividades ganaderas a las que el chagra se enfrentaba, como el riesgoso manejo de ganado bravo.

Con la desaparición de las haciendas en Pintag, el chagra también se pierde como figura. Sin embargo, la entrega de tierras por parte del hacendado a los exempleados ha favorecido la creación de asociaciones, donde algunos chagras son accionistas. De este modo todavía pueden tener tierras para el pastoreo de sus caballos y para mantener ganado para la producción de leche.

Actualmente, el tradicional chagra pinteño vive el ocaso de su oficio. Conscientes de la afectación ecológica del ganado en las zonas de páramo, sus actividades se han redireccionado a las cabalgatas turísticas por esos territorios.

Los costos de mantener a los caballos son altos, los espacios de pastoreo están reducidos. El chagra se ha visto en la necesidad de resignificar su personaje y alquilar sus accesorios para desfiles o fiestas, como se menciona en el siguiente testimonio: “Antes, el chagra no permitía que un ajeno se monte en el caballo de uno. Unos dos o tres eran mis caballos y yo era celoso en el sentido de mis cosas y decía que las cosas de montar no se prestan. Pero, en esta situación económica difícil, nos hemos visto abocados a alquilar los caballos. Yo tengo un caballi-



Jorge García, chagra pinteño que heredó la tradición de su padre

to que ése sí no se alquila, pero la montura tengo que alquilar. A 30 dólares diarios se alquila un potro ensillado.

Antes, los chagras del pueblo eran conocidos. Ahora, el pueblo ha crecido tanto, los hijos de estos han traído amigos, vienen al desfile de chagras y no se sabe quiénes son. Salen bien vestidos, han alquilado un buen caballo, han puesto una buena montura, han alquilado el zamarro y el poncho lindísimos y, cuando llegan los turistas, le toman foto a ése, que ni siquiera es de acá”.

1 Testimonio de Jorge García.



Rodeo del chagra en fiestas de Pintag.

Aunque la tradición se ha transmitido de padres a hijos, el contexto histórico y la razón de ser del chagra, la vida de hacienda, casi se ha perdido. Pervive en exhibiciones esporádicas, desfiles o fiestas institucionales y en los rodeos populares.

Los chagras son parte de la identidad parroquial de Píntag y aunque su espacio de actividades ha desaparecido, su legado no deja de ser parte del patrimonio familiar que los padres transmiten y heredan a sus hijos. Los espacios y las actividades donde el chagra encontraba su razón de ser casi han desaparecido en Píntag.

Guiones de fiesta y braseros

Uno de los oficios tradicionales identificados en la localidad es el de la elaboración de “Guiones de Fiesta”, el Instituto Metropolitano de Patrimonio lo ha catalogado como un oficio perteneciente al ámbito de las técnicas artesanales tradicionales de la orfebrería.

Benancio Suntaxi es el último de los artesanos del Barrio Peluche, en Amaguaña, dedicado al mantenimiento y cuidado de los guiones de fiesta, así como de otro enseres propios de la celebración, como los braseros y las composturas.

GUIONES

Los guiones constituyen un elemento compositivo de las fiestas religiosas en Amaguaña, como las fiestas de los Santos o la fiesta de Virgen de las Mercedes (una celebración local del sector de Cuendina). La fiesta es celebrada con mucha devoción y fervor por los moradores locales y de otras parroquias del valle de los Chillos. El guión es un símbolo de prestigio y de reconocimiento; es el elemento ritual y festivo que distingue al sacerdote, su familia, amigos cercanos o colaboradores del resto de los participantes de la fiesta, al tiempo que lo

sacraliza en el espacio ritual de la fiesta, pues el guión que carga representa al Santísimo.

El guión de fiesta es elaborado a mano y consiste en un soporte de madera de distinto tipo y tamaño. En su cúspide hay una estrella recubierta de tela y encajes, es cuidadosamente decorada con joyas, plata y oro. En el centro se coloca un cáliz, también de oro. Tradicionalmente, estas joyas se las conocía como “filigranas”. Entre ellas se encuentran aretes, pulseras, anillos, collares, piedras preciosas muy antiguas, estas joyas forman parte de la colección que don Benancio Suntaxi ha ido consiguiendo a través de los años, ya sea por la compra de ellos o por el pago de su hechura en Sangolquí.

Si bien es cierto que los diseños responden a un formato estandarizado, Don Benancio ha puesto especial empeño en el diseño y forma de colocar las joyas. La copa que representa la Santísima Trinidad es el elemento más llamativo y más costoso en el guión, de ahí su valor simbólico y económico que engalana al sacerdote el día de fiesta. El guión se pudiera considerar una versión moderna del bastón de mando que antes usaba el alcalde.



Los guiones de fiesta adornados con perlas e hilos de oro y plata sostienen los braseros.



Una persona del pueblo era elegida por el sacerdote o hacendado como colaborador, para encargarse de controlar y sancionar a los habitantes que estaban bajo su jurisdicción cuando incurrieran en cualquier trasgresión de las normas morales establecidas socialmente. En la ciudad de Quito, en época republicana, esta figura recaía en los llamados Alcaldes de Barrio.

Si esta persona encontraba a una pareja conversando a escondidas, la exponía ante sus padres y podía imponer una orden de matrimonio para evitar estos “actos ladinos”, que deshonraban tanto a las mujeres como a sus familias. “Acaso que dejaban que estén conversando así en la calle, como ahora. Mi marido sabía reír, carajo decía, así hacemos ahora, que no tiene que estar conversando. Ven conversando, enseguida llevaba haciendo casar dizque llevaban bien. En ese tiempo no creo que había registro civil, y era donde taita curita llevaba a casar, salía casado”¹.

No se sabe a ciencia cierta cuándo se pierde este personaje, pero el bastón de mando aún se mantiene presente en la fiesta tradicional. Don Benancio también lo alquilaba para el “guiador”, la mano derecha del sacerdote, que se encargaba de dar seguimiento a todo el proceso de preparación de la fiesta y verificar que el formato de la misma se cumpliera a cabalidad.

En el caso de las fiestas en Amaguaña, quienes cargan los guiones siempre son hombres.

Oscar Amagua, nieto de don Benancio, es actualmente el encargado de seguir con la administración de los guiones y braseros. Dada la avanzada edad de su abuelo, Oscar ha asumido el cuidado y también el mantenimiento de estos implementos y toma decisiones acerca de cambios en los guiones o braseros que pudieran implicar un mejoramiento en el material o el diseño.

“Lo que pasa es que en este guión nuevo yo me tomé el atrevimiento de hacerle ya no con las perlas que mi abuelito tenía, cuando yo me fui adquirí perlas finas. Entonces lo que yo estoy haciendo ahorita es eso, cambiar las perlas nacionales, o sea, perlas nacionales son las plásticas, cambiarle por perlas finas, las que son de concha, mire. Entonces todo lo que voy, lo que estoy empezando a hacer es con eso. Es lo único que a mi abuelito no se le pasó por la cabeza, adornarle con perlas finas, siempre ha utilizado nacionales. Cuando usted le vea a ese guión, hasta las perlas que tiene serán reales”.

Como parte de las creencias locales, se dice que si el sacerdote carga el guión luego de confesarse y comulgar, la caminata con éste se hace más ligera, a diferencia de quien carga el guión todavía con sus pecados encima, que hacen que éste se vuelva más pesado y constituya una real penitencia para el sacerdote.

El guión también constituye un “paso de mando”, así que el sacerdote anterior entrega los guiones al nuevo sacerdote para que la fiesta continúe su celebración el siguiente año.

¹ A. Guanotoa, 16 de mayo de 2015

Los guiones junto con los braceros tienen un costo de alquiler. Son solicitados por la cabeza de saumeriantes de las fiestas tradicionales.

BRASEROS

Los braceros constituyen otro bien de valor que don Benancio alquila para las fiestas y que son objetos que también están decorados con joyas antiguas y elementos religiosos católicos. Las "orejas" del bracero son las que llevan todo este decorado que consiste en "dos piezas de madera adornadas con un Niño Jesús; dos ovejas que significan la pureza; el resto de joyas que son de todo tipo, en oro y plata, que representa la abundancia del Ecuador; las cucharas, que representan la comida que los sacerdotes brindan después de la ceremonia, desde la más grande hasta la más pequeña representan la chicha, el trago, el hornado, el mote y esas cosas".

Dependiendo de la fiesta, se pueden alquilar uno, dos o tres guiones. Las fiestas grandes como las realizadas en honor a la Virgen del Quinche, San Juan, Pase del Niño, siempre y cuando tengan sacerdote, llevan tres guiones: "por decirle, el guión mayor, consiste en alcaldes, siempre es para el sacerdote, el guión de la copa, ese siempre es para el hijo, el papá, o el suegro del sacerdote, o sea la persona que él designe, y el tercer guión, así mismo, es para uno de los hijos, nieto, o sea depende"².

- 1 Testimonio de Oscar Amagua en: León Edízon, 2010
- 2 Óscar Amagua, 12 de mayo de 2015.

Oscar Amagua con el guión principal del sacerdote en Amaguaña.



Oscar Amagua con su abuelo Benancio.



Hiladoras y tejedoras

Lo que ahora se conoce como la parroquia de La Merced, fue zona de grandes haciendas que se dedicaron a la cría de borregos para la producción de lana. En la memoria local se recuerda a la familia Chiriboga y Negrete como la propietaria de lo que fuera la hacienda La Merced, una de las más grandes del territorio.

Parte de las faenas de los huasipungueros era la trasquilada de borregos. Cuando estos animales eran propiedad de la hacienda, esta actividad involucraba a toda la familia del huasipunguero, a quien el mayordomo asignaba una cantidad determinada de borregos que debían ser trasquilados diariamente, como nos comenta Baltazara Ango, una de las mujeres hiladoras de mayor edad en la comunidad, "el patrón tenía ovejas, bastantes tenía, entonces nos daba tarea, eso sí me acuerdo, quince borregos cada una tenía que trasquilar"¹.

Actualmente, estas prácticas todavía se pueden registrar en el territorio, sobre todo la hilada, que ha quedado entre las actividades de las mujeres adultas mayores que aún tienen entre sus animales domésticos borregos. En el barrio de Guangaloma la práctica del hilado aún se conserva.

Para lavar la lana se utilizaban antiguamente los retoños del penco verde. A manera de jabón, el penco ayudaba para sacar la suciedad de la lana, golpeándola varias veces contra las piedras con abundante agua. Actualmente se utiliza detergente. Una vez limpia, la lana tiene que pasar al menos dos días al sol para poder secarse por completo, para luego ser "descarminada", término local para explicar el proceso de abrirla.

Para "parear" la lana, se la encarama en una vara de sigse, que se coloca luego bajo el brazo. Con la otra mano se sostiene una vara mucho más pequeña donde se va enrollando la lana hilada, que ya ha sido "torcida" (proceso de virar con los dedos índice y pulgar). Cuando la

1 Baltazara Ango, 4 de marzo de 2015



María Flora la última tejedora en La Merced.



María Flora Bilatuña, hiladora en La Merced



Urdiendo la lana en el telar

FOTOGRAFIA: MARIA PASTORE, 2015.

pequeña vara tiene suficiente lana hilada, se hacen las “cororitas”, es decir madejas o enrollados.

Aunque el trabajo de hilar era muy común entre las actividades domésticas de las mujeres, el tejido en telar no fue una actividad que se difundió en La Merced. Fueron personas específicas las que se dedicaban a tejer anacos, bayetas, cobijas y ponchos. Los estilos de tejidos que se encontraron en La Merced mantienen el color natural de la lana, lo que quiere decir que el proceso de teñido no fue muy común en el territorio. Asimismo su diseño es básico, no hay figuras o formas peculiares en el tejido, salvo franjas horizontales rojas en las cobijas.

El tejido en telar es una actividad casi extinta en los valles de los Chillos. Solo se pudo registrar una tejedora en telar de bastidores en la Merced que casi ya no teje dada su avanzada edad. El telar de bastidor también se lo conoce como “telar de mujer”. Se lo arrima a una

pared para poder armar sus cumueles (marco del telar) y luego proceder a urdir la lana, es decir cruzar la hebra de arriba hacia abajo hasta obtener el grosor del que se desea la prenda. Luego se hace un cruce de las hebras con los dedos para comenzar a tejar con los inguiles, varas de madera que se asientan de manera horizontal que cruzan las hebras de hilo de atrás hacia adelante.

De las tejedoras de La Merced, lo que permanece son las cobijas y ponchos que alguna vez tejieron para el frío de las noches y las horas de la madrugada en que los agricultores acudían al cerro a cumplir con sus faenas agropecuarias. En su momento la hilada de lana de borrego fue una más de las obligaciones domésticas de las mujeres, actualmente, aunque la lana hilada se termine vendiendo por valores ínfimos, es parte de las actividades que mantienen a las mujeres adultas mayores ocupadas y entretenidas.



Fundación
Museos
de la Ciudad

Instituto Metropolitano de
PATRIMONIO

Secretaría de
CULTURA

QUITO
grande otra vez