

LA CULTURA POPULAR EN EL ECUADOR



TOMO XII CARCHI

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

CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANIAS Y ARTES POPULARES -CIDAF

LA CULTURA POPULAR EN EL ECUADOR

**TOMO XII
CARCHI**

Coordinador de la Investigación: **Marcelo Naranjo V.**

CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANÍAS Y ARTES POPULARES -CIDAP-

Cuenca-Ecuador / Septiembre de 2005

© Centro Interamericano
de Artesanías y Artes Populares -CIDAP-
P.O. Box. 01.01.1943
E-mail: cidap1@.org.ec
www.cidap.org.ec
Hermano Miguel 3-23 (La Escalinata)
Teléfono (593-7) 2840919 / 2829451 / Fax 2831450
Primera Edición, Octubre de 2005

ISBN: 9978-85-022-8

Esta publicación corresponde al departamento de Publicaciones del CIDAP

Diseño gráfico: Jessy Pazos M.
Fotografías:

La presente Publicación corresponde al informe de la investigación de la Cultura Popular en el Ecuador, tomo XII Provincia del Carchi, realizada en el año 2004-2005, siendo Director Ejecutivo del CIDAP el Dr. Claudio Malo González.

El trabajo de campo y los textos fueron realizados por los investigadores:
Dr. Marcelo Naranjo Villavicencio, María Rosa Cevallos C., Katty Hernández B. y Amaranta Pico S.

Naranjo Villavicencio, Marcelo coord.

Carchi / Marcelo Naranjo Villavicencio, coordinador - Cuenca: Cidap, 2005
490 p. : il., fotos - (Colección La Cultura Popular en el Ecuador, vol. 12).

Incluye índice, bibliografía y anexos.

ISBN:9978-85-022-8

1.-LA CULTURA POPULAR -CARCHI- 2.-CARCHI CULTURA POPULAR 3.-ORGANIZACIÓN SOCIAL 4.-ECONOMÍA 5.-RELIGIOSIDAD POPULAR 6.-FIESTAS POPULARES 7.-TRADICIÓN ORAL 8.-MÚSICA Y DANZA 9.-JUEGOS POPULARES 10.-COCINA POPULAR 11.-MEDICINA TRADICIONAL 12.-ARQUITECTURA POPULAR 13.-COLECCIÓN. Título

**LA PRESENTE PUBLICACIÓN ES SUBVENCIONADA
POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA**

INDICE

Agradecimientos	11
Presentación	13
Mapa de la Provincia del Carchi	17
1. Introducción	19
2. Caracterización y Zonificación Socioecológica de la provincia	31
2.1. Características Generales de la Provincia del Carchi	32
2.2 Zonificación Socio Productiva y Socio Cultural	44
2.2.1 La zona de páramo	45
2.2.2 La zona altoandina o “fría” con presencia de población campesino mestiza	45
2.2.3 La zona afroserrana con un clima cálido y cálido seco	47
2.2.4 Las zonas de colonización, con un clima subtropical	48
3. Historia	53
3.1 Consideraciones Generales	53
3.2 Antiguos Pobladores	55
3.3 Estilos Cerámicos del Carchi	61
3.3.1 Rasgos característicos de la fase Capulí	63
3.3.2 Rasgos característicos de la fase Piartal	65
3.3.3 Rasgos característicos de la fase Tuza	66
3.4 Las Épocas de la Conquista y Colonia	68
3.5 Época Republicana	77
3.6 Época Contemporánea	85
4. Economía	93
4.1 Aspectos Generales	93
4.2 Estructura Agraria Provincial	98
4.2.1. La época hacendaria	98
4.2.2 Reparto de tierras y modernización de la hacienda	104

4.2.3 Actual estructura de la tenencia de la tierra	108
4.3 Producción Agrícola	115
4.3.1 La agricultura en la zona altoandina o fría	116
4.3.2 La agricultura en la zona cálida, cálida seca	121
4.3.3 La agricultura en las zonas subtropicales	124
4.4 Producción Ganadera	127
4.5 Comercio	130
4.6 Agroindustria y Pequeña Industria	137
4.7 Migración	141
5. Organización Social	147
5.1 Aspectos Generales	147
5.2 Familia y Comunidad	149
5.2.1 Ritos de Paso	152
5.2.1.1 El Bautizo	152
5.2.1.2 La Primera Comunión	154
5.2.1.3 La Fiesta de los Quince Años	155
5.2.1.4 El Matrimonio	156
5.2.2 El Compadrazgo	163
5.2.3 División Sexual del Trabajo	165
5.3 Organización Política	170
5.3.1 Organizaciones de primer grado	173
5.3.1.1 Cooperativas agrícolas	173
5.3.1.2 Las Comunas	176
5.4 Agrupaciones de Naturaleza Política	178
5.5 Relaciones Interétnicas	179
6. Producción Artesanal	183
6.1 Aspectos Generales	183
6.2 Tejidos en Fibra	185
6.2.1 Tejido de cobijas	186
6.2.1.1 Herramientas y materiales	187
6.2.1.2 Técnicas, procesos y tiempo que lleva el tejido	190
6.2.2 Tejido de sacos de lana	193
6.2.3 Otras artesanías en fibra	195
6.3 Alfarería	197
6.4 Pirotecnia	207
6.5 Curtiduría y Talabartería	218
6.6 Otras Artesanías	223
6.6.1 La ebanistería	223

6.6.2	Escultura en raíces de árboles	225
6.6.3	Los borreguitos en masa de pan	226
6.7	Artesanías que han desaparecido	227
7.	Religiosidad Popular	237
7.1	Aspectos Generales	237
7.2	Santos Patronos	242
7.3	Devociones Marianas	245
7.4	La Semana Santa	251
7.4.1	Los santos varones	251
7.4.2	La cruz de Bolívar	253
7.5	El Culto a los Muertos	256
7.6	Los Rezadores	259
7.7	La Muerte de un Angelito	261
8.	Fiestas	263
8.1	Aspectos Generales	263
8.2	Los Priostes	265
8.3	Fiestas Religiosas	268
8.3.1	La Virgen de la Caridad en Mira	271
8.3.2	Otras Fiestas Marianas	279
8.3.3	Fiestas de los Santos	282
8.3.4	Semana Santa	284
8.3.4.1	La Semana Santa en Concepción	286
8.3.4.2	La Semana Santa en Bolívar	290
8.4	Otras Fiestas de Origen Religioso	297
8.5	Fiestas Cívicas	298
8.6	Otras Fiestas Populares	300
8.6.1	El Carnaval	300
8.6.2	El Año Nuevo	303
9.	Tradición Oral	307
9.1	Aspectos Generales	307
9.2	Leyendas de Naturaleza Religiosa	310
9.3	Tradición Oral Sobre Elementos de la Naturaleza	312
9.4	Personajes Míticos	316
9.4.1	El duende	317
9.4.2	Las viudas	321
9.4.3	Las voladoras	323
9.4.4	El guagua auca	325

9.4.5 Otros personajes legendarios	326
9.5 Leyendas	327
9.6 Poesía Popular	329
9.7 Creencias y Supersticiones	334
9.8 Humor y Apodos	336
9.9 Toponimia	338
10. Música y Danza	341
10.1 Aspectos Generales	341
10.2 Ritmos y Bailes Tradicionales	344
10.2.1 La bomba	344
10.2.2 La banda mocha	348
10.2.3 Música religiosa	349
10.2.4 Música mestiza	351
10.3 Música Popular en el Siglo XX	353
10.4 Música Contemporánea	355
10.5 Teatro Popular	357
11. Cocina Popular	359
11.1 Aspectos Generales	359
11.2 Alimentación Cotidiana	364
11.2.1 La hora del desayuno	367
11.2.2 Las sopas tradicionales	368
11.2.3 Los secos	370
11.2.4 Las bebidas	374
11.2.5 Dulces, postres y antojos	376
11.3 Alimentación Festiva	382
11.3.1 Los platos festivos principales	382
11.3.2 Las bebidas festivas	389
12. Actividades Lúdicas	393
12.1 Aspectos Generales	393
12.2 Juegos Tradicionales de la Cotidianidad	395
12.2.1 Pelota nacional	396
12.2.2 Pelea de gallos	399
12.3 Juegos Tradicionales de las Festividades	406
12.4 Actividades Lúdicas Contemporáneas	409
12.5 Juegos Infantiles	411

13. Medicina Popular	417
13.1 Aspectos Generales	417
13.2 Agentes de Salud en la Medicina Popular	421
13.2.1 Curanderos/as	423
13.2.2 Sobadores/as	424
13.2.3 Parteras/os	425
13.3 Enfermedades de Campo: Diagnóstico y Tratamiento	426
13.3.1 Mal aire o mal viento	427
13.3.2 Espanto	429
13.3.3 Enduendamiento	432
13.3.4 Mal de ojo	433
13.3.5 Mal de hecho	434
13.3.6 La mala hora	435
13.4 Embarazo, Parto y Post parto	435
13.4.1 Embarazo	436
13.4.2 Parto	437
13.4.3 Post Parto	438
13.5 Plantas Medicinales	440
13.5.1 Uso de la Herbolaria en la Medicina Popular, tradicional y “casera”	442
14 Arquitectura Popular	447
14.1 Aspectos Generales	447
14.2 Vivienda Precolombina	449
14.3 Vivienda Tradicional	450
14.3.1 Las casas de hacienda	457
14.3.2 Arquitectura Tradicional Urbana	459
14.4 Arquitectura Popular Urbana Contemporánea	463
14.5 Arquitectura Religiosa	466
14.6 Ritualidades al Finalizar la Construcción de la Casa	470
Bibliografía	473
Lista de informantes	487

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1. División Político Administrativa de la Provincia del Carchi	51
Cuadro 2. Cronología Estimativa de las Unidades Culturales de la Sierra Norte	67
Cuadro 3: Uso del suelo en la Provincia del Carchi	95
Cuadro 4: Promedio extensión lotes por comunidad (zona cálida, cálida-seca)	113
Cuadro 5. Calendario de Fiestas	305

AGRADECIMIENTOS

En todo proceso de investigación, máxime si este involucra un extensivo trabajo de campo, una serie de personas e instituciones intervienen de modo directo o tangencial, en las acciones específicas llevadas adelante por el equipo investigador. Para este estudio, referido a la Cultura Popular en el Carchi, el hecho mencionado, no podía ser una excepción. Durante los largos meses que duraron las campañas de trabajo de campo, encaminadas a obtener la información requerida, tuvimos la suerte de contar con el decidido apoyo de muchas personas e instituciones, a lo largo de la geografía provincial. El realizar un agradecimiento personalizado a todas y cada una de ellas sería verdaderamente imposible, de allí que deseamos rendir tributo de reconocimiento en forma particular al Licenciado Fernando Burbano, Consejero Provincial del Carchi, por su constante apoyo, al Magíster Cristóbal Landázuri, quien nos introdujo en los detalles de la Historia provincial, así como también nos dio las pautas para el proceso de zonificación; al Señor Leonel Villareal, director del área de comunicación social del Consejo Provincial del Carchi, quien nos proporcionó los contactos iniciales que facilitaron nuestro proceso investigativo; al señor Gustavo Espíndola, quien nos participó de sus conocimientos de la provincia y nos facilitó el contacto con informantes claves, que contribuyeron con nuestra labor; al señor Juan Carlos Galindo, funcionario del Municipio de Bolívar, por su decidido apoyo en las tareas investigativas en el cantón; al señor Pedro Ortega, presidente Junta Parroquial Cristóbal Colón, quien nos orientó en la dinámica del sector y nos contactó con importantes informantes; a la Señora Rosa Cecilia Muñoz, quien compartiera con nosotros información y conocimientos muy valiosos sobre la Cultura Popular del cantón Mira; al

señor Luis Delgado, presidente de la Junta Parroquial de Concepción, quien nos brindó generosamente su tiempo y nos contactó con informantes claves del sector; a la señora Paquita Folleico, por sus conocimientos sobre la zona y su gran hospitalidad en Concepción; al señor César Folleico, por comunicarnos sus invalorable conocimientos sobre la historia de La Concepción; al señor Richard Lomas, de Julio Andrade, por su apoyo y los contactos que nos proporcionó durante nuestro trabajo en este sector; a los señores Esaúd y Eduardo Osejo, por brindarnos su tiempo y sus valiosos conocimientos; al historiador Amílcar Tapia, por habernos orientado en la interpretación de la Semana Santa en Bolívar y a la familia Córdova Potosí del Carmelo por toda su ayuda prestada. Pero fundamentalmente deseamos agradecer de forma entusiasta a **“la gente”** del Carchi, cuya bondad, gentileza y calor humano nunca tuvo límites, y que siempre estuvo dispuesta a compartir con nosotros sus conocimientos, su confianza y a brindarnos su tiempo. Para todas esas personas nuestro más profundo agradecimiento. Si bien todas ellas han contribuido a la elaboración de esta publicación, la responsabilidad por la interpretación de los datos extractados de las fuentes bibliográficas, documentales y de trabajo de campo, así como por los aciertos y errores, únicamente son imputables a los autores del libro.

Marcelo Naranjo V.
María Rosa Cevallos C.
Kattya Hernández B.
Amaranta Pico S.

PRESENTACION

Se caracteriza el Ecuador por su diversidad ecológica y porque, con razonable claridad, podemos distinguir tres regiones cuyos entornos físicos difieren notablemente. Suele hablarse de cuatro siendo la última las Islas Galápagos que por sus peculiaridades son consideradas un fenómeno excepcional en el mundo, pero que por su reducida población tienen poco peso en la estructura cultural nacional. Costa, Sierra y Oriente tienen claros componentes definitorios y diversificadores. Podemos hablar de un equilibrio poblacional entre Costa y Sierra con un sostenido crecimiento en la Costa en los últimos decenios que, según el censo de población del año 2001, tiene algo más del cincuenta por ciento de habitantes del país. El Oriente –Amazonía es el término que se usa para esta región y gana cada vez más terreno-, físicamente es el área más extensa, pero apenas vive allí el cinco por ciento de ecuatorianos.

La división política administrativa en provincias, no responde a las peculiaridades ecológicas. Ninguna provincia de la Sierra llega al océano, pero prácticamente todas cuentan con áreas geográficas en las que predomina el clima tropical propio de la Costa. Santo Domingo de los Colorados, por ejemplo, desde el punto de vista físico tiene las condiciones de la Costa, pero políticamente pertenece a Pichincha, provincia serrana. Vale la pena señalar que en esta área tropical de Pichincha se encuentra la cuarta ciudad en población del Ecuador que lleva el mismo nombre del cantón. Variaciones en el clima han hecho que los calendarios educativos sean diferentes en la Sierra y la Amazonía que en la Costa y que un porcentaje en cada provincia de la Sierra deba acogerse para este propósito al régimen costanero.

Carchi no es una excepción, encontramos en esta provincia una zona de clima templado y frío con duros y ventosos pajonales y trópicos cálidos. Si hacemos una comparación con el resto de provincias serranas, podemos observar una serie de similitudes como que los mayores asentamientos humanos se encuentran en la zona andina, montañosa y templada en la que están los más importantes centros urbanos en los que se concentra la dirección política y administrativa como consecuencia de que, antes de la llegada de los españoles, estaba la mayoría de la población indígena y que luego los europeos se asentaron en esas mismas áreas, debido a que las condiciones climáticas y agrícolas eran más parecidas a las de la nativa España para mantener, en lo fundamental, los mismos tipos de cultivo, crianza y explotación de animales.

En lo que tiene que ver con el entorno humano, tuvo lugar en esta región un muy intenso proceso de mestizaje entre españoles e indios que ha dado como resultado una fuerte mayoría de población mestiza que, desde el punto de vista cultural, participa de las mismas condiciones de la población blanca, quedando minorías indígenas cuyo porcentaje varía de provincia a provincia. Esta diversidad racial y las políticas colonizadoras de España dieron lugar a sistemas de tenencia de la tierra que culminó en el de hacienda, de propiedad, inicialmente de los blancos españoles, estando a cargo de los indígenas el cultivo, añadiéndose a las diferencias raciales las económicas y de estructuración del poder dentro de los patrones dominante dominado, convirtiéndose el grupo indígena serrano en sector explotado y sometido con todos los conflictos internos que, partiendo de diferencias raciales, se extendieron a sociales y políticas. Podemos hablar de cambios en este sentido en los últimos quince años, pero las estructuras agrarias y económicas gestadas durante la colonia, han permanecido en esta parte del Ecuador.

Si comparamos a las provincias serranas entre sí, dentro de este panorama general, podemos encontrar diversidades como la que tiene la provincia del Chimborazo por contar con el más alto porcentaje de po-

blación indígena. Carchi es una provincia atípica por cuanto no hay en ella minorías indígenas en el sector agrícola productivo, siendo su población eminentemente mestiza. El grupo indio de los Awa, es muy pequeño y se encuentra en el sector tropical llevando una forma de vida estilo tribal, con recursos y pautas de conducta muy reducidos, similares a algunas etnias de la región amazónica, pero que carecen de los hábitos nacidos del sometimiento de los otros asentamientos indígenas serranos.

La población africana del Ecuador se encuentra casi en su totalidad en la Costa, sobre todo en la provincia de Esmeraldas, con reducidos asentamientos en la sierra. Se considera el más importante el de la Provincia de Imbabura, en el valle del Chota. También se da esta situación en el Carchi, ya que –como antes se mencionó- las divisiones políticas no coinciden con las diferencias ecológicas y humanas y el grupo afro-serrano de esta provincia o no es conocido o se lo considera una extensión secundaria de la vecina provincia. Desde el punto de vista étnico, Carchi es una provincia serrana diferente si consideramos las etnias y sus relaciones.

Carchi es una provincia fronteriza y, no habiéndose dado en la historia republicana serios conflictos entre los dos países o al haberse resuelto las controversias limítrofes pacíficamente mediante tratados, esta condición de buena vecindad de alguna manera influye en las actitudes y formas de comportamiento de las personas. De igual manera que en el caso de las provincias, en América Hispana las líneas divisorias entre países nada tienen que ver con diferencias ecológicas y humanas ya que idioma, religión y comunidad de origen histórico –por lo menos desde la llegada de los españoles- son los mismos. Valdría la pena analizar si las similitudes y diferencias culturales de Carchi son mayores o menores con el Departamento de Nariño, en Colombia, o con la provincia de Imbabura en el Ecuador. Es claro que ni en Nariño ni en Carchi existen los grupos indígenas como ocurre con Imbabura, cuyas manifestaciones

culturales y su identidad tienen mucho que ver con estas minorías que, a diferencia de otras provincias, con orgullo hacen gala de sus rasgos culturales precolombinos. Tampoco el idioma quichua, que se usa en forma minoritaria en las demás provincias serranas del Ecuador, se practica en Carchi y en Nariño.

La investigación de esta provincia, llevada a cabo mediante trabajo de campo con seriedad y profesionalismo por el Antropólogo Marcelo Naranjo y su grupo de colaboradoras, pone de manifiesto estas peculiaridades del Carchi que le confieren identidad propia de la que, de alguna manera, se ufanan sus habitantes y que, en alguna forma es percibida en el resto del país. Esta obra es el duodécimo tomo del proyecto que mantiene el CIDAP de hacer un levantamiento serio de la Cultura Popular del Ecuador que sirva de base confiable en otras investigaciones que se lleven a cabo.

Cada vez se habla con más persistencia de la necesidad de mantener y reforzar nuestra identidad, pero para hacerlo, sea mediante políticas del sector público o proyectos privados, es importante conocerla con la mayor precisión posible. El temor a una homogeneización del mundo como consecuencia del proceso de globalización, ha hecho que se piense en cuán importantes son las diferencias culturales que pueden y deben mantenerse, sin que ello implique estancamiento en los cambios constructivos propios de las colectividades humanas.

Claudio Malo González

I. INTRODUCCION

El inexorable avance de la globalización, cuya incidencia se da a una escala planetaria, y que no solamente significa una homogenización de carácter económico, sino en todos los ámbitos de la vida de los pueblos, ha encontrado una serie de respuestas y reacciones que intentan detener su marcha arrolladora. Dentro de éstas, una de las más importantes es la que tiene relación con el tema de la identidad. Los pueblos, en innumerables circunscripciones territoriales a lo largo y ancho del mundo, se han dado cuenta que una de las formas de preservar su cultura, sus valores, su visión del mundo, etc., es a través del mantenimiento y vigencia de la identidad, pero no exclusivamente vista ésta como un alcance conceptual, sino dentro de una activa praxis, en la que estén involucrados todos los actores sociales de una jurisdicción determinada.

Uno de los elementos que incide de forma importante en el alcance y significado del tema de la identidad, sin lugar a dudas, es el relativo a la Cultura¹ (en sus distintas manifestaciones), ya que, esta práctica social, confiere una especificidad propia y característica a los distintos colectivos sociales que la van construyendo, creando y recreando en su cotidianidad, constituyéndose en un referente identitario importante.

Este proceso general, reseñado en forma sumaria en líneas precedentes, también tiene ocurrencia en relación con la provincia del Carchi, circunscripción territorial en donde se presenta con una serie de características específicas, dentro de las cuales, el tema de la Cultura Popular se proyecta como uno de los pilares fundamentales para la

construcción de la identidad. Sin temor a equivocarnos podríamos decir que también en el caso del Carchi, entidades como la Cultura Popular² y la Identidad, tienen una correspondencia muy directa.

Anteriormente habíamos manifestado que los contenidos relativos a la identidad, así como los relacionados con las manifestaciones culturales, muestran características específicas, las mismas que tienen que ser entendidas desde distintos puntos de vista. Para el caso que nos ocupa, el estudio de la Cultura Popular en la provincia del Carchi, factores como los diferentes procesos históricos vividos por sus habitantes, consideraciones de naturaleza étnica, ocupación de un territorio de frontera, distintas ecologías, procesos productivos singulares, etc., serán las variables que se deberán tomar en cuenta, para comprender el verdadero alcance y significado de las manifestaciones de Cultura Popular, y, concomitantemente, el relativo a la identidad.

Cuando hacemos un repaso por los distintos procesos históricos que tuvieron como escenario la provincia del Carchi, y tratamos de entender la explicación que se da respecto de los mismos, se advierte que en las interpretaciones que en torno a ellos se realizan, se presenta una clara necesidad de delinear y establecer una noción de identidad como categoría incluyente, pero al mismo tiempo, también excluyente, la misma que ha estado encaminada a marcar un límite muy estricto entre “un nosotros”, frente a “los otros³”.

El mismo mecanismo mental es constantemente utilizado en relación con los asentamientos humanos de la franja limítrofe en el territorio colombiano; pese a las buenas relaciones que con ellos se han mantenido y a los rasgos culturales similares que comparten, se advierte un esfuerzo permanente por asentar sus particularidades y reconocerse como ecuatorianos, sentimiento que casi se ha convertido en un “deber ser” para muchos carchenses⁴. Como muy bien expresa Pezzi (1996: 110), al referirse a este tema: “...en las comunidades de frontera, la construc-

ción de identidades se hace compleja en la medida que son también múltiples procesos, instituciones y sujetos que confluyen, así como las condiciones particulares en las que se da tal confluencia. De esta manera, las comunidades que viven al margen de límites fronterizos, pueden adscribirse por su historia, por su movilidad, por sus necesidades, por la intensidad de las normatividades y controles más a un estado que al otro, más a una nación hegemónica que a la otra, independientemente de su lugar de nacimiento”.

Es interesante advertir que este contrapunto que se va ejerciendo y que se traduce en actitudes de inclusión – exclusión (en el sentido de pertenecer o no a un determinado núcleo social), también se lo va ejercitando al interior de la provincia, en donde, la población afroserrana sistemáticamente es invisibilizada y omitida de la identidad carchense por los pobladores blanco mestizos. Del mismo modo, los afroserranos a su vez se adhieren a una membresía que marca sus pertenencias culturales e identitarias con la región del valle Chota – Mira, región de la cual se excluye a cualquier otro contingente poblacional que no lo consideren similar. Este interjuego de exclusiones no termina allí; a los habitantes del cantón Mira y de sus alrededores se los considera más vinculados a la provincia de Imbabura que a la del Carchi, no solamente por cuanto jurisdiccionalmente pertenecieron a dicha entidad provincial, sino que históricamente se los asocia con los Caranquis, etnia cuyo asentamiento matriz estuvo en esa área geográfica.

La etnicidad es otro de los elementos que sirve para la delimitación de las fronteras culturales e identitarias. En este sentido, en el escenario provincial se manifiestan tres grupos plenamente diferenciados, los cuales guardan celosamente, a veces, y en otras, por fuerza de las circunstancias sus “barreras étnicas” en el lenguaje de Fredrik Barth (1976). Por un lado, una población blanco mestiza, mayoritaria en número y ubicada fundamentalmente en las regiones frías de la provincia; en segundo lugar el grupo afroserrano, habitante de los valles del Chota y Mira; y, en tercer lugar, un grupo indígena plenamente identificado como el de

los Awa⁵, quienes ocupan la ceja de montaña occidental, en la zona limítrofe con Colombia.

Las diferencias señaladas y que giran en torno al concepto de etnicidad, en la dinámica social de la provincia, no se dan de “forma pacífica”, por el contrario, serias actitudes racistas se manifiestan en las acciones cotidianas, donde la población afroserrana es abiertamente discriminada por ciertos colectivos blanco mestizos, lo que ha exacerbado los ánimos y actitudes de aquellas, quienes, en ciertas circunstancias, mantienen actitudes de desconfianza frente a terceros, como una respuesta natural, a las actitudes hostiles de la que han sido objeto. Por otro lado, el desplazamiento de los Awa desde sus asentamientos originales, hacia el interior de la ceja de montaña, también es el resultado de las actitudes de despojo de las cuales han sido víctimas por las poblaciones de colonos blanco mestizos, que se han ubicado en sus territorios ancestrales⁶.

Sin pretender mantener un criterio que diga relación a un determinismo geográfico, aunque bien vale la pena acentuar la relación dialéctica que se establece entre las personas y su medio ambiente, es interesante notar como, a nivel provincial, una ocupación territorial determinada, cruzada con una ecología igualmente característica, ha servido de asentamiento a grupos humanos específicos⁷. Dichas particularidades han servido también para trazar líneas dentro del mapa cultural e identitario del Carchi, ya que, los asentamientos humanos que han adoptado⁸ esas regiones como sus lugares de residencia, manifiestan características culturales y de identidad, distintas.

Los procesos productivos diferentes que desde épocas históricas se han dado en la provincia del Carchi, también han servido de elemento demarcatorio para configurar la singularidad de las manifestaciones culturales que se viven en la provincia, así como también para delinear la

conformación de las identidades que en ella se presentan. Concretamente, un proceso de producción anclado en una estructura de esclavitud como la que vivió la población afroserrana de los valles del Chota y Mira, iba a producir las condiciones particulares, para que sus manifestaciones culturales se presenten de forma distinta a la de los asentamientos humanos, quienes, por oposición, llevaron una actividad productiva bajo el esquema de la hacienda tradicional, por ejemplo. La estructura productiva, la organización familiar, el uso del tiempo dedicado al ocio, entre otros elementos, en uno y otro sistema, al ser diferentes, crearon condiciones igualmente distintas para el proceso de creación cultural.

De la reflexión que hasta este momento se ha hecho, se deducen algunos elementos, que en nuestro criterio, resultan indispensables para entender las particularidades de las que la Cultura Popular se reviste en la provincia del Carchi. En primer lugar, se debe afirmar que la Cultura Popular está en un proceso de constante dinamismo y cambio, como muy bien lo anota De Certeau, citado por Zubieta (2000: 76-77) “La Cultura Popular no es una contracultura minoritaria y marginal; ni una tradición popular anclada en el pasado y muerta, mero objeto de la nostalgia, la veneración y el cuidadoso archivo en los museos...sino el espacio de libertad creado por las tácticas populares de microresistencia y apropiación, dentro de los abarcadores márgenes del orden dominante”, aunque bien cabe resaltar que algunas de sus estructuras se mantienen, especialmente aquellas que tienen que ver con la parte performativa y ritualística⁹ de determinadas manifestaciones. La afirmación realizada puede ser entendida en el sentido que cualquier manifestación cultural (para el caso que nos ocupa, la Cultura Popular), está anclada en actores sociales específicos y característicos, quienes por esencia son cambiantes en sus acciones, de allí que podamos afirmar que esta manifestación cultural está en un proceso nunca acabado de creación, y que los cambios y transformaciones, son propios de su naturaleza siempre dinámica.

Lo curioso de este hecho, es que, pese a la multiplicidad de actores,

así como a las especificidades culturales de cada uno de los grupos que habitan en el Carchi, sí podemos hablar de una matriz de Cultura Popular única, que aglutina a todos esos grupos sociales, sin desconocer, por otro lado, que dicha matriz cultural en sus proyecciones explícitas, puede presentar ciertos matices característicos, de acuerdo al lugar y al colectivo social al cual estemos haciendo referencia.

Surge una pregunta necesaria ¿cuál es el elemento o cuáles son los elementos que permiten esta unicidad del concepto y praxis de la Cultura Popular a nivel provincial¹⁰? Al respecto podemos intentar respondernos en el sentido de que, independientemente del colectivo social al cual estemos haciendo referencia, es claro que todos ellos han pasado por un proceso de hibridación¹¹ cultural (Canclini, 1990), el mismo que desde tiempos históricos ha fundido lineamientos culturales de origen español, indígena y negra, lo cual permite que, pese a las diferencias, todos estos conglomerados sociales participen de una matriz similar cultural, construida en estos avatares.

En el caso del Carchi, es importante destacar que ciertos acontecimientos específicos de carácter histórico, han precipitado la vigencia del concepto de hibridación cultural. Concretamente, en el grupo afroserrano, a diferencia de lo que encontramos entre los afroesmeraldeños, no han quedado huellas claras de un pasado cultural “africano”, razón por la cual este grupo social ha tenido que adoptar rasgos culturales comunes de los grupos blanco mestizos. Por otro lado, también es necesario recordar, la muy temprana desaparición física del colectivo indígena en la provincia¹² (con excepción de los Awa, quienes se hallan muy poco integrados a la dinámica social del Carchi), con lo cual se perdió otro importante referente cultural que pudo haber marcado ciertas diferencias el momento de delinear los elementos de una Cultura Popular; este hecho, aceleró el proceso de mestizaje cultural, el mismo que en el Carchi se ha visto exacerbado por la necesidad de marcar las diferencias dada su condición de provincia limítrofe.

Desde este punto de vista, y para fortalecer el argumento que venimos exponiendo, consideramos que, por ejemplo, las similitudes que encontramos en relación con fenómenos de la Cultura Popular tan importantes como la religiosidad popular, las manifestaciones festivas, la medicina tradicional, etc., para solo citar a unas cuantas, podrán entenderse, si tomamos en consideración que todas ellas, con las obvias distinciones y especificidades, son derivativas de una matriz cultural semejante, la misma que ya ha sido guardada en la memoria histórica de los pueblos, desde mucho tiempo atrás, y que les sirve de referente.

Precisamente, y de este proceso se dará testimonio a lo largo de este estudio, por las razones expuestas, las mismas categorías expositivas son usadas para referirnos al fenómeno de la Cultura Popular a nivel provincial, pero, al mismo tiempo, también se podrá dar cuenta de las diferencias y tonalidades múltiples que ellas van adquiriendo, en el contexto específico del colectivo social al cual nos estemos refiriendo.

Desde otro punto de vista, la poca integración del Carchi con el resto del país, producto de una histórica desatención de los distintos gobiernos de turno, especialmente en materia vial, les enclaustró sobre sí mismos, proceso que creó y magnificó un imaginario cultural del “carchense” con unas características estereotípicas bien definidas, imágenes de la cuales la mayoría de sus habitantes participaban, y que se proyectaron en prácticas culturales semejantes¹³. Precisamente, de este proceso se nutrieron de forma categórica las distintas expresiones de la Cultura Popular en el Carchi.

En relación con el tema de la identidad, también debemos afirmar que ésta, debido a la multiplicidad de actores que la integran, y en función de la especificidad de cada grupo, también se presenta como una entidad en continuo proceso de construcción, proceso que la va complejizando y enriqueciendo en sus contenidos específicos. Por otro lado, y tomando en consideración tanto a la multiplicidad de elementos

que entran en juego en su proceso constructivo, así como a los actores encargados de él, podemos afirmar que, en relación con la provincia del Carchi, difícilmente podríamos hablar de una sola identidad, sino de múltiples identidades que responden a las características propias de cada uno de los segmentos sociales que la conforman, y que han vivido y viven situaciones distintas, las cuales, precisamente, contribuyen a marcar esas diferencias.

Si estamos ratificando la imposibilidad de reivindicar un sólo concepto de identidad en la provincia del Carchi, en base a la argumentación efectuada, lo que podemos afirmar es que la Cultura Popular, a través de sus múltiples manifestaciones, se convierte en la posibilidad real para el mantenimiento de los niveles de identidad de los distintos colectivos sociales que integran la provincia, especialmente en estos momentos, cuando vivimos un acelerado proceso de globalización. Para solo citar unos cuantos ejemplos, estamos convencidos de que la identidad de las poblaciones afroserranas no se podría mantener, si ellas no tuvieran en las expresiones musicales y dancísticas un punto de apoyo fundamental. Del mismo modo, los grupos mestizos de la provincia, sin el elemento de la fiesta popular, no podrían darle continuidad a su propia identidad. En este sentido, tanto la música y danza populares, así como el elemento festivo, con todo lo que ellos representan, se convierten en verdaderos puntales sobre los cuales se siguen manteniendo los niveles de identidad grupal.

Bajo este tipo de consideraciones teóricas, respaldadas por un rico corpus de información, tanto de naturaleza empírica como bibliográfica, es que se desenvuelve el análisis y la interpretación del tema de la Cultura Popular en la provincia del Carchi¹⁴.

- ¹ Utilizamos el nombre genérico de CULTURA, pero en el trabajo que se presenta, debido a la naturaleza de la información recogida, así como al alcance teórico que guía el análisis, nos referimos más bien a la Cultura Popular en la provincia del Carchi.
- ² Sin pretender entrar en el debate respecto del concepto y alcance del término Cultura Popular, creemos que la reflexión realizada por Gramsci (citado por Zubieta, 2000: 34), corresponde a la realidad observada en la provincia del Carchi, él manifiesta: "...que la Cultura Popular es la cultura no oficial, la cultura de los grupos que no formaban parte de la élite, las clases subordinadas...". Para una ampliación de esta temática, consúltense los tomos precedentes dentro de la colección La Cultura Popular en el Ecuador (Cuenca: CIDAP). Allí se hace una minuciosa reflexión sobre este importante concepto.
- ³ Más allá de las reflexiones e interpretaciones históricas relativas a los pobladores originales de lo que posteriormente sería la provincia del Carchi, la discusión de si fueron Pastos o Quillasingas, trasciende el hecho histórico propiamente dicho, y se convierte en una necesidad de adherirse a un referente concreto, para el caso a los Pastos, pero en oposición al otro, los Quillasingas, como un primer gran ejercicio de identidad.
- ⁴ A diferencia de lo que históricamente ha sucedido en la frontera sur, donde los pueblos limítrofes enfatizaban una identidad de ecuatorianos, radicalmente distinta a la de sus vecinos peruanos, actitud que estaba alimentada por un resentimiento histórico, vinculado con los problemas de frontera que se habían dado con el Perú, en el caso de la frontera norte, el proceso vivido por sus habitantes, ha sido muy distinto, ya que, en esta frontera, la cordialidad en las relaciones ha sido la norma. Su adscripción a una identidad de ecuatorianos se vincula con razones de índole político administrativo, mas no con argumentos que digan relación a estructuras culturales diferentes.
- ⁵ Debido a la visión teórica que se asume en este libro, en el cual se considera a la Cultura Popular como una de las representaciones más emblemáticas del proceso del mestizaje socio cultural, insertas en una matriz económica capitalista, hemos dejado de lado a los Awa, quienes pueden ser catalogados como pertenecientes a una cultura vernácula y con un modo de producción no capitalista. En esta exclusión, proceso metodológico y con fines estrictamente didácticos, no hay, en modo alguno, una consideración valorativa negativa del grupo en mención, del cual reconocemos y ponderamos que es poseedor de una muy rica cultura, así como también de una identidad que los distingue.
- ⁶ En la población de Chical fuimos testigos de las actitudes discriminatorias con las cuales eran tratados los Awa, que habían salido a ese lugar, por parte de los comerciantes blanco mestizos de la localidad.
- ⁷ En el capítulo relativo a la zonificación se hará una exhaustiva reflexión en torno a este tema, en el cual se desarrollará en extenso las múltiples interrelaciones entre ecología, zonas de vida, asentamientos humanos y sus características principales.
- ⁸ En el sentido figurativo podemos manifestar que "han adoptado" dichas zonas como sus asentamientos característicos, ya que, más bien han sido procesos históricos, en los que la imposición ha sido la regla, los que han servido para delimitar los territorios de cada grupo humano, al interior de la provincia.

- ⁹ En los capítulos relativos a Fiestas, Religiosidad Popular, Medicina Popular, etc. se podrá observar de forma clara, cómo se produce este proceso, y qué nos lleva a realizar este tipo de afirmación.
- ¹⁰ Insistimos en la idea de unicidad del concepto de la Cultura Popular en el espacio correspondiente a la provincia del Carchi, por las razones que han sido expuestas. En modo alguno podríamos hacer extensiva esta afirmación a todo el territorio nacional. En este sentido nos plegamos a lo expresado por Zubieta (2000: 99), cuando afirma: "...Los autores hacen un uso del plural en la definición de Culturas Populares, lo cual indica que el objeto de estudio en cuestión no es homogéneo y, por lo tanto, tampoco la cultura popular es unívoca sino que, por el contrario se trata de un fenómeno plural y heterogéneo".
- ¹¹ El término "hibridación cultural" fue acuñado por Néstor García Canclini (1990), para explicar, en términos más amplios que el mestizaje, que para él estaba más bien restringido al orden biológico, el proceso de fusión de distintas corrientes culturales, etnicidades, fenotipos, visiones del mundo, etc., que se produjeron por una serie de condiciones de naturaleza histórica. Consideramos que, dadas las características peculiares de la provincia del Carchi, dicho concepto podría ser aplicable a la realidad investigada.
- ¹² Sobre este tema nos referiremos de modo expreso en el capítulo relativo a la historia provincial.
- ¹³ Los estereotipos a los que nos venimos refiriendo, y que refuerzan la identidad de los carchenses, desde distintos puntos de vista, pueden ser ilustrados a través de los siguientes ejemplos, en los cuales se reafirma tal condición: "Los pueblos que como el Carchi han nacido libres no tienen aniversario de Independencia (Mera, 1979:120); "El Carchi de progenie mestizada, donde no se conocen ni indios ni analfabetos absolutos, parece ser el sector de la república más apropiada para el ideal igualitario y social, como lo fue ayer para la revolución liberal" (Araujo, 1955: 1); "...no hay ningún rincón de la tierra ecuatoriana que no esté bautizada con la sangre de un carchense" (Ibid.:1); "...aquí existe el imaginario que no fuimos conquistados ni por los incas ni por los españoles, por eso no se celebra el día de la independencia" (Arquitectos Fabián Cadena, Flor María Cadena y Ramiro Almeida, comunicación personal), ello dio pie a la célebre frase: "con el Carchi no se juega"; "el carchense es un pueblo mingüero por excelencia". Todas estas frases alegóricas han sido asumidas por los habitantes del Carchi como realidades a través de las cuales se identifican, mostrándose diferentes frente a otros pueblos del Ecuador.
- ¹⁴ A nivel metodológico, la investigación llevada a cabo en la provincia del Carchi, pasó por las siguientes etapas: a) Ubicación física y fichaje de materiales bibliográficos y documentales relativos a la provincia, disponibles en las bibliotecas de Quito; b) Reconocimiento del área de investigación para contactar a los posibles informantes; c) Intensas campañas de campo en las cuales se obtuvo la información especialmente a través de entrevistas no estructuradas, así como de entrevistas colectivas y grupos focales. En estas campañas de campo también se tomaron las fotografías para constituir la memoria visual de la investigación; d) Trabajo de clasificación y sistematización del material obtenido; e) Redacción de los capítulos preliminares que fueron discutidos y comentados por el equipo investigador, antes de la elaboración definitiva de los mismos; f) Proceso de catalogación del material fotográfico obtenido, y selección de las fotografías que serán incorporadas al texto; g) Finalmente, edición general del manuscrito, previo a la entrega del mismo.

2. CARACTERIZACION Y ZONIFICACION SOCIO ECOLOGICA DE LA PROVINCIA

Cualquier estudio sobre Cultura Popular que busque la comprensión integral de este fenómeno, requiere un primer acercamiento a los contextos biofísico, socio cultural y económico en donde estas manifestaciones tienen lugar, puesto que, sociedad y medio ambiente mantienen una estrecha y dialéctica interacción. Una aproximación a esta relación dinámica entre ser humano-naturaleza, nos permitirá entender de mejor manera los procesos de producción cultural, como es la Cultura Popular, los mismos que están en estrecha relación con un espacio/tiempo determinados (que incidirán en tal producción) y con sujetos sociales concretos y diversos, que son los principales protagonistas de estos procesos.

Por lo expuesto, hemos creído necesario primeramente hacer una caracterización general del entorno biofísico y socio-cultural de la provincia del Carchi, como un ejercicio que nos permitirá demarcar “la cancha” o el contexto en el cual la producción de la Cultura Popular de esta provincia tiene lugar y se materializa. Posteriormente, hemos acudido a un recurso metodológico de zonificación espacial y cultural¹⁵, tomando como criterio principal la similitud de los espacios ecológicos, productivos, y culturales de cada área, y que trasciende las zonas político-administrativas oficiales que han sido definidas, a nuestro juicio, de manera arbitraria, al no tomar en cuenta criterios climáticos, físicos, biológicos, sociales y culturales para su delimitación.

2.1. Características Generales de la Provincia del Carchi

La provincia del Carchi está ubicada en “el extremo norte del callejón interandino entre los paralelos 1° 12′ 43″ y 0° 21′ 50″ de Latitud Norte y entre los meridianos 77° 31′ 36″ y 78 33′ 12″ de Longitud Occidental” (Gobierno Provincial del Carchi, 2004: 3). Con una superficie total de 3.605 km², “se extiende entre los nudos de Pasto hacia el norte, de Boliche, hacia el sur y en parte del Valle del Chota” (Ibid.:3), limitando al norte con la república de Colombia, al sur y oeste con la provincia de Imbabura, al este con la provincia de Sucumbíos (Amazonía Ecuatoriana) y al oeste con la provincia de Esmeraldas.

Según el último Censo de Población y Vivienda (INEC, 2001), la provincia del Carchi tiene 152.939 habitantes (corresponde al 1,3% del total nacional), de los cuales el 50.4% es población femenina. En cuanto a su ocupación espacial, esta población se encuentra distribuida entre los seis cantones y treinta y cinco parroquias (9 urbanas y 26 rurales) que conforman la provincia (Anexo 1); habiendo una mayor concentración poblacional en el área rural (53%), a pesar de que al comparar los resultados de los censos 1990 y 2001, se aprecia “... un claro proceso de urbanización, (pues) la población rural representaba el 59% en 1990,... ” (Gobierno Provincial del Carchi, 2004). Es una provincia con niveles de pobreza que bordean el 59.6%¹⁶ (SIISE: 2003) y que se ubican levemente por encima de la media nacional que registra un 58.4% (INFOPLAN, 1999). Es importante destacar, empero, que entre los diferentes cantones que conforman la provincia del Carchi, existe una marcada heterogeneidad en cuanto a este tema, siendo los más pobres los cantones de Bolívar (78.8%) y de Mira (71.9%).

Otro aspecto importante a resaltar es la diversidad étnica y socio cultural de sus habitantes; aunque Carchi es una provincia mayoritariamente mestiza, la presencia de población negra, en los cantones de Bolívar y Mira (los dos cantones más pobres del Carchi), y

de población indígena (Los Awa) en el extremo norte del cantón Tulcán, es importante. Según estimaciones del SIISE (2003), la población afroserrana representa el 10.5% del total de la población rural de la provincia. La presencia de estos distintos grupos étnico-culturales, a nivel provincial, sin duda marcarán de manera particular la dinámica del Carchi, y junto a ella, de las variadas manifestaciones de la(s) cultura(s) popular(es) que se encuentran en esta región del país.

Esta diversidad, sin embargo, no solo caracteriza a su población sino también al contexto biofísico que se presenta muy variado a nivel provincial, y que, como señaláramos líneas más arriba, incidirá también en los procesos socio productivos y culturales.

Así, si nos detenemos por un momento en las principales características geofísicas del Carchi, podemos destacar, primeramente, su topografía y relieve muy irregulares: sus niveles altitudinales van de los 600 m.s.n.m., en sus zonas más bajas, hasta los 3500 m.s.n.m. en los sectores más altos¹⁷ (Coral, 1984:9). Por otro lado, según información proporcionada por el Gobierno Provincial (2004:8), del total de la superficie provincial apenas el 8% es zona plana, razón por la cual al Carchi se lo conoce como la provincia montañosa, cuyo sistema orográfico está conformado por el Chiles, que alcanza los 4.729 metros y se constituye en el pico más alto, seguido de otras elevaciones importantes como son el Pelado con 4.149 m, el Chiltazón (3.967m), el Mirador (3.831m), el Iguán con 3.830 m, el San Francisco (3.685 m.), el Cerro Negro (3.674 m) y el Golondrinas con 3.078 metros de altura (Ortiz, 2001:58. Gobierno Provincial del Carchi, 2004).

En cuanto al clima, podemos señalar que éste también es muy variado: la temperatura promedio en las zonas altas es de 14° C, mientras que en las zonas de los valles es de 18° C. (Gobierno Provincial del Carchi, Ibid). Esta variabilidad climática, aunada a otras variables de tipo biofísico, han dado como resultado la presencia también de una diversidad

de formaciones ecológicas o zonas de vida, que según la clasificación de Sierra (1999)¹⁸ son las siguientes:

Bosque siempre verde de tierras bajas: Es una zona de formación boscosa, con árboles de más de 30 m. de altura, que se ubica entre los 100 y 300 m.s.n.m. A más de los altos árboles, "... presenta abundantes epífitas, trepadoras y un estrato bajo herbáceo denso..." (Sierra, 1999:57). Esta formación ecológica se la encuentra en el sector de Tobar Donoso, al extremo noroccidental del cantón Tulcán; según información del SIISE (2003) en esta parroquia el 79.4% de su población rural es indígena, la misma que pertenece a la Nacionalidad AWA¹⁹ puesto que en el Carchi no se registra más población indígena.

Bosque siempre verde Piemontano, del sector de las estribaciones de la Cordillera Occidental: Esta formación está dominada por especies arbóreas, cuyo "... dosel puede alcanzar 30 o más metros de altura. Los fustes de los árboles están cubiertos por orquídeas, bromelias, helechos y aráceas..." (Sierra, 1999:60). Su rango altitudinal varía entre los 300 y 1300 m.s.n.m. En lo que respecta a la provincia del Carchi, en esta formación ecológica están comprendidos la parte noroccidental del cantón Tulcán, más arriba de Chical, y la zona occidental del cantón Mira (inclusive la parroquia de Jijón y Caamaño), zona de colonización, básicamente de influencia afroserrana.

Bosque siempre verde Montano Bajo: Son bosques cuyo rango altitudinal va de los 1300 a los 1800 m.s.n.m., y con un dosel entre los 25 y 30 metros. Es una zona en la que "... la mayoría de especies y familias enteras de árboles características de las tierras bajas desaparece... las leñosas trepadoras también disminuyen ... mientras que las epífitas (musgos, helechos, orquídeas y bromelias) se vuelven más abundantes" (Ibid.:82-83). Es un tipo de bosque que se encuentra, según señala Sierra, a lo largo del "flanco occidental de la cordillera de los Andes, desde Colombia hasta el valle de Girón-Paute". Si miramos la provincia del



Zona cálida

Carchi, estos bosques se encuentran en la zona sur del cantón Bolívar (específicamente en la parroquia de San Vicente de Pusir), en gran parte del cantón Mira, sectores dominados por la presencia de población negra; en el cantón Espejo (particularmente en las parroquias de Gualchán y El Goaltal) y en el cantón Tulcán, básicamente en los sectores de Maldonado y Chical, que corresponde a un área de colonización campesino-mestiza.

Bosque de Neblina Monta-no: Se lo encuentra entre los 1800 y 3000 metros de altitud; sus árboles tienen una altura de dosel entre los 20 y 25 metros, y mantienen abundante presencia de musgos. Son bosques con una gran cantidad y diversidad de orquídeas, helechos y bromelias. El cantón Bolívar, en su gran mayoría, presenta este tipo de formación boscosa, la misma que está presente también en la zona más alta del cantón Mira, en el occidente del cantón Espejo, en el cantón Montúfar (incluyendo a San Gabriel), cantón Huaca, y en menor medida en el cantón Tulcán (zonas de Santa Martha de Cuba, Urbina, la



Ecosistema Chical

ciudad de Tulcán y parte de la reserva Las Golondrinas). Son zonas habitadas básicamente por población mestiza. Hacia la cordillera oriental, en el sector de la Bonita, más o menos entre los 2000 y los 2900 msnm, también se encuentra esta formación.

Bosque siempre verde Montano Alto: Va de los 3000 hasta los 3400 m.s.n.m., “... incluye la Ceja Andina o vegetación de transición entre los bosques montano altos y el páramo”. Es un bosque húmedo, muy parecido al bosque nublado, pero se diferencia de aquel pues el suelo del bosque siempreverde montano alto está por lo general cubierto de una “... densa capa de musgo y los árboles tienden a crecer irregularmente, con troncos ramificados desde la base y en algunos casos muy inclinados o casi horizontales” (Sierra, 1999, 85). Ubicándonos en el Carchi, estos bosques se localizan fundamentalmente en el cantón Espejo (parroquias La Cortadera, El Placer, Jesús del Gran Poder, El Chocal, La Libertad, El Angel y San Isidro), en el cantón Montúfar (en una

pequeña franja al occidente y al oriente), en el extremo sur oriental del cantón Bolívar, en Huaca (una pequeña franja) y desde Tufiño hacia el sector más occidental del cantón Tulcán.

Páramo herbáceo, son páramos que ocupan gran parte de las tierras que oscilan entre los 3400 y 4000 msnm²⁰. “En su límite inferior se encuentra la Ceja Andina arbustiva o, frecuentemente, campos cultivados donde el bosque andino ya ha sido deforestado... Algunas especies, como por ejemplo *Calamagrostis effusa*, están restringidas a los páramos herbáceos del norte del Ecuador, en las provincias de Carchi e Imbabura” (Ibid.:86). Dentro de los 3500 y 3700 msnm también se encuentra el páramo de los frailejones, que “...es una planta del género *Espeletia* (Asteraceae). Este género es muy diverso en los páramos de Colombia y Venezuela y avanza hacia el sur en la cordillera occidental del Ecuador hasta la provincia del Carchi. Los páramos de esta región, especialmente entre los 3500 y 3700 m de altitud, se caracterizan por estar densamente poblados por la subespecie endémica *Espeletia pycnophylla* ssp. *angelensis*, formando verdaderos bosques” (Ibid.:87). Este tipo de formación ecológica se la encuentra fundamentalmente en el cantón Espejo: “Los páramos del Ángel”, declarados actualmente como reserva ecológica y en el cantón Tulcán. La zona oriental de los cantones de Bolívar, Montúfar y Huaca, también presentan esta formación de páramo de frailejones, pero en una franja muy estrecha; es una formación que según Sierra, se extiende hasta la provincia de Sucumbíos.

Páramo de almohadillas: Son páramos que se encuentran por sobre los 4000 metros de altura. Al norte del cantón Tulcán existe una pequeñísima mancha de esta formación ecológica.

Deteniéndonos un momento en el sistema hídrico de la provincia del Carchi, éste está conformado por sus cuatro ríos principales: Carchi, San Juan, Chota – Mira, y sus respectivos afluentes. El río San Juan, al noroccidente de la provincia, sirve de límite entre Ecuador y

Colombia. Al noreste encontramos el río Játiva, que nace en el volcán Chiles, el mismo que desde Tufiño toma el nombre de río Carchi. Este "...confluye en el Pun que se prolonga por la cordillera Oriental de los Andes hasta el nacimiento en la quebrada Espejo, en el sur, donde se forma el río Chota..." (Gobierno Provincial, 2004:8); el río Pun deposita sus aguas en el río Chingual y sirve de límite con la provincia de Sucumbios. El río Mira, por su parte, nace en las estribaciones de la cordillera de los Andes en los páramos de Pimam-piro y recibe como afluentes principales a los ríos Pisco, Salinas, Palacara y Amarillo, entre los principales (Coral, 1985:31-33), y al lado occidental se le une el río Lita. El río Mira desemboca en las aguas del Océano Pacífico. A la altura de Pimampiro, el río Mira toma el nombre de río Chota, cuyos principales tributarios son los ríos Angel y Apaqui, este último formado a su vez por los ríos Minas y Cuasmal.

Carchi tiene también un importante sistema lacustre, que constituye un atractivo turístico; entre las principales lagunas están: la Laguna de Aguas Verdes, en el cantón Tulcán; la laguna de El Salado (cantón Montúfar), las lagunas del Voladero (cantón Espejo), y las lagunas Palmar Grande y la Encañada, ubicadas en el cantón Bolívar (Gobierno Provincial, 2004: 19-20).

Finalmente, en cuanto a sus recursos naturales es de señalar que es una provincia rica especialmente en bosques, de allí que en ella se encuentren varias zonas de reserva como son:

La reserva biológica Guanderas, ubicada en la parte oriental de la provincia, específicamente en la parroquia Mariscal Sucre, cantón Huaca. Es una reserva particular de alrededor 100 has, manejada por una ONG ambientalista con presencia a nivel nacional. El Guandera, según un informante de la población de Huaca, "...es un árbol frondoso y grande, de sus ramas penden unos bejucos con una verticalidad casi matemática..."; es una especie que en la época de hacienda fue muy utilizada como combustible, pues de este árbol se fabricaba carbón. Uno de los

sectores más representativos de este tipo de bosque se encuentra en Ipuerán “...en donde tenemos inclusive el oso de anteojos como especie más representativa que utiliza esos bosques...” (Gustavo Lucero, comunicación personal).

La reserva ecológica El Ángel, con una extensión de 15.400 has., se encuentra ubicada básicamente en el cantón Espejo y parte del cantón Tulcán (Ibid.). Esta reserva está dentro del sistema nacional de áreas protegidas; su especie representativa es el frailejón. La reserva Golondrinas, que se extiende desde la Cuenca del Mira hasta Chical, en el cantón Tulcán

La “Reserva Etnia Forestal AWA”, reconocida como tal por el INEFAN en el año de 1992 (Prodepine-BM-Heifer, 2002:24). Esta zona, que es territorio de la Nacionalidad AWA se encuentra en el extremo norte de la provincia.

Adicionalmente, están áreas más pequeñas como el Bosque de los Arrayanes, ubicado en el cantón Montúfar, a una altitud de 2700 a 2800 msnm. En la actualidad este bosque está declarado como área natural (Cerón, C. y E. Pozo, 1991: 155), y el Bosque Polylepis, ubicado en el cantón Espejo (Gobierno provincial, 2004).

Uno de los principales problemas que enfrenta esta provincia es la continua presión sobre los recursos naturales y su consiguiente deterioro. Tal situación se da principalmente por la constante ampliación de la frontera agrícola y por el acelerado proceso de deforestación de bosques primarios como resultado, entre otros aspectos, de macro-proyectos de desarrollo provincial sin ningún tipo de estudio previo de impacto ambiental. Un claro ejemplo de lo dicho es la actual apertura de la carretera Chical – San Lorenzo, que según testimonio del señor Gustavo Lucero (comunicación personal), “... se traza la carretera tomando en cuenta únicamente el que la apertura de dicha carretera era el desarrollo

para esa parte productiva de la provincia...no hay estudio de impacto ambiental, menos aún de mitigación ambiental. Esta carretera está entrando un poco a la reserva de golondrinas, con los impactos ambientales que ello implica. Adicionalmente, con la apertura de esta carretera se va a experimentar nuevos asentamientos humanos. ... En esta zona de Chical, zona noroccidental, hay más proyecciones de que gente entre a colonizar...” (Gustavo Lucero, comunicación personal).

2.2. Zonificación Socio-Productiva y Socio-Cultural

Como dijéramos al inicio de este capítulo, para entender de manera integral las distintas manifestaciones de la cultura popular en el Carchi, consideramos de vital importancia emprender en un ejercicio de zonificación socio-productiva y socio-cultural, las mismas que están también en estrecha relación con las diversas zonas de vida ecológicas analizadas en el acápite anterior, y que trasciende los límites oficiales de la división parroquial y cantonal. Con ello, además de trazar de manera más detallada los actuales contextos en los que tienen lugar los fenómenos de la cultura popular en el Carchi, podemos también ratificar, como se dijo en el capítulo anterior, que en esta provincia no es posible hablar de LA identidad carchense, como se mencionó en la introducción de este trabajo. Al igual que en muchas otras provincias, en esta región del país existe una heterogeneidad socio-cultural (población mestiza, negra e indígena) que históricamente se han ubicado y han desarrollado sus particulares modos de vida en zonas específicas de la provincia.

Teniendo presente que las clasificaciones geoespaciales y de formaciones ecológicas responden, por lo general, exclusivamente al entorno biofísico, y no incluyen variables sociales y culturales, para realizar este ejercicio de zonificación nos hemos basado, además, en otros criterios que tomen en cuenta la “unidad” de las principales características económico-productivas, históricas y socioculturales que estarían definiendo

do cada zona, pues uno de nuestros intereses es ver cuál es la incidencia socio-productiva de estas zonas, considerando la variable cultural. En este ejercicio metodológico, en el que identificamos cuatro zonas socio-productivas y socio-culturales, se conjugan los criterios de los propios habitantes de la provincia con los de profesionales especializados de la zona, y con las constataciones que el equipo de investigación hiciera directamente en terreno. Estas zonas son:

2.2.1. La zona de páramo

Como dijéramos en el acápite anterior, responde a la formación de páramo herbáceo (entre los 3400 y 4000 msnm), y particularmente al páramo de frailejones que está a una altura de 3500 a 3700 m. El frailejón "... es el tipo de vegetación característico de este páramo, planta que no es matorral ni arbusto: un tallo alto de metro y medio cuya inflorescencia es desde la base regular en coronas de grandes hojas forradas de un tejido como lana o pelusa, el tronco no es macizo y duro como la madera sino flexible y húmedo" (Urrutia, 1931:18). Los suelos son ricos en materia orgánica y constituye la principal fuente primaria de agua para la provincia (Revista Horizontes, 2003). Si bien gran parte de estos páramos están declarados como Reserva Natural, principalmente en lo que respecta a los Páramos de El Ángel, también son tierras que sufren la presión de la ampliación de la frontera agrícola, en las que se encuentra alguna actividad ganadera por parte de familias campesinas mestizas.

2.2.2. La zona alto-andina o "fría" con presencia de población campesina mestiza:

Es una zona que se encuentra en el callejón interandino de la provincia, y comprende gran parte de los cantones Tulcán, Espejo, Montúfar y Huaca, así como la parte alta de los cantones Bolívar y Mira. La

población predominante es mestiza, con presencia de familias campesinas, pequeño y mediano propietarios, que interactúan con grandes propietarios.

Las principales actividades productivas en esta zona son la agricultura –con la papa como cultivo preponderante- y la ganadería de leche, actualmente manejada de manera mecanizada²¹. Se caracteriza por la presencia de mediana propiedad, en donde prima la producción de papa y de ganadería; convive con ella también la pequeña propiedad (1 – 2 has) en manos por lo general de población campesina mestiza y destinada a la producción de papa y de ganadería a menor escala. Es de señalar que en tiempos antiguos fue una zona de grandes propiedades, en la que era posible encontrar haciendas de más de 10.000 has. (Cristóbal Landázuri, comunicación personal). En tiempos de la “gran hacienda” en esta zona también se producía trigo en cantidades representativas –de manera prioritaria en los alrededores de El Ángel, Cantón Espejo- de allí que una de las principales fiestas populares de ese entonces hayan sido las del “Señor del Trigo”, como se referirá en el capítulo correspondiente.

Aunque ninguna de las poblaciones o grupos humanos asentados en lo que hemos llamado la “zona alto-andina” o “zona fría” se caractericen por ser sectores de producción artesanal, es importante señalar que en varios de ellos se encuentran interesantes manifestaciones artesanales a pequeña o mediana escala, que serán analizadas in extenso en el capítulo correspondiente.

2.2.3. La zona afroserrana con un clima cálido y cálido-seco

Esta zona correspondería básicamente a la cuenca del río Mira, que junto con el valle del Chota conforman una microregión específica, aunque varias de las comunidades comprendidas en esta micro-región

pertenezcan a dos provincias diferentes, como son Imbabura y Carchi (Guerrero, 1996). Según este mismo autor, en esta micro-región existen tres pisos ecológicos marcadamente diferenciados: 1) Las playas o vegas de los ríos Chota y Mira, con un clima semiárido y una altura de 700 msnm. 2) El pie de monte o somontano, con variaciones climáticas que van desde el clima templado del valle del Chota hasta temperaturas más altas en las zonas de Salinas (Imbabura) y La Concepción (Carchi), Y, 3) las zonas de montano alto, con una altitud de 2000 msnm y temperaturas más bajas que las anteriores²².

Se caracteriza por ser –en tiempos antiguos y en la actualidad– un espacio multiétnico (Ibid), pero con una importante presencia de población negra que comparte una identidad cultural e histórica a pesar de pertenecer administrativamente a dos provincias diferentes. En lo que respecta al Carchi, se incluyen dentro de esta zona las parroquias rurales del cantón Bolívar asentadas en los márgenes del río Chota (Donoso y Granja, 1999); a saber: San Vicente de Pusir, con el 48.6% de población negra; San Rafael, con el 36.4% y Los Andes, con un 21,1%. Y, las parroquias rurales de la Concepción (con el 51.8% de población negra), Juan Montalvo (31.7%) y Jijón y Caamaño (21.3%) del cantón Mira (SIISE, 2003). “La relación de esta población “carchense” con la capital Tulcán es muy limitada pues hay factores climáticos y culturales que no se identifican con la realidad del habitante afrochoteño” (Rodríguez, 1994:14), de allí que muchas veces esta población se autoidentifique como habitantes del valle del Chota o de la Cuenca del río Mira, más que como carchenses.

La principal actividad productiva en esta micro-región ha sido y sigue siendo la agricultura, sin embargo es de destacar que con el tiempo, y debido entre otros factores, a los procesos de fragmentación de tierras, como lo veremos en el capítulo cuarto, el tipo de cultivos representativos de esta zona ha ido variando de la coca y el algodón a la caña de azúcar (en la época de hacienda) a cultivos de ciclo corto (frutales,

hortalizas como tomate riñón y el fréjol), en los minifundios ocupados principalmente por población negra (Guerrero, 1996. Rodríguez, 1994). Tal como veremos en el capítulo referido a la cocina popular, en la zona afroserrana, el fréjol se ha constituido en su principal producto alimenticio, y es la base de la dieta cotidiana de esta población. Creemos importante anotar también, que, desde hace no muchos años atrás, y por apoyo de organizaciones internacionales, en dos comunidades de la zona afroserrana²³ se ha impulsado la actividad artesanal en arcilla; labor que se junta a la tradicional manifestación musical de esta zona – la Bomba- para ir creando y recreando importantes elementos de identidad y cohesión social.

2.2.4. Las zonas de colonización, con un clima subtropical

Esta a su vez se divide en tres sub-zonas:

a) Aquellos sectores de colonización pero de influencia afroserrana, asentados básicamente al margen oriental del Río Mira. Entre otras poblaciones están las de San Juan de Lachas y Gualchán, que constituyen más bien asentamientos nuevos pues han sido ocupados apenas desde inicios de la década de los 1990´s (Cristóbal Landázuri, comunicación personal). En esta zona “los suelos se caracterizan por ser negros, arcillo arenosos con ph neutro y pendientes mayores al 60% ” (Rodríguez, 1994:57). Según la clasificación de Sierra, esta sub-zona corresponde a la formación ecológica de Bosque siempreverde piemontano. Zona también de producción básicamente agrícola, en la cual, sin embargo, las manifestaciones musicales propias de la población afroserrana (La Bomba) son muy importantes y constituyen un importante referente de identidad cultura para su población. De este tema nos ocuparemos en el capítulo correspondiente.

b) Aquellos sectores ocupados por población colona de origen mestizo, proveniente de la zona fría, en particular del cantón Huaca, que

se asentó en lo que hoy son las parroquias de Chical y Maldonado, principalmente. En esta zona subtropical se encuentra una gran variedad de flora, especialmente bromelias, orquídeas, y árboles maderables como el cedro y el roble, especies que están en peligro de desaparecer pues son muy “apetecidas” en el mercado, según algunos informantes del lugar. Por ser zonas de colonización en sectores con una gran riqueza de especies maderables, su población se dedica aún a la extracción de madera, combinando esta actividad con la producción de frutales y de panela, prioritariamente. En Chical, por ejemplo, un grupo de mujeres ha instalado una pequeña microempresa de mermeladas.²⁴ Es una subzona que estaría dentro de lo que Sierra llama el Bosque siempreverde piemontano y Bosque siempreverde Montano Bajo.

c) Los sectores ubicados hacia el extremo oriental de la provincia (La Bonita), que constituyen también zonas de colonización y que empezaron a ser ocupadas durante los años 1970–1980, por familias campesinas mestizas. Corresponden a la formación de Bosques siempreverde piemontano de las estribaciones orientales, según la clasificación de Sierra (1999). En la actualidad, este sector está sujeto a una gran vulnerabilidad debido a su cercanía con las supuestas zonas de producción de coca y de presencia de Guerrilla y Paramilitares del vecino país del norte, Colombia; situación que se ha agravado desde la presencia del Plan Colombia.

Cristóbal Landázuri (comunicación personal) señala que en la provincia existen además **la zona de los Awa**²⁵, ubicada en la región noroccidental del Carchi, área subtropical o correspondiente al Bosque siempreverde de tierras bajas, según la clasificación de Sierra (1999). Está habitada por la Nacionalidad AWA. Según datos del SIISE (2003) el 79.4% y el 50.8% de la población rural de las parroquias Tobar Donoso y Chical, respectivamente, es población indígena; creemos que ésta pertenece al grupo étnico-cultural AWA, en tanto en la provincia del Carchi actualmente no existe más población indígena; pues ésta desapareció a

inicios de la colonia, como se verá en el capítulo relativo a la historia provincial.

Es en este contexto socio-cultural y ecológico en el cual se lleva a cabo la producción cultural de los diversos colectivos sociales asentados en la provincia del Carchi, marcados además por su particular dinámica histórica y económica, como se analizará en los capítulos siguientes.

- ¹⁵ La zonificación que hacemos en este trabajo, la presentamos como una propuesta y como un recurso didáctico para entender de mejor manera los distintos contextos en los cuales tiene lugar la producción de la Cultura Popular de la provincia del Carchi. Esta zonificación surge de la combinación de varias fuentes: observación directa, información de primera mano y datos proporcionados gentilmente por la Alianza Jatun Sacha – Centro de Datos para la Conservación/Ecuador sobre las “zonas de vida” que se encuentran en la provincia.
- ¹⁶ Estos datos se refieren a los niveles de pobreza por necesidades básicas insatisfechas.
- ¹⁷ Según el Gobierno Provincial (2004), los niveles altitudinales de la provincia van de los 1200 msnm, en los valles, hasta los 3.600 msnm en las zonas más altas.
- ¹⁸ El mapa de zonas de vida, según Sierra, nos fue proporcionado gentilmente por la fundación Jatun Sacha – Centro de Datos para la Conservación (CDC)/Ecuador. Existen otras clasificaciones, como por ejemplo aquella sugerida por Cañadas (1983), que se basa en el sistema bioclimático de Holdridge. Para este estudio optamos por la clasificación de zonas de vida propuesta por Sierra puesto que los sistemas bioclimáticos, en los que se basa Cañadas, al usar como “... *criterio de clasificación series de tipos ambientales, especialmente climáticos, caracterizados por los tipos de vegetación esperados en cada uno de ellos ...definen a la vegetación en forma general, no estratificada o jerárquica, ... por lo que han sido usados principalmente para predecir el tipo de vegetación a nivel global o a escalas muy grandes (gran amplitud geográfica) ... (por lo que) su utilidad para caracterizar la vegetación actual o potencial con alto nivel de detalle (regional o local) es limitada ya que ... ignoran los factores locales (como topografía, pendiente y aspecto) ...*” (Sierra, 1999:9). Por otro lado, según los criterios de Holdridge, en el Carchi existirían 11 zonas de vida, lo cual dificulta el tipo de análisis que proponemos en este estudio para la zonificación de la provincia, el mismo que se basa en una relación dinámica y dialéctica entre dinámica ecológica y dinámica socio-cultural.
- ¹⁹ Según el SIISE (2003) y PRODEPINE-BM –Heifer Ecuador (2002), la población AWA se encuentra asentada en 8 parroquias diferentes de las provincias de Esmeraldas, Carchi e Imbabura. La Nacionalidad está subdividida y organizada, en cada provincia, en “Centros AWA”, aglutinados en la Federación de Centros AWA (FCAE) del Ecuador que nace en 1978, en la provincia del Carchi. En la actualidad sus bases están conformadas por 21 centros ubicados en Carchi y Esmeraldas y reconocimiento jurídico, y 2 centros aún no legalizados.

- ²⁰ En el rango altitudinal de 3400 a 4000 msnm se encuentran dos tipos de páramos: el páramo herbáceo (que va de los 3400 a los 4000) y el páramo de los frailejones (que va de los 3500 a los 3700).
- ²¹ Según información recabada durante el trabajo de campo, se conoció que la mecanización en la mediana propiedad ha sido reciente, no así en las grandes haciendas, en donde la tecnificación inició en los años 1970, con los procesos de modernización del agro ecuatoriano.
- ²² Lourdes Rodríguez (1994) plantea que las poblaciones afrochoteñas pertenecientes a la provincia del Carchi ocupan las zonas identificadas por ella como *Chota Alto* y *Chota Bajo*. La primera, ubicada entre los 1700 y 1630 msnm y que comprende las poblaciones de Caldera y Piquiucho (en el Carchi) y de Chalguayacu y Juncal (en Imbabura) Chota Bajo, por su parte, se ubica a 1600 msnm, y comprende las comunidades de Pusir, Tumbatú, San Vicente de Pusir y Mascarilla (en Carchi) y Carpuela, Ambuquí y Chota (en Imbabura).
- ²³ Mascarilla y San Juan de Lachas
- ²⁴ Para elaborar este producto se utiliza básicamente frutas propias de la zona como el chilucacán, la piña, la guayaba y otras.
- ²⁵ Esta zona no fue contemplada para el presente estudio, no porque en ella no exista una importantísima y propia producción cultural, sino sobre todo por el alcance que en este trabajo se está dando al concepto de “Cultura Popular” (ver Introducción). Debemos destacar, sin embargo, que dentro de los procesos de producción de la(s) cultura(s) popular(es) en la provincia del Carchi, existe un “... constante ‘ir y venir’ de contenidos, apropiaciones y resignificaciones entre los diversos grupos sociales que constituyen el tramado social de la provincia...” (Naranjo, M, 2004:26), proceso en el cual, sin duda, la influencia cultural del grupo AWA debe ser muy importante.

**DIVISIÓN POLÍTICO ADMINISTRATIVA
DE LA PROVINCIA DEL CARCHI**

CANTÓN	PARROQUIAS URBANAS	PARROQUIAS RURALES
TULCÁN (77.175 habitantes)	- Tulcán: Cabecera Cantonal Capital Provincial - González Suárez (Área urbana: 47.359 habitantes)	- El Carmelo - Julio Andrade - Maldonado - Chical - Pioter - Santa Martha de Cuba - Tufiño - Urbina - Tobar Donoso (Área rural: 29.816 hab)
HUACA (6.856 habitantes)	- Huaca: Cabecera Cantonal (Área urbana: 2.386 habitantes)	- Mariscal Sucre (Área rural: 4.493 hab)
MONTÚFAR (28.576 habitantes)	- San Gabriel: Cabecera Cantonal - San José - González Suárez (Área urbana: 12.575 habitantes)	- Cristóbal Colón - Fernández Salvador - Chitán de Navarrete - La Paz - Piartal (Área rural: 16.001 hab)
BOLÍVAR (13.898 habitantes)	- Bolívar: Cabecera Cantonal (Área urbana: 2.576 habitantes)	- García Moreno - Los Andes - Monteolivo - San Rafael - San Vicente de Pusir (Área rural: 11.322 hab)
ESPEJO (13.515 habitantes)	- El Ángel: Cabecera Cantonal - 27 de Septiembre (Área urbana: 4.383 habitantes)	- La Libertad - San Isidro - El Goaltal (Área rural: 9.132 hab.)
MIRA (12.919 habitantes)	- Mira: Cabecera Cantonal (Área urbana: 2.896 habitantes)	- Jijón y Caamaño - Juan Montalvo - La Concepción (Área rural: 10.023 hab.)

Fuentes: GOBIERNO PROVINCIAL DEL CARCHI, 2004, INEC, Censo 2001.
Elaboración del equipo investigador.

3. HISTORIA

3.1 Consideraciones Generales

Todo proceso investigativo, y en especial cuando éste se encuentra inscrito dentro de las Ciencias Humanas, debería tener como contraparte necesaria, una fuerte vinculación con un contexto histórico, el cual, estará llamado a servir como matriz esencial, para la mejor comprensión de una serie de hechos que se han suscitado a lo largo del tiempo, y en distintas localidades. Tratándose del tema central que guía esta investigación: la Cultura Popular, y refiriéndonos a una unidad espacial concreta: la provincia del Carchi, la proposición inicial es absolutamente válida. Sin una exhaustiva comprensión de todas las vicisitudes históricas por las que ha atravesado esta circunscripción administrativa, política y espacial, difícilmente podríamos entender los contenidos específicos de los que se reviste la Cultura Popular en el Carchi. Siendo así, el objetivo central de este capítulo no es realizar una pormenorizada reconstrucción historiográfica provincial, sino que, nuestro esfuerzo estará encaminado, a plantear los elementos que, a nuestro juicio, han sido los más representativos, de cara al mejor entendimiento de las características específicas a través de las cuales se constituye la Cultura Popular en el Carchi.

En esta reflexión de carácter histórico, trataremos de referirnos por “cuerda separada” tanto a los procesos vividos por la población blanco mestiza, generalmente situada en la región fría del Carchi, así como también al componente afroserrano, tradicional ocupante de las tierras

bajas provinciales, ya que la dinámica vivida por uno y otro colectivo social son bastante distintas, y, dichas diferencias, han tenido una repercusión significativa a nivel de las manifestaciones de Cultura Popular mantenidas por unos y otros.

Antes de iniciar propiamente el capítulo relativo a la historia provincial, quisiéramos detenernos, por un momento, en ciertas consideraciones relativas a las fuentes, tema central en cualquier reflexión de carácter histórico. Al respecto nos hemos topado con que aún no se ha escrito una historia regional que de cuenta de una forma globalizada de los aconteceres propios y específicos de los distintos procesos vividos al interior de la provincia, sino que existen unas cuantas “historias particulares”, correspondientes a micro regiones, e inclusive a localidades específicas. Por otro lado, en varias de estas referencias parciales, no existe la rigurosidad que el tema demanda, sino que, junto al hecho histórico propiamente dicho, surgen una serie de adjetivaciones, afanes por destacar en forma superlativa el valor de la “patria chica” y en esos intentos más de una vez al hecho histórico se le anteponen anécdotas, juicios de valor, etc., ciertamente alejados de la rigurosidad que el factor histórico demanda.

El afán de “tener siempre la razón”, motivado muchas veces por un deseo de lucimiento personalista y sin tener como contrapartida las suficientes pruebas de carácter científico para pensar de ese modo, es otra de las graves limitaciones con la que nos encontramos cuando elaborábamos el contexto histórico de la provincia²⁶.

Dentro de la reflexión que venimos haciendo, es importante destacar que otro elemento digno de ser tomado en cuenta en relación con la historia provincial, es el hecho de que en el Carchi se vivieron dos procesos históricos sumamente importantes por sí mismos, pero altamente diferenciados en su contenido y proyecciones. Nos estamos refiriendo a las vicisitudes históricas vividas por la población blanco mestiza, por un lado, y a la historia de los pueblos afroserranos, ubicados en las partes

bajas provinciales. Esta especificidad propia de cada uno de ellos, nos obliga a realizar un recuento por separado, pese a estar conscientes que uno y otro pertenecen a la misma realidad provincial.

Finalmente, bien valdría la pena destacar en relación con las fuentes consultadas, que el siglo XIX²⁷, así como la historia contemporánea de la provincia del Carchi, no ha quedado suficientemente registrada, y que las pocas referencias que para estos períodos se tienen, no son de la mejor calidad. Pese a todos los comentarios realizados, creemos que de forma definitiva los procesos históricos vividos por los habitantes de la provincia han incidido de manera directa en el tema de la Cultura Popular, principal preocupación temática de este trabajo.

3.2 Antiguos Pobladores

La presencia de habitantes tempranos en la región que hoy corresponde a la provincia del Carchi ya se manifiesta desde épocas tan remotas como el período Paleoindio. Como lo destaca Martínez (1986:108): "...al hablar de los pastos (?) cabe indicar, en primer lugar, la punta de lanza de obsidiana en Chiltazón (páramos de El Ángel), que María Angélica Carlucci de Santiana la incluye en su estudio acerca del paleoindio en el Ecuador, término empleado para designar a los más antiguos pobladores, cazadores y recolectores, que practicaron la industria de la piedra tallada, especialmente en obsidiana. Esta pieza arqueológica tiene gran similitud con los objetos excavados en el Ilaló, provincia de Pichincha y que revelan la existencia del hombre prehistórico en el Ecuador, atribuyendo una edad de nueve mil años. Es muy posible que la punta de lanza de Chiltazón sea una muestra del paso del hombre primitivo por el territorio carchense". La presencia de petroglifos que ocasionalmente se los encuentra en la provincia del Carchi (de Francisco, 1969) vendría a constituirse en otra huella de ocupación del habitante temprano en la región.

En relación con los primeros pobladores que se asentaron en el territorio que hoy constituye la provincia del Carchi, se destaca la presencia de los Huacas, Tusas, Tulcanes y Quillasingas (Del Hierro, Ricardo, 1926, citando a González Suárez). En relación con éstos últimos (los Quillasingas) y los Pastos, existe una profunda controversia, no en cuanto a su existencia, sino en referencia a la ubicación geográfica y espacial que ocuparon unos y otros. Mientras para González Suárez (citado por Del Hierro, 1926:17) “los pastos eran los pobladores de toda la actual comarca del Carchi en la república del Ecuador, y los Quillasingas habitaban el departamento de Nariño en Colombia”, Vignaud y Reved (Ibid.:16) “afirman que los Quillasingas²⁸ eran pobladores no sólo de la provincia del Carchi, sino de Imbabura”.

Por otro lado, Martínez (1986: 106, citando a Cieza de León) aporta con información importante respecto de este asunto, él menciona que: “...también son comarcas de estos pueblos [se refiere a las poblaciones que van desde Popayán hasta el Carchi], cuyos nombres son: Ascial, Mallaza, Túquerres, Zapuyes, Iles, Gualmatán, Funes, Chapal, Males, Ipiales, Turca (Tulcán), Cumbal, Guaca y Tusa. *Todos estos pueblos y caciques tenían y tienen por nombre pasto* (énfasis del autor). De la información reproducida, se desprendería que pasto sería un nombre aglutinante que quizás, más que a una comunidad étnica, o nacionalidad, diga relación a un asentamiento geográfico.

Existe otra precisión realizada por el mismo González Suárez (citado en Del Hierro, 1926:18) en referencia al tema que venimos tratando: “La provincia que los conquistadores llamaron *De los Pastos*, es distinta de la provincia denominada *De Pasto*. De los Pastos comenzaba en el río Chota y se extendía hasta el otro lado del río Carchi; la de Pasto seguía inmediatamente hacia el norte, de modo que ambas provincias eran entonces limítrofes, como lo son ahora el territorio septentrional del Ecuador y el meridional de Colombia. Los Quillasingas moraban en la provincia de Pasto y no fueron conquistados por los Incas del Perú...

Así pues, los aborígenes del Carchi no son Quillasingas, sino Pastos. Según la misma fuente histórica (Ibid.: 20), los Pastos nunca llegaron a hablar quichua, sino que conservaron la lengua de la familia Chaima (caribeña) a la que pertenecieron, hasta que fueron incorporando el idioma castellano.

En cuanto a la circunscripción territorial que abarcaba cada uno de estos grupos, Martínez (1986:107) manifiesta que: “Los Pastos ocupaban las actuales provincias de Obando, Túquerres del Departamento de Nariño (Colombia) y la provincia del Carchi (Ecuador), y sus límites eran por el norte el río Guáytara y por el sur el río Chota. En tanto que los Quillasingas poblaban en el callejón interandino el triángulo formado por los ríos Juanambú y Guáytara, siendo su territorio principalmente el de Mocca hacia el Oriente, en las fuentes del río Caquetá”.

Carlos Emilio Grijalva (1993: 8-9) en relación con los límites de los pastos manifiesta: “no sólo es cierto sino evidente que el límite sur de la provincia de los Pastos era exactamente la línea del río Chota, por lo que al territorio de Tusa se refiere. El límite de estos cacicazgos por el lado norte era el límite de la provincia de los Pastos, al menos según la división política que pudieron introducir los españoles al tiempo de constituir la Gobernación de Popayán”.

Los Pastos mantuvieron una serie de relaciones con los pueblos circundantes, especialmente con los Caranques (Tapia, 1989-1990), con quienes establecieron vínculos en lo social, político, pero fundamentalmente en el aspecto comercial. En este ámbito de interacción la sal se constituyó en el producto predominante, puesto que, en la actual provincia del Carchi, especialmente en la cuenca del río Mira, habían minas que eran explotadas por los caciques de Otavalo, pese a que dichos yacimientos se encontraban en el territorio pasto, lo cual hace suponer “que hubo una relación muy estrecha en cuanto a posesión de tierras entre Caranques y Pastos...” (Ibid.:73). Otro producto fundamental en este tipo de relaciones fue la coca, “cuya existencia era abundante en las

riberas del Coangue y del Cambi... los Pastos tenían mucho interés en esta región, sobre todo en Pimampiro, como se percibe en el trueque o cambio directo que era muy común entre Pastos y Caranques” (Ibid.:74). La importancia de la coca en este pueblo ha quedado perpetuada en su producción cerámica, especialmente en la fase capulí, donde son muy famosas las piezas que representan a los “coqueros”.

El desenvolvimiento de la vida de los pastos se vio interrumpido por el proceso de conquista iniciado por los incas, hecho que ocurrió entre finales del siglo XV e inicios del XVI. Pese a todos los esfuerzos desplegados por los invasores, la conquista no tuvo el éxito deseado, y los pastos nunca se sujetaron al poder del Inca, muy por el contrario, siempre fueron repudiadas las autoridades sureñas, de quienes no se aceptó ni la política, ni el idioma y menos aún la cultura de los invasores (Ibid.:76). Las dificultades encontradas por los incas en las tierras del norte del Tahuantinsuyo es confirmado por Mera (1979:120), quien manifiesta que: “Huaynacapac, el Inca poderoso, al extender los dominios de su gran imperio, encontró serias resistencias en las tribus de los Tulcanes, Huacas, y Tusas, a pesar de sus excelentes dotes de sabio gobernante no consiguió sojuzgar fácilmente a este pueblo que, convencido de la valía de su yo, dentro de su medio social se destacaba como el más ferviente amigo de la libertad”. Se hace evidente que el proceso expansionista de los Incas hacia las tierras del norte, se vio impedido por la feroz resistencia que encontraron entre sus habitantes, quienes no estuvieron dispuestos a ceder ante los conquistadores.

El pueblo pasto alcanzó importantes niveles de desarrollo a nivel socio cultural, hasta constituirse en sociedades altamente jerarquizadas dentro de un modelo político de cacicazgo, con grupos, como ya se señaló, altamente diferenciados, conocidos arqueológicamente como Capulí, Piartal y Tuza, los cuales estuvieron asentados especialmente en Carchi y Nariño, pero vinculados con las poblaciones que poblaban el resto de la Sierra Norte. De acuerdo a Echeverría (2004:200, 201) “El actual territorio de la provincia del Carchi y el Departamento de Nariño

en Colombia, fueron sociedades jerarquizadas en las cuales las personas utilizaban los objetos de manera diferencial, dependiendo de su posición en la pirámide social, de modo que no siempre los complejos cerámicos diferentes corresponden igualmente a etnias diferentes. Incluso sociedades culturalmente parecidas pudieron haber mantenido una autonomía desde el punto de vista político y económico”. Este grado de desarrollo en su estructura interna se proyectó en una serie de manifestaciones, dentro de las que se destaca su muy rica cultura material, de la cual han quedado importantes vestigios. Precisamente sobre este tema nos ocuparemos a continuación.

3.3. Estilos Cerámicos del Carchi

Es difícil determinar con certeza absoluta la edad de la cultura de los pastos, pese a ello, existe casi el acuerdo general de ubicarles (especialmente de acuerdo a su producción cerámica) dentro del período de Desarrollo Regional (500 años AC y 500 años DC), es decir, su presencia alcanzaría alrededor de los mil años de ocupación. De Francisco (1969) también ubica a la cerámica del Carchi dentro del Período de Integración, teniendo como referencia todas las manifestaciones arqueológicas conocidas en el Ecuador. A nivel político y social, este período se caracteriza por el resurgimiento de las organizaciones sociales regionales, el conocimiento y empleo del trabajo en metal y el desarrollo de una agricultura significativa (Martínez, 1986).

La producción cerámica de los pastos fue muy rica en calidad, como muy bien opina De Francisco (1969:2), cuando expresa que “los objetos arqueológicos del Carchi incluyen algunos de los más atractivos estilos cerámicos de la sierra ecuatoriana...”, bastante extendida en cuanto al tiempo a través del cual fue producida, y copiosa en el número de objetos elaborados²⁹, lo que ha obligado a que se elabore una secuencia³⁰ que contribuya no solo a clasificarla, sino a relacionarla con los sitios geográficos en donde se la produjo.

De acuerdo a De Francisco (1969:6,7): “La primera unidad en

nuestra secuencia es conocida como **Capulí**, correspondería con la de Tiempo de Oro de El Ángel³¹, y consiste en piezas de borde rojo, objetos negros [negativo], decoración modelada y diseños de borde rojo como sus rasgos principales. Este tipo de cerámica (Capulí) es tratada por Jijón y Caamaño como Negativo del Carchi. La segunda unidad será llamada **Piartal**, su nombre viene del cerro cerca de San Gabriel donde numerosos bohíos³² fueron encontrados los cuales fueron asociados con este estilo de cerámica. Esta cerámica puede ser esencialmente identificada con el segmento que para el Carchi Jijón y Caamaño lo denomina Tuncahuan. Grijalva usa el mismo nombre pero bajo protesta, él preferiría denominar a este estilo como cerámica policromada del Ángel. La tercera unidad será denominada **Tuza**. Las calles de la ciudad de San Gabriel³³ están aún mezcladas con tuestos de este tipo de cerámica”.

El renombrado arqueólogo ecuatoriano Jacinto Jijón y Caamaño, en base a sus estudios elaboró su propia secuencia en relación con la cerámica que fue recuperada en el Carchi. Bajo su criterio, él ubica a **Tuncahuán** (Piartal) como el estilo cerámico más temprano; a él le seguía el llamado **Negativo del Carchi** (que correspondería, en su mayoría, a la fase Capulí); y a continuación señala a **Cuasmal** (cerámica estilo Tuza, con algunos objetos Capulí), como la expresión más contemporánea (Ibid, 1969).

3.3.1. Rasgos característicos de la fase Capulí

Esta fase cerámica es considerada por Grijalva y De Francisco como la más antigua de las tres fases arqueológicas carchenses, y por Jijón y Caamaño como la intermedia. De acuerdo a Bastidas Vaca (1994:30): “Podemos afirmar que comienza en el período formativo tardío y pasa por el período de integración, es decir, 1000 AC y termina en el siglo XVI. Capulí ha estado en territorio carchense durante dos mil qui-

nientos años”.

Los pueblos que llevaron adelante este estilo cerámico se ubicaron en la sierra norte del Ecuador. Dicha población prefirió residir en pisos ecológicos aptos para el cultivo del maíz, es decir, su ocupación se dio a una altitud que iba alrededor de los 2.000 m.s.n.m., con una tendencia a poblar la parte oriental de dichas jurisdicciones, es decir, situándose “junto a los pasos cordilleranos como los de Dacha, Monte Olivo, Pimampiro” (Echeverría, 2004: 202).

En cuanto al estilo de la cerámica Capulí, ella se distingue en cuanto a su decoración, la misma que fue realizada mediante la técnica de la pintura negativa o “resist” (Ibid.: 205), “técnica que consiste en proteger a la figura que está en proceso de elaboración, con un material impermeable, al mismo tiempo que se aplica un color más oscuro, y luego se retira el material preservador para dejar la figura con el color de la superficie de la vasija”.

Los principales vestigios de la fase Capulí han sido encontrados en lo que hoy corresponde al cantón Montúfar, así como también en algunos sitios del cantón el Ángel. Bastidas Vaca (1994) reporta evidencias de esta fase “en los asentamientos de Tulcán, Julio Andrade, Huaca, Pioter, El Carmelo, Tufiño, San Gabriel, La Paz, Los Andes, Bolívar, Monte Olivo, Cristóbal Colón, Chitán, García Moreno, Fernández Salvador, Cúnquer, etc.” Del mismo modo, cerámica capulí se la ha encontrado en varios sitios de la provincia de Imbabura, fundamentalmente en el valle del Chota – Mira y en la población de Pimampiro. La ocupación de estos ceramistas se extendía hasta el norte de la actual provincia de Pichincha, específicamente el área de la población de Cayambe. La mayoría de los lugares en donde se han encontrado materiales cerámicos pertenecientes a esta fase son sectores que tienen terrenos bien drenados, valles fértiles y laderas de suave inclinación, condiciones muy aptas para desempeñar tareas de naturaleza agrícola.

La forma de los enterramientos juega un papel fundamental en la comprensión de las características de la organización política de un pueblo, ya que, cuando se los excava, se puede encontrar una serie de objetos que nos hacen deducir lineamientos relativos a la jerarquización existente en un asentamiento humano. En el caso de la fase Capulí, Bastidas (1994), citado por Echeverría (2004: 203) manifiesta que "...las tumbas en pozo con nicho lateral al fondo tienen diversa profundidad y diámetro. Los personajes de mayor jerarquía se enterraron en pozos profundos, anchos y mejor elaborados. En el Carchi, los huaqueros han ubicado tumbas de hasta cincuenta metros de profundidad".

3.3.2. Rasgos característicos de la fase Piartal

En el período comprendido entre el 845 y 1515 D.C., surgen nuevas manifestaciones culturales y estilísticas singularmente distintas al estilo Capulí. Dichas expresiones culturales se vuelven predominantes tanto en el Carchi, así como en el Departamento de Nariño en la república de Colombia. En opinión de Echeverría (2004: 206): "Probablemente el 'poder político' comienza a sobreponerse al 'poder simbólico' adquirido por los shamanes, quienes pasarían a un segundo plano en la escala jerárquica del grupo étnico. Este grupo tiene una agricultura autosuficiente y un alto desarrollo de la metalurgia, la textilería y la alfarería. Sobresalen por el intercambio de materias primas y productos elaborados desde las tierras altas hasta las tierras bajas, tanto del litoral pacífico como hacia la región Amazónica". Es decir, que el proceso de desarrollo cultural y su capacidad de expandirse a regiones más allá de sus asentamientos tradicionales, ya se había hecho presente. Es de pensarse que un proceso de consolidación institucional y productiva había tenido lugar, el mismo que había permitido el paso del poder simbólico al poder político.

En cuanto a las características diagnósticas expuestas por esta cultura y representadas en su producción cerámica, es importante destacar que el conjunto cerámico Piartal “se caracteriza por la utilización de una arcilla pura, casi caolín, y la decoración mixta: pintura roja realzando los diseños hechos con la técnica de la pintura negativa. Las formas de vasijas más representativas son botijuelas de cuello recto y largo, base cónica; cántaros antropomorfos; compoteras de pie bajo y cuerpo angular; cuencos con base anular y cuencos de recipiente cuadrangular y base anular (Ibid.: 207).

Esta sociedad altamente jerarquizada, como no podía ser de otra manera, expresa dicha estratificación especialmente en la confección de las tumbas, donde “los entierros de la gente común son de poca profundidad, las cámaras funerarias están orientadas hacia cualquier lado y hay pocas ofrendas. Por el contrario, la elite cacical fue enterrada en tumbas muy elaboradas, talladas en arcilla y pintadas de rojo. El ajuar funerario fue impresionante por la variedad y riqueza de los objetos” (Ibid.: 206).

3.3.3. Rasgos característicos de la fase Tuza

Los pueblos que se aglutinaron y produjeron artefactos dentro de la cultura Tuza, se ubicaron “en la actual provincia del Carchi, y en el Departamento de Nariño en Colombia, entre las dos macizos cordilleranos y aproximadamente desde el valle del Chota– Mira por el sur, y la población de Ancuyá en la margen izquierda del río Guáitara, y hasta la confluencia del río Curicó en la margen oriental del río Guáitara (Echeverría, 2004:210).

En cuanto a las características de la cerámica Tuza, ella se distingue fundamentalmente por tener una pasta de color castaño muy claro. Es importante destacar que en la elaboración de estas piezas cerámicas se

utilizaron como desgrasantes las partículas del cuarzo transparente, y esporádicamente partículas de pirita. El autor citado (Ibid.:212) hace una puntualización sumamente importante, en cuanto a la cerámica producida, él apunta que: "hay una dicotomía en el corpus cerámico: un grupo de vasijas de uso doméstico, sin decoración y de color negro, y un grupo de vasijas destinadas a usos especiales".

Para Bastidas Vaca (1994) la fase Tuza (en su terminología, Cuasmal), con la excepción del criterio emitido por Max Uhle, está considerada como la más tardía. Se presume que las personas que vivieron durante el desarrollo de esta fase ya entraron en contacto con los Incas, y posteriormente con los españoles, es decir, esta fase comenzó en el siglo XIII y terminó en el siglo XVI con la conquista española

Por todo lo señalado hasta aquí, se puede destacar la larga antigüedad del proceso cultural ocurrido en lo que hoy es la provincia del Carchi, el cual abarca un período de al menos 2.500 años de ocupación continua. Echeverría (2004:210) anota que: "En el siglo XVI, los pastos fueron la tribu más numerosa y mejor organizada de la zona interandina de Carchi y Nariño".

CUADRO No. 2: CRONOLOGÍA ESTIMATIVA DE LAS UNIDADES CULTURALES DE LA SIERRA NORTE (A)

UHLE	GRIJALVA	JIJÓN Y CAAMAÑO	FRANCISCO	URIBE(+)
NEGATIVO (Mayordomía de los Pastos (Bohíos))		2 Contemporánea Tolas Habitación	ESTIL TUZA	COMPLEJO TUZA (1250 1500 D.C.)
TUNCAHUAN (Bohíos) POLICROMA DE EL ANGEL (Tuncahuán)		1 Contemporánea Tolas con pozo	ESTIL PIARTA	COMPLEJO PIARTAL (7 1250 D.C.)
CUASMAL		NEGATIVO DEL CA EN EL ANGEL	ESTILO CAPULÍ	COMPLEJO CAPULÍ (800 a 1500 D.C.)

(A): Carchi (Ecuador) y Nariño (Colombia)
 (+): De acuerdo a Fecha de C14

Tomado de: Echeverría, José en SARANCE (1981:18)

3.4 Las Epocas de la Conquista y Colonia

Antes del advenimiento del proceso de conquista y colonia motivado por los españoles, como ya lo habíamos señalado, los asentamientos indígenas en lo que hoy es la provincia del Carchi, no solo que eran muy significativos, desde el punto de vista demográfico, sino que el nivel de desarrollo socio productivo y cultural que habían alcanzado, también había sido sumamente importante. La organización cacical había sido muy desarrollada, y dentro de esos caciques destacaban nombres tan importantes como los de García Tulcanaza, Diego Guambo, Ignario Puentestar, para solo citar a algunos de ellos de modo ejemplificativo.

Con la llegada de los conquistadores españoles se inicia un proceso encaminado a su sometimiento, tanto desde el punto de vista político administrativo, así como desde la perspectiva religiosa. Este primer “contacto” va a generar una serie de problemas entre la población nativa y los conquistadores, siendo el tema de la apropiación de las tierras quizás el más importante. Como acota Jibaja (1999:14): “Es muy conocido que los caciques de El Ángel³⁴, como en ninguna otra provincia, mantenían constantes pleitos por la usurpación de sus territorios con los colonizadores que tenían el oculto poder de arrinconar, perjudicar y quitar tierras a los verdaderos dueños de sus comarcas”.

Una de las estrategias desarrolladas por los españoles para el cumplimiento de sus objetivos de conquista fue la reducción de sus habitantes, quienes fueron sacados de sus asentamientos tradicionales para ser llevados a otros. Por ejemplo, la importante población de El Ángel³⁵ abandonó su asentamiento original “...y sus habitantes fueron reducidos al Puntal (antiguo nombre de Bolívar). El Ángel se convirtió en Tambo o Paredón, por lo cual se lo llamó ‘el pueblo viejo de El Ángel’. Varias de las tierras cercanas a El Ángel, por estar ‘abandonadas’ pasaron a manos de la Real Hacienda” (Ibid.: 14).

La rudeza del proceso conquistador, comenzó a “pasar factura” entre la población indígena. Para solo dar un ejemplo relativo a la región de El Ángel. Hacia 1699 por aquellas comarcas existieron once ayllus. “En 1817 se tiene noticias que la población indígena había descendido a 913 habitantes, y para 1830 en la misma región se contaban con 495 habitantes” (Ibid.:19).

El establecimiento de la conquista se produjo merced a que comenzara a funcionar con toda intensidad la “maquinaria conquistadora”, proceso que se concretiza a través de: “El nombramiento de autoridades civiles y eclesiásticas; el aplastamiento de la resistencia indígena; la adjudicación y posesión de tierras por parte de los conquistadores españoles, en unas ocasiones argumentando hechos de haber servido a la colonia, otras veces como si se tratara de compra-venta legal, la misma que jamás se concretizaba en el pago de los haberes endeudados; la adjudicación de tierras a la Iglesia, proceso por el cual tomó grandes extensiones” (Ibid.: 15).

En el ámbito jurisdiccional con el proceso de conquista también se producen una serie de cambios, los mismos que deberán ser entendidos en el contexto de crear las “mejores” condiciones para que el proceso sea más efectivo. Concretamente, el área correspondiente a la actual provincia del Carchi, inicialmente perteneció a Quito, “...desde la primera fijación de los términos de Quito, realizada por su cabildo el día lunes veinte y ocho de mil quinientos treinta y cinco; y, el río Carchi marcó la división con la Gobernación de Popayán” (Costales Peñaherrera, 1984:18). Esta inicial demarcación jurisdiccional se ve alterada posteriormente, como lo señala Grijalva (1993:29). “Los pueblos situados entre el Chota y el Carchi, que hasta el año de 1606 pertenecieron al Corregimiento de Otavalo, a partir del 28 de septiembre de este mismo año, quedaron sometidos a la jurisdicción de la villa de Ibarra, acontecimiento este último muy desfavorable para los indígenas³⁶”.

Bajo los rigores del proceso colonial, especialmente si tomamos en cuenta el despojo sistemático de sus tierras, así como las innumerables y agotadoras tareas que tenían que cumplir para los conquistadores, los indígenas fueron disminuyendo su número a pasos agigantados³⁷. Si toda la provincia se vio involucrada en el proceso, en algunos sitios como en las cuencas de los ríos Chota y Mira, el proceso reseñado alcanzó verdaderos tintes de crisis, como muy bien lo puntualiza Rodríguez (1994: 19 – 20): “...en la zona del valle del Chota, hacia finales del siglo XVI tiene lugar una crisis demográfica debido a que la original población indígena fue diezmada por los primeros encomenderos españoles, quienes trajeron indígenas de la sierra para sustituirlos, sin embargo, éstos tenían problemas para adaptarse y se enfermaban, morían o huían. Frente a esta situación la importación de los esclavos negros para trabajar el valle fue una alternativa que se introdujo lentamente y fue definitivamente consolidada por la Compañía de Jesús que entre los siglos XVII y XVIII construye en la cuenca de los ríos Mira y Chota los más importantes complejos cañeros de la región”.

Bien vale la pena insistir que en estas circunscripciones territoriales en épocas anteriores a la importación de los esclavos negros si existieron poblaciones indígenas. Guerrero (1996:23) manifiesta que “existen referencias históricas que dan cuenta de la existencia de pueblos indígenas en el valle del chota o coangue en el siglo XVI. Ante la llegada de los Incas, y posteriormente, de los primeros grupos de negros, los indígenas se refugiaron en las tierras que actualmente pertenecen a Pimampiro (Imbabura)”.

Con esta medida (la importación de esclavos negros), encaminada a suplir la carencia de mano de obra en la región, se inaugura una de las épocas de mayor explotación e indignidad para un conglomerado de seres humanos, quienes por muchos años se van a ver forzados a vivir dentro del criminal esquema productivo del trabajo esclavo, labor que

tuvo que desarrollarse en una región que a esa época, por sus malas condiciones naturales, fue denominada “valle de la muerte”. Pasemos revista de una crónica de la época: “Cronistas viajeros e historiadores han denominado a estos valles con duros calificativos ya que por su clima mal sano, las enfermedades, en especial el paludismo, hacían difícil la vida en ellos, es así como se los llama ‘valles de la muerte’, valles mortíferos y ‘valles sanguíneos’. Los primeros repartimientos de tierras correspondieron a soldados y conquistadores españoles” (Municipio de Mira, 1999: n/d) . En las páginas que vienen a continuación, vamos a dar cuenta de este período de la historia colonial y republicana, en lo referente a la provincia del Carchi.

Como se había señalado antes, por los abusos cometidos desde la época de la conquista, la población indígena había casi desaparecido de los territorios que hoy pertenecen a la provincia del Carchi, incluyendo las tierras bajas provinciales del valle del Chota-Mira. Entre los más afectados por este violento declive demográfico, al no contar con trabajadores, fueron los jesuitas, quienes llegaron a la villa de Ibarra en 1630, y se asentaron definitivamente en la zona en 1680 (Ibid.:26). Esta comunidad religiosa se extendió rápidamente por la cuenca del Chota³⁸, adquiriendo grandes propiedades con el objeto de cultivar productos que eran populares en España, como la uva, el olivo, la caña de azúcar y el algodón. Para estas actividades agrícolas requerían de abundante mano de obra, la cual había sido reclutada de entre los indios que trabajaban en las haciendas de la región, cosa que más de una disputa produjo, ya que, esta conducta de los jesuitas fue rechazada por los propietarios de las haciendas que se quedaban sin trabajadores para las faenas agrícolas. Precisamente, para solucionar la carencia cada vez mayor de mano de obra, por la ausencia de los indios, los jesuitas optaron por adquirir esclavos negros, asunto que requirió de una altísima inversión, ya que el precio de mercado para estos trabajadores oscilaba entre los 300 y 500 pesos (Ibid.: 26).

La población negra que llegó al valle del Chota, venía del interior de la Audiencia de Quito, o “eran importados directamente por las compañías negreras europeas” (Pezzi, 1996: 21, citando a Rosario Coronel).

Para 1680 la masiva introducción de esclavos negros al valle ya era una realidad. A este proceso se sumó otro, igualmente importante, tanto los españoles, así como los jesuitas se apropiaron de las mejores tierras de la zona, por lo cual “la microregión se convirtió en un espacio de encuentro de diferentes grupos étnicos, que dio lugar a la conformación de una estructura social y económica en donde las actividades de producción, especialmente de la caña de azúcar, descansaba sobre los hombros de los esclavos negros” (Ibid.:24). Los mecanismos utilizados para apropiarse de las tierras de los indios fueron múltiples: “ventas o remates, herencias y posesión de dominios, pleitos entre indios y españoles (siempre fueron resueltos a favor de los segundos), matrimonio entre principales, especialmente con cacicas a fin de apropiarse de sus tierras, y finalmente, las más graves, las llamadas donaciones y dotes con el objeto de apropiarse de comunidades, las cuales estaban prohibidas por la ley de indias” (Municipio de Mira, 1999:5).

La organización del trabajo esclavo en las propiedades del valle, tanto las pertenecientes a la comunidad jesuita, así como a otros dueños, se ubicó en un término medio entre el sistema de plantación, a la usanza de las grandes plantaciones de algodón en la época de la esclavitud, en el sur de los Estados Unidos, y el sistema de hacienda que se instauró como institución típica española, durante la conquista y colonia (Colmenares, 1992).

No obstante el régimen de esclavitud, con todo lo que él representó, no significó un obstáculo infranqueable para que se produzca un proceso de movilidad demográfica dentro de la microregión, así, como bien lo destaca Guerrero (1996: 34): “...con la introducción de las plantaciones

de caña , algodón, la vid, en los primeros momentos de ocupación de estos territorios, la población indígena tuvo que refugiarse en las zonas altas de Pimampiro, o bien emigrar hacia otros territorios que actualmente pertenecen a la provincia de Imbabura”. En cuanto a la población negra, ellos lograron crear mecanismos como la “cimarronería³⁹” para extenderse por San Lorenzo, Salinas y Esmeraldas. Es muy importante tomar en cuenta que, la emigración y dispersión negra se va a acentuar en las primeras décadas del siglo XX con la abolición de la ley del concertaje (Ibid.).

La introducción del trabajador esclavo “solucionó” la necesidad de mano de obra para los complejos cañeros, especialmente, pero con el advenimiento de este contingente de población “se dio lugar a un fenómeno crucial en la vida de estas regiones pues entre los siglos XVII y XVIII se constituye una nueva agrupación social con sus formas culturales, esquemas de percepción, relaciones de parentesco y formas productivas⁴⁰” (Ibid.: 44).

Las haciendas de la región se poblaron de mano de obra negra; en la memoria histórica de los moradores contemporáneos de los valles del Chota y Mira aún están presentes los nombres de algunas de estas haciendas: San Isidro, Santa Ana, Pamba Hacienda, Mascarilla, etc., pero el nombre que está impregnado en el recuerdo de las familias negras del valle, es el de la hacienda Concepción, propiedad de los jesuitas, notoria por su enorme extensión, por el muy elevado contingente de esclavos y sus familias que allí trabajaron, pero fundamentalmente por las terribles condiciones bajo las cuales se desarrolló el trabajo, en el cual estaban involucrados niños, mujeres y ancianos. Un morador de la zona, cuyos antepasados estuvieron sujetos al trabajo esclavo nos comentó que “...en aquella época había incluso grilletes... había troncos donde el peón era azotado cuando no hacía el trabajo a gusto del patrón. Habían mayordomos que tenían derecho por orden del patrón de maltratar a la gente, inclusive a su propia gente, dado el caso que algunos mayor-

domos eran negros. Desde muy joven uno era incorporado al trabajo de la hacienda aunque no lo quisiera. Las mujeres trabajaban en la casa de los patronos, ellos fingían quererlas, pero en realidad las consideraban inferiores a ellos”.

Como la naturaleza del trabajo era la esclavitud, los “ingresos” que los negros percibían por su labor, fueron simbólicos. Fuimos informados “que los peones ganaban un calé por su trabajo, después llegaron a ganar cuatro o cinco reales y lo máximo que llegaron a ganar fueron tres sucres [se refiere al siglo XX cuando ya había sido suprimida la institución de la esclavitud]. Pero cuando tenían falta, el mayordomo les descontaba. Después, aunque no era la esclavitud [se hace alusión a la época posterior al decreto de manumisión de esclavos, que en esta zona realmente no tuvo vigencia sino muchos años después], era la esclavitud, porque habían trabajos forzados en las moliendas [de caña], donde se molía de día y de noche”.

Después de un largo proceso de vivir y trabajar bajo condiciones infrahumanas, los negros de los valles del chota y mira, ya bien entrada la época republicana, alcanzan su libertad bajo la presidencia de José María Urbina, en donde se decreta la manumisión de los esclavos. Este decreto fue sancionado en la Quinta Constitución promulgada en 1854, pero este hecho fue más aparente que real, ya que, en muy poco las condiciones de trabajo de este colectivo social cambiaron, y se siguió dando la cadena de abusos de épocas pasadas, la cual duró hasta bien entrado el siglo XX. Como muy bien lo destaca Peñaherrera (2001: 16): “Abolida la esclavitud y sin leyes que los protejan y apoyen, los negros de la cuenca del Mira tuvieron una libertad de nombre, pero no de hecho. Fueron víctimas de una nueva esclavitud y explotación de los patronos, se cambió de nombres: amos – patronos, esclavos – peones, pero la situación fue la misma. Cuajara, la Concepción, Cabuyal, Chamanal, San Nicolás en Mira, entre otras, fueron los lugares en donde se siguió con los hábitos anteriores”. La presión de los negros por cambiar

esta situación fue grande, y en estos movimientos se recuerda, entre otros, el nombre de Martina Carrillo, habitante de la Concepción, bajo cuyo esfuerzo y lucha se pudo alcanzar la asignación de terrenos a los antiguos habitantes de la hacienda Concepción, y abandonar de forma definitiva su condición de esclavos.

En el análisis que hemos venido realizando, no puede dejar de mencionarse el año de 1767 en el cual la orden de los jesuitas fue expulsada de América y concomitantemente de territorio de la Real Audiencia de Quito y posterior república del Ecuador, con la consiguiente expropiación de todos sus bienes. Esta abrupta salida de los jesuitas no cambió en nada la estructura agraria de la zona. Como muy acertadamente lo comenta Colmenares (1992: 21,22): “La expropiación de los bienes de la Compañía (de los jesuitas), debió ser bienvenida por los grandes terratenientes y en ningún momento contribuyó a equilibrar la distribución de la riqueza inmueble. Antes por el contrario, fue un factor decisivo para consolidar patrones de la gran propiedad. Así, entre los múltiples ejemplos de las familias beneficiarias de los bienes de ‘Temporalidades del Colegio Máximo y de la Villa de Ibarra’ se hace referencia a la familia Gómez de la Torre, que , entre 1804 compró Chamala, Pisquer y Guaquer que habían pertenecido al colegio de Ibarra. Otro de los mayores compradores de bienes de temporalidades fueron miembros de la familia Chiriboga, don Juan Antonio Chiriboga compró la hacienda de La Concepción y sus agregadas en el valle del Chota, con más de tres cientos esclavos... en el momento de morir (1814), había redimido parte de los censos que pesaban sobre la Concepción y le había agregado dos trapiques hidráulicos. Además, había extendido los dominios de la hacienda con la compra de los hatos de Piquer, Tudeusa, Ángel y Rinconadita. Con la expulsión de los jesuitas una fuente potencial de conflictos había desaparecido, y se había reforzado de paso el latifundio tradicional”.

Los sucesos señalados, en los años siguientes ayudaron a que se concretase de forma definitiva un régimen latifundista, donde la tenen-

cia de la tierra era absolutamente asimétrica, circunstancia que fue polarizando a pasos agigantados las diferencias económicas, políticas y sociales entre quienes contaban con enormes extensiones de cultivos, así como con una mano de obra sumida en la esclavitud, y quienes estaban desprovistos prácticamente de todo. Colmenares (1992: 11, citando a Phelan), destaca que: "...la sierra permaneció virtualmente aislada del resto del mundo durante trescientos años. Detrás de la barrera protectora de los andes se consolidó una sociedad terrateniente, en la cual la propiedad de la tierra estaba concentrada en las manos de una pequeña clase de colonizadores blancos, con una dócil población indígena que proveía trabajo barato". La realidad descrita es ampliamente aplicable a la historia agraria de la Provincia del Carchi.

3.5. Epoca Republicana

Dentro de este período se contempla tanto los esfuerzos desplegados por los habitantes de lo que a futuro sería la república del Ecuador, por alcanzar su independencia de España, así como las vicisitudes que vinieron una vez instalado el estado ecuatoriano. Fue una época muy convulsionada a nivel general, de la cual, como era de esperarse, no podía estar ausente la que a posteriori se constituiría como la Provincia del Carchi.

En páginas anteriores hemos hecho referencia a la estrecha relación que históricamente se había mantenido entre los pueblos ubicados a ambas orillas del río Carchi. Esta relación nos permite referirnos a la batalla de Funes, escenificada en Pasto, provincia de Nueva Granada, como el primer enfrentamiento en Hispanoamérica entre las fuerzas que pugnaban por la independencia y quienes se fueron alineando como partidarios de la monarquía española. Precisamente ese esfuerzo libertario, concretado en la batalla de Funes, tuvo como antecedente histórico al movimiento libertario que ya había sido iniciado en Quito. Al respecto Chamorro (1986: 43), comenta: "Pasto fue la primera provincia de la Nueva

Granada que sufrió los primeros embates de los gestores de la revolución y desde el comienzo, todos, españoles asentados en Pasto, criollos, clero e indígenas que integraban la sociedad pastusa, condenaron, a través de sus gobernadores instalados en el cabildo, el movimiento revolucionario protagonizado por los quiteños”.

Por los acontecimientos que estaban sucediendo y tomando en cuenta la opinión expresada por varios grupos sociales en la ciudad de Pasto, la Junta de Quito, en su afán de ir adhiriendo y consolidando su posición frente a otras jurisdicciones territoriales, se remitió epistolarmente al cabildo de Pasto donde, entre otras cosas se le manifestaba: “que habiéndose extinguido la Junta Central de Sevilla que representaba al legítimo soberano y al encontrarse España subyugada se sentían temerosos de ser entregados a la inocua dominación francesa [se insinuaba también]...que los pastusos, teniendo en cuenta las relaciones comerciales, la dependencia legal de Pasto con el Tribunal Supremo de Justicia (La Real Audiencia), el justo aprecio de sus habitantes, acordaron sin duda preferir el unirse a Quito más bien que a Santa Fe que está a mayor distancia y nada interesa” (Ibid.:42).

Lo que estaba por detrás de esta comunicación era un afán, expresado por parte de las instituciones españolas, de consolidar territorios y coaligar personas para la defensa del régimen monárquico que había comenzado a ser cuestionado, especialmente por los movimientos independentistas que ya se habían iniciado desde Quito.

El impacto que las primeras luchas por la liberación de los españoles tuvo en lo que hoy es la provincia del Carchi fue insignificante, si lo hubo, ya que, muy astutamente, las autoridades de Pasto, a ese afán libertario le dieron un tinte de ser un movimiento antirreligioso e inclusive sacrílego, por lo tanto atentatorio contra los sagrados derechos de la religión católica, todo lo cual tuvo un efecto absolutamente negativo⁴¹. Merced a la actitud de manipulación realizada por las autoridades adictas a la corona, se logró que el pueblo pastuso incline la balanza a favor de

la causa realista y, concomitantemente de España. Desde otro punto de vista, otro de los elementos que intervino de forma negativa para que los acontecimientos libertarios llevados a cabo en Quito (Agosto de 1809) no tuvieran el respaldo popular esperado, es que, quienes se lanzaron a dicha empresa, considerando el valor y trascendencia de sus acciones, asumieron que el pueblo les iba a seguir de forma absoluta y se sumarían a la lucha, cosa que no sucedió (Ibid.). En otras palabras, no hubo un plan en el sentido estricto, que pudiera motivar a la participación generalizada de la gente. “Hubo un plan, pero no hubo preparación ni motivación dirigida hacia los sectores populares, de ahí el rechazo unánime que sufrieron los dirigentes quiteños por parte de Guayaquil, Cuenca, Pasto y Popayán. Prueba de ello es que las tropas quiteñas tuvieron escaso apoyo durante el recorrido de Quito a la provincia de los pastos, como también en la retirada; contados fueron los que se solidarizaron a la marcha...” (Ibid.: 44).

El camino hacia la independencia, pese a sus múltiples dificultades, prosiguió, y para el combate del 16 de octubre de 1809, que tuvo lugar en las breñas del Guáitara, ya se reporta la activa participación, heroicidad y el patriotismo de los combatientes tulcanes “quienes siempre fueron perseguidos por su altivez y por el patriotismo que había heredado de sus progenitores (Acosta, 1986:50).

Pese a la férrea resistencia de los soldados y autoridades realistas, las fuerzas patriotas llegan a ocupar la región de los pastos, lo cual impone el realizar una serie de cambios en el ámbito político administrativo y jurisdiccional, encaminados a facilitar el mejor funcionamiento del nuevo régimen. Al respecto Costales Peñaherrera (1984:17) acota: “La necesidad impostergable de organizar la región de Pasto y de los Pastos, recién ocupada por las fuerzas patriotas, se expresó mediante el decreto de creación de la Provincia de los Pastos, expedido en Tulcán el 12 de junio de 1822, mediante el cual se establece que el Coronel Antonio Obando actuará con residencia en Túquerres, como gobernador Militar,

con jurisdicción desde el río Mayo al norte y Tulcán al sur, incluyendo dentro de ese territorio a la ciudad de Pasto y la costa de Barbacoas”.

Las luchas por la independencia se multiplicaban. La región norte del país no estuvo ausente de ese estado de agitación. En el período que va desde 1828 hasta 1841, “Tulcán sufría las consecuencias de revoluciones intestinas que habían estallado en el sur de Colombia⁴², al principio, en la campaña de Flores, después, en las jornadas pacíficas de Pasto” (Jaramillo, 1925: 28). El costo de este estado de cosas tuvo negativas consecuencias para la región norte, como lo destaca Grijalva (1947:97, 98): “La disgregación del estado del Ecuador respecto de la Gran Colombia, creó para el pueblo de Tulcán⁴³, además de una situación penosa y de sacrificios por mucho tiempo, un modo de ser especial en sus cualidades características; la revolución de 1832, 1834 y todas las que se sucedieron no pudieron menos que ocasionarle considerables atrasos y quebrantos; desde 1834 a 1841, Tulcán fue víctima de las revoluciones colombianas, al principio, y de las campañas de Flores en las jornadas para la pacificación de Pasto”.

Con la disolución de la Gran Colombia y advenimiento de la República del Ecuador, hecho acaecido en 1830, el naciente estado vivió una serie de jornadas políticas convulsivas, donde los intereses de grupo ya comenzaban a perfilarse. Años más tarde esta conflictividad se vio polarizada con dos tendencias ideológicas diametralmente opuestas: por un lado, una posición conservadora clerical, y, por otra, una tendencia liberal, anticlerical, y que para la época era vista como progresista. Esta polaridad doctrinaria y su consecuente conflictividad en el campo de los hechos, también tuvo como escenario lo que a futuro sería la provincia del Carchi.

En medio de este estado de cosas, el 9 de abril de 1851, bajo la presidencia de José María Urbina y por decreto ejecutivo, la ciudad de Tulcán es elevada a la categoría de cabecera cantonal (Acosta Calderón, 1986; Grijalva, 1947).

El 31 de Julio de 1862 tuvo lugar un combate internacional entre las fuerzas ecuatorianas, lideradas por el propio García Moreno y las colombianas dirigidas por el caudillo granadino Julio Arboleda; dicha confrontación tuvo como escenario la propia ciudad de Tulcán. El resultado de la lucha fue ampliamente favorable a Colombia (Acosta, 1986). Este episodio histórico nefasto, ha quedado vivo en la memoria de los habitantes de esta región quienes en su imaginario lo han grabado como uno de los hechos más negativos por los que les tocó pasar a sus antepasados.

El estado de convulsión interna en el país no tenía freno. Bajo el gobierno del general Veintimilla, Juan Montalvo había sido desterrado a Ipiales, pero su actividad política no había decrecido en forma alguna, muy por el contrario, a través de sus escritos contra el dictador había elevado el nivel de simpatías por la causa liberal entre los tulcanes, producto de lo cual se perpetró una revolución contra el gobierno central. “Los tulcanes principiaron a enardecerse con los escritos de Juan Montalvo, hasta el punto de haber estallado en Tulcán una revolución en septiembre (1878) a favor de Montalvo y en contra del general Veintimilla, pero sin más resultado que el triunfo definitivo del gobierno⁴⁴ .

Como era de esperarse, los acontecimientos reseñados dejaron muchas huellas de resentimiento entre los habitantes de Tulcán, respecto del dictador Veintimilla, éste, tratándose de congraciarse con dicha población, movilizó al Congreso de la Nación, donde tenía mayoría absoluta, y dicho cuerpo colegiado “el 6 de noviembre de 1880 elevó a Tulcán a la categoría de capital de provincia, con la denominación de provincia de Veintimilla, compuesta por todos los pueblos situados en el territorio que ciñen los ríos Carchi, y Chota” (Ibid.: 56). A la naciente provincia se le había incorporado dentro de su territorio, la región de Caldera, parroquia de San Pedro de Piquer; la de Mira y la de Concep-

ción, que hasta entonces había pertenecido al cantón Ibarra (Grijalva, 1947). El nombre de la provincia de Veintimilla estuvo vigente por tres años, ya que, en 1884 a través de la Ley de División Territorial, “se le dio el nombre de provincia del Carchi, tomando su nombre del río que la limita con Colombia. Comprendía las siguientes parroquias: Tulcán, San Francisco, Huaca, San Gabriel, El Puntal, El Ángel, San Isidro, Mira, San Pedro de Piquer y la Concepción” (Del Hierro, 1926:23; Martínez, 1971).

La lucha entre conservadores y liberales alcanzó su cota más alta cuando el General Eloy Alfaro llega al poder, a tal punto que “Las poblaciones colombianas de Ipiales, Cumbal, Túquerres, Samaniego y Pasto fueron los centros principales en donde se preparaba la expedición, en las calles y plazas públicas se incitaba a la guerra contra el liberalismo del Ecuador y todo esto en nombre de la religión⁴⁵” (Mera, 1979: 96). En este estado de tensiones, varios dirigentes de la revolución liberal colombiana pasaron al Ecuador, al mismo tiempo que los conservadores ecuatorianos se trasladaron al Carchi con el fin de hacer desde allá, el consorcio político con los extranjeros. “la guerra Santa contra el gobierno liberal del Ecuador había comenzado” (Ibid.: 112).

El inevitable enfrentamiento entre los batallones contendientes es reseñado de este modo: “El 22 de enero de 1896 tuvo lugar el combate de Ipiales, en el que tomaron parte los batallones ecuatorianos Pichincha y Carchi N° 7, con el propósito de acabar o contener la invasión colombiana...Se proclamaba la invasión al Ecuador como una exteriorización de la voluntad divina ‘Dios lo quiere’. Y fueron tales los caracteres que en la frontera colombiana se le atribuyó a la invasión, que llegó a equiparársela con la guerra de las Cruzadas...Cuando los cruzados conservadores ultimaban sus preparativos para pasar al Ecuador, el coronel Ricardo Cornejo le exigió al obispo de Ibarra, González Suárez, la suma de 500 pesos para los enganchados –soldados predispuestos para todas las guerras civiles de la época, no por convic-

ción, sino por dinero–, puesto que de no cumplir con este ofrecimiento hecho por dicho caudillo conservador, general Escandón, jefe colombiano, éste amenazaba con el saqueo de la ciudad de Ibarra. Así era como se hacía la guerra santa en nombre de la Religión” (Ibid.: 114).

El combate se saldó con la “victoria” del ejército ecuatoriano después de muchas horas de lucha, en el cual perdieron la vida un incontable número de soldados de ambos bandos. Los daños materiales también habían sido cuantiosos. De ese modo la invasión había sido repelida (Acosta, 1986), pero la angustia para los familiares de los fallecidos apenas comenzaba.

En este desventurado episódico bélico de muy graves consecuencias, especialmente para la provincia del Carchi, quien en ese entonces ocupaba el Obispado de la diócesis de Ibarra, monseñor Federico González Suárez, realizó un pronunciamiento categórico relativo a la actitud del clero frente al conflicto armado: “Cooperar de un modo o de otro a la invasión colombiana, sería un crimen de Lesa Patria; y nosotros los eclesiásticos no debemos nunca sacrificar la Patria para Salvar la religión” (Araujo, 1955:2).

Pese al fanático proselitismo religioso con el que se presionaba a la población carchense, y al sinnúmero de amenazas que la gente recibía por parte del clero, parece que las ideas liberales habían calado hondo entre sus habitantes, quienes en la mayoría de los casos no hicieron caso alguno a las llamadas de sus “pastores”, a tal punto que llegó a manifestarse: “...que Tulcán era el baluarte del Liberalismo Ecuatoriano” (Periódico El Carchi, Agosto 14 de 1947). En efecto, la transformación de 1895 tuvo un eficaz y decidido apoyo entre los habitantes de esta provincia, y jefes oficiales y soldados se alistaron para luchar por las nuevas ideas que habían surgido en ese entonces.

3.6 Epoca Contemporánea

La historia de la provincia del Carchi en la época contemporánea ha estado signada por tres tendencias fundamentales: en primer lugar una situación de aislamiento, poca consolidación con el resto del territorio nacional y abandono de las autoridades estatales; en segundo lugar, la generación de una serie de hechos, con profunda repercusión en la vida provincial, promovidos por las grandes decisiones tomadas a nivel nacional, y, en tercer lugar, el acontecer de ciertos procesos que fueron generados y producidos a nivel estrictamente provincial y de los cuales se derivaron una serie de consecuencias en todos los niveles. Todos estos factores interrelacionados en unidades de tiempo y espacio han promovido la historia contemporánea provincial.

Las particularidades de la que se revistió la historia agraria provincial⁴⁶ son uno de los hechos históricos trascendentales en la vida del Carchi. Tanto en las tierras bajas ocupadas por la población negra, así como en su región fría, las familias campesinas a través de una serie de mecanismos tuvieron que disputar la tierra que desde épocas coloniales había estado en manos de pocos propietarios. En este contexto los habitantes del Carchi se adelantaron al dictamen de la Ley de Reforma Agraria promulgada en la década de los 60's, ya que, en épocas tan tempranas como 1949, los habitantes de la población de Mira solicitaron al Señor Galo Plaza Lasso, presidente de la república en esa época, la expropiación de la hacienda San Nicolás, cuya propiedad estaba en manos del terrateniente Francisco Galárraga, petición que es aceptada y resuelta mediante Acuerdo Ejecutivo del 24 de julio de 1949⁴⁷ (Archivo Municipio de Mira, 1999).

Posteriormente a través de la organización de cooperativas de campesinos que pugnaban por la adquisición de tierras, también se las adquiere, pero mediante procesos de negociación siempre mediados por el pago de sumas de dinero abonados a sus antiguos propietarios. En otras ocasiones se produjeron tomas de haciendas por parte de los campesinos sin tierra, para de esa forma forzar al antiguo propietario a negociarlas en condiciones favorables a quienes las había ocupado⁴⁸.

Finalmente esta breve reseña de la historia agraria provincial se concretiza con el proceso que se vivió por la promulgación de la Ley de Reforma Agraria (la primera y la segunda), que tuvo algún tipo de consecuencias –no las esperadas– en cuanto a la tenencia de la tierra en la provincia del Carchi. Estas reformas agrarias también trajeron algunos cambios en la región del valle Chota – Mira, en donde la repartición de las propiedades dio origen a la fundación de algunos asentamientos de negros como fue el caso de la parroquia de Concepción, para citar un solo ejemplo.

Otro de los hitos históricos muy importantes durante la época contemporánea en la provincia del Carchi fue la construcción del ferrocarril que debía unir la ciudad de Ibarra en la provincia de Imbabura, con la población de San Lorenzo en la provincia de Esmeraldas. Esta obra cuyo inicio data de los años 40's, se la terminó durante la presidencia de Camilo Ponce Enríquez (1956 – 1960). Aunque su trazado solamente pasó por contados puntos de la geografía provincial, el impulso económico que generó por los jornales que se pagaban para la construcción de la vía⁴⁹, así como la posibilidad de movilizar la producción que anteriormente no podía ser trasladada a los centros de distribución, tuvo un impacto muy significativo en la economía provincial, especialmente para la población afroserrana ya asentada en lugares como Estación Carchi, San Juan de Lachas o Río Blanco, así como para otros conglomerados sociales que fueron a colonizar distintas tierras, motivados por las facilidades y posibilidades de vida que ofrecía ese medio de transporte. La relativa bonanza económica alcanzada por esas poblaciones merced al paso del tren llegó a su fin cuando se suspendió el servicio por el mal estado de la vía, y, definitivamente, se selló la suerte de esos pobladores con la inauguración de la carretera asfaltada que va desde Ibarra hacia San Lorenzo, en un trazado diferente.

Otro de los hechos fundamentales en la historia contemporánea de la provincia del Carchi es el proceso de organización político administrativo que se ha venido dando. La erección de nuevas parro-

quias, el cambio de jurisdicción de las ya existentes, la creación de nuevos cantones, etc. etc., ha sido una constante. Estos cambios no siempre han sido realizados bajo consideraciones de justicia o argumentos de orden técnico, sino que en su mayoría han sido efectuados por razones de índole política que han estado encubriendo intereses de naturaleza económica. Las autoridades seccionales y los representantes provinciales ante el Congreso Nacional han sido los encargados del “papeleo” que ha posibilitado el que dichas transformaciones se efectúen. Una de las aspiraciones más grandes de los pequeños asentamientos es la de alcanzar la categoría de parroquia, y una vez que esto se ha conseguido, se dan todo tipo de argumentos para convertirse en cantones “independientes”. Como ya se dijo, estos cambios políticos y administrativos la mayoría de veces se “visten de clamor popular”, pero están pensados en el interés económico de unos pocos.

El proceso de colonización interna es otro de los temas que configuran la historia contemporánea de la provincia del Carchi, este afán expansivo proyectado hacia la región norte del Carchi, inicialmente fue motivado por el gobierno central, y estaba encaminado a fortalecer la frontera norte, a tal punto que la parroquia Maldonado fue creada en 1916 por el presidente Alfredo Baquerizo Moreno, después de la suscripción del tratado Andrade Betancur efectuado entre Colombia y Ecuador (Revista Horizontes n/d). Anteriormente esta jurisdicción territorial había estado en poder del estado colombiano. Las primeras expediciones para tomar posición efectiva de la zona y colonizarla se realizan en 1938 cuando “...veinte y tres obreros Vicentinos (sociedad de obreros) marchan hacia las montañas desconocidas desafiando el mal temporal, cruzan los fríos páramos hasta llegar a cumplir su propósito sin tomar en cuenta los días y riesgos ni el tiempo que iban a recorrer” (Quiroz, Luis, citado por Peñaherrera, 2001:58). Esta jornada épica aún es recordada en la provincia, de la cual se siguió un proceso de colonización hacia esa zona. El avance hacia el norte continuó, y la colonización se dirigió hacia la población de Chical⁵⁰, en donde se asentaron colonos

carchenses, pero también pobladores que habían venido desde Colombia. Este poblado tiene veinte años de antigüedad, y la primera Junta Parroquial fue erigida en 1992. Con el nuevo asentamiento colono blanco mestizo, los indígenas Awa han sido desplazados hacia la ceja de montaña. Otro asentamiento de colonos es Quindul, en donde una población mixta de ecuatorianos y colombianos han estado habitando esa zona desde hace aproximadamente setenta y cinco años⁵¹.

El proceso de colonización también se produjo con ocasión de la construcción de la vía del tren que iba hacia la población de San Lorenzo en Esmeraldas. La ocupación de Río Blanco surge precisamente de este proceso. Hasta 1950 esta área era "...una enmarañada arbolada, únicamente estaba desmontado el terraplén del ferrocarril... Río Blanco pasa a ser el lugar donde se concentraba la producción del Goaltal, Las Juntas, Gualchán y los Espejos" (Ibid.: 87). En el año de 1958, bajo la presidencia de Camilo Ponce Enríquez, Río Blanco adquiere la categoría de parroquia.

La parroquia de Jijón y Caamaño también es producto del proceso de colonización. "Este territorio perteneció en primera instancia a la parroquia de Concepción, luego pasó a formar parte de la parroquia Goaltal. En esta región se han establecido un gran número de colonos que han llegado de otras regiones del Carchi, Imbabura y del sur de Colombia" (Archivo, Municipio de Mira).

Tanto en el proceso colonizador, así como en los esfuerzos realizados para consolidar e integrar el territorio provincial al resto del país, la construcción de las carreteras ha jugado un papel fundamental. La particularidad principal en este tipo de obras fue que muchas de ellas fueron realizadas mediante el recurso de la minga. "La mayoría, casi la totalidad de las vías carrosables que unen a los pueblos de la provincia del Carchi, deben su ejecución al sacrificio de sus propios hijos" (Periódico el Carchi, 14 de agosto de 1947). Si fueron innumerables las

vías que se construyeron a través de ese arbitrio, la de mayor envergadura, sin lugar a dudas, fue la realizada en el trayecto que iba desde Ibarra hasta Tulcán, pasando por la población de El Ángel, la cual estuvo en funcionamiento hasta 1947 en que se edificó la vía por San Gabriel, obra emprendida por el Ministerio de Obras Públicas de la época. Precisamente estas construcciones realizadas a través de la minga le han valido al carchense el título de ser un “pueblo mingüero por excelencia⁵²”.

La última parte de la historia provincial está marcada por dos hechos relevantes y de gran repercusión para la vida de los habitantes del Carchi. El primer hecho es el decreto ejecutivo por el cual se extinguió la vigencia de la moneda ecuatoriana, el sucre, y ella fue reemplazada por el dólar norteamericano, proceso conocido como la “dolarización⁵³”; y el segundo, es el relacionado con todas las incidencias que se han derivado del Plan Colombia, estrategia anti subversiva llevada a cabo por el Gobierno colombiano, con el auspicio económico y logístico de los Estados Unidos.

En cuanto a la dolarización, la provincia del Carchi se ha visto seriamente afectada por cuanto, su producción agrícola, la cual mayoritariamente iba hacia Colombia, ha dejado de ser competitiva en razón de los precios. El esquema dolarizador le quita cualquier tipo de competitividad a los productos ecuatorianos, razón por la cual la desocupación en las zonas rurales se ha hecho manifiesta, es más barato comprar los productos introducidos desde Colombia, e inclusive desde Perú, que producirlos en el Ecuador. A nivel de la actividad comercial el efecto ha sido el mismo. Para los compradores colombianos, especialmente, con quienes desde épocas pasadas se mantenía un activo intercambio comercial, los precios con que se encuentran en nuestro país son “impagables”, razón por la cual la mayoría de negocios han tenido que cerrar con las consabidas consecuencias negativas que de ese hecho se derivan. Una de las actividades que también se ha visto afectada por la dolarización es la producción artesanal, la cual, a nivel de precios ya

no es un atrayente para el comprador, de allí que varios artesanos hayan dejado de elaborar sus trabajos y muchas artesanías hayan caído en desuso⁵⁴.

En relación al conflicto armado en el vecino país, y a la implementación del Plan Colombia, con todas sus consecuencias, se han producido una serie de hechos que han alterado el ritmo de vida cotidiano de los habitantes carchenses. La presencia de desplazados colombianos es una nueva realidad para los habitantes de esta provincia, y si bien ellos, generalmente no se quedan en Tulcán u otra ciudad de la provincia, hay la tendencia a endilgarles responsabilidades, especialmente a nivel delictivo, que no siempre son ciertas. En Tulcán y otras zonas de la provincia se ha creado un verdadero estado de zozobra en relación con los secuestros, los robos, las “boleteadas”⁵⁵. Sucesos que no se puede decir con certeza si son atribuibles a la insurgencia o a la delincuencia común, pero que ha afectado a la población, especialmente en niveles psicológicos, donde la “paranoia” del secuestro ya forma parte del imaginario provincial, fundamentalmente en estratos económicos pudientes. Lo curioso del caso es que en las poblaciones fronterizas como El Carmelo, Tufiño, Urbina, Chical, etc., la percepción que se tiene sobre el tema es muy distinta. Al haber sido asentamientos humanos acostumbrados al contacto con ciudadanos colombianos, con quienes muchas veces inclusive mantienen relaciones de parentesco, su presencia no rompe, en modo alguno, el ritmo de sus vidas, de allí que sean muy críticos de las noticias que se difunden desde las agencias noticiosas en el sentido del peligro que implica el visitar esas regiones. Estos habitantes ya tienen muy bien ubicadas a las personas que, desde el otro lado de la frontera, vienen al territorio ecuatoriano⁵⁶, de allí que resten importancia a su presencia. Tenemos conocimiento que en la carretera que une a las provincias del Carchi y Sucumbíos, por la región nor oriental, las cosas son distintas, especialmente por la presencia y actividades de los narcotraficantes.

No podemos dejar de mencionar, antes de cerrar este capítulo, los efectos nocivos que para los pueblos fronterizos (nos estamos refiriendo a la provincia del Carchi, de forma exclusiva), tiene el Plan Colombia, el mismo que ha cambiado radicalmente la naturaleza de las relaciones que históricamente se habían mantenido entre poblaciones limítrofes de Ecuador y Colombia. Hoy en día, la presencia de habitantes colombianos en las ciudades carchenses ya no es bienvenida. La desconfianza ha pasado a ser la característica fundamental de esas relaciones, y ello ha creado una serie de problemas. Por otro lado, las extensivas fumigaciones con elementos químicos (glifosato), llevadas a cabo por las autoridades colombianas en los corredores fronterizos, han tenido serias consecuencias tanto en la salud de los habitantes, así como en sus cultivos, y ello también ha contribuido a agravar la situación de tensión que actualmente se vive en la frontera.

²⁶ La muy agria disputa mantenida por Carlos Emilio Grijalva y Max Uhle en relación a temas de interpretación del proceso de producción cultural de los Pastos llegó a límites inadmisibles en donde la agresión personal no estuvo ausente, es un claro ejemplo de lo que venimos diciendo. Sin tomar partido por ninguno de los investigadores, se hace evidente que “cuando los argumentos de carácter científico se agotan”, cualquier otra arma puede ser esgrimida con tal de mantener el criterio personal incólume.

²⁷ La documentación y los estudios efectuados en este siglo son verdaderamente escasos, coincidiendo esta tendencia con lo que sucede a nivel nacional, en donde este siglo, pese a estar relativamente cercano a nuestros días, no registra el volumen de información que se podría esperar.

²⁸ Habrá que tomarse en cuenta que el nombre de Quillasingas, voz quichua que quiere decir “nariz de luna”, fue un calificativo creado por los incas, debido a que algunos indígenas llevaban un adorno en forma de luna colgando de su nariz. Dicho ornamento no fue utilizado por una sola parcialidad, sino que parece bastante extendido su uso a varios grupos étnicos. Probablemente este hecho es el que ha causado más de una confusión.

²⁹ En varios lugares de la provincia del Carchi se puede encontrar a personas que poseen colecciones arqueológicas particulares, donde a más de la belleza de los objetos, se destaca también el número de piezas con que cuentan dichas colecciones. Desventuradamente la mayoría de esas piezas no han sido excavadas de forma científica por personal profesional. Adicionalmente, cabe destacar también que la labor de “huaquero” sigue siendo una actividad que ocupa a varias personas, de lo que se deduce que, pese a la sistemática explotación de estos objetos de cultura material, se los sigue encontrando, debido a la riqueza extraordinaria de su producción original.

³⁰ En la parte final de este acápite se transcribirá un cuadro resumen de las distintas secuencias arqueológicas que han sido elaboradas por los arqueólogos que han trabajado en esta área y en relación a esta cultura.

- ³¹ La zona de El Ángel es un área en donde en las tumbas se ha encontrado numerosos objetos de oro, cosa que no sucede en otras regiones de la provincia. Acosta Calderón (1986: 20, citando a González Suárez) señala que: “La raza caribe, de donde proceden los aborígenes del Carchi, conocía muy bien el arte de fundir el oro, de batirlo y de reducirlo a láminas tan finas y tan delgadas como hojas de papel”.
- ³² Los bohíos eran casas de forma circular, sobre montículos de tierra. Su techo era de paja y estaba sostenido por puntales de madera levantados generalmente sobre cimientos de piedra. Los bohíos parecen ser un rasgo común en la arqueología del Carchi.
- ³³ Esta aseveración probablemente estuvo vigente a la fecha en la cual se realizaron los estudios. Hoy en día, ya no es posible mantenerla.
- ³⁴ En la cita se hace alusión a la población de El Ángel, pero el mismo proceso se puede hacer extensivo a otros cacicazgos que tuvieron que pasar por las mismas vicisitudes.
- ³⁵ Es de suponerse que a ese tiempo este asentamiento humano habrá tenido un nombre distinto, y que la denominación de El Ángel deberá haber sido puesto por los conquistadores.
- ³⁶ Mientras más cercano estaba el poder de los conquistadores, el cobro de los tributos a la población indígena era más efectivo, de allí que el paso de una jurisdicción administrativa más lejana, a una más cercana, se convertía en algo perjudicial para las poblaciones indígenas.
- ³⁷ No es una coincidencia que la población nativa en la provincia del Carchi haya desaparecido. Los indios fueron diezmados, algunos escaparon a otras regiones de la provincia de Imbabura y uno pocos se “perdieron” a través del disfraz de la aculturación, utilizada como mecanismo de supervivencia.
- ³⁸ Creemos conveniente señalar que aunque en la distribución político administrativa del Ecuador, el valle del Chota pertenece a la provincia de Imbabura, dentro de la cosmovisión de sus pobladores, ellos consideran una realidad indivisible a la unidad formada por la cuenca del chota y del mira. Esta forma de plantear el asunto se sustenta en su origen histórico común, en su etnicidad semejante, en la similitud de sus prácticas culturales, así como en la enorme interrelación social, vía parentesco, que hasta hoy día se mantiene.
- ³⁹ El Cimarrón es el negro huido. Algunos asentamientos de negros, tanto en las zonas relativamente cercanas a los valles del chota - mira, así como en la costa norte, se conformaron por familias cimarronas que escaparon de la esclavitud. El imaginario popular a estos asentamientos humanos les ha dado la característica de ser extremadamente violentos.
- ⁴⁰ Este comentario resalta la tesis planteada en este libro, en el sentido que las condiciones de naturaleza histórica van a jugar un papel trascendental en las modalidades adjetivas de las que, a posteriori, se va a revestir la Cultura Popular en la provincia del Carchi.
- ⁴¹ Se deberá tener muy en cuenta, que a esa época el poder civil y el religioso estaban absolutamente integrados dentro del régimen monárquico, de allí que, cualquier pronunciamiento oficial, como es de entenderse, iba a tener un impacto sumamente fuerte entre la gente.

- ⁴² No habrá que olvidarse que el actual territorio de la república del Ecuador, por esa época, era parte del Departamento del Sur, en consecuencia lo que sucedía en el sur de Colombia tenía una repercusión directa con lo que acontecía en el norte del Ecuador.
- ⁴³ No eran exclusivamente centrados en la ciudad de Tulcán los perjuicios que se siguieron por la agitación política vigente en esa época, sino que ellos fueron extendidos a todo el ámbito regional.
- ⁴⁴ En esta contienda bélica nace uno de los calificativos emblemáticos para los habitantes de la provincia del Carchi: “los pupos carchenses”. Respecto de la génesis de este suceso no hay unanimidad de criterios, Martínez (1972:164, 165) nos da esta información: “Los soldados de Veintimilla vestían un uniforme nuevo, confeccionado de bayeta nacional, y consistían en un pantalón color verde y una blusa azul, pero ésta era tan corta que no llegaba a la pretina del pantalón, dándole al soldado una figura estrafalaria. La señora Mercedes Landázuri, mujer de temple varonil, al verlos vestidos de esa forma los llamó **pupos** con la intención de denigrarlos sarcásticamente”. Para los profesionales del departamento de planificación del I. Municipio de Tulcán (Arquitectos Fabián Cadena, Flor María Cadena y Ramiro Almeida, comunicación personal), “Los pupos son una sub etnia de los Pastos, esa mezcla interétnica entre Tulkanazas, entre Taques, entre Paspueles, entre Tusas, es una forma de mantener jerarquías, relaciones sin confrontación armada, a través de alianzas. Los pupos le aportaron a Bolívar económicamente y participaron en la Guerra de la Independencia”. Independientemente de cuál sea la información correcta, lo que sí hay que destacar es el hecho que a nivel local y nacional, pupo es sinónimo de una persona de gran temple bravura, y valor temerario.
- ⁴⁵ Se dio el insólito caso, como lo puntualiza Mera (1979:113): “La enseñanza laica del Colegio Bolívar de Tulcán fue tachada de hereje. Desde el púlpito se impulsaba a la matanza, se dirigían cartas a los padres de familia con amenaza de excomunión para que retiraran a sus hijos del Colegio”.
- ⁴⁶ En el capítulo correspondiente a la Organización Social y Política se hace un recuento bastante pormenorizado respecto a este tema, de profunda repercusión en la vida provincial.
- ⁴⁷ Aunque dicho Decreto Ejecutivo resolvía la expropiación de la hacienda, quienes se hicieron con esas tierras tuvieron que pagar una suma de dinero para acceder a su derecho de propiedad.
- ⁴⁸ Para el anecdotario provincial está la toma de la hacienda Santa Martha, en relación con cuya ocupación se atribuyó a que ella había sido invadida por “los cubanos” (era la época de la revolución cubana). Posteriormente allí se instauró un pequeño pueblo que hasta hoy día se lo conoce como Santa Martha de Cuba.
- ⁴⁹ Aunque los jornales para trabajar en la construcción de la vía del tren eran sumamente bajos, y el trabajo era muy arduo, comparativamente con los que se pagaban por las labores agrícolas, trabajo extenuante, eran superiores, de allí que varios trabajadores optaron por enrolarse en las cuadrillas del ferrocarril.
- ⁵⁰ Asentamiento original de la etnia Awa.
- ⁵¹ Otra parroquia constituida a través del proceso de colonización es Tobar Donoso, ubicada en el límite nor occidental que divide a Ecuador y Colombia. Por problemas de orden logístico el equipo de investigación no pudo llegar a esa zona, la única manera de entrar a ella era por helicóptero, operación que requería solventar costos imposibles de pagar. Fuimos informados que en la parroquia vive una población compuesta de ecuatorianos y colombianos.

- ⁵² Sobre este tema nos referiremos en el capítulo quinto relativo a la Organización Social.
- ⁵³ Respecto a este tema en el capítulo correspondiente a la Economía, se harán ciertas particularizaciones en relación con sus efectos en varios órdenes de la vida productiva provincial.
- ⁵⁴ Sobre este fenómeno se analizará en el capítulo correspondiente a Las Artesanías.
- ⁵⁵ El boleteo es una carta que es enviada por un grupo subversivo a una persona, generalmente de altos ingresos económicos, en la cual se le conmina a pagar una cantidad de dinero mensual, para no atentar contra su seguridad.
- ⁵⁶ En estas poblaciones se hacen claras distinciones entre los guerrilleros de las FARC, FLN, Paramilitares y ejércitos regulares de Colombia y Ecuador. Respecto de las dos primeras agrupaciones su presencia no les causa el menor temor por cuanto inclusive han recibido apoyo médico de esos grupos, en varias oportunidades. A los paramilitares se les tiene mucho temor por sus acciones, y respecto de los ejércitos regulares de ambos países, se puntualizan los abusos que generalmente se cometen tomando como argumento el tema de la seguridad.

4. ECONOMIA

4.1. Aspectos Generales

El Carchi, como muchas otras regiones del Ecuador, se caracteriza por ser una provincia eminentemente agrícola, productora principalmente de papa y de leche (en la zona altoandina), así como de fréjol (en la zona cálida y cálida seca) y de ciertos frutales propios de las zonas cálida-seca y subtropical del noroccidente y suroccidente de la provincia⁵⁷. No es de extrañarse, entonces, que el 42.6% de su población económicamente activa (mayor de 12 años) se dedique a la actividad agropecuaria⁵⁸ (INEC, 2002), tanto a pequeña y mediana escala, pudiendo encontrarse también, aunque en menor medida, producción a gran escala en las pocas haciendas que quedan en la zona.

Por ello, al analizar los datos del último censo agrícola (SICA-INEC-MAG, n/d), salta a la vista que la actividad agropecuaria se constituya en la principal fuente de ingresos para la mayoría de UPA´s existentes a nivel provincial; así, de las 12.860 UPA´s⁵⁹ del Carchi, sólo 2008 unidades tienen como principal fuente de ingresos otras actividades no agropecuarias.

La característica de ser una provincia agrícola por excelencia se manifiesta también en el uso del suelo carchense. Como se detalla en la siguiente tabla (No. 1), el 59% del suelo a nivel provincial está destinado a la actividad agropecuaria, con la presencia de cultivos permanentes, transitorios, áreas cultivables en reposo, y con pastizales cultivados o naturales. Solo el 4% del suelo se lo destina a otros usos no agropecuarios.

En el restante 37% del territorio provincial se encuentra aún una importante superficie de páramos (15.096 has.) y de monte/bosque (48.699 has.).

La importancia de la agricultura se ha manifestado históricamente en el Carchi, incluso en los sectores urbanos, pues “antaño la huerta era el centro de todo, en Tulcán la vida era hacia la huerta” (Arq. Vicente Almeida, comunicación personal)⁶⁰. Con el pasar del tiempo y los procesos de modernización, en las ciudades más grandes de la provincia poco a poco se va abandonando la huerta familiar, no así en la mayoría de poblados más pequeños. Toda esta tradición agrícola, al menos en la zona altoandina, ha sido heredada de la Cultura Pasto, los antiguos pobladores del Carchi. Posteriormente, en la época de la Colonia, con la presencia de la gran hacienda la actividad agrícola se intensifica en la zona “fría”, así como en la zona cálido y cálido seco, aunque en cada caso con una producción particular que responde, entre otras cosas, a las condiciones ecológicas de cada una de ellas, como veremos más adelante.

Con la “caída” de la producción hacendaria que se experimenta en el Carchi a raíz de los años 1930 y el inicio de la fragmentación de tierras en la década de 1940 que se consolida luego a raíz de la primera Reforma Agraria (1964), la hacienda como tal no perdió terreno a nivel provincial, aunque si cambiaron las relaciones sociales de producción. Como analizaremos en el siguiente acápite, la hacienda más bien inicia un proceso de modernización ya en los años 1950⁶¹, durante el gobierno de Galo Plaza Lasso (1948-1952). Se mantiene así, a nivel provincial, la producción agropecuaria, como principal actividad económica tanto para las familias terratenientes como para las familias campesinas pequeño y mediano propietarias, tanto mestizas como afroserranas, quienes continuaron dedicándose a la agricultura principalmente, y en menor escala a la ganadería.

Con el proceso de modernización y la posterior reconversión de la

hacienda tradicional en empresas agrícolas, principalmente lecheras, de base terrateniente, la agroindustria no prosperó significativamente en la zona; tal es así que, actualmente, por ejemplo, la agroindustria lechera en el Carchi no está entre las principales actividades económicas, como lo analizaremos más adelante.

A la actividad agropecuaria, le sigue en orden de importancia la rama de servicios, en la cual se ocupa el 15.3% de la PEA provincial, seguida del comercio con el 14.4% de la PEA dedicada a esta actividad⁶² (INEC, 2002). Por lo general se trata de la comercialización de bienes y productos de primera necesidad que se realiza en las distintas ferias semanales que tienen lugar en el Carchi (Municipio de Mira, 1999), aunque también el comercio “al por mayor” es importante en la zona, sin olvidar que hasta no muchos años atrás el “contrabando” con el vecino país de Colombia constituía también una actividad económica importante para las familias de la provincia.

En lo que se refiere a la actual estructura de tenencia de la tierra, en el Carchi ésta se caracteriza por ser heterogénea. Si bien hasta mediados del siglo XX la provincia estaba dominada por la presencia de la hacienda, en la actualidad conviven la pequeña, mediana y gran propiedad. Por lo general, la pequeña propiedad está presente en las zonas habitadas por la población afroserrana, que son los sectores más empobrecidos de la provincia; mientras que la mediana propiedad se encuentra principalmente en la zona altoandina, y en las zonas de colonización mestiza. La gran propiedad se concentra fundamentalmente en la zona “fría”, en manos de las familias terratenientes locales que, luego de la “transformación rural... pasan a encabezar la modernización hacendaria” (Miño, 1985:20).

En las páginas siguientes nos detendremos brevemente en cada uno de los temas expuestos de manera general hasta aquí. Iniciaremos con la revisión de la estructura agraria provincial, luego de lo cual pasaremos al análisis de las actividades agrícola, pecuaria y comercial,

para detenernos finalmente en el tema de la pequeña industria, artesanía y agroindustria.

4.2. Estructura Agraria Provincial

4.2.1. La época hacendaria

La estructura agraria provincial debe entenderse de manera dinámica y en estrecha relación con los procesos vividos a nivel nacional a lo largo del tiempo. Como se ha dicho ya en el capítulo referido a la historia del Carchi, la conquista española marcó un cambio drástico en la estructuración social y económica del Ecuador y por consiguiente de la provincia que aquí nos ocupa. Como bien señala Miño: “la crisis de la producción minera ocurrida a comienzos del siglo XVIII y el ascenso en España de la dinastía borbónica (1700-1713) repercutieron a través de cambios significativos en las colonias españolas. El complejo hacienda-obraje⁶³ se convirtió en el núcleo fundamental de la economía serrana, creando las condiciones para el posterior desarrollo de la hacienda... [que] siguió el mismo camino que el conjunto hacendatario regional” (1985:45,60).

En la provincia, la hacienda tradicional tuvo una significativa presencia en la zona altoandina, así como en la cálida, cálido-seca. En esta última, la hacienda “jesuita” marcó la dinámica de la zona desde inicios del siglo XVIII, a partir de su importante producción cañera basada en mano de obra esclava, como veremos posteriormente. En el área altoandina o “fría”, el mayor auge de la hacienda se vive entre 1880 y 1930, luego de un largo período de estancamiento productivo durante gran parte del siglo XIX, no así en cuanto a la circulación y concentración de tierras que, para el mismo período, registra un importante dinamismo (Ibid). Esto explica el que ya desde tempranas épocas “... la organización económica y social de esta provincia [haya estado]

dominada por el latifundismo de herencia colonialista...” (Martínez, Eduardo, 1951:11).

Es importante hacer notar que, aunque la “vida” de la hacienda en la provincia del Carchi y en la sierra norte del Ecuador sigue un camino común, los procesos acaecidos en la zona altoandina o fría y en aquella cálida y cálido-seca están marcadas por ciertas especificidades socio-productivas y socio-organizativas que no hay que perder de vista, así como por ciertas determinantes ecológicas particulares que permitían emprender en tal o cual tipo de producción.

Así, por ejemplo, hasta fines del siglo XIX, en la primera zona la hacienda estaba liderada por “terratenientes tradicionales regionales” y por “terratenientes tradicionales locales”⁶⁴. La producción hacendaria en sus orígenes estuvo centrada básicamente en el cultivo de papa y cereales, incorporando posteriormente –en la República– la producción ganadera. En ambos casos la producción tenía una fuerte vinculación tanto a la demanda interna como internacional, sobre todo a partir de la década de 1870, cuando inicia la reactivación de la hacienda con las reformas y obras garcianas⁶⁵ (Miño, 1985) y luego a raíz de la década de 1920 con el advenimiento de la Primera Guerra Mundial y los cambios agrarios que experimenta el vecino país del norte⁶⁶. Son los períodos en que se experimenta un significativo incremento de la producción de legumbres, cereales, papas, y, luego, de cueros y demás derivados pecuarios a nivel hacendatario (Ibid.); y son también, los momentos en que las familias “terratenientes no tradicionales” empiezan a desplazar a los terratenientes tradicionales locales y regionales, mediante, por ejemplo, la compra de sus tierras. Un caso muy representativo es la transacción que, en este sentido, se hizo con la hacienda La Rinconada (cantón El Ángel) que, a decir de una de las parientes de los últimos propietarios de la misma, “era una hacienda agrícola y ganadera, (que) lindaba con Esmeraldas y Colombia”. De la misma manera compran las haciendas La Rinconadita, Chavayán y otras que estaban en manos de familias terratenientes tradicionales locales (Ibid). Estos últimos, sin embargo también se fortalecen frente a

los terratenientes tradicionales regionales pues compran las haciendas Ingueza e Ishpingo; proceso que se consolidará años más tarde.

A diferencia de lo que sucedía en la hacienda cañera de la zona cálida y cálida seca (que veremos en breve), en la hacienda tradicional de la zona altoandina, que guarda las mismas características que el sistema hacendatario tradicional de la sierra, predominaba la familia terrateniente “la misma que se abastecía de fuerza de trabajo mediante la absorción de rentas de trabajo que le proporcionaban los campesinos que usufructuaban parte de sus recursos. De éstos, los más importantes eran los *huasipungueros*...” (Velasco, 1983:45), o mejor dicho, las familias huasipungueras pues en muchas ocasiones, tal como nos relató un antiguo escribiente de hacienda del sector de El Ángel, “... la familia entera le ayudaba a trabajar; a cambio, la familia vivía dentro del huasipungo” (comunicación personal). Además era común que las mujeres campesinas se encarguen del trabajo doméstico de la “casa de hacienda”, a más del cuidado de su propia familia y del trabajo agrícola que hacía tanto para la hacienda como en el huasipungo.

Por su parte, en la zona cálida y cálida-seca, que se extiende principalmente por la Cuenca del río Mira y la Cuenca del Valle del Chota (que conforman una microregión), el sistema hacendatario se consolida “... sobre todo, a raíz del control de... tierras por parte de los jesuitas...” (Guerrero, 1996: 26), hecho que se da desde fines del siglo XVII, quienes desplazaron a la población aborígen local que habitaba esas tierras⁶⁷ y se dedicaba a la producción de coca y algodón. Con el asentamiento de los jesuitas en esta microregión, se instaura la hacienda cañera bajo relaciones esclavistas de producción (Miño, 1985:60); la población negra es introducida en la zona, en calidad de esclavos, desde inicios del XVII por parte de esta orden religiosa y llega a sustituir a la población aborígen, hasta entonces principal fuerza de trabajo del lugar. Para finales del XVII los jesuitas son dueños prácticamente de todas las tierras productivas de esta microregión; según Guerrero hasta mediados del XVIII

“... habían pasado a poder de los jesuitas alrededor de siete haciendas: Carpuela, Caldera y Chalguyaco en el valle del Chota y **Santa Lucía, Chamanal, La Concepción**⁶⁸ y **Cuajara** en el (valle) del Mira” (1996:25), provincia del Carchi. Como dijimos antes, todas éstas estaban dedicadas al cultivo de la caña de azúcar, producto destinado principalmente a la producción de panela y de aguardiente, pero cabe resaltar que dichas haciendas mantenían también cultivos secundarios como el fréjol, el maíz y las papas, utilizados básicamente para la alimentación de los esclavos, pues en su mayoría, eran haciendas que controlaban más de un piso ecológico. Era común que estas tierras ocuparan los “pisos del valle” (entre 1500-1800 msnm) en los que se cultivaba la caña, y, los pisos intermedios (2000-3000 msnm), aptos para la producción de cereales (Rodríguez, 1994).

El aprovechamiento de mano de obra esclava en la zona cálida y cálida-seca (cuenca del Mira) se extendió hasta mediados del siglo XIX, incluso a pesar de la expulsión de los jesuitas (en 1767) y de la consiguiente expropiación y fragmentación de los complejos cañeros hasta entonces en manos de esta Orden Religiosa. Gran parte de estas tierras pasan a manos de familias terratenientes regionales y locales, sin embargo, el sistema esclavista continúa, convirtiéndose en uno de los principales motores de la consolidación del latifundio tradicional en la zona, en manos de familias particulares. Según algunos autores (Coronel, 1991, Colmenares, 1992), entre 1784 y 1802, se rematan, por ejemplo las haciendas de Chamanal, Pisquer, Guaquer y Santa Lucía, que son compradas por Francisco Gómez de la Torre; así La Concepción y sus agregados en el valle del Chota, adquirida por Juan Chiriboga. Son complejos hacendatarios que siguen dedicados a la producción de caña bajo relaciones esclavistas de producción. Es en 1851 que el entonces presidente del Ecuador, José María Urbina, decreta la liberación de la población esclava⁶⁹, con lo cual se da inicio a nuevas formas de explotación de la población afroserrana, a través de la instauración de relaciones serviles de producción. Como bien señala Rodríguez, “...

durante el siglo 19 y las primeras décadas del 20... el sistema productivo del Valle del Chota – Mira... basaba su producción en la extracción de renta en trabajo proveniente de huasipungueros que a cambio de la asignación de un lote de terreno trabajaban cuatro o cinco días en la producción hacendaria” (1994:45).

Como lo recuerda un ex huasipunguero de la hacienda de Mascari-lla, cantón Mira, “... nosotros éramos peones, se puede decir esclavo, los patrones ordenaban a los mayordomos qué trabajo pueden hacer, los mayordomos ya eran como que ellos eran dueños, nosotros éramo al mando d’ellos... hasta yo me llegué a ser fueteadado de los mayordomos...”. Al igual que en la zona altoandina, las mujeres negras también cumplían un rol muy importante en la producción de la hacienda; mientras los hombres eran los encargados de “picar la caña” (cortar) con machete, “las mujeres vuelta iban limpiando la paja con todo cogollo [porque] aquí al trapiche venía con todo cogollo y de ahí descogollaba, más hombres descogollaban... y daban al ganado... las mujeres eran más a la limpia con machete o con la mano la paja seca”, según manifiesta el mismo informante. Igualmente, una vez que estaba lista la panela – preparada por los varones– ellas se encargaban de envolverlas con hojas de plátano; también eran “paleras”⁷⁰ igual que los hombres, en las limpieas de las acequias.

Se evidencia así que hombres y mujeres eran una importante fuerza de trabajo en el sistema hacendatario de las zonas altoandina y cálida, cálida-seca del Carchi; y que constituyeron el motor del auge y expansión de la misma hasta la década de 1930, época en que la hacienda tradicional serrana ingresa en un período de estancamiento y crisis de sobre producción debido, principalmente, a la depresión económica internacional (1931) y a la consiguiente baja de la demanda internacional por la producción hacendaria tanto agrícola como pecuaria y sus derivados (Miño, 1985). Esta situación se mantiene durante los años 1940, período en el que la hacienda carchense inicia un proceso de fragmentación y parcelación que, más adelante, se consolidará con la intervención del

IERAC y el reparto agrario a partir de la primera reforma agraria (1964). De este y otros temas nos ocuparemos en el siguiente acápite.

4.2.2. Reparto de tierras y modernización de la hacienda

A diferencia de otras provincias de la sierra ecuatoriana, en el Carchi, la transformación de la estructura agraria comienza bastante temprano. Ya en la década de 1940 inicia el proceso de fragmentación y parcelación de la hacienda terrateniente en las zonas altoandina y cálida, cálida-seca de la provincia; y, en los años 1950, la modernización de las haciendas que quedaron luego de la primera entrega de tierras.

En relación al proceso de **desintegración de la gran hacienda**, cabe mencionar que varios fueron los factores que incidieron en ello. Uno de los principales, fue la creciente presión de la población campesina sobre las tierras de los latifundios que inicia ya en los años 1940; el sector rural empieza, a finales de la década, a organizarse en cooperativas agrícolas (en la zona altoandina) y en sindicatos campesinos⁷¹ (zona cálida, cálida-seca) para luchar por el acceso a la tierra⁷². Frente a esta presión social, las familias terratenientes empiezan a dar en herencia sus tierras y/o a venderlas, como estrategia de repliegue y de defensa de sus haciendas (segundo factor). Como dice Miño (1985) esta división de la hacienda tradicional por compra-venta y por herencia hace más difícil el proceso de parcelación de la misma a favor de la población campesina, debido a la existencia de varios propietarios; no obstante ello, la entrega de las tierras de hacienda a las familias campesinas era para entonces un proceso inevitable. Otro factor que incide en el empequeñecimiento de la gran hacienda del Carchi es el apoyo que da el gobierno de Galo Plaza (1948-1952) “a los pobladores de Mira⁷³, para la parcelación del extenso latifundio San Nicolás... [esto] significó la pauta general de lo que sería el proceso de reforma agraria” (Ibid.:110). Este “apoyo” de entrega anticipada de huasipungos en la provincia está en estrecha relación a los intereses del sistema capitalista que en el Ecuador cobra auge desde la década de 1950⁷⁴ y que incidirá directamente en la dinámica de la hacienda serrana.

Cabe anotar que en términos generales, el proceso de fragmentación y parcelación tanto en la zona altoandina como en la cálida, cálida-seca, se dio en términos pacíficos. Frente a la presión de las familias campesinas y a pesar de las estrategias de repliegue desplegadas por los terratenientes, estos últimos acceden a vender parte de sus tierras a las cooperativas y sindicatos; esta es la razón por la cual en el Carchi se registra una entrega anticipada de huasipungos en porcentajes elevados (Ibid). Sin embargo, se registran también contados casos en los cuales la entrega de tierras a las familias campesinas fue más bien conflictiva; un claro ejemplo de ello es el proceso vivido en la hacienda de Caldera (zona cálida, cantón Bolívar). Rodríguez reporta que en los años 1950 estalla en aquella hacienda un gran conflicto que, desde años atrás, ya se veía venir pues los y las trabajadoras se organizan y demandan “... *el pago de haberes y la entrega de huasipungos. Los dueños... no aceptan estas exigencias y se declara una huelga que dura ocho meses. Al final de ésta, ... se entregan algunos huasipungos...*” (1994:51), pero la presión de las familias trabajadoras continuaba, por lo cual los dueños de La Caldera desarrollan, años más tarde, una doble estrategia de entrega de tierras que fue en perjuicio de los campesinas que trabajaban en la hacienda. Estos últimos son desalojados del centro de Caldera hacia el sector de San Francisco, donde se ubica el actual poblado, mientras que los dueños venden lotes de las mejores tierras a población blanco-mestiza proveniente de Pimampiro y de otros sectores del Carchi; de esta manera la población afroserrana, ex trabajadora de esta hacienda, sólo logran acceder a pequeñas extensiones de tierra ubicadas junto al río (Ibid), lo cual pone en riesgo permanente la sobrevivencia de esta población, debido a las permanentes crecidas del mismo.

La parcelación y fragmentación de la hacienda tradicional carchense continúa durante toda la década de 1950 y se consolida a partir de 1964, con la promulgación de la primera reforma agraria, y la intervención directa del Estado Ecuatoriano, a través del Instituto Ecuatoriano de

Reforma Agraria y Colonización (IERAC). En la zona cálida, cálida-seca, por ejemplo, se terminó de parcelar las haciendas de la Concepción, Mascarilla, San Vicente de Pusir, entre otras, hasta que en 1970 el sistema hacendatario está disuelto y se conforman las pequeñas y medianas propiedades (Rodríguez, 1994) y los “poblados nucleares alrededor de las casas que antiguamente pertenecieron a las haciendas” (Guerrero, 1996:29). En la zona altoandina o fría, el proceso de reparto agrario continuó también luego de los años 1960, aunque sin que esto signifique la desintegración total de las haciendas; durante ese período, por ejemplo, se entregan tierras de Ingueza, Ishpingo (cantón El Ángel), la Cofradía, San Joaquín, Yalquer (sector de Julio Andrade), y otras ubicadas en los distintos cantones de la zona “fría”.

Junto al proceso de desintegración de la hacienda tradicional, en los años 1950 se inicia en el Carchi un importante camino hacia la **modernización de la hacienda** “al compás de las transformaciones ocurridas en el país” (Miño, 1985:57-58) y con el impulso que, a este proceso, dio el gobierno de Galo Plaza valiéndose del Servicio Cooperativo Interamericano de Agricultura. El inicio de la modernización del sistema hacendatario carchense implicó, fundamentalmente, una reconversión paulatina hacia la agroempresa lechera, basada en una producción mecanizada y en el trabajo asalariado de los para entonces “peones libres”, en lo que respecta a la zona altoandina. En un inicio, la hacienda lechera no se capitaliza totalmente, manteniéndose aún ciertos rasgos de relaciones precapitalistas en su dinámica (Ibid); esta agroempresa de base terrateniente se consolida más bien hacia finales de la década de 1970, luego de la segunda reforma agraria (1974)⁷⁵, aunque no con mucho éxito (Borja, 1988); en la zona actualmente apenas existen contadas industrias lecheras, como se verá en acápite posteriores.

En lo que respecta a la zona cálida, cálida-seca, el proceso de modernización de la hacienda se da más bien luego de la reforma agraria. Hasta entonces, seguía prevaleciendo en la zona la hacienda cañera⁷⁶ en menor extensión y en manos de familias terratenientes locales

tradicionales o no; su producción se destinaba principalmente al Ingenio Azucarero del Norte (IANCEM), que nace a inicios de los años 1960 por iniciativa de la Caja del Seguro (dueña a su vez de la hacienda Tababuela), y que se constituye posteriormente en la agroindustria más importante de los valles del Chota y Mira, a la cual actualmente están vinculadas las familias pequeño y mediano productoras de la zona. Sin embargo, la hacienda cañera entra en crisis tanto por el proceso de reparto agrario y fragmentación de sus tierras, que se consolida en la zona luego de 1964 y la intervención directa del estado ecuatoriano en este proceso, pero también por el mercado y la crisis del ingenio azucarero, que se da, aproximadamente, en 1970 (Guerrero, 1996 y 1997). La hacienda cañera es desplazada, entonces, por las fincas que surgen “vía herencia de tierras” de tales haciendas, o por las particiones que se hizo de las mismas entre las familias ex trabajadoras, transitando así al cultivo de nuevos productos agrícolas más comerciales como tomate riñón y fréjol, mientras que las pocas haciendas que subsisten en la microregión del Chota - Mira siguen ligadas a la agroindustria y se dedican ya sea al cultivo de caña para la producción de alcohol o a la producción de espárragos (Guerrero, 1996).

Las transformaciones que se dan en el sistema hacendatario de la provincia (desintegración de la hacienda tradicional, surgimiento de las empresas agrícolas), en concordancia con la dinámica del país, generaron cambios en el estatus de las familias ex trabajadoras de las haciendas, quienes pasaron de ser huasipungueras a constituirse en familias campesinas parcelarias, así como en la estructura de la tenencia de la tierra a nivel provincial. En el siguiente acápite analizaremos este tema.

4.2.3. Actual estructura de la tenencia de la tierra

Si bien los procesos de fragmentación de la hacienda tradicional carchense por presión campesina y, posteriormente, por la intervención estatal, a través de la promulgación y aplicación de la ley de reforma

agraria, permitió a las familias campesinas de las zonas altoandina y cálida, cálida-seca a acceder a un pedazo de tierra y pasar a ser trabajadores autónomos, la cantidad que se les entregó de este recurso fue mínima. La desintegración de la gran hacienda estuvo atravesada también por los procesos de partición por compra-venta y por herencia, a más de la entrega de tierras de hacienda a las familias de ex trabajadores. Esto dio como resultado el que, en el Carchi, se conformara una heterogénea estructura de tenencia de tierras; de allí que hoy en día, en la provincia, convivan la pequeña, mediana y gran propiedad en las dos zonas antes mencionadas, y, la pequeña y mediana propiedad en las zonas de colonización de influencia mestiza y afroserrana.

Al analizar la situación en la **zona altoandina o fría** se aprecia que al interior de ésta, la estructura de tenencia difiere de un sector a otro, de tal suerte que encontramos lugares en donde aún predomina la hacienda aunque existe también la pequeña y mediana propiedad; es el caso de Tufiño, en el cantón Tulcán (Lehman, n/d:17).

En los cantones de Montúfar, Huaca, El Ángel y Tulcán persisten también importantes latifundios, aunque ya no en sus extensiones originales, pues una buena parte de estas tierras está hoy en manos de las familias exhuasipungueras. En Tulcán, por ejemplo, existen aún haciendas con superficies de terreno que oscilan entre las 400 y las 500 has., y con tradición “papera” aunque también se encuentra en ellas grandes extensiones de pastizales; sin embargo, el promedio de tierras que controlan las familias campesinas del lugar es de 7 has (Gustavo Lucero, comunicación personal). Algo similar sucede en el cantón Huaca, en donde mayoritariamente existen pequeños y medianos propietarios, sin embargo las pocas haciendas que quedan en el lugar controlan las mejores tierras, a decir de un poblador del cantón, miembro de una de las cooperativas agrícolas que se conformó en los años 1960 para acceder a la tierra.

En el cantón Montúfar la pequeña y mediana propiedad convive con las haciendas que han sobrevivido al proceso de fragmentación, sus extensiones actualmente no sobrepasan las 80 has y son de propiedad de familias carchenses, entre las principales haciendas del sector están La Bretaña, El Carmen, Chitán de Navarrete, El Salado (Pedro Ortega, comunicación personal) dedicadas –muchas de ellas– a la crianza de ganado lechero, fundamentalmente (Washington Avalos, comunicación personal).

Lo propio sucede en el cantón Espejo, lugar en el que la presencia del minifundio es significativa, pues como nos relató un informante del lugar, luego de la afectación que hiciera el IERAC a las haciendas del lugar, las familias socias de las cooperativas agrícolas “trabajaban en mancomún hasta pagar el último centavo del valor de la hacienda. Una vez que pagaron... ahí si ya se repartieron la tierra y el ganado... todito se parceló... no quedó tierras comunales...”, aunque si se conservan, a decir del mismo informante, “una que otra hacienda... pero más las haciendas de ganadería, por la leche...”; entre ellas están la hacienda de la Rinconada, la Rinconadita, Ishpingo, Chabayán, Puchués.

Un aspecto que hay que resaltar es que, si bien las familias campesinas accedieron a un pedazo de tierra y se erigieron como trabajadores autónomos, por lo general, la tierra que se les entregó no fue la de mejor calidad; al contrario, las tierras más fértiles y productivas por lo general quedaron en manos de las y los hacendados. Los exhuasipungueros fueron reubicados en sectores donde las condiciones son totalmente adversas e improductivas (Ortiz Crespo: 1983), limitando así las condiciones de producción y reproducción de las familias campesinas pequeño propietarias (Miño, 1985). Varias de éstas ahora se emplean como jornaleros/as en las haciendas aledañas, en las épocas “pico” de siembra y cosecha; otras tantas deben encontrar otras formas de sobrevivir pues las oportunidades de empleo que actualmente ofrece la hacienda son

mínimas –no requieren mucha mano de obra ya que están tecnificadas o su producción ha ido disminuyendo debido a “factores internos como externos, como la falta de mercados permanentes para la producción hacendaria” (Ibid:110)- y más recientemente como resultado de la dolarización y del Plan Colombia, porque estas familias campesinas locales encuentran fuerte competencia con los trabajadores colombianos, quienes ofrecen su fuerza de trabajo en la provincia a costos mucho más bajos por jornadas más largas. El hecho es que una vez más el sector campesino, incluyendo al trabajador agrícola hombre y mujer del vecino país de Colombia, resulta ser el menos favorecido.

En la **zona cálida, cálida-seca** la situación no difiere significativamente; aunque predomina el minifundio, allí coexisten con las pequeñas parcelas de exhuasipungueros o de familias campesinas que accedieron a la tierra a través de procesos organizativos, las haciendas y fincas cañeras y aquellas dedicadas al monocultivo de otros productos (Guerrero, 1996), con lo cual en la zona se ha conformado una importante diversidad social y económica, al igual que en el caso anterior. Según Guerrero (Ibid) en esta zona se encuentran tres estratos claramente diferenciados⁷⁷: Uno conformado por familias con importantes extensiones de terreno, como es el caso de las haciendas San Rafael (80 hectáreas), Garbanzal (80 has., aproximadamente), Tatupiz (más de 100 has.) y Chamanal; todas ellas destinadas aún al cultivo de caña de azúcar como actividad principal. En este grupo se encuentran también algunas agroempresas que combinan el cultivo de espárragos con caña, entre ellas están la hacienda El Cabuyal (con 320 has.), Santa Ana (con 1200 has.) y La Loma (50 has.). Un segundo estrato lo conforman las familias mediano propietarias; este grupo está constituido por miembros de las mismas comunidades quienes por compra o asignación de tierras han accedido a extensiones entre 5 y 15 has, en éste se incluyen también propietarios mestizos provenientes de Pimampiro (Imbabura) y otras zonas del Carchi, como es el caso de Tumbatú y Pusir. Las familias campesinas exhuasipungueras conforman el tercer grupo social, junto

con aquellos campesinos que compraron sus tierras a partir de instancias organizativas; por lo general son familias afroserranas pequeño-propietarias cuyos terrenos, en el mejor de los casos, no exceden las 5 hectáreas, aunque se encuentra un importante porcentaje de familias que solo cuenta con media ha. En este grupo están también los “sin tierra”. En la tabla siguiente (Cuadro 4) presentamos un resumen de la situación para la zona cálida, cálida- seca.

Las familias campesinas pequeño propietarias dependen de la tierra para sobrevivir, pues este recurso “constituye la principal fuente de ingresos y ocupación para los pobladores de esta zona” (Rodríguez, 1994: 23). Hoy en día enfrentan una difícil situación, ya que se ven en la necesidad de subdividir sus terrenos para dárselos en herencia a sus hijos que están en edad de constituir sus propios hogares; como señaló un informante de la Concepción, “las tierras generalmente pertenecen a los mayores, la gente joven no tienen ni recursos para comprarlas”. Esto hace que en la zona “exista presión sobre la tierra, lo cual es particularmente crítico en comunidades como Mascarilla, Piquiucho, Caldera” (Ibid: 54).

Frente a esta realidad las familias afroserranas han desarrollado diversos mecanismos de **acceso a la tierra** que trascienden los procesos de “compra-venta” u otras formas legales; son mecanismos que más bien “se basan en acuerdos verbales que se guían por la costumbre y las regularidades de la vida campesina” (Ibid.:119), como son la “entrega de la raya”⁷⁹, las siembras “al partir”, acuerdos verbales de “arrendamiento”. La siembra al partir consiste en que la una parte pone el terreno y la otra el trabajo, mientras que los insumos son objeto de negociación; el producto de la cosecha se repartirá en porciones iguales entre las partes intervinientes; son acuerdos atravesados por relaciones de parentesco y de confianza mutua. El arrendamiento, como su nombre lo indica, consiste en dar en usufructo un pedazo de terreno por un tiempo específico a cambio de una suma de dinero, es un acuerdo verbal y que se hace sobre todo por parte de aquellas familias que disponen de más

tierra (Ibid.: 120-121).

Al igual que sucedió en la zona altoandina, en ésta también las familias campesinas accedieron a tierras no muy fértiles o sujetos a continuas inundaciones, como nos dijo un informante de Mascarilla “los terrenos eran puro monte, piedras, con muchos deslaves... teníamos problemas con el agua, la acequia estaba abandonada”.

La mala calidad de los terrenos a los que accedieron las familias campesinas, junto a la escasez del recurso, dio paso a que éstas buscaran otras estrategias de acceso a la tierra; varias optaron por la migración hacia otros sectores de la provincia, como son las **zonas subtropicales del nor y sur occidente y del suroriente**. Como hemos referido en el capítulo segundo, éstas son zonas de colonización de influencia afroserrana (la zona suroccidental) y mestiza (noroccidental y suroriental), ocupadas durante los años 1990. Allí la propiedad es dispersa y oscila entre 20 y 30 has repartidas en diversas parcelas, aunque también se encuentran pequeñas propiedades entre 3 y 4 has (Gustavo Lucero, comunicación personal). Son zonas dedicadas a la explotación de madera y a la agricultura de subsistencia.

La tradición agrícola de la provincia, la heterogeneidad en la estructura de la tenencia de tierra y en los estratos sociales que el proceso de fragmentación de la hacienda tradicional ha dado como resultado, y la diversidad cultural y de condiciones ecológicas de las diferentes zonas que ha ocupado la población del Carchi, marcarán la dinámica de los distintos sistemas productivos que las familias carchenses han desarrollado, tal como analizaremos en las siguientes páginas.

4.2. Producción Agrícola

La actividad agrícola es la principal fuente de vida de la provincia; ésta es muy rica y variada, gracias a la diversidad de pisos ecológicos

que se encuentran dentro del territorio carchense, lo que ha permitido que la producción agrícola se extienda desde los 1.200 msnm hasta aproximadamente los 3.600 msnm⁸⁰. En términos generales y como hemos dicho reiteradamente, en la provincia podemos encontrar tres zonas socio-productivas claramente definidas, cada una de ellas especializada en el cultivo de especies propias de los climas fríos, cálido y subtropical, según el caso.

4.2.1. La agricultura en la zona altoandina o fría

El cultivo de la **papa** es la actividad agrícola principal que se lleva adelante en esta zona, tanto por las familias campesinas mediano y pequeño propietarias, como en las tierras de hacienda. Actualmente, la superficie total provincial destinada al cultivo de este producto es de 6.500 has, distribuidas entre los seis cantones que la conforman, pues esta actividad se extiende desde los 2800 msnm hasta los 3200 msnm. Sin embargo, es importante anotar que los principales sectores “paperos” del Carchi son los cantones Espejo, Montúfar, Huaca y la zona “fría”⁸¹ de Tulcán (www.sica.gov.ec), en los cuales se encuentra abundante tierra negra y arcillosa, que constituyen los suelos más propicios para este y otro tipo de cultivos (Washington Ávalos, comunicación personal).

Ocho son las variedades de papa más comunes en la zona; a saber: roja o “cahuila”, uva, esperanza, capiro, san jorge, gabriela, superchola y parda; varias de las cuales, desde tiempo atrás, se comercializa con el vecino país del norte. Empero, a raíz de la dolarización y de la caída de la demanda de este producto en el mercado colombiano⁸², la producción de la papa en el Carchi ha experimentado significativas bajas, generando importantes pérdidas a las familias carchenses dedicadas a esta actividad. Como nos relató un informante de Julio Andrade: “la papa (aquí) era como decir el banano en la costa, precios buenos, en cambio ahora... precios de a tres, dos y un dólar... no nos alcanza, por eso yo

no siembro más, sino que doy el terreno para que siembre (otra persona) y me den una señalada (una parte del cultivo)...”. Quienes aún se arriesgan a seguir cultivando este producto –que son la mayoría⁸³– siembran como mínimo veinte quintales (los pequeño-productores), pero las familias más pudientes siembran entre quinientos y mil quintales.

Esta caída de la papa se expresa claramente en los datos arrojados por el proyecto SICA/MAG, en el que se hace un análisis comparativo de la superficie cosechada de papa en la provincia entre 1995 y 2003. Según sus resultados, entre 1995 y 1998 la superficie destinada a este cultivo cae de 15.350 has a 10.870 has, registrándose una pequeña alza para 1999, época en que se llega a 11.460 has de cultivo de papa. Para el 2000, la extensión para el cultivo de este producto no rebasa las 9.900 has, época desde la cual se registra una continua baja hasta llegar a las 6500 has para el 2003 (www.sica.gov.ec).

Frente a esta crisis de la papa más tradicional, en los últimos años, algunas familias hacendadas han logrado conseguir licencias para el cultivo de otras variedades (con semilla foránea), como la “fri-papa”, que son variedades especiales para el uso de la industria alimenticia (Pedro Ortega, comunicación personal). Aún no se conoce los efectos de estos cultivos en las demás variedades y en general en la actividad agrícola, sin embargo, nos aventuramos a decir que, como las cantidades requeridas deben ser grandes, estos productores deben estar acudiendo al monocultivo, a la producción intensiva y al uso indiscriminado de agroquímicos, todo lo cual, de no tomarse los correctivos necesarios, repercutirá negativamente en la salud ambiental y humana.

Aunque la papa siempre ha sido el producto emblemático de esta zona y de la provincia en general, de allí que se le ha conocido como la “región papera del Ecuador”, en la zona altoandina se cultivan además otros productos, principalmente granos y cereales, de importancia no solo para el mercado sino también para el sustento familiar. Entre ellos

están el **maíz** y el **trigo** que se producen básicamente en Julio Andrade, Bolívar y El Ángel; según información del último censo agrario nacional, en la actualidad existe una superficie total de 3793 has. sembradas con maíz, y no más de 750 has. con trigo. Antaño este último producto era muy significativo sobre todo en la zona de El Ángel, al punto que se celebraba la “fiesta del trigo”, según nos reportó un informante del lugar; hoy en día, sin embargo, se siembra poco porque su producción es cara y no siempre pagan lo justo⁸⁴. Aunque la generalidad de productores ya no se rige por el ciclo lunar para el cultivo de sus productos, encontramos en la zona algunos campesinos que si lo hacen, sobre todo para el cultivo del maíz. Al respecto el señor Pedro Ortega de Cristóbal Colón, nos informó que “no se debe sembrar maíz en luna llena, porque se lo come la yapa (gusano). En luna creciente se debe sembrar y deshierbar para que crezca bien. Cuando la luna merma (mengua) o es noche oscura se siembran las hortalizas para que no enfloren... las flores es al contrario, se siembra en luna llena”.

Otro producto tradicional de la zona y que continúa sembrándose en estos días es la **cebada**; se la encuentra también en Julio Andrade, Bolívar y El Ángel. En total el número de hectáreas destinadas a este cultivo es de 2205 (www.sica.gov.ec).

Todos estos productos, y otros como las habas, los mellocos, las ocas que “antes se daba de todo y harto”, a decir de una anciana de Julio Andrade, se vendían a negociantes que recogían el producto de la misma hacienda para llevarlos a Quito y Colombia. Hoy se los destina básicamente al autoconsumo y en menor cantidad al mercado interno, junto con otros cultivos como la **arveja**, la **lenteja** y la **cebolla**, esta última introducida recientemente en Bolívar.

“Pero ahora la agricultura no vale nada”, es la frase más común y que expresa el sentimiento generalizado de las familias campesinas de la zona “fría”. Los insumos se han encarecido, la demanda en los

mercados ha disminuido, los precios de los productos han caído; en definitiva las y los campesinos deben trabajar a “pérdida” o acudir, como lo hacen en esta zona, a otras estrategias productivas, como son el **trabajo al partir** arreglo en el cual la una parte pone el terreno y la otra el trabajo y las semillas, asegurándose así todos los involucrados una porción del producto cultivado. Entre las familias campesinas mejor acomodadas, se recurre también a la práctica del **día prestado** (Lehman:n/d) o conocido más comúnmente como el “presta manos”; esto consiste en que una familia o individuo va a trabajar a la parcela de otra familia, por ejemplo en el día de cosecha, jornada de trabajo que deberá ser “devuelta” por la familia beneficiada cuando la primera así lo requiera; este trabajo se puede devolver con el trabajo personal o con “peón asalariado” (Ibid). Esta es una práctica que poco a poco se está abandonando en la zona a decir de varios informantes.

Otro factor que ha incidido negativamente en la productividad de la zona es el agotamiento del suelo por el uso y abuso de tecnologías agresivas, que han desplazado a las prácticas más tradicionales. Como nos decía un antiguo trabajador de hacienda en El Ángel, “antiguamente la tierra era buena para la agricultura,... ahora que es necesario usar los químicos”; para lograr una buena producción de papas, por ejemplo, se hace entre quince y dieciocho aplicaciones de fertilizantes químicos, que por lo general son de las franjas rojas y tomates⁸⁵ (Gustavo Lucero, comunicación personal).

Hoy en día, en las prácticas agrícolas de la zona se utiliza maquinaria pesada (tractor) y se ara a favor de la pendiente, lo cual provoca deslizamientos y erosión. Se ha desechado el arado de bueyes con la yunta, no hay rotación de cultivos, ni uso de abono orgánico, como tampoco un sistema de recuperación de suelos. Tampoco se respeta el ciclo lunar para la producción agrícola en la generalidad de los casos, a diferencia de años anteriores en que había ciclos marcados para cada producto. Un informante de Cristóbal Colón recuerda que “el maíz se

sembraba en septiembre, los choclos se cosechaban para Semana Santa. El haba se cultivaba en invierno porque necesitaba lluvia...”. Lo propio era con la papa, que se la sembraba en invierno y la preparación del suelo demoraba un par de meses. Hoy en día, el cultivo de la papa se hace más bien en relación a la demanda. Según el proyecto SICA – MAG el actual calendario agrícola del Carchi es el siguiente (gráfico No. 1)

En el Carchi, la producción es intensiva pues “aquí lo que interesa es la cantidad y no la calidad”, dice el señor Lucero (comunicación personal) por la dependencia que hay con los mercados nacionales e internacionales. Una vinculación al mercado que se experimenta también en la zona cálida, cálida seca con dos de sus principales productos, como veremos a continuación.

4.3.2. La agricultura en la zona cálida, cálida seca

Esta es una zona muy apta para la producción de la caña de azúcar, cultivos de ciclo corto, como el fréjol y el tomate, y de ciertos frutales como la papaya, que son los principales productos cultivados por la población local, principalmente para el mercado, y en menor medida para el autoconsumo.

Desde el reparto agrícola, la crisis del ingenio azucarero, la construcción de importantes canales de riego y el impulso de proyectos productivos en la zona, el cultivo de **fréjol** y de **tomate riñón** fueron desplazando a la producción de caña de azúcar entre las familias campesinas pequeño productoras, quienes se fueron vinculando paulatinamente al mercado local y nacional. Hoy en día el fréjol y el tomate riñón constituyen las dos principales fuentes de ingresos de las poblaciones de Mascarilla, La Concepción, Caldera, Piquiucho, Tumbatú, Pusir, San Vicente de Pusir, entre otras; aunque en el caso del fréjol, éste también es el producto central de la dieta familiar en todos esos

sectores y la base de los distintos platillos de sal y de dulce que las mujeres preparan con él⁸⁶. Según información del proyecto SICA-MAG, en la provincia actualmente se destinan alrededor de 2.700 has al cultivo del fréjol (seco y tierno en vaina) y unas 230 has para el cultivo de tomate riñón (www.sica.gov.ec), con una productividad promedio por hectárea de 30 quintales, en el primer caso, y de 1200 a 1300 cajas en lo que respecta al tomate (Guerrero: 1996). El fréjol es un producto que se lo siembra dos veces al año, pues es necesario dejar descansar la tierra; por lo general se lo cultiva en asocio con el morochillo. Actualmente toda la zona del valle del Chota – Mira se ha convertido en la primera productora de fréjol del país⁸⁷; hasta 1999 colocaban sin dificultades este producto en el mercado colombiano, a donde se vendía hasta en 1010 dólares la tonelada; actualmente, al igual que sucedió con la papa, la venta del producto en Colombia ha decaído, al igual que sus precios, hoy en día se vende la tonelada entre 400 y 600 dólares en el Ecuador (Diario El Comercio, XII del 2004).

A más de estos dos productos principales, en la zona se cultiva también la yuca, camote, ají, pimiento, pepinillo, cebolla, destinados fundamentalmente al autoconsumo familiar, así como ciertos **frutales** como los cítricos, pepino dulce, piña, y papaya, éstas últimas también destinadas al mercado.

En lo que respecta a las fincas de mediana y gran extensión, éstas aún se dedican al cultivo de la **caña de azúcar**, producto tradicional de la zona desde épocas de la colonia. Su cultivo se utiliza por lo general para la producción de alcohol, aunque también se lo entrega en el ingenio azucarero, del cual, en muchos casos son accionistas. Los pequeños productores, que aún trabajan con la caña, tienen dificultades de colocar el producto en el ingenio por los bajos precios que se les paga (por tonelada reciben entre 8 y 9 dólares), según nos comentó un informante de Mascarilla, y también, a criterio del mismo informante, porque “... hoy reciben casi solo a los gamonales (que son accionistas del ingenio)... no vale el ingenio para nosotros chiquitos”.

Junto a este producto, algunas haciendas cercanas a La Concepción están incursionando también en el cultivo de **espárragos**; como es una producción de corte agroindustrial, que demanda cantidades elevadas del producto, algunas familias pequeño-propietarias del sector están también sembrándolo y entregándolo a los grandes productores (Guerrero: 1996).

Como se puede apreciar, la tierra –y el agua– constituye un recurso estratégico para las familias pequeño-productoras, pues les da cierta seguridad en cuanto a su alimentación y les provee de ingresos adicionales para garantizar la subsistencia y reproducción de la unidad familiar. Lamentablemente, por su fuerte vinculación con el mercado, esta población, al igual que en la zona altoandina, está utilizando mucho agroquímico, con lo cual están destruyendo esos suelos, de por sí frágiles.

La actividad agrícola en esta zona es fundamentalmente masculina, aunque las mujeres también participan en ella sobre todo en los cultivos de la huerta y en las tareas que requieren de mayor cuidado y precisión en el cultivo del tomate, como es el “amarrado” de la mata. Debido a la presión que actualmente existe sobre la tierra (resultado entre otras cosas de las subdivisiones para ser entregadas en herencia), la población de esta zona ha desarrollado una serie de mecanismos para acceder a este recurso, como se explicitó en el acápite referido a la estructura actual de la tenencia de la tierra; quizás uno de los más extendidos es el **trabajo al partir**, estrategia que “viabiliza la reproducción económica (y) también social, dado que en los acuerdos y negociaciones que se plantean también se produce un intercambio de afectos y símbolos” (Guerrero, 1996:59).

4.3.3. La agricultura en las zonas subtropicales⁸⁸

En las tres sub-zonas que componen esta zona de colonización con clima subtropical, tiene como práctica más común la tala de madera, actividad propia de los sectores de reciente asentamiento. Combinan esta práctica con la producción agrícola de especies propias de estos climas, como son los **frutales**.

Así, en la zona de Maldonado y Chical predomina el cultivo del plátano, la piña, guayaba, naranjilla, tomate, naranja, papaya, mandarina; y se está introduciendo también el cultivo del borjón, de la guayaba chilena, de la pitajaya y del arazá. Varias de estas frutas son procesadas en una pequeña microempresa de mermeladas que funciona en Chical⁸⁹.

En Chical, el cultivo de la **caña de azúcar** también es importante entre ciertas familias finqueras, muchas de ellas están actualmente organizadas en una pequeña asociación de producción de panela. Adicionalmente se cultiva **yuca** y **maíz**.

Lo propio sucede en el sector de Río Blanco, San Juan de Lachas, en donde se cultivan frutas como la piña, y otros productos tales como el maíz y el fréjol que son los productos más explotados y que se venden generalmente a los intermediarios de la zona, a decir de un informante de Río Blanco. En esta zona la gente joven trabaja como jornalero, pues por lo general no poseen terrenos propios.

En las fincas de estas subzonas, a diferencia de lo que ocurre en la zona altoandina, no se trabaja bajo la lógica del monocultivo. La mayoría de productos que se cultivan se los destina al autoconsumo aunque también al mercado, y como nos dijo un informante de Chical: “las finquitas están acostumbradas a todo, no existen monocultivos, todos los agricultores mantienen varios cultivos simultáneos.

A pesar de que en la zona de Chical hay un importante potencial piscícola, éste aún no se lo ha explotado (Gustavo Lucero, comunica-

ción personal), siendo que podría constituir una alternativa productiva que baje la presión sobre los recursos naturales de estas zonas que se caracterizan por su fragilidad y que siguen estando expuestos pues la técnica de trabajo más extendida en Chical y Maldonado es la “tala y quema” que permite limpiar el terreno para los cultivos y posteriormente el establecimiento de pastos. Esta es una zona en donde “aún hay la cultura de que en época seca, al quemar se va a producir la lluvia” (Ibid).

Esta provincia rica en producción agrícola por la diversidad de cultivos que en ella se encuentra, para mantenerse como tal deberá impulsar una serie de cambios, quizás el más prioritario sea el ir abandonando poco a poco el monocultivo y la utilización del “paquete verde”⁹⁰ que tanto daño le ha hecho a su tierra, para incursionar en la diversificación productiva y el aprovechamiento de ciertas técnicas tradicionales no degradativas como el uso del abono orgánico, la rotación de cultivos, por mencionar algunas.

La incursión en otro tipo de productos alternativos no tradicionales, puede ser otra estrategia para hacer frente a la crisis de producción, básicamente, “papera” a la que se está enfrentando el Carchi (Washington Avalos, comunicación personal). Algunas familias pequeño productoras ya están experimentando en esta dirección, por ejemplo con el cultivo de la uvilla, al noroccidente de Tulcán. Estas han sembrado hasta el momento no más de 15.000 plantas en una superficie de 5 has. Es un cultivo que se espera de buenos frutos económicos a la vez que ayude a cuidar y proteger el ambiente; a decir del líder de este grupo, eso es posible pues la uvilla es resistente y sus plagas se pueden combatir con fungicidas naturales (Diario El Comercio, III del 2005). Habrá que tener cuidado, sin embargo, con otro tipo de productos que también están entrando a la provincia, como es el caso de las flores, cuya producción ha demostrado ser altamente degradativa –por los niveles de contaminación del suelo y del agua– y perjudicial para la salud humana⁹¹.

4.4. Producción Ganadera

Otra importante actividad económica en la provincia del Carchi, desde mediados del siglo XX, ha sido la ganadería básicamente lechera, aunque existen pequeños hatos de ganado de carne.

El despunte de la ganadería de leche en la provincia, tiene sus orígenes en los años 1950 con el advenimiento del proceso de modernización del agro en aquella región⁹². Muchas familias terratenientes ante el estancamiento de la producción agrícola, optaron por convertir a sus tierras cultivables en grandes extensiones de pasto y emprendieron en la empresa lechera, hoy en día altamente tecnificada. Sin embargo, como anota Miño: “la formación de la empresa lechera no es un proceso automático que se opera a partir de la Reforma Agraria en la zona. La hacienda pasa sin grandes cambios en sus formas de producción hasta algunos años después de la aplicación de la ley. La actividad ganadera era secundaria en relación a la producción (agrícola) hasta algunos años después de la aplicación de la ley” (1985:132-133). Y, llegará a consolidarse recién en la segunda mitad de los años 1970, con el impulso que da el estado ecuatoriano a la modernización del agro serrano en general y a la hacienda lechera serrana, en particular, a través de sus líneas de crédito, ofrecidas desde el Banco Nacional de Fomento, para fortalecer dicha actividad. Es así que, desde 1974 hasta la actualidad, la sierra es la región del país con la mayor especialización en la producción de leche, es en esta región en donde se encuentran los mayores hatos lecheros y es de ésta de donde proviene la mayor cantidad de leche (el 75%) que se produce a nivel nacional (www.sica.org.ec).

Puesto que esta actividad productiva demanda fuertes inversiones, más aún cuando tiene un carácter agroindustrial, ésta se constituye en una actividad casi privativa de las familias terratenientes de la zona altoandina, por ejemplo de los cantones de Huaca, Tulcán, Montúfar y

Bolívar (en su zona alta).

Por lo general las razas de ganado que se maneja en la zona son holstein, brahman, pisán (cruce propio de San Gabriel) y la criolla. Es una actividad extensiva, de alto costo para la naturaleza⁹³, y con un rendimiento promedio de quince a veinte litros de leche diario (dos ordeños) cuando se trata del ganado holstein, y de cinco a ocho litros por día (un ordeño) con el ganado criollo (Gustavo Lucero, comunicación personal). Tal como lo reporta el proyecto SICA –MAG, la provincia del Carchi, aunque tiene una importante producción de leche (168.816 litros), no es de las zonas lecheras más importantes de la sierra ecuatoriana, que están encabezadas más bien por Pichincha, con un aporte porcentual del 20% del total nacional, seguida del Azuay, Cotopaxi y Chimborazo, cada una con un aporte del 8%. La producción de la provincia del Carchi representa el 5% del total nacional, al igual que Bolívar, Cañar y Loja (www.sica.org.ec). Es más, mientras en otras provincias la superficie con uso pecuario se ha duplicado o triplicado entre 1974 y 2000, en el Carchi, en el mismo período de tiempo, dicha superficie apenas ha aumentado de 70.043 has a 86.610 has (Ibid).

Como dijéramos en líneas anteriores, la ganadería de leche en el Carchi es una actividad que se ha desarrollado básicamente en la gran propiedad, por las exigencias que ésta tiene. No obstante, la parroquia de Tufiño (cantón Tulcán) hace la excepción. Allí, a parte de la hacienda lechera La Concepción⁹⁴, la producción de leche está también en manos de la comuna; ésta posee trescientas cabezas de ganado, a un promedio de tres o cuatro cabezas por familia comunera. La producción se entrega a Lácteos Carchi, El Kiosko, lácteos Carmita, ésta última, a su vez, entrega a la empresa Nestlé, según nos informó un productor del lugar. En este sector se ha desarrollado también la práctica de la “ganadería abierta” para la crianza de ganado “bravo” en la zona del páramo (Gustavo Lucero, comunicación personal).

A más de la ganadería de leche, las familias productoras del Carchi también se han dedicado a la crianza de ganado de engorde; ésta es una práctica más bien de los medianos y pequeño productores de distintos sectores de la provincia, como Cristóbal Colón, Maldonado, Chical, entre otros. Actividad complementada, sobre todo por las familias campesinas pequeño-propietarias, con la crianza de animales menores como chanchos, ovejas, cuyes, gallinas, los mismos que se venden en la “feria de los pobres” en San Gabriel (Pedro, Ortega, comunicación personal). Los animales menores constituyen un recurso importante para estas familias, puesto que son una fuente de proteínas en su dieta familiar, así como una recurso complementario de ingresos económicos.

Debido a la grave crisis económica por la que está atravesando el país, entre otras cosas a raíz de la dolarización, la actividad ganadera, de leche y de carne, en el Carchi (al igual que el resto de actividades económicas), ha sufrido una depresión; los precios de los productos han bajado a nivel nacional, con lo cual la actividad pecuaria –de ganado mayor y menor– deja de ser rentable para las familias pequeño y mediano productoras. Como sucede en muchos otros lugares del país, estos “animalitos” se convierten más bien en una especie de “caja de ahorro” de la familia campesina, que será utilizada en los momentos de mayor necesidad.

4.5. Comercio

La condición de provincia fronteriza o de “puerto seco” –como lo denominó un informante– ha hecho que el comercio en el Carchi sea históricamente una actividad, si no principal, si muy importante para un variado sector de su población. Esta cercanía con Colombia ha sido uno de los factores centrales que ha marcado la dinámica económica y comercial del Carchi, provincia que se ha vinculado comercialmente con su vecino país del norte a través de un comercio formal, pero sobre todo a través del contrabando, como lo reconocen sus habitantes y como se explicita en el siguiente testimonio de un poblador de Tulcán: “Los

carchenses hemos sido principalmente comerciantes cacharrereros, siempre hemos vivido del contrabando por el hecho mismo de ser una ciudad fronteriza”.

Este intercambio comercial informal se lo ha hecho tanto con productos agrícolas como no agrícolas, y en él ha intervenido población tanto de la zona altoandina como de la zona cálida, cálida-seca. En esta última, luego de la desintegración del sistema hacendatario cañero y de la crisis del ingenio azucarero, cuando su población se integra al mercado, a través de la producción de tomate y de fréjol, las mujeres del valle del Chota y Mira se dedicaron a vender sus productos en ciudades como Quito, Ibarra, Tulcán, a la vez que se ocuparon en la ‘cacharrería’ con productos colombianos; “es decir, compraban artículos alimenticios y textiles en Colombia y los introducían ilegalmente en el país” (Rodríguez, 1994:23), para venderlos en diversos mercados nacionales. En esta actividad estaba involucrada también la población mestiza de la zona altoandina, como recuerda una informante de Tulcán: “durante mi infancia y adolescencia una de mis tías me llevaba ‘empacada’⁹⁵ a vender telas a Quito. Viajábamos tramos en carro, en la parte de atrás de unos camiones que pasaban a estas gentes, y otros tramos a pie, donde que estaban [los controles] de policía...”, después de un tiempo los vendedores de telas empezaron a hacer “el negocio con los mismos aduaneros... con lo que se terminó el viaje de personas empacadas... ya se preparaban los bultos [paquetes de tela] y cada dueño iba en los camiones con su bulto...”. Estas telas por lo general las entregaban en Quito. Esta actividad de la “cacharrería” fue la que “alimentó” durante largo tiempo a la conocida plaza Ipiales en la ciudad capital.

Sin embargo, a partir del acuerdo de integración fronteriza entre Ecuador y Colombia (1992) el contrabando ha pasado a jugar un papel secundario (Guerrero, 1996:49) entre las familias afroserranas y mestizas del Carchi, quienes han sido desplazadas por grandes empresas que hoy traen esos productos desde Colombia.

La apertura del libre comercio entre ambos países, así como afectó a las antiguas “cacharreras”, benefició a los intermediarios locales quienes se dedicaron a comprar a las familias campesinas la producción de fréjol y papa –principalmente– y comercializarlos en el vecino país del norte. Es una actividad a la que se dedicaban desde tiempo atrás, como recuerda una señora mayor de El Ángel: “... aquí se cultivaba papas, habas, mellocos, ocas, maíz, cebada, trigo, lenteja, arveja... no ve que de aquí llevaban más antes para Pasto, los comerciantes venían a llevar de aquí. Cuando la Babaria [un mercado] estaba abierta en Ipiales (Colombia), venían a llevar desde aquí. El trigo iba a dar a Pasto para hacer las harinas...”.

Este testimonio nos evidencia la importante relación mercantil que ha mantenido la población de esta provincia con Colombia; a pesar de las vicisitudes del mercado colombiano, ese país ha sido el principal lugar en donde se ha colocado la producción carchense incluso desde la época hacendaria, como se analizó en el acápite correspondiente. No obstante ello, esta situación está cambiando a raíz del proceso de dolarización que se viviera en el Ecuador a partir de 1999, hecho que ha impactado negativamente en el flujo comercial de la región y del país en general.

Tanto la población urbana, sobre todo de Tulcán, como la población rural se siente drásticamente afectada por esta situación. En Tulcán el pequeño y mediano negocio está en crisis, el oficio de “cambista”, ejercido por un buen sector masculino de esa ciudad, ya no es rentable⁹⁶; la colocación de los productos agrícolas carchenses en el mercado colombiano ha experimentado una baja significativa, afectando principalmente las economías campesinas que dependen de estos productos para garantizar su subsistencia.

Pese a esta situación, es de resaltar que otro espacio importante del intercambio mercantil en el Carchi, está constituido por las **ferias** que se

realizan semanal o quincenalmente en diferentes sectores, y que constituyen un importante espacio de flujo comercial entre la población de las zonas altoandina, cálida cálida-seca y subtropical. Son ferias donde se encuentra básicamente productos e insumos agropecuarios, con muy poca presencia de artículos artesanales⁹⁷. Algunas de estas ferias tienen una cobertura local, otras tantas son ferias que convocan a comerciantes de otras regiones del país, e incluso de Colombia. Es el caso, por ejemplo, de la feria agropecuaria de Julio Andrade que se realiza semanalmente y que está “muy ligada con Colombia”. Según nos relató un informante de Huaca, “Julio Andrade ha sido un lugar dedicado a los negocios... Se calcula que una feria de Julio Andrade en un fin de semana, mueve alrededor de medio millón de dólares”. En esta parroquia del cantón Tulcán se realiza también anualmente la conocida “feria de la papa”, en la que se expone y se expende una gran variedad de este tubérculo muy apetecido, además, por la población colombiana, en especial la “papa chola” y la “super chola”.

A más de este importante espacio de comercialización de la papa, en la provincia se encuentran algunos grandes papicultores que se dedican a acopiar la producción de las familias pequeño y mediana productoras para comercializarla en los mercados de la sierra ecuatoriana, como Ambato (Washington Avalos, comunicación personal). Esto constituye un verdadero problema para las familias campesinas pues éstas “casi no ganan [porque] es el intermediario quien pone los precios, muy pocos [productores] llegan a vender directamente”, nos informó un señor de Huaca.

Otra feria importante es la de San Gabriel, a donde acuden productores/as y comerciantes de las zonas cálidas y altoandina a vender sus productos. En ella también se da la presencia de intermediarios que vienen con productos desde otras regiones del país.

En la zona subtropical, una de las principales ferias es la de Chical,

al noroccidente de la provincia. A ella acuden los intermediarios con el objetivo, a decir de un informante del lugar, “de comprar y sacar los productos (de la zona) a la provincia, lo que es perjudicial para los productores” por los bajos precios que pagan; muchos negociantes provienen incluso de Colombia. Los productos que tienen mayor demanda en este mercado son la guayaba (se vende a un dólar el cajón), la piña, el plátano y la caña. Durante el trabajo de campo se pudo observar, también, que esta feria es un importante punto de “encuentro” interétnico; a ella acuden varias familias Awa trayendo –en pequeñas cantidades- sus productos para venderlos en la zona y llevar otros que no disponen en su territorio.

En el sector de Río Blanco, zona de población afroserrana, existe también una importante feria semanal; ésta más bien tiene un carácter local. A ella acuden los habitantes de los poblados del sector, principalmente las mujeres, a vender sus productos.

Como señalábamos líneas más arriba, entre la población afroserrana la actividad comercial es responsabilidad casi exclusiva, por no decir exclusiva, de las mujeres. Desde muy jóvenes salen con sus productos a la “vera del camino” para venderlos a l los viajeros⁹⁸ o se trasladan con sus productos agrícolas a ciudades como Ibarra, Tulcán y Quito. Estas mujeres “... participa(n),..., en el comercio de productos agrícolas ‘al menudeo’ entre las zonas de la microregión y los mercados Ibarra y Quito” (Guerrero, 1996:52). Por lo general estas pequeñas comerciantes compran productos en las fincas vecinas y junto a los productos que han logrado cultivar en sus lotes sacan a estas ferias más grandes. Es más, se puede decir que en ciertos sectores de asentamiento afroserrano, la actividad comercial –más que la agrícola- fue el eje central de acción de su población; tal es el caso de Río Blanco y de Estación Carchi. Son localidades que surgen “a raíz de la construcción de la línea férrea que conecta Ibarra con San Lorenzo [por tanto] en esta localidad (Estación Carchi) la población estuvo vinculada al comercio, [y a] la venta de

alimentos a los pasajeros en tránsito...” (Ibid.:52). Hoy en día las poblaciones de Río Blanco y de Estación Carchi recuerdan con nostalgia esos días y sienten el duro impacto que el cierre de la vía férrea ha significado para sus exiguas economías.

En Pimampiro, provincia de Imbabura, se lleva a cabo una importante feria de productos agrícolas de trascendencia también para la población campesina del Carchi. A ella acuden semanalmente las pequeñas comerciantes del valle del Chota y Mira a expender sus productos. El sábado antes del domingo de Ramos, éste se vuelve un espacio de intercambio no comercial muy dinámico. A esta feria llegan las y los productores de diferentes zonas de Imbabura y del Carchi a intercambiar sus productos pues “la tradición dicta que el trueque en Semana Santa sea un día antes del Domingo de Ramos..., para entre todos, completar los ingredientes de la fanesca” (Diario El Comercio, III – 2005). La población acude con los productos propios de sus zonas, así la población de la zona “fría” del Carchi ofrece papas, queso, chocos, mientras que la gente del valle lleva yuca, fréjol, plátano; lo propio hace la población indígena de Imbabura. Como señala Naranjo, “de esta manera, la feria de Pimampiro, no sólo opera como un centro de confluencia de la producción de diferentes pisos ecológicos sino que además constituye un punto de encuentro y de intercambio interétnico” (1989:64).

Otra forma de comercio que se ha instaurado últimamente en la provincia, exclusivamente con relación a la papa, “es a través de **contratos** expresos de producción de [este tubérculo] con empresas como la ‘Fritolay’, ‘KFC’, para quienes acopian el producto, pero muchas veces estos contratos no se cumplen ni por parte de los papicultores ni de los contratistas. Así se han dado casos de que cuando el precio de la papa está regular (sin variaciones) se respetan los términos del contrato, pero cuando sube el precio de la papa los propios papicultores a lo mejor prefieren ir a entregar su producto a otro lado y a mejor precio” (Washington Avalos, comunicación personal). Pues, no perdamos de vista

que, aunque con menor intensidad, el comercio informal o contrabando tanto de productos agrícolas (papa, leche, etc.) como no agrícolas (gas, gasolina) sigue moviendo importantes rubros monetarios en esta provincia.

Según el presidente de la cámara de Comercio del Carchi, la provincia, a nivel comercial, se ha caracterizado por ser intermediaria; cómo él señala, “compramos a la gente de otras ciudades sus productos, los ubicamos aquí y los comercializamos...” (comunicación personal). A su criterio, es en la ciudad de Tulcán en donde se ha concentrado gran parte de la actividad mercantil del Carchi. Sin embargo, a raíz del cambio de moneda, el comercio en la provincia decayó dramáticamente, “los precios se volvieron muy costosos, competitivamente quedamos fuera del mercado y en Ipiales se reactivó la actividad comercial... hoy los ecuatorianos vamos a comprar allá” (Ibid). Debemos recordar que el Carchi ha vivido siempre una “economía de péndulo”, sujeta a los vaivenes de la moneda, y que unas veces ha beneficiado a la población Colombiana y otras a la Carchense (Ibid). El problema es que ahora la situación parece más complicada; entre algunos sectores de la provincia se vive una situación de incertidumbre y preocupación ante los procesos de negociación del TLC, “pues este tratado, de firmarse, traería un futuro incierto a la economía de la provincia pues somos una zona básicamente agrícola” (Cristóbal Landázuri, comunicación personal).

4.6. Agroindustria y Pequeña Industria

A pesar de que la actividad agropecuaria en el Carchi ha sido de vital importancia para su economía, a nivel provincial no existe contrapartida en lo que respecta al desarrollo agroindustrial y de pequeña industria.

Con el proceso de modernización de la hacienda serrana y de desintegración del sistema hacendatario cañero, surgen en la provincia dos ramas agroindustriales de relativa importancia, sobre todo a nivel local. Éstas son: la lechera y el ingenio azucarero.

Deteniéndonos por un momento en la agroindustria lechera, apreciamos que en el Carchi no existen empresas grandes o con cobertura nacional. Al contrario, las once empresas de este tipo que se registran en la provincia (Gobierno Provincial del Carchi, 2004) son más bien grupos relativamente pequeños, cuya principal influencia es el mercado local y, en algunos casos, ésta se extiende a algunas provincias de la sierra ecuatoriana.

Entre las principales están: Quesinor, que últimamente ha logrado colocar su producto –en bajas cantidades– en el mercado europeo (Ec. Cano, comunicación personal), Industrias Carchi, El Kiosko y Gonzáles que son las más grandes y quienes acopian el mayor porcentaje de leche que se produce en la provincia; se paga, en el terreno, entre 0.15 y 0.18 centavos de dólar el litro (Washington Avalos, comunicación personal). Los principales accionistas de estas agroempresas son los hacendados del lugar, y constituyen importantes fuentes de empleo para un sector de la población local. Éstas se dedican principalmente a la producción de leche pasteurizada, quesos, crema de leche, mantequilla, yogurt y otros derivados.

Es importante hacer notar, sin embargo, que “de acuerdo al último levantamiento de información sobre plantas de producción de productos derivados de leche, correspondiente a 1998, se registraron entre las más importantes, 25 establecimientos con una capacidad instalada total de procesamiento de 504 millones de litros anuales. De estas industrias el 90% se encuentran ubicadas en el callejón interandino con una fuerte concentración en las provincias del centro norte de la sierra” (www.sica.gov.ec), entre las que se registra el Carchi. No obstante si comparamos los niveles de producción de leche entre esta provincia y otras como Pichincha o Cotopaxi⁹⁹, podemos deducir que los niveles de productividad de las agroindustrias lecheras de la provincia de nuestro interés será significativamente más bajo que las anteriores.

La otra agroindustria que ha sobresalido, más que en la provincia del Carchi como tal, en la microregión del valle del Chota y Mira, ha sido la agroempresa azucarera. Como señala Guerrero, citando a Espín (1992) “los vínculos entre los campesinos (de la microregión) con la agroindustria azucarera arranca desde comienzos de la década del ‘60 cuando la Caja del Seguro que, al mismo tiempo era propietaria de la hacienda Tababuela, aportó los recursos necesarios para la instalación de un ingenio azucarero” (1997: 17), llamado Ingenio Azucarero del Norte – IANCEM, el mismo que hasta inicios de los años 1980 se constituyó en un importante eje del desarrollo productivo de la zona (Ibid) que no siempre favoreció a las familias pequeño-productoras. Con la administración de esta empresa agrícola en manos del IESS, se establece un sistema de comercialización que fue en desmedro de las familias campesinas (Rodríguez, 1994) pues el producto que entregan estos pequeño y mediano productores por lo general se paga a un precio menor “al que normalmente se debería establecer, en la medida en que éstos no computan la renta, la tasa media de ganancia y el trabajo que les correspondería a ellos y a sus familias dentro del proceso productivo de la caña” (Guerrero, 1997:19), con lo cual las economías campesinas no sólo que hacen “negocio a pérdida” sino que, además, están subsidiando el costo de producción del azúcar.

Hoy en día si bien el ingenio continúa en funcionamiento, su grado de importancia ha disminuido; la superficie de cultivo de caña ha mermado, sobre todo en lo que respecta a las familias campesinas pequeñas y medianas, quienes, como hemos visto en acápite anteriores, han optado por el cultivo de productos de ciclo corto.

En lo que respecta a la **pequeña industria** o **microempresa**, su presencia en el Carchi es aún muy débil. A criterio de diversas personas vinculadas a la dinámica productiva y económica de la provincia, la falta de organización socio-productiva y de comercialización constituye uno de los “nudos críticos” de la región, pues, por una parte, individualmente siempre es más difícil colocar el producto, y por otra,

el precio del producto no procesado es significativamente más bajo, de allí que planteen la necesidad de impulsar pequeñas empresas para darle “valor agregado” a los principales productos de la zona.

Hoy por hoy existen contadas microempresas o asociaciones productivas en funcionamiento y con cierto posicionamiento en el mercado local. Entre las más representativas están:

- a) Una asociación de mujeres de Chical, zona subtropical del cantón Tulcán, quienes se dedican a la elaboración de mermeladas aprovechando la diversidad de frutas que se producen en el lugar. Éstas ya cuentan con el registro sanitario, elemento importante para la comercialización del producto. Esta asociación ya ha logrado adquirir pequeña maquinaria para el procesamiento de la fruta; adicionalmente ha colocado ya su producto en el mercado de Tulcán. Dentro de sus planes más inmediatos está ampliar su cobertura hacia otras ciudades de la provincia y de provincias vecinas. Un atractivo del producto que ofrecen es que se trata de mermelada “pura”, pues no utilizan preservantes químicos artificiales.
- b) La otra, es la Asociación la Arboleda, localizada en el sector de Quindul, Chical, zona subtropical del cantón Tulcán. Se constituyó apenas hace dos años, está conformada por 18 personas que trabajan en la elaboración de panela. Cuentan con un trapiche que trabaja a diesel, es un trapiche comunal que lo consiguieron con el apoyo del Consejo Provincial del Carchi. Esta asociación productiva coloca su producción básicamente en el mercado local, pues como dice una de sus socias “en la zona no se consume azúcar sino panela, la panela es mejor, es más sana y endulza igual, se puede usar para endulzar cualquier cosa”. La panela que expenden en la asociación también es comprada por pequeños comerciantes del lugar. Un aspecto importante de esta asociación es que han logrado organizar el cultivo de caña entre las familias socias de tal suerte de contar con la materia prima durante todo el año. Utilizan los recursos de la zona –como la hoja de

bijao- para envolver la panela; el banco de la panela cuesta un dólar cincuenta (\$1.50), al día se pueden vender entre cuarenta y cincuenta bancos. Antes de conseguir el apoyo del Consejo Provincial para instalar este trapiche comunal, se trabajaba en trapiches familiares que eran a tracción animal.

A más de estas pequeñas iniciativas microempresariales o de asociaciones productivas, existen en la zona pequeñas empresas familiares dedicadas sobre todo a la producción de ciertas artesanías como la pirotecnia. Sobre ésta se ha hablado extensamente en el capítulo sexto; aquí solo queremos resaltar que para ciertas familias esta actividad constituye su principal fuente de ingresos para asegurar la subsistencia familiar. Como nos dijo un artesano de la rama, esto “si da para vivir porque siempre hay fiestas”; claro que es un trabajo arduo que demanda la participación de todos los miembros de la familia; se emplean en ello todo el año y en épocas “altas” se trabaja hasta la madrugada. El trabajo lo hacen básicamente bajo pedido; para tener una noción de los ingresos que obtienen de esta actividad, nos cuentan que un castillo grande (de tres pisos) se vende entre trescientos y cuatrocientos dólares, y en ciertas localidades de la provincia, donde ellos entregan su producto, las fiestas duran hasta veinte días, cada jornada culmina con la quema de su castillo. Esta es una actividad que se ha realizado en la provincia de generación tras generación, y es también de las pocas que aún concitan el interés de la población más joven, lo cual constituye un elemento importante no solo para garantizar la continuidad de esta artesanía, sino también porque retiene la mano de obra familiar, evitando en algo la migración.

4.7. Migración

La migración no es un fenómeno nuevo en el Carchi, como no lo es para el resto del país. Desde el siglo pasado ya se registra movilización

temporal o permanente, de ciertos sectores de la población carchense hacia ciudades como Quito y Guayaquil, quienes se desplazan por motivos de estudios (población joven proveniente de familias pudientes o de clases media), o en busca de mejores oportunidades de trabajo.

En este último caso, quienes optaron por la migración como estrategia de sobrevivencia familiar fueron, por un lado, los exhuasipungueños, cuyas tierras eran de mala calidad y/o paulatinamente se fueron subdividiendo por razones de herencia, y, por otra, aquellas familias (peones y arriados) que no pudieron acceder a la tierra y que pasaron a ser trabajadores libres, dependientes de la venta de su fuerza de trabajo, como jornaleros en las haciendas de la región. Con las transformaciones y dinámicas ocurridas en la provincia¹⁰⁰, estas familias campesinas, afroserranas y mestizas, vieron día a día limitadas sus oportunidades laborales en la zona, de allí que la migración hacia otras regiones del país se convirtiera en su “tabla de salvación”; es la época pos reforma agraria.

Lo dicho se explicita en los resultados del censo de 1990, cuyos datos muestran que para la época el 35% de la población del Carchi migró a otras provincias del Ecuador. En el caso de la población afroserrana sus principales puntos de destino eran Quito, Guayaquil e Ibarra; a la primera migraba principalmente población masculina para insertarse en la rama de la construcción, aunque también lo hacían las mujeres con miras a trabajar en el servicio doméstico; a Guayaquil e Ibarra, el fuerte de la migración era femenina también para el trabajo doméstico (Guerrero, 1996) y, como migrantes temporales hacia Ibarra, para la comercialización de sus productos agrícolas¹⁰¹. También existió la presencia de migración dentro de la microregión del Chota-Mira, en la que intervenían fundamentalmente hombres jóvenes (70.3% de migrantes) que iban a trabajar como asalariados temporales en la zafra de la caña, por ejemplo en Salinas (Ibid).

Con la población mestiza de la provincia sucede algo similar; luego

de la reforma agraria y la desintegración o reconversión de la hacienda, muchos trabajadores libres, sin tierra, no encontraron posibilidades laborales en la región, acudiendo así a la migración. Por su parte, varias de aquellas familias que si accedieron a un pedazo de tierras, también se vieron forzadas a abandonar los campos “porque la producción se estancó (en la zona de El Ángel con la apertura de la nueva carretera)... El Ángel quedó abandonado. Con la Junta Militar retomamos alguna cosa con el ramal (de carretera) que nos hicieron (uniendo) Bolívar, El Ángel y Mascarilla” “... de lo contrario estábamos aislados... no se podía producir, no teníamos como sacar los productos” (Lauro de la Cadena, comunicación personal). Esta población se movilizó principalmente hacia Santo Domingo de los Colorados y desde allí hacia la Costa.

Según información de primera y de segunda mano, los flujos migratorios en el Carchi se han detenido un poco durante los años 1980 - 1990, por diversas razones; entre las más importantes: en la zona cálida, cálida-seca con el apoyo de organizaciones no gubernamentales, se construyeron importantes sistemas de riego que dinamizaron la producción campesina local (caso de San Vicente de Pusir y Tumbatú); en la zona altoandina, el establecimiento de plantaciones de flores (sector de El Ángel, en la década de 1990) que está reteniendo mano de obra más bien joven, la presencia de algunas industrias lecheras que, aunque tecnificadas, ofrecen fuentes de trabajo para la población local, etc.

Actualmente, se nos informa, la migración está presente en la provincia, pero siguiendo los patrones anteriores, se trata más bien de movilizaciones internas, “en Carchi la migración internacional aún no está muy marcada” (Cristóbal Landázuri, comunicación personal). Efectivamente, si revisamos los datos del último censo de población y vivienda, vemos que únicamente 1.323 personas han emigrado hacia el exterior, lo que representa apenas el 0.86% con respecto a su población total; es una migración tanto masculina como femenina, aunque con una ligera superioridad de varones migrantes, pues constituyen el 51.8% de la población carchense que ha salido del país (Camacho y Hernández,

2005).

En esta última etapa, nos dice un informante de Tulcán, la salida de los habitantes del Carchi a otras ciudades del país, “sobre todo hacia la capital [se da] sea por estudios, pero también por las amenazas de secuestros...” que se ha instaurado en la provincia¹⁰² y en general por la inseguridad y violencia que se vive en el vecino país del norte y que está afectando directamente a la frontera norte del Ecuador con la implementación del “Plan Colombia” y la llegada permanente de población colombiana en busca de refugio y que se ha constituido en mano de obra muy barata que es aprovechada por los empleadores de la provincia¹⁰³. A ello se suma la dolarización adoptada por el Ecuador en 1999 que ha significado una elevación inaudita de los costos de vida que ha hecho del Ecuador un país poco competitivo. Esta realidad ha afectado particularmente a la provincia del Carchi, pues ha sido tradicional la existencia de relaciones comerciales binacionales que hoy se ven limitadas: la producción de productos, como la papa y el fréjol que antes se destinaba al mercado colombiano, entra en crisis por la baja demanda y sus altos costos; el oficio de “cambistas” ha disminuido; el comercio informal al que se dedicaban las mujeres urbanas se ha estancado. Todo ello ha generado el contexto propicio en el cual se reactiva la emigración de diversos sectores de la población carchense hacia otras regiones del país.

- ⁵⁷ Para el detalle de cada una de estas zonas y subzonas revisar el capítulo segundo.
- ⁵⁸ Hay que anotar, sin embargo, que por diversas razones de orden estructural (crisis económica, dolarización, Plan Colombia y otros) que han impactado negativamente al Ecuador, y a la región que nos ocupa, esta actividad económica (la agropecuaria) experimenta cierta “caída”. Al comparar los tres últimos periodos intercensales, vemos que en 1982 y en 1990 la PEA (mayor de 12 años) involucrada en la actividad agropecuaria era del 49.6% y de 50.8%, respectivamente. (INEC, 2002)
- ⁵⁹ Estas 12.860 UPAs representan, en hectáreas, 174.209.
- ⁶⁰ La presencia de la huerta familiar, como un espacio importante dentro de la distribución espacial de la vivienda, se detallará en el capítulo correspondiente a Arquitectura Popular.
- ⁶¹ Si comparamos con lo sucedido en la generalidad del país, vemos que en el Carchi los procesos de fragmentación/repartición de tierras de hacienda así como los de modernización (mecanización en la producción) se iniciaron bastante más temprano que en el resto del Ecuador. Por lo general es a raíz de los años 1960 que en el país se experimenta la presión sobre la tierra, y con la ley de Reforma Agraria de 1964 que se consolida este proceso. Así mismo, la modernización del agro ecuatoriano se sucede fundamentalmente a raíz de la segunda reforma agraria, por influencia de la Alianza para el Progreso.
- ⁶² A diferencia de la actividad agrícola, la actividad del comercio se ha incrementado en cada período intercensal; así tenemos que para 1982 la PEA dedicada al comercio era de 6.8%, para 1990, ascendió al 9.6%, para alcanzar el 14.4% en el 2001.
- ⁶³ Es importante aclarar que, en el Carchi, el desarrollo de la hacienda fue muy importante, no así el de los obrajes; de allí que para la provincia que aquí nos ocupa nos centraremos exclusivamente en el sistema hacendatario.
- ⁶⁴ Términos de Miño (1985). Los usamos aquí para referirnos a las familias de la sierra ecuatoriana con tradición terrateniente (los regionales) y aquellas familias locales también dueñas de grandes propiedades desde varias generaciones atrás. Los Gangotena y los Gómez de la Torre figuran entre las principales familias terratenientes tradicionales regionales.
- ⁶⁵ Particularmente con la obra vial que impulsó, pues fue en su presidencia que se abren nuevas vías de comunicación interregional.
- ⁶⁶ Esta expansión de la producción hacendataria está estrechamente ligada, a decir de Miño (1985) a la primera guerra mundial así como a la dinámica interna de Colombia durante esa época (transformaciones en su estructura agraria, movilización de fuerza de trabajo agrícola hacia las ciudades, desarrollo industrial) que provocó una “fuerte demanda de artículos alimenticios que obligó al gobierno colombiano a decretar la libre importación de este tipo de productos, con lo que las exportaciones ecuatorianas se reactivaron” (Ibid.:55).
- ⁶⁷ Al igual que sucedió en la zona “fría”, con la ocupación de aquellos territorios por parte de familias españolas que migraron hacia las colonias americanas.
- ⁶⁸ La hacienda de La Concepción fue una de las propiedades más tradicionales de los jesuitas, se extendía hasta Chamanal. A inicios del siglo XX pasa a manos de José Benigno Correa (Rodríguez:1994).
- ⁶⁹ Pero, en la práctica, solo en 1853 se da la abolición de la esclavitud en el sector.

- ⁷⁰ “Paleras”: que trabajan con la pala
- ⁷¹ En este proceso tuvo gran influencia el partido socialista, presente sobre todo en la sierra norte, más específicamente en Imbabura, pero con cierta influencia en su provincia vecina, el Carchi.
- ⁷² Sobre este proceso organizativo en la provincia se analizará de manera más detenida en el quinto capítulo: Organización Social.
- ⁷³ Miño (1985) señala que en este caso se insertan también los sectores no campesinos de Mira, quienes se involucraron en las cooperativas agrícolas para acceder a la tierra. El autor los llama “socios abusivos” pues membresía a tales cooperativas estaba mediada por las expectativas mercantiles que tenían sobre este recurso, a diferencia de la población campesina, para quien la tierra constituye su principal recurso y garantía de producción y reproducción.
- ⁷⁴ Recordemos que en la década de 1950 el Ecuador experimenta un auge en su producción – exportación bananera, con lo cual se profundizó el desarrollo capitalista del país. Como dice Velasco, “se incrementó la producción, se amplió la frontera agrícola, se expandieron las relaciones salariales, creció el mercado interno y se diversificó la economía. Todo esto, por cierto, impactó en la agricultura tradicional, donde comenzaron a acentuarse ciertos rasgos capitalistas ... (en) la hacienda serrana” (1983:60).
- ⁷⁵ Así como la primera reforma agraria tenía como objetivo primordial la disolución de la gran propiedad y la consiguiente redistribución de la tierra (aunque dicho objetivo no se haya alcanzado verdaderamente), la segunda reforma agraria apuntaba al crecimiento de la producción y de la productividad del agro, para lo cual era imprescindible iniciar un acelerado proceso de modernización de la hacienda. Todo esto en concordancia con el modelo de desarrollo imperante en aquel entonces (sustitución de importaciones) y con influencia del programa norteamericano “Alianza para el Progreso”.
- ⁷⁶ En ciertas haciendas, donde tienen el control de más de un piso ecológico, se cultivaba también el fréjol y el tomate destinado al mercado interno. Condiciones muy malas, con largas jornadas de trabajo y remuneraciones muy bajas (a una familia colombiana se le paga alrededor de dos dólares, mientras que a un jornalero ecuatoriano se le paga el día de trabajo entre 4 y 6 dólares). Se reproduce con esta población, lo que los ecuatorianos y ecuatorianas que viven en el extranjero en situación irregular están denunciando: explotación laboral, violación a sus derechos, discriminación, etc.
- ⁷⁷ El orden en que se presentan los diferentes estratos sociales no está relacionado en modo alguno a niveles de mayor o menor importancia de uno u otro sector en la zona; más aún cuando el sector mayoritario está conformado por las familias campesinas.
- ⁷⁸ Llamamos “familias cooperadas” a aquellas que accedieron a la tierra por compra a través de procesos asociativos.
- ⁷⁹ La “entrega de la raya” se da cuando el padre le cede o asigna una “raya” o pedazo de terreno al hijo varón cuando ha formado su propia familia o cuando ha llegado a cierta edad determinada, en esta “raya” él cultivará sus propios productos, debiendo, a cambio, entregar al padre y a sus hijas solteras parte de la cosecha; las hijas no acceden a la “raya”, cuando éstas se casan sus esposos son los potenciales candidatos a quienes se les entregará este pedazo de terreno.

- ⁸⁰ Durante el trabajo de campo se nos reportó continuamente que la frontera agrícola en la provincia se está ampliando más allá de esta cota, lo cual está generando gran presión sobre los recursos del páramo.
- ⁸¹ Estamos hablando de la cota de 3100 a 3200 msnm, que comprende las parroquias de Julio Andrade, Tufiño y Urbina.
- ⁸² La agudización del conflicto armado en Colombia, así como el encarecimiento de la producción agrícola en el Ecuador han determinado esta baja de demanda de productos ecuatorianos en aquellos mercados, en donde antaño tenían muy buena acogida.
- ⁸³ En el cantón Huaca, por ejemplo, el 75% de su población sigue cultivando papa, según información proporcionada por habitantes del lugar. Es importante señalar que muchas de las personas entrevistadas nos decían que siguen cultivando la papa “porque eso es lo que se sabe producir”; es decir, es una actividad que se mantiene también por “tradición”.
- ⁸⁴ Un informante de Julio Andrade nos comentó que “El trigo estaban pagando a cuatro dólares, pero dejado ... ya en el molino, a veces le ofrecen cinco dólares por quintal... pero el problema es que piden fiado a dos meses”.
- ⁸⁵ Entre los agroquímicos existen categorías toxicológicas, las más agresivas son las que están en las “franjas rojas y tomates”, mientras que las “verdes y azules” son las menos tóxicas.
- ⁸⁶ En el capítulo referido a La Cocina Popular se detallará al respecto.
- ⁸⁷ Según el último censo agrícola nacional, la producción de fréjol de la provincia del Carchi representa el 11.22% del total nacional, y aquella de la provincia de Imbabura, representa el 18.59% (www.sica.gov.org)
- ⁸⁸ Esta es una zona poco conocida y sobre la cual no hemos tenido acceso a estudios previos, de allí que se disponga de información más bien limitada.
- ⁸⁹ De ella hablaremos en el acápite referido a la agroindustria, microempresa y artesanía.
- ⁹⁰ Se conoce como “el paquete verde” a una propuesta productiva introducida desde el exterior que buscaba, a través del uso de pesticidas, fertilizantes, plaguicidas y demás productos químicos, así como por la mecanización agraria, aumentar y acelerar la productividad agrícola.
- ⁹¹ Existen varios estudios al respecto para las zonas de Cotopaxi, Cayambe y otros sectores de la provincia de Pichincha en donde el cultivo de flores se ha iniciado hace varios años atrás.
- ⁹² Se tiene referencias de que en el Carchi la actividad ganadera estaba presente ya desde los años 1920 en la zona “fría”, en donde se encontraban “pastos inmejorables para la cría de toda clase de ganado naturalmente húmedos” (Del Hierro, 1926:27)
- ⁹³ En la provincia se registran altos niveles de destrucción del “monte” (bosque) pues la ganadería no se ha manejado bajo un sistema silvopastoril. La práctica más tradicional ha sido la tala del bosque, la quema y la introducción de pastizales (Gustavo Lucero, comunicación personal).
- ⁹⁴ Esta no está relacionada con la parroquia La Concepción, ubicada en el cantón Mira
- ⁹⁵ Empacada: se denomina a las “cacharreras” que se envolvían las telas –que iban a vender– en su cuerpo, para camuflar el producto y burlar los controles.

- ⁹⁶ Según un reportaje de Diario El Comercio (9 de enero 2005), en Tulcán existen hoy en día 300 cambistas, antes de la dolarización a este oficio se dedicaban 2.500 personas.
- ⁹⁷ En la feria semanal de San Gabriel los productos artesanales que se expendían –en un espacio bastante reducido- eran fundamentalmente tientos elaborados por un artesano del lugar.
- ⁹⁸ En la carretera panamericana que va de Ibarra a Tulcán, en el sector de Mascarilla las mujeres del lugar y de otros poblados del valle del Chota han establecido incluso pequeños puestos de expendio de sus productos. Cuando un bus para a los controles de aduana, estas mujeres suben al vehículo a ofrecer su mercadería. Lo propio sucede en el sector conocido como la “Y” de Salinas, un desvío de la panamericana que lleva hacia el poblado de Salinas, la Concepción, etc.
- ⁹⁹ En el acápite referente a producción ganadera se anotaron los porcentajes correspondientes al aporte de cada una de ellas a la producción total nacional.
- ¹⁰⁰ Crisis del ingenio azucarero, decaimiento del ferrocarril Ibarra – San Lorenzo, acceso a tierras poco productivas después del proceso de fragmentación de la hacienda, o simplemente, no haber accedido a ellas; tecnificación de la hacienda lo cual bajó la demanda de mano de obra; crisis de la producción hacendaria ante la baja demanda de sus productos en el mercado nacional, etc.
- ¹⁰¹ En el valle del Chota – Mira quien se encarga de la comercialización es la mujer. Con las políticas de integración fronteriza Colombo-Ecuatoriana en la década de 1970, la migración femenina se intensifica aún más pues el “contrabando” de productos, como estrategia de reproducción familiar, que se daba hacia el vecino país se ve frustrado (Guerrero,1996).
- ¹⁰² Al interior del Carchi “se encuentran operando bandas integradas por delincuentes de Colombia y de Ecuador, quienes toman el nombre de la guerrilla para extorsionar y exigir dinero bajo amenaza de secuestro. Esta situación... ha provocado la salida de comerciantes y hacendados que han sido amenazados o se sienten en situación de riesgo” (Camacho, 2005). Según nos relataron varios informantes de los poblados de Carmelo y Urbina (fronterizos con Colombia), la relación con la población colombiana y con la guerrilla colombiana en esos sectores ha sido cotidiana y de mutuo apoyo, de allí que señalen que “la prensa se encarga de distorsionar el asunto de la guerrilla... los colombianos conviven con nosotros, vienen a misa, tienen en las fiestas nuestras su día de fiesta”. Es una realidad que pudimos confirmar durante el trabajo de campo, cuando en las fiestas de carnaval celebradas en Urbina, la presencia de “comparsas colombianas” era muy significativa.
- ¹⁰³ Como es una población que llega al país en situación de alta vulnerabilidad y en busca de refugio, por lo general son reclutados para trabajos agrícolas en condi-

5. ORGANIZACION SOCIAL

5.1. Aspectos Generales

A lo largo de la historia, todos los grupos humanos han mantenido un proyecto de naturaleza socio cultural, un verdadero “plan de vida”, el mismo que ha estado encaminado a obtener su reproducción tanto biológica como social, que garantizaría su permanencia como grupo. De la menor o mayor eficacia en las acciones llevadas adelante por los miembros del grupo dependerá que la consecución de los objetivos, que como colectivo social buscan, sean alcanzados.

En este sentido, la Organización Social como tópico aglutinante, al que habrá que sumarle los temas relativos a la organización familiar, comunitaria, socio política, etc., forman un denso entramado institucional, no siempre de carácter formal, sobre el cual se desarrolla y proyecta la vida misma de una sociedad determinada.

Dentro de la problemática de la cual venimos dando cuenta, el factor cultural emerge con importancia propia, ya que, aunque el tema de la organización social es un verdadero principio universal, él se constituye en el punto focal desde el cual se irradian las modalidades específicas a través de las cuales se organizarán entidades como la familia, el grupo social, la comunidad, etc. La cultura irá dictando la forma y contenido a través de la cual dichas entidades tendrán que funcionar, para la consecución de los objetivos que como colectivos sociales se han planteado.

Para el caso de la provincia del Carchi, como se verá más adelante en este estudio, la presencia de un importante grupo afroserrano, con un patrimonio cultural propio, ciertamente distinto al mantenido por el conglomerado blanco mestizo, irá a incidir de forma directa en la modalidad socio organizativa por ellos adoptada.

Si el factor cultural, como lo hemos destacado, es importante, las condiciones materiales bajo las cuales la organización social se ha ido construyendo, así como el proceso histórico dentro del cual él tuvo ocurrencia, también son de trascendental importancia, ya que, dichos factores le van a dar el matiz específico que permitirá hablar de un modelo de organización social propio. Precisamente, en relación con este eje temporal, es bastante frecuente el escuchar cómo algunas personas, a propósito de la organización familiar provincial, marcan un antes y un ahora, haciendo notar como las cosas han cambiado, generalmente para peor, en relación con lo que se vivía en épocas precedentes¹.

La organización social también tiene importantes derivaciones de orden político (en el sentido más amplio del término), ya que la gestión política requiere como condición sine qua non, el contar con una estructura organizativa que le sirva de verdadera contrapartida para poder efectivizarse. La presencia de la minga, otrora tan importante a nivel provincial, implicaba una cuidadosa organización familiar y comunitaria, sin la cual no hubiera sido posible realizar un sinnúmero de obras que por esa vía fueron conseguidas a nivel provincial.

Para hacer un pequeño resumen de lo dicho hasta aquí, podemos manifestar que la especificidad de la organización social que se registra en la provincia del Carchi, está dada, fundamentalmente por la naturaleza particular de sus habitantes, su aporte cultural, pero también por las condiciones materiales y el proceso histórico y político por ellos vivido a lo largo de los tiempos.

5.2. Familia y Comunidad

Aunque si se da cuenta de la existencia de familias ampliadas, el modelo de familia predominante en la provincia del Carchi ha sido la nuclear. En determinadas circunstancias como fiestas, reuniones, velorios, acontecimientos extraordinarios, etc. se juntaban temporalmente otros parientes, tanto de la línea paterna como materna. Al respecto un informante nos comentaba: “la pareja que se casaba tenía que tratar de separarse de los padres, para hacer nuestra vida, sin la intervención de nuestros padres, de los padres del hombre, así como de los de la mujer...”.

Las familias afroserranas, como lo destaca Rodríguez (1994), se fueron constituyendo en base a la organización huasipunguera previamente existente en la zona. Giraban en torno a la casa de hacienda. Las familias formadas eran o nucleares o ampliadas. En estas unidades familiares cuando el jefe de familia o el hijo mayor cumplía con las obligaciones laborales, en la hacienda, la mujer y sus otros hijos se encargaban de los cultivos para la subsistencia. En la actualidad, conforme manifiesta la autora consultada, (Ibid, 1994), aunque en las comunidades negras se pueden ver madres excesivamente jóvenes, la edad en la cual se formalizan esas uniones es después de los veinte años, ya que depende de la posibilidad de tener el acceso a la tierra por parte de la pareja. Al momento de poseer un lote ya se puede hablar de la factibilidad de establecer una nueva familia, y en este proceso, sus parientes, sea de la línea femenina o masculina, juegan un papel fundamental, al ser los facilitadores de la consecución de un lote a las parejas más jóvenes. Por regla general, con algunas excepciones, obviamente, quien recibe el pedazo de terreno es el hombre.

Respecto del tema familiar, concretamente, de las relaciones al interior de la familia, se marca de forma radicalizada “un antes y un después”, a nivel temporal. Se destaca que antiguamente la relación entre

los miembros, especialmente padres e hijos al interior de la familia era de extraordinario respeto, donde la jefatura paterna era notoria. “Nada de tutearles, después de saludarles, todas las mañanas había que rezar el santo rosario”. Sobre este tópico de las relaciones intrafamiliares, siempre se alude al tema de los “permisos”, en donde el padre imponía sus reglas de juego que tenían que ser seguidas al pie de la letra por los hijos, tanto varones como mujeres, sin importar la edad con la que contaban. Un informante de Julio Andrade nos comentaba: “antes había una educación más estricta que la de ahora, y eso era positivo pues los hijos e hijas eran educados y obedientes, a diferencia de ahora que padre y madre dan todo gusto a los hijos e hijas quienes acaban haciendo lo que les da la gana. Antes había más disciplina, hoy en cambio, se les deja de cuenta de ellos, yo he visto que hasta algunos hijos pegan a sus padres”.

Una de las instancias en donde más se reflejaba la verticalidad del poder y el respeto del cual nos hablan las personas mayores era el momento de las comidas. En versión de un informante: “...más antes nuestros padres nos enseñaban a la persona mayor, quien quiera que fuese, sin distingo de clase social ni económica, buenos días, buenas tardes, y cuando se les servía la comida a la mesa a las personas mayores, se les servía lo que sea... el respeto era en toda forma. La alimentación nosotros no estábamos escatimando nada, lo que nos daban en la mesa comíamos, bendito sea Dios, con todo cariño...Ahora es diferente, ahora es conforme te miro te trato, los hijos – los míos mismo- vienen a la casa de uno y ni por delicadeza dicen ‘a ver cómo amaneció’, en cambio nosotros siempre respetábamos...”.

En similar sentido se expresaba una señora moradora de Cristóbal Colón, ella relataba que : “cuando era joven las madres controlaban mucho a sus hijas...cómo va a ser que dicen ahora va a entrar el enamorado, el novio,...las mamaces [mamás] eran bien celosas, no nos dejaban salir... como le digo, no habían canchas ni onde [dónde] verse. A los

varoncitos los papaces [papás] también los controlaban”.

Entre la población afroecuatoriana las cosas no habían sido distintas, como un morador de Río Blanco nos conversó: “Antes había mucho control por parte de los padres, había que pedir permiso, y si le concedían el permiso, le daban una hora exacta a la que había que llegar, ellos estaban velando hasta que uno llegue, y si uno no llegaba, al otro día había palo o fueite, pero como a animal. Eso parecía malo, pero ahora pienso que si no se reprende, el hijo también se va encima, toca tener en una mano el pan y en otra el palo”. El tema de los permisos con el andar del tiempo se ha ido haciendo menos estricto, un habitante de San Juan de Lachas manifestaba que: “en la actualidad chicos y chicas van con toda libertad a los bailes, aquí las jovencitas ya tiene sus enamorados e incluso ya tienen hijos, ya hasta del colegio ya se hacen madres de familia, pese a los consejos...”

Contemporáneamente estos comportamientos han cambiado de forma drástica, en el sentido que la verticalidad de antaño, a nivel del poder intrafamiliar, ha cedido paso a una laxitud en las relaciones, especialmente entre padre e hijos, circunstancia que a las personas de cierta edad les desagrada en forma superlativa, ya que inclusive lo toman como faltas de respeto. Pese a lo anotado, las relaciones de poder intrafamiliar, por razones de género persisten, realidad que fue enfatizada por varias de nuestras informantes, quienes atribuyeron este hecho al machismo aún imperante en la zona. Por otro lado, es innegable que la jefatura masculina persiste.

5.2.1. Ritos de Paso

5.2.1.1 El Bautizo

Tomando en consideración que a nivel provincial la religión católica es la fe religiosa predominante en el Carchi, se considera que el

ingreso de un niño a la comunidad de fieles es algo sumamente importante, de allí que los padres de los niños aún no bautizados, hagan cualquier tipo de esfuerzo para que este sacramento sea administrado lo más pronto posible¹⁰⁵. Más allá del hecho religioso propiamente dicho, hay que tomar en cuenta que, a nivel social, esta actividad tiene gran incidencia e importancia en la vida de las familias, ya que, de dicho sacramento se derivan una serie de consecuencias que van a estar vigentes a lo largo de la vida del bautizado, así como también de su entorno familiar más inmediato. Esta ceremonia se constituye en un verdadero rito de paso, no solo desde la perspectiva religiosa, sino que es el primer acto de inserción de una persona en el ámbito social.

Habíamos manifestado que, más allá del aspecto religioso inherente al bautismo, de este sacramento se derivan una serie de hechos importantes en el orden social. El primero de ellos, y de gran trascendencia, es la búsqueda de padrinos para que “amarquen al guagua”. Como ya se mencionó anteriormente, este hecho reviste una importancia capital por cuanto no solamente se establecerá una relación entre el niño o niña bautizados y sus padrinos, sino que también a propósito del bautizo, se iniciará una relación estrecha de “compadres” entre los padres del bautizado y los padrinos del niño, relación que perdurará por toda la vida (sobre el tema del compadrazgo se reflexionará más adelante en este capítulo).

Fuimos informados que en épocas pasadas, la selección de los padrinos tenía como punto de referencia su calidad de “buenos cristianos y buenos ciudadanos”, siempre pensando en que los padrinos, en ausencia de los padres del niño bautizado, estaban moralmente obligados a reemplazarlos, de allí que una cuidadosa selección de los candidatos era indispensable. Anteriormente, los padrinos tenían como obligación formal la de proveer a los ahijados con el ajuar bautismal, además de un regalo que consistía generalmente en una joya. Con el pasar del tiempo se han ido abandonando estas costumbres, por cuanto las condiciones

económicas ya no permiten, así como también porque estas tradiciones han pasado de moda. Contemporáneamente se ha sumado, en ciertos casos, un nuevo argumento de cara a la selección de padrinos: es importante que quienes funjan de tales, tengan una buena posición económica y social, ya que, de ese modo, podrán a través de sus influencias, ayudar al niño en su vida futura.

En el aspecto profano, el bautismo se convierte en una fiesta social a la que se invita a los parientes más cercanos, así como a los amigos de toda la vida. Las familias de los padrinos también estarán invitadas a la celebración que generalmente se remata con una comida especial, y, en algunos casos, con un baile. La copiosa ingesta de bebidas alcohólicas también se constituye en una parte esencial de la fiesta.

5.2.1.2. La Primera Comunión

Antiguamente más enraizada en el aspecto religioso que lo que es hoy, la primera comunión ha pasado a ser uno de esos actos de carácter ritual por el cual deben transitar sino todos, la mayoría de los niños y niñas de la provincia del Carchi. Como se destacó en el capítulo relativo a la Historia, los grandes conflictos entre liberales y conservadores, que tanto repercutieron en la vida de los carchenses, no son tomados en cuenta, y este ritual de paso se cuenta entre las rutinas necesarias por las que tienen que pasar todos los niños, independientemente de la filiación ideológica y política de sus padres, cuando llegan a la edad de recibir este sacramento.

En la realidad, la ceremonia de carácter religioso ha cedido importancia al aspecto social, habiendo pasado por un proceso de desacralización. El “pretexto” religioso que probablemente fue muy importante en épocas pasadas, ya no lo es hoy en día, él se ha constituido en algo “que hay que hacer” pero muy carente de significado teológico. La parte festiva de carácter social es la más importante, se constituye en una

buena oportunidad para invitar a familiares y amigos y compartir con ellos momentos de regocijo.

Con ocasión de la primera comunión también se nombran padrinos y madrinas para los primeros comulgantes, personajes que en principio deberían tener los mismos derechos y obligaciones de los padrinos del bautizo, aunque en realidad no es así, como nos decía un informante: “su obligación fundamental se reduce a darle al ahijado un buen regalo y nada más”. Del mismo modo, el tipo de relación que se establece entre los padres de los niños quienes comulgan por primera vez y sus compadres, no implica la trascendencia que habíamos destacado en el caso del bautizo. Ni los unos ni los otros se sienten mayormente obligados con sus pares, a tal punto que con el tiempo “inclusive se olvida quien ofició de padrino de primera comunión”.

5.2.1.3. La Fiesta de los Quince Años¹⁰⁶

Este es el tipo de celebración que aunque no tuvo importancia en el pasado, contemporáneamente y gracias a los medios de comunicación masiva como la televisión, y a la influencia de las personas que han salido de la provincia, especialmente a la ciudad capital, o que tienen vínculos de alguna índole con Colombia, va ganando espacio dentro de los ritos de paso a nivel provincial.

Es una celebración esencialmente social, aunque en la actualidad comienza la fiesta con una misa en la cual, y en forma simbólica, se ofrece a la quinceañera a Dios. Ante el altar se la bendice, y se purifica el ajuar con el que se le “armará de mujer adulta”, y se invoca a la divinidad por una guía en la nueva modalidad de vida que tendrá que asumir de hoy en adelante, en razón de haber abandonado la época de su niñez.

Dentro del contenido de la celebración, se trata de dar cuenta del

trascendental significado que implica el paso de la niñez a la juventud, hecho que no solamente le vinculará con nuevos derechos y obligaciones, sino que marcará la posibilidad real de iniciar por ella misma un tipo diferente de existencia. Si bien la naturaleza del hecho biológico adherido a esta edad le significará cambios significativos en su vida, no es menos cierto que dichas transformaciones repercutirán de forma directa a nivel social. Ese es el verdadero sentido de este rito de paso¹⁰⁷.

A nivel festivo, los padres de la quinceañera organizarán una fiesta a la cual asistirán los familiares, pero fundamentalmente los amigos de la homenajeadada. Esta fiesta es la primera gran oportunidad que tiene la quinceañera de ser “presentada en sociedad”, y para los padres también constituye un buen escenario en el cual se pueden establecer las primeras alianzas con los padres de los potenciales pretendientes de la festejada.

5.2.1.4. El Matrimonio

Sin lugar a dudas, consideramos que la unión de dos personas bajo las modalidades institucionales convencionales o no, constituye uno de los ritos de paso más trascendentales en la vida de las personas, no solo por el hecho mismo de la unión, sino fundamentalmente por las enormes derivaciones que de dicho acto se siguen. El matrimonio marcará definitivamente una impronta en las vidas de las personas que lo acogen.

Al matrimonio en términos normales le precede la época del cortejo, es decir las fases iniciales desde que los futuros esposos se conocen y se dan los primeros pasos para el enamoramiento. En relación con esta etapa hay que marcar una profunda diferencia entre lo que sucedía en épocas anteriores (en el tiempo de los antiguos), y lo que sucede hoy en día. Antiguamente el cortejo casi era imposible de ser realizado debido al enorme celo que tenían los padres respecto de sus hijas, celo que les llevaba a mantener conductas marcadas por la rigurosidad y la estrictez. Varios informantes, tanto hombres como mujeres recuerdan con sobresalto las mil y un artimañas de las que debían valerse para poder

estar con su pareja, al menos unos cinco minutos, sin que los padres se den cuenta del hecho. Si ello ocurría las represalias para la chica vendrían en forma inmediata, y las posibilidades para el muchacho de poder ver otra vez a la mujer de sus sueños se volvían nulas.

Para evitarse dichos problemas, y como alternativa válida, se acudía al género epistolar aprovechando la buena voluntad de alguna pariente o amiga de la chica, quien disimulada y presurosamente le hacía llegar el mensaje de su enamorado al que daba cumplida respuesta. Otra de las formas de cortejar a la chica eran las famosas serenatas, en donde el propio interesado o con el auxilio de sus amigos, acudía por la noche a la casa de su enamorada a cantarle canciones románticas, generalmente pasillos, pese al peligro que este hecho implicaba, especialmente por la reacción del padre de la chica que no siempre era amistosa. Las personas que nos daban estos coloridos testimonios insistían en que ahora ya nada de eso está vigente, y que los enamorados actuales pueden estar donde quiera y a cualquier hora sin que eso les traiga consecuencia alguna. Inclusive se mencionaba, a manera de crítica, que hay cierto desparpajo por parte de los jóvenes, en relación con su conducta, actitud en la que veían una verdadera falta de respeto hacia sus progenitores. Como nos decía una informante: "...me parece el colmo que algunos enamorados entren a visitar a las chicas aún cuando sus padres no estén en la casa...".

Es interesante notar que estas actitudes en relación a la fase del cortejo, las de antaño así como las actuales, han sido comunes tanto entre la población blanco mestiza de la provincia, así como entre la afroserrana que reporta los mismos códigos conductuales en relación con el tema que venimos tratando, aunque también cabe resaltar, en relación con este colectivo, que las fiestas eran el lugar propicio para iniciar los primeros contactos sentimentales, y que ellos muchas veces se posibilitaban a través de las famosas coplas¹⁰⁸ en donde se expresaban los intereses afectivos.

A la etapa del enamoramiento, y si la pareja pudo superar todas las vicisitudes que se les planteaba, en términos normales seguía el famoso “pedido de mano”, es decir el consentimiento parental para poder contraer matrimonio. Respecto de él hay algunas variaciones, rigiendo, como en el caso del cortejo, modalidades distintas en relación con lo que sucedía en el pasado y lo que sucede actualmente.

Nos comentaron que antiguamente eran los padres del novio quienes por pedido de éste, iban a la casa de la novia a entrevistarse con los padres de ella, el objetivo era obtener el consentimiento de éstos para que se puedan casar posteriormente. Cuando de antemano se conocía que la “tarea” iba a ser demasiado difícil y que lo más probable era recibir por respuesta una negativa, también se invitaba a alguna autoridad del pueblo o a un amigo cercano de la familia para que “acompañe”, y ayude a torcer la voluntad negativa de los padres¹⁰⁹ de la chica. Por lo delicado de la misión de este personaje, se lo denominaba “San José”. Generalmente no se iba con las manos vacías sino que se llevaba algún licor que en algunas ocasiones producía el milagro de bajar la tensión de los participantes en la reunión. Acotaban nuestros informantes que casi por costumbre la primera reacción de los padres de la novia era negativa, ante lo cual los padres del novio se prodigaban en elaborar argumentos en los que se destacaban las virtudes reales o creadas de su hijo, como elementos que justificaran una respuesta positiva. En este ir y venir de alegatos también intervenían las personas que acompañaban al pedido, ellos, del mismo modo, argumentaban favorablemente en beneficio del novio. Ya sea por la calidad de las razones expuestas, el cansancio de la noche o porque el licor había sido lo suficientemente efectivo, poco a poco las resistencias de los padres de la novia iban bajando hasta que salía “humo blanco” y se concedía el sí. Solamente en ese momento podía entrar el novio a la casa, y salía la novia al lugar donde se llevaba adelante la reunión, allí, antes de comunicarles la resolución, se les preguntaba si querían y estaban de acuerdo en casarse. Si la respuesta era positiva, acto seguido se les aconsejaba respecto de los deberes del

matrimonio y se daban los preparativos iniciales para la futura boda, que debía efectuarse lo más pronto posible. Nos refirieron que en contadas ocasiones, muy excepcionales, el mismo novio era quien pedía la mano. En el caso de los grupos afroecuatorianos, el formato del pedido era similar, con la diferencia que la reunión terminaba en una animada fiesta.

Ante la ausencia de uno o los dos padres del novio, su padrino de bautizo o algún amigo cercano de éste, acompañado de una persona de respeto, acudían a realizar el pedido de mano. El trámite era el mismo que el reseñado en líneas anteriores. Cabe anotar que pese a la resistencia de los padres de la novia para dar su autorización, generalmente ésta se la concedía, por cuanto se consideraba que era mejor esta situación, y no enfrentarse al hecho de que los novios, ante la negativa, huyeran, como se reportaron algunos ejemplos. En contadas circunstancias, y a pesar de las gestiones de los padres y amigos, el permiso no era concedido, lo cual generaba resentimientos profundos a nivel familiar. Ante una negativa tan radical muy pocas parejas se iban contra el deseo de sus padres.

Actualmente la solemnidad del pedido de mano está completamente reducida. El ritual se lo sigue dando más o menos en los mismos términos, pero más por asuntos de naturaleza formal que por alcanzar la autorización para casarse. “Los jóvenes de ahora con autorización o sin ella, si quieren casarse lo harán aunque sus padres se opongan a ello, ya no es como en los tiempos de antes en que la palabra de los padres era más que la ley”. En otros casos, sin siquiera pasar por el pedido de mano, los novios se casan o deciden iniciar una vida marital juntos.

Al pedido de mano le sigue el matrimonio. Respecto de él también se han dado algunas variaciones a través de los tiempos. Antiguamente había una costumbre extendida a nivel provincial que consistía en que los padres seleccionaban y se ponían de acuerdo respecto del matrimonio

de sus hijos. Como es obvio suponer, en esta decisión no contaba para nada el criterio de los interesados, ni estaba de por medio sentimiento alguno. Los padres creían que dicha unión era conveniente para sus vástagos y no había más que discutir. Los argumentos de los padres se basaban en el conocimiento de la familia, la cercanía de clase o alguna otra consideración que “garantizaría” una unión armoniosa. Al fin y al cabo, los padres sabían qué era lo más conveniente para sus hijos...

En otras circunstancias eran los interesados quienes por su propia iniciativa y deseo pasaban por todas las instancias previas hasta ver coronado su anhelo de llegar a consumir el matrimonio. Esta modalidad de enlace se fue consolidando con el tiempo, para disgusto de los mayores quienes estaban convencidos que las costumbres de los antiguos siempre eran las mejores.

En relación con el matrimonio tenían lugar algunas costumbres particulares, por ejemplo, en la región de Maldonado, cuando la pareja iba a casarse, el padrino debía bañar al novio y la madrina a la novia, caso contrario los papás de éstos reprochaban a quien no les bañaba. Este baño lo hacían en una quebrada y con un mate¹¹⁰. En esta misma región de la provincia en épocas pasadas funcionaba la “ley del Cabildo”, que consistía en que si se veía a un par de jóvenes conversando a solas, se les hacía casar aunque fuera a la fuerza, y sino aceptaban había la “ley del fuate”, que consistía en que un miembro del cabildo le debía dar doce fuetazos al chico, por cada uno de los meses del año.

La celebración del matrimonio eclesiástico era la costumbre obligatoria. Con este fin, después del pedido de mano y los arreglos para la boda, se debía acudir a la iglesia, donde se realizaría el futuro matrimonio, para pagar las amonestaciones¹¹¹, requisito indispensable para que el cura, a futuro, proceda al casamiento.

De común acuerdo, los novios seleccionaban a las personas que

oficiarían como padrinos en el matrimonio. Este nombramiento era cuidadosamente realizado debido a la importancia de esos personajes en la vida futura de los recién desposados. No se veía bien el rechazar la invitación a ser padrinos, de allí que se lo consideraba como una obligación ineludible. Los padrinos antes de la celebración del matrimonio aconsejaban a la pareja sobre cuál debía ser su conducta futura dentro del matrimonio, aleccionándoles sobre las obligaciones que estaban a punto de contraer. Se asumía que los padrinos tenían la experiencia y calidad moral suficiente para adoptar esa actitud.

La boda se realizaba en la iglesia, en este acto público tanto los novios como sus familiares lucían sus mejores galas. En la memoria histórica de la gente de Cristóbal Colón, aún se recuerda que antiguamente el novio, la novia el padrino y la madrina se ponían una corona hecha de flores de papel, esta costumbre se abolió. Posteriormente al novio se le colocaba un ramito blanco en el bolsillo del saco del terno.

Después de la ceremonia religiosa, indispensable en las épocas pasadas, se invitaba a los asistentes a una fiesta en la casa de los padres de la novia en donde se brindaban platos tradicionales y donde la presencia del alcohol era “reglamentaria”.

Actualmente el formato de la celebración de los matrimonios ha cambiado en algunos aspectos: en primer lugar ya no existe tanta formalidad en los procesos previos a la boda; en segundo lugar, aunque se siguen nombrando padrinos para el evento, dicho señalamiento no tiene el mismo peso que en épocas anteriores, ahora el criterio para seleccionar a estos personajes casi únicamente es que sean amigos de los novios, ya no se buscan personas que en cierto sentido tengan la misma autoridad moral de los padres; finalmente, la trascendencia y obligatoriedad del matrimonio religioso ha decrecido en forma considerable, ya que varias parejas contraen matrimonio solamente por las leyes civiles, omitiendo la celebración religiosa. Las personas mayores desaprueban este hecho, al que consideran una verdadera relajación de las costumbres.

En referencia al matrimonio entre los afroecuatorianos, dicha institución ha pasado por los mismos procesos que la reseñada para la sociedad blanco mestiza de la provincia del Carchi, es decir, desde una tradicionalidad muy grande, hasta una laxitud producto de los tiempos. Lo que es importante destacar, a propósito de este colectivo social, es el hecho, como nos comentaron algunos informantes, de que en la actualidad algunos padres de las mujeres en edad de matrimonio, muestran cierto deseo para que sus hijas se casen con hombres blanco mestizos, ya que hay la creencia generalizada que con ese tipo de novios se podría mejorar la condición económica y social de sus hijas¹¹².

Hay una particularidad singular que se presenta entre los afroserranos, en donde, por lo general, la pareja antes de casarse ya ha tenido por lo menos un hijo. No es necesario que convivan, pero se mantienen unidos hasta cuando el varón haya accedido a un lote de tierra donde trabajar, es en ese momento cuando se produce el matrimonio

También es importante destacar, respecto del matrimonio entre los afroserranos, que después de la boda, sea ésta de carácter civil o religiosa, el infaltable baile tendrá lugar, casi como un requisito indispensable que selle un acontecimiento trascendente en la vida de las personas.

5.2.2. El Compadrazgo

Cuando estamos haciendo referencia al tema de la familia, no podemos dejar de referirnos al compadrazgo, como una institución de gran importancia dentro de la organización del núcleo familiar. Aunque dicha institución no genera una relación de parentesco formal, es tal el grado de importancia que ella implica, que se la conoce como una relación de parentesco simbólica, y en esa calidad, va a generar una serie de derechos y de obligaciones, tanto de parte de los padrinos frente a los ahijados y viceversa, así como también entre los padres del ahijado y los padrinos,

es decir sus compadres.

Las ocasiones en las cuales se establecían relaciones de compadrazgo han sido múltiples¹¹³. En la actualidad, y para el caso de la provincia del Carchi: bautizo, Primera Comunión, Matrimonio, son probablemente las ocasiones fundamentales a través de las cuales se establecen las relaciones de compadrazgo, aunque es de reconocimiento público que los lazos más fuertes se instauran con ocasión del bautizo y el matrimonio.

En relación con la ciudad de Mira, información que bien podría ser extendida a toda la provincia, una experta sobre el tema que nos ocupa (Rosa Cecilia Muñoz, comunicación personal), afirmaba que los padrinos más importantes son los de bautizo, concomitantemente, las relaciones de compadrazgo que a través de él se establecen son las más significativas, ellas durarán hasta prácticamente la muerte de los compadres. Los padrinos y madrinan pueden colaborar económicamente con los ahijados, pero fundamentalmente se convertirán en una especie de segundos padres para los niños bautizados. La selección de los compadres estaba regida por el criterio de que sean personas de “buen vivir”, que sean “buenos cristianos”. Los padrinos tienen hasta el derecho de dar a sus ahijados “la bendición”, acto únicamente reservado para los padres, e inclusive castigarlos si las circunstancias ameritan.

Como ya se mencionó anteriormente, el vínculo que se establece entre los padrinos y el recién bautizado es bastante semejante al de los padres frente a los hijos, en tal sentido sería impensable una relación de otra naturaleza entre los niños o niñas bautizados y sus correspondientes padrinos o madrinan, ya que estaría socialmente sancionado con las mismas normativas que rigen en el caso del incesto. Entre los compadres también se establece una estrecha relación donde el respeto y consideración recíproca es la norma.

Ratificando lo dicho, se puntualizaba que las relaciones que se crea-

ban entre los compadres eran sumamente serias, como nos manifestaba un informante de Julio Andrade: "... había un respeto enorme, es un sacramento tan respetuoso ante Dios y ante nosotros los católicos [se está refiriendo al bautizo], que no puede ser que se enamoren entre compadres. Hay que respetar a la comadre, respetar a la hermana de pila. Yo ni por broma le puedo decir tonteras de romance, ni robar el honor. Le puedo acariñar, pero ni de broma le puedo decir dame un beso, ya que era una enorme falta de respeto". En el mismo sentido, otro informante de la ciudad de El Ángel nos daba su testimonio, él nos decía: "Entre compadres la relación es sobre todo de respeto. Si se daba algún tipo de relación extramarital entre compadres, todo el pueblo les arrastra".

En la tradición oral de la provincia se narra la leyenda de los cagones¹¹⁴ [gagones], en donde estos personajes simbolizan la formalización de las relaciones prohibidas, elevadas a la categoría de pecado, establecidas clandestinamente entre compadres (en el capítulo correspondiente a la Tradición Oral se hablará más extensamente respecto de este tema).

La relación de compadrazgo tiene unas derivaciones muy particulares. Entre los hijos e hijas de los compadres se crea un lazo, un verdadero parentesco, ya que se dicen "hermanos de pila". Hacia ellos también van las prohibiciones, en el sentido de que estos "hermanos" no se pueden enamorar entre sí, ya que son considerados familiares (hermanos de pila), es decir tienen un parentesco espiritual que deberá ser respetado. En ocasiones y a través de la intermediación del sacerdote, se da la autorización¹¹⁵ para este tipo de matrimonios, no obstante ello, no es bien visto por la comunidad ya que para el criterio generalizado de las personas, un tipo de enlace de estas características, cae en la esfera de una relación incestuosa, de allí su rechazo.

5.2.3. División Sexual del Trabajo

Históricamente la familia ha sido el núcleo social y productivo a partir del cual se ha podido llevar adelante la reproducción tanto social como biológica. En este proceso, la división sexual del trabajo interviene de forma directa, ya que representa la modalidad que ha sido escogida por la sociedad para hacer viable el plan de vida que les permita alcanzar los objetivos buscados como núcleo social.

En la provincia del Carchi, región fundamentalmente dedicada a la actividad agrícola, tanto los hombres como las mujeres han sido los responsables de dichas tareas. Se afirma que los hombres estaban encargados de las tareas más duras en el ciclo agrícola, como el desmonte, preparación de la tierra, arado, y que las mujeres también participaban en él, aunque generalmente confinadas a las tareas de siembra y cosecha, consideradas menos pesadas. Adicionalmente, las mujeres, invariablemente eran y son las encargadas del hogar: preparación de las comidas, arreglo de la casa, crianza de los hijos, atención a animales domésticos, etc. etc. lo que eufemísticamente se conoce como “los quehaceres domésticos”. En la zona de Guallupe (Peñaherrera, 2001:24) las tareas entre hombres y mujeres eran claramente diferenciadas: la mujer se ocupa de los quehaceres domésticos, de los hijos, de ayudar al marido en el huasipungo. El trabajo de la casa recaía únicamente en las mujeres, mientras el marido tenía la obligación de mantener a ella y a su familia”.

En términos de equidad poco a poco se va descubriendo lo desproporcionado que resulta la división sexual del trabajo en perjuicio de la mujer. Como una informante del pueblo de Concepción nos refería: “Como quien dice las mujeres trabajamos más, porque además de las tareas agrícolas nos encargamos de la crianza de los hijos, del trabajo de la casa que es lo más duro”. Efectivamente, en esta misma población hemos observado que al retorno del trabajo agrícola, los hombres invariablemente descansan (bebiendo o jugando barajas), mientras las muje-

res continúan preparando la comida y atendiendo a los hijos.

Tradicionalmente al hombre se le ha considerado el jefe del hogar, idea que ha sido amparada por el proverbial machismo aún existente en la provincia. Como un informante nos comentaba: “los hombres son los jefes de hogar, y lo que ellos dicen se hace, en todo”. La regulación del número de miembros con que debía contar la familia también era una prerrogativa de los varones, una mujer de Cristóbal Colón comentaba: “Antes las mujeres tenían muchos hijos, si negaban al marido [se refiere a las relaciones sexuales], era pecado”. La jefatura del hombre, tendencia impuesta de facto, ha servido para que se ejerza más de una vez, violencia en contra de la mujer, como queda consignado en este testimonio en referencia a la zona de Guallupe: “...el maltrato y la violencia del hombre a la mujer y la familia era usual en muchos hogares y estaba aceptado por la comunidad, conversaba mi abuelito y tenía la aprobación de mi abuelita¹¹⁶, que a la mujer hay que limpiarle el polvo cada seis meses y consistía en que por lo menos cada seis meses no era necesario dar motivo para recibir una paliza” (Ibid.: 123).

Al interior de las familias, a través del proceso de socialización, los patrones relativos a la división sexual del trabajo se los mantenía e inculcaba. Una señora de la población de Huaca relataba: “...en nuestra familia como éramos seis mujeres, mi mamá nos ponía tarea por semana. Dos íbamos a sacar la leche, a la otra le tocaba el cocinado y lavado de los platos, a la otra le tocaba el barrer y arreglar la casa. Las que no tenían qué hacer esa semana nos sentaba a pisar lana. Mi papá, él iba a trabajar al campo, él era agricultor...entonces sabíamos cocinar para ir a dejar la comida también a los peones”. Curiosamente a veces las situaciones cambiaban. La misma señora, cuyo testimonio acabamos de narrar, cuando ella tuvo su propia familia modificó la forma de asignar responsabilidades dentro de la casa, ella nos contó: “...a hombres y mujeres yo les ponía a que todos hagan. Ellos sabían cocinar, lavar los platos..., el primero era el más vago y sabía renegar que le pongan a

lavar los platos”. Nuestra informante nos hacía caer en cuenta que en cuanto al reparto de tareas al interior de la familia, la modalidad por ella impuesta era francamente una excepción. Pese a lo dicho, ella también reconocía que la jefatura de la familia era y es ejercida por el hombre adulto.

Estas tendencias generales, con el paso del tiempo y las nuevas circunstancias que se van viviendo han ido cambiando en varios sentidos, por ejemplo, como lo anota Rodríguez (1994:121), en relación con la actividad agrícola en el valle del Chota¹¹⁷ y Salinas: “Existen algunos trabajos, en relación con el cultivo del tomate que son más especializados y por los cuales se reconocen jornales especiales. Este es el caso de la ‘amarrada del tomate’ que es un trabajo laborioso y que no todas las personas pueden realizarlo. También la cosecha del mismo y el empaquetamiento con la consiguiente clasificación, trabajos que son realizados en la mayoría de casos por mujeres”.

Las nuevas demandas, especialmente de orden económico, en cierto sentido han obligado a que la mujer abandone la esfera de actividad privada, y se incorpore en el orden público, fundamentalmente en las actividades de índole comercial o de servicios. Rodríguez (1994: 23, 24) en relación con las mujeres del valle del Chota y Salinas observa que: “...la mayoría de mujeres del valle del Chota hasta antes de la apertura de la zona de libre comercio entre Ecuador y Colombia¹¹⁸, eran cacharrerías, es decir, compraban artículos alimenticios y textiles en Colombia, y los introducían ilegalmente en el país. Sin embargo, esta actividad ha decaído por la competencia de las grandes empresas que traen artículos de Colombia”. Adicionalmente es de anotar que las mujeres en la cuenca del Mira, a más de su activa participación en las actividades agropecuarias, también se dedicaban a la venta de estos productos, especialmente en los mercados de El Ángel y Mira. Igualmente se señala que por la crisis económica que se vive a nivel nacional y provincial, ahora las mujeres se ven forzadas a buscar otras fuentes de ingreso, por

ejemplo, es común que en las familias más pobres, las mujeres salgan a lavar ropa, a fin de tener un ingreso familiar extra que ayude a la economía doméstica. Pese a todas estas nuevas incursiones productivas de la mujer, resulta paradójico que se considere únicamente al hombre como parte de la población económicamente activa, como lo puntualiza muy acertadamente Rodríguez (Ibid.: 23).

En la comunidad de Mascarilla que ha obtenido gran notoriedad a nivel no sólo provincial sino nacional, por el trabajo en cerámica que allí se realiza, éste está a cargo de algunas mujeres de la localidad, quienes se han reunido a través de la Asociación Artesanal Esperanza Negra-Gaende, con el fin de elaborar artículos en cerámica y comercializarlo, lo que les representa ingresos adicionales para la economía familiar, tan venida a menos después de las graves crisis económicas por las que ha pasado el país en los últimos años.

En algunas ocasiones el trabajo tiene un carácter de actividad familiar en donde todos participan, sin importar la edad o el sexo. Un ejemplo muy ilustrativo de esta modalidad laboral representa una familia de coheteros en la localidad de Huaca en donde el papá y los dos hijos son los encargados de “entubar” y “amarrar” las piezas. Mientras esto sucede, los más jovencitos de la familia se ocupan de “empapelar” con papel de seda a las figuras que irán en el castillo. También ellos ponen las mechas así como también se dedican a fabricar los tubos para hacer los rastros y los voladores. La hija es la encargada de hacer los colores, para tal fin maneja todas las composiciones y fórmulas para elaborar los colores, del mismo modo, ella también se ocupa de llenar los tubos, las “cerillas” con los colores. Mientras este trabajo es realizado, uno de los más jóvenes de la familia se encarga de “enmechar” las piezas, es decir pasarle la mecha a cada una de las piezas para conectarle. Ni el más pequeño de la familia queda sin oficio. El niño de cinco años es el encargado de mandar los voladores a través de una botella, también él se ocupa de darle la

vuelta al castillo al momento en que se lo quema. Además está decir que el espacio de trabajo también se constituye en un rico escenario de socialización familiar en donde a más de la actividad laboral, se recrean anécdotas, historias, chistes relativos al trabajo, o a otras tareas de la vida.

5.3. Organización Política

En relación con la organización político administrativa de la provincia del Carchi, es necesario mencionar que en ésta se encuentran los mismos inconvenientes que se presentan para otras provincias del país, en el sentido que las divisiones político administrativas no se corresponden con los procesos histórico culturales vividos por esos pueblos, de allí que resultan hasta anacrónicos y producen una serie de inconvenientes de todo tipo. A modo de ejemplo podemos mencionar la región del valle del Chota – Mira, como bien puntualiza Rodríguez (1994:14): “Las zonas del Valle del Chota, Valle de Salinas y de la cuenca del río Mira, en cuanto a su ubicación administrativa, pertenecen a dos provincias y dentro de ellas a diversos cantones y parroquias...lo cual marca una gran ironía en cuanto al criterio y metodología para realizar las divisiones administrativas, pues mientras en la realidad los ríos acercan a los grupos humanos que están en sus márgenes, administrativamente los ríos marcan límites. Así, las poblaciones del Chota a pesar de su identidad cultural e histórica común, pertenecen tanto a Carchi como a Imbabura. Especialmente en el Carchi, su relación con la capital Tulcán es muy limitada, pues hay factores climáticos y culturales que no se identifican con la realidad del habitante afrochoteño”.

Respecto de la zona blanco mestiza de la provincia, se reitera la misma problemática. El presidente de la Cámara de Comercio del Carchi (Economista Cano, comunicación personal), manifestaba que la vida político administrativa del Carchi depende mucho de la de Imbabura, “hasta ahora no hemos logrado una independencia básicamente por el

mal accionar de los políticos. Todas las gestiones administrativas la gente de Tulcán tiene que hacerlas en Ibarra, pues allí están concentradas varias dependencias del Estado como el Seguro Social, EMELNORTE, etc.

El fenómeno descrito ha incidido negativamente en la capacidad asociativa de los habitantes del Carchi, a lo que habría que sumar el hecho de su reconocido espíritu individualista que coarta cualquier esfuerzo por integrarse corporativamente. Para un funcionario del Consejo Provincial del Carchi (Washington Ávalos, comunicación personal), en la provincia hay dificultades organizativas no solo a nivel de productores agropecuarios, sino también de otros sectores. Por ejemplo, hay organizaciones artesanales que han sufrido reveses. Estas dificultades organizativas se deben, de acuerdo a su criterio, básicamente al individualismo de los ecuatorianos, al egoísmo, no queremos que alguien sobresalga, y a nuestra incapacidad de involucrarnos en los trabajos de carácter colectivo. Para otro informante el problema de la falta de organización a nivel provincial deviene del egoísmo que se presenta entre vecino y vecino, por un lado, así como a que la gente es demasiado paternalista [vive del paternalismo], en el sentido de esperar que todo venga del estado o de alguna organización. Él recalca que es increíble que pese a la enorme producción de papas que se da en la zona fría de la provincia, no exista una organización de productores de este tubérculo que les represente, y que puedan intervenir en el tema productivo, así como en el de los precios¹¹⁹.

Parece que en la actualidad se trata de corregir el problema de la falta de organización entre los papicultores, pero como afirma el director del departamento de productividad del Consejo Provincial (Washington Ávalos, comunicación personal), la organización se da sólo cuando los precios no se encuentran a buen nivel y realizan acciones para ser escuchados. Este tipo de actitudes podrían hacerse extensivas a otro tipo de entidades¹²⁰.

Cualquiera sean las razones para que se presenten este tipo de pro-

blemas¹²¹, lo cierto es que, en una visión panorámica de la provincia, podemos constatar que la organización social, productiva y política del Carchi es bastante laxa, ya que, a diferencia de otros lugares del país, aquí la existencia de organizaciones de primero, segundo, y tercer grado, así como la presencia de comunas u otro tipo de organizaciones es más bien excepcional¹²². Últimamente, en el cantón Montúfar (Cristóbal Landázuri, comunicación personal), ha surgido el “Consejo de Comunas de Montúfar”, entidad que agrupa a todas las comunas existentes en el cantón, la misma que vendría a constituirse en la única organización de segundo grado existente en la provincia del Carchi.

5.3.1. Organizaciones de primer grado

5.3.1.1. Cooperativas agrícolas¹²³

Estas entidades surgieron durante la década de los años sesenta. La iniciativa de su creación, de acuerdo a Martínez y Dubly, 1969, corrió a cargo de organismos públicos (IERAC, Cooperativas Forestales establecidas por la Dirección de Bosques), pero también por la iniciativa privada, generalmente motivada por la gestión de los curas párrocos. Durante esos años, trabajadores sin predios o pequeños propietarios se agrupaban para adquirir a plazos todo o parte de una hacienda, abonando una parte del precio, al cerrar el trato, y comprometiéndose a pagar el saldo con el valor de la producción conseguida por el trabajo común de los socios. En la mayoría de casos se trató de verdaderas cooperativas de producción y comercio. Estas experiencias asociativas formaron parte del pasado, ya que en la actualidad no se ha vuelto a dar el fenómeno referido. Algunas de estas cooperativas agrícolas después de serios conflictos internos y múltiples gestiones, repartieron la tierra en forma individualizada, perdiéndose el carácter de asociaciones cooperativas.

Un informante de Julio Andrade ratifica los comentarios expuestos por los autores citados, él nos relata su experiencia en estos términos: “nosotros parcelamos una hacienda, pero sin robar, todo compramos, éramos treinta socios y en ese tiempo pusimos a mil sucres, era bastante,

después tocó poner más y nos valió en total unos veinte mil o veinte y cinco mil sucres a cada socio. Pagamos a la hacienda y nos quedamos ahí trabajando colectivamente. Después como ya tuvimos más platita, trajimos dos ingenieros para lotizar, hacer la repartición en partes iguales... eso conservo yo todavía acá..., solo tres socios conservamos ahora... todo es propiedad individual, cada persona tiene su terreno y trabaja a su manera”.

Similar proceso al que tuvo lugar en la zona fría de la provincia también se dio para la zona del valle del Chota y la cuenca del Mira, lugares donde en la década de los 60s y 70s se formaron cooperativas y asociaciones para acceder a la tierra, particularmente en la parroquia de La Concepción (Guerrero, 1996).

El proceso de negociación hasta alcanzar la venta de las haciendas a favor de los miembros de las cooperativas no fue sencillo. A continuación realizamos una transcripción textual de un testimonio dado por un anciano negro de la comunidad de Mascarilla, quien sufrió en carne propia todas las vicisitudes del proceso previo a la adquisición de una propiedad a nivel comunitario: “...para que se terminen las haciendas favoreció bastante esto de las cooperativas. Primero inició el IERAC, de ahí fue formando las cooperativas... si era grande la hacienda podía ser unos cien socios, tonce [entonces] se le iba a solicitar al dueño que venda. El patrón que era conciente, decía bueno, sí les vendo, de ahí se formaba el grupo, la cooperativa...Primero se hizo la cooperativa en lo que fue la hacienda Pamba, ahí eran más de unos cuarenta socios o parceleros, entre hombres y mujeres. El patrón puso en venta esa hacienda. Después la hacienda Mascarilla se hizo cooperativa, se consiguió un pedazo de la hacienda (una planadita)... fuimos a hablar con el patrón, un señor Puga...era medio aindiado nomás, pero riquísimo, pero coños...tonce [entonces] dijo que si nos vende pero que le acompañemos nuevamente a trabajar como peones...eso mismo ya no queríamos ser mandados. En esa época vendía la hectárea a veinte mil sucres, pero para reunir esos

veinte mil era duro, no le aceptamos ese precio, nosotros le ofrecíamos hasta diez mil, entonces dijo que no, que ya no nos vende, de ahí fuimos a denunciar al IERAC... al menos que no estén cultivados, botados, eso ya era baldío. No avanza a trabajar, por eso tiene botado, y esa era la realidad... presentamos el juicio al IERAC y lo ganamos, pese a la apelación del dueño. Los terrenos a los que accedimos eran puro montes, con muchos deslaves; era el punto llamado 'savilar' donde actualmente se asienta el pueblo de Mascarilla. Teníamos problemas de agua pues la acequia había estado abandonada por más de cuarenta años, sin embargo logramos recuperarla. Fue una época sumamente dura la del inicio de la cooperativa... ahí sí que sufríamos... uta... qué pobreza... sufríamos malamente. Una vez ganado el juicio, el resto de gente que originalmente formó la cooperativa y que luego se salió, volvió a reunirse para solicitar el resto de la hacienda...".

Estas jornadas de lucha que fueron sumamente intensas, tenían como idea central y motor de la acción, la adquisición colectiva de la tierra, de allí su nombre de cooperativas. Desafortunadamente con el paso del tiempo, y por intereses de naturaleza individual, a través de gestiones legales no siempre claras, se comenzó a desmembrar la tierra colectiva a través del proceso de lotización individual. Inclusive, con esos títulos de propiedad en la mano, muchos cooperados originales procedieron a vender sus predios, proceso que permitió a algunos propietarios originales recuperar sus tierras y consolidar sus antiguas haciendas.

5.3.1.2. Las Comunas¹²⁴

En una visión respecto de este tipo de organizaciones, los autores consultados (Martínez y Dubly, 1969) encontraron que este tipo de entidades es muy reducida, con la particularidad adicional de su carácter poco permanente. En la actualidad existe una comuna en la zona de Tufiño, la misma que cuenta con significativas extensiones de tierras

que llegan hasta la región subtropical de Maldonado. A criterio de uno de sus ex presidentes, el hecho de estar constituidos bajo la forma comunal les brinda ciertas facilidades, especialmente en el momento de realizar trámites legales, aunque también reconoció que para que la comuna funcione, era condición indispensable el que exista un espíritu de cooperación. Nuestro informante nos relató que por el hecho de que los terrenos no son de propiedad individual, a veces, los comuneros no ponen todo el empeño que pudieran en el aspecto productivo, e inclusive se ha dado el caso que algunos miembros han mostrado interés en romper la comuna con el fin de alcanzar el título de propiedad individualizado, deseo que no ha sido cumplido por cuanto la ley de comunas protege a este tipo de organizaciones. Estas dificultades se han presentado, como nos comunicaba un informante, por la carencia de conocimientos en la administración de un ente como la comuna, así como también por la falta de planificación. Más allá de estas razones, también habrá que tomarse en cuenta que la agresiva presencia del capitalismo, con su tradicional ponderación de la individualidad, se ha convertido en un agente disruptor del trabajo comunitario.

Para el criterio de un informante (Gustavo Lucero, comunicación personal), la comunidad sigue funcionando en ciertas partes, sobre todo en la zona nor-occidental de la provincia, debido a que son las zonas más alejadas de los centros poblados y eso les impulsa a organizarse para realizar acciones conjuntas. A decir de nuestro informante, conforme los agrupamientos humanos se acercan a los centros poblados, su nivel de organización o desaparece o decrece notoriamente. Estas comunidades constituyen asentamientos de colonos quienes han tomado el modelo asociativo de la comunidad Awa y se han esforzado en replicarla, ellas están asentadas en las localidades de Maldonado y Chical.

El proceso de surgimiento de la comunidad negra tuvo sus particularidades específicas, como lo destaca Rodríguez (1994)¹²⁵. La hacienda cañera que utilizaba mano de obra esclava es el núcleo de formación de la comunidad negra contemporánea. Con el decreto de liberación de la

población esclava emitido por José María Urbina, en 1851, se da inicio al cambio desde las relaciones esclavistas hacia las relaciones serviles en las haciendas de la zona. Este proceso marca el paso desde un sistema esclavista sin unidades domésticas productivas y reproductivas, hacia la forma de una familia con lote, que paga la renta en trabajo, y este proceso a su vez iba a originar la constitución de una forma organizacional comunal, con las respectivas unidades familiares.

Siguiendo a la autora consultada (ibid, 1994), habría que destacar que en la primera mitad del siglo XX la comunidad negra dependía absolutamente de la hacienda. Durante la década de los 50s y por influencia del partido comunista, se empiezan a formar las primeras organizaciones campesinas bajo la figura legal de los sindicatos de Trabajadores Agrícolas cuya principal demanda es el pago de las indemnizaciones por los años trabajados, mediante la entrega de los huasipungos que habían venido usufructuando¹²⁶. Durante la década de los años 60s y 70s, como ya quedó señalado, se realiza el proceso de transformación y disolución de las haciendas, para convertirlas en comunas, con la autorización y ratificación del Ministerio de Agricultura. En otras zonas el proceso es distinto, a través de la figura jurídica de Cooperativas y Asociaciones de Trabajadores Agrícolas, y con la intermediación del IERAC se accede a la tierra vía compra, este proceso se dio hasta los años 80s¹²⁷.

5.4. Agrupaciones de naturaleza política

La gestión política a nivel provincial se lleva a cabo fundamentalmente alrededor de la militancia dentro de los partidos políticos. En general, el criterio ciudadano ve a los grupos políticos como los elementos negativos para el progreso provincial, y se hacen esfuerzos para llegar a niveles organizativos por sobre la sombra de las entidades políticas oficiales. En el Carchi, al igual que en otras regiones del país, la participación

política de las personas, casi en su totalidad se reduce al hecho del sufragio, con la particularidad, como acotaba el doctor Lauro Cadena, Juez de la ciudad de El Ángel (comunicación personal), que se da el voto por la persona y no por el partido político. “Aquí por lo que ganan es por la persona y no por el partido político”.

Quizás los movimientos políticos más significativos son aquellos, que se organizan para gestionar por la parroquialización de una población, o para la erección de un nuevo cantón, como el que se dio a propósito de la creación del cantón Bolívar, hecho en el cual intervinieron los pobladores de dicha jurisdicción, así como los bolivarenses residentes en Quito, quienes también ayudaron para que aquel anhelo se haga realidad.

A más de las actividades reseñadas, no se ha podido encontrar en la provincia del Carchi otro tipo de acciones que involucren como elemento central la acción política de una forma permanente y organizada. La política partidista aquí como en todas las regiones del país se agita con ocasión de el proceso de elecciones, sean nacionales o regionales, pero una vez que éste ha terminado, decrece en una forma drástica hasta el siguiente período donde se repite la historia.

5.5. Relaciones Interétnicas

No podemos terminar este capítulo relativo a la organización social, sin abordar el tema de las relaciones interétnicas, ya que él es de gran importancia para la realidad provincial. Aunque sea un hecho desconocido para la mayoría de los ecuatorianos, en la provincia del Carchi existen una serie de poblaciones compuestas en su mayoría por habitantes afroecuatorianos. Al interior de la provincia esta realidad tiende a ser ignorada, ya que se ejerce una curiosa actitud, nada casual, por cierto, por parte de cierta población de blanco mestizos, de invisibilizarles, negando su existencia, o simplemente sin tomarles en cuenta. Como es obvio suponerse, en este tipo de actitudes se refleja un acendrado racismo que interfiere y dificulta las relaciones interétnicas, y que sigue vigente, ratificándose cuantas veces se presente la oportunidad, tanto en el escenario público, como en el privado.

Dentro de las visiones de los negros frente al tema planteado, para ellos está muy claro que la discriminación racial, de género, de clase, etc., está en todas partes. Un poblador de La Concepción nos comentaba: “La discriminación siempre está allí, de los mestizos con los negros, e incluso de los negros entre ellos. Cuando un negro asciende en el rango social, se siente superior a los demás. Los mestizos discriminan por la raza y también por la clase. El pertenecer a una población rural, ese es otro motivo para ser discriminado. Cuando un chico o chica va a un colegio de mestizos, es inicialmente discriminado. Si llega un estudiante negro se preguntan ¿este negro de dónde viene?, pero si ven un estudiante mestizo, asumen que viene de otro colegio, no son vistos de la misma manera. Es una situación muy difícil hasta que uno se acostumbre... , se pasa mucho tiempo solo, además uno siente la presión de no poder fallar, cualquier falla se atribuye al color de la piel. Se tiene fama de vagos, sin embargo, cuando un mestizo ha trabajado demasiado, llega a su casa y dice: he trabajado como negro. Los negros si trabajamos, la fama de vagos es parte de la discriminación. Si una señorita va cerca de un negro, lo primero que hace es coger bien su cartera. Todas estas cosas hacen que uno tenga que enfrentarse con la gente mestiza que ignorantemente lo juzgan”.

El testimonio transcrito revela por sí mismo la asimetría bajo la cual se desenvuelven las relaciones interétnicas a nivel provincial. Esta asimetría se la ejercía en forma brutal en la época de la esclavitud, y se la ha mantenido en forma oculta hasta nuestros días. El abuso en el amplio sentido del término ha sido la forma de comportamiento habitual frente a los negros, como lo destaca Peñaherrera (2001: 25): “Algunos patrones gustaban de las ‘morenas’ y las seducían [léase abusaban de ellas], se les apodaba ‘negreros’, porque seducían a las negritas abusando de su poder, no sólo les obligaban a trabajar, sino también a ‘pasar con ellos’”. Contemporáneamente la historia se repite constantemente, un maestro retirado quien vive en la población de Bolívar nos comentaba muy abiertamente: “La Concepción es una tierra de negros, yo no creí

conveniente que mis hijos vayan a estar con los güagüitos negros porque en todos los lugares que son habitados por gente de color, el elemento humano es bastante malo, tienen muchas malas costumbres como eso de solo estar tomando trago¹²⁸ ..., o de pasar el tiempo sin hacer nada...”. Un habitante del cantón Huaca también nos informaba que: “aquí a la población negra se la califica o se la ve como ladrones”. Contrastando con estas opiniones, una persona mestiza, ex teniente político de la población de Río Blanco nos decía: “Eso que dicen negro vago es un error, lo que pasa es que no tienen donde trabajar, nadie les da trabajo, es pobre porque no tiene empleo”. Acotaba además en referencia a la supuesta belicosidad y violencia de los negros: “Entre mestizos se matan, entre negros también”. Consideramos que el testimonio de esta antigua autoridad nos releva de cualquier comentario adicional.

En el concepto de la gente mestiza de la provincia siempre se puntualiza que los negros están más abajo del Mira, en la zona cálida, es decir en un “rincón” geográfico, que por avatares de la vida pertenece administrativamente a la provincia del Carchi, y nada más. A lo sumo admiten que algún tipo de actividad comercial se ha realizado históricamente entre los asentamientos negros y el resto de la provincia. Del mismo modo hay muy poca disposición para admitir los aportes culturales que se han dado desde la población negra a la provincia¹²⁹.

Como ya lo hemos mencionado anteriormente, las relaciones interétnicas entre las poblaciones negras y los mestizos están atravesadas por el discrimin¹³⁰, el cual es expresado en muchas instancias de la vida cotidiana de las poblaciones, y ya no se las cuestiona siquiera, sino que son asumidas como “algo normal”. Un habitante de San Juan de Lachas, presidente de un grupo de música bomba nos hacía un curioso comentario, él nos decía que en el Municipio de Mira (cantón al que pertenecen la mayoría de los asentamientos negros) en el rol de pagos constan entre ochenta y cien empleados, pero que tan solo tres son negros. Es decir que las actitudes discriminatorias continúan, lo que dificulta en forma

notoria un mejoramiento en las relaciones interétnicas a nivel provincial.

6.1. Aspectos Generales

La reflexión sobre la producción artesanal en el Ecuador ha sido un tema que, a pesar de haber despertado interés en diversos ámbitos, ha estado centrado casi exclusivamente en el análisis del producto final en sí mismo, o en los materiales que se utilizan para su elaboración. Poca importancia se ha dado a otros aspectos fundamentales que forman parte y dan sentido a lo artesanal, como los procesos, las personas y los colectivos sociales involucrados en su producción.

Esta es una visión demasiado estática de mirar a la artesanía, con lo cual, además, se la ha reducido a un producto folklórico¹³¹, descontextualizándola histórica, cultural y socialmente, en lugar de abordarla y entenderla como lo que es: una manifestación de la Cultura Popular.

La producción artesanal, en tanto manifestación de la Cultura Popular, es diversa, dinámica, tiene lugar en un espacio-tiempo determinado, con la intervención de sujetos hombres y mujeres concretos, en contextos económicos, culturales y ecológicos específicos. Todos estos elementos se condensan en los productos finales, otorgando a las diversas artesanías de sus características particularidades, por ello y como bien dice Naranjo: "...cuando nos referimos a la actividad artesanal no podemos tomarla como algo que se explica en sí misma, sino que esta labor está fuertemente enraizada en una estructura social, forma parte del proceso productivo y, ..., está sujeta a una serie de contingentes de carácter local, regional, nacional" (1989:88).

Al acercarnos a la provincia del Carchi y su producción artesanal, todas estas consideraciones se nos hacen evidentes; al recorrer las cuatro zonas socio-productivas y socio-culturales que conforman esta provincia¹³², vemos que en cada una de ellas existe una interesante especificidad artesanal que no es casual. A nuestro criterio, tal especi-

- 104 Esta afirmación deberá entenderse en el contexto exacto de los hábitos de conducta mantenidos hoy día y en épocas pasadas, relativos a la interacción familiar. No se trata de realizar una afirmación general de naturaleza estructural. Para los afro-serranos, como grupo social específico, con procesos históricos igualmente específicos, en modo alguno el ayer, época de la esclavitud pudo haber sido mejor que el hoy.
- 105 En el capítulo correspondiente a la Tradición Oral se dará información respecto a las creencias mantenidas en relación a los niños no bautizados.
- 106 A esta festividad también se la conoce como la “fiesta rosada” en alusión al color del vestido que deberá llevar la quinceañera y su corte de honor.
- 107 Es importante señalar, como nos comentaron nuestros informantes, que la incidencia de esta celebración, por ahora se reduce a una clase media alta y alta, pero que hay una tendencia creciente a ser asumida por otros colectivos sociales, distintos de los anteriormente señalados.
- 108 En el capítulo correspondiente a la Tradición Oral, se destina un acápite para el tema de la Poesía Popular.
- 109 En los testimonios receptados se habla de los padres en forma plural, pero sería más propio destacar que es el padre quien tiene el poder decisorio respecto de este asunto.
- 110 Se puede interpretar a esta costumbre como un rito de purificación ante la solemnidad del sacramento del matrimonio.
- 111 Las amonestaciones eran unos anuncios que el sacerdote realizaba en la misa del domingo, al final del sermón, en donde comunicaba que una pareja, con nombre y apellidos se iba a casar, invitando a los feligreses a que se acerquen al cura si es que ellos sabían que entre los dos novios había algún impedimento que no permitiera que el matrimonio se consumara. Estas amonestaciones se realizaban por tres domingos consecutivos. Esta costumbre inquisitorial fue abolida a partir del Concilio Vaticano II.
- 112 Esta tendencia que se viene presentando y de la cual nos dieron información pobladores de asentamientos afroecuatorianos, podría ser entendida como un esfuerzo desesperado de los padres, para que sus hijas y generaciones futuras, puedan escapar del tremendo racismo que sobre estas personas se ha ejercido históricamente en la sociedad ecuatoriana, a nivel general, y en la provincia del Carchi a nivel particular.
- 113 En las comunidades indígenas de la serranía ecuatoriana, antiguamente se establecían relaciones de compadrazgo con ocasión del primer corte de uñas de los niños, de su primer corte de pelo, a más de las otras ya previamente establecidas y que han perdurado como son las del bautizo, primera comunión, matrimonio, etc.
- 114 En otras provincias serranas, donde se da cuenta de estos personajes, se los denomina gagones. No sabemos con certeza las razones para el cambio de nombre. No es error del informante, ya que en todas las ocasiones en que se refirieron al tema se expresaron de ese modo. En el capítulo relativo a la Tradición Oral se hará una alusión a este tema.
- 115 Es un decir aquello de dar la autorización, puesto que, ni por el Derecho Canónico ni por el Derecho Civil existe una norma que impida contraer matrimonio entre “hermanos de pila”.
- 116 Obviamente este es un decir, es imposible el imaginarse que para un acto tan abusivo haya aprobación de las afectadas.
- 117 Aunque el valle del Chota, jurisdiccionalmente pertenece a la provincia de Imbabura, por razones de índole cultural, a momentos, durante la redacción de este informe, hemos visto la necesidad de referirnos a él, considerando que se constituye en un todo que agrupa a las sociedades afroecuatorianas de la sierra.

- ¹¹⁸ Este convenio fue suscrito en el mes de octubre de 1992.
- ¹¹⁹ Estas opiniones verdaderamente contrastan con la afirmación que el pueblo del Carchi es un pueblo “minguero” por excelencia, circunstancia que demanda de un trabajo colectivo y grandes lineamientos de solidaridad. Las realizaciones obtenidas por la minga han sido en la línea de las obras de infraestructura, y una vez que ellas han sido construidas, las cosas vuelven a su estado anterior. En la memoria histórica de los habitantes del Carchi, aún se guarda claro el recuerdo de la gesta gloriosa de los moradores de San Gabriel, quienes en base a mingas abrieron la carretera que va desde Ibarra a Tulcán, por el valle del Chota, razón por la cual el Congreso Nacional de la época (1930), a dicha ciudad le concedió el título de “El Procerato al Trabajo”. Contemporáneamente, inclusive, la labor de las mingas ha sido distorsionada por cuanto ya se exige de un pago para participar en ellas.
- ¹²⁰ Por gestiones del Consejo Provincial se ha creado una organización denominada COPAPAC que se ocupa de los aspectos de naturaleza agrícola y de la comercialización, pero su gestión no ha tenido el impacto que podía haber tenido. Del mismo modo y también por iniciativa del Consejo Provincial se ha constituido la CORPORACIÓN PROVINCIAL DE MUJERES ARTESANAS DEL CARCHI, pero aún no se ven los resultados de su gestión.
- ¹²¹ A nivel de hipótesis creemos que otro de los factores que actúan negativamente para la dificultad de organizarse dentro de la provincia, deviene del hecho histórico de la temprana desaparición de los indios, con lo cual se perdió la noción de comunidad y concomitantemente del trabajo colectivo. En cuanto a la población negra, el régimen de esclavitud fue tan severo, que les era prohibido cualquier tipo de asociación.
- ¹²² En las zonas afroecuatorianas, así como a lo largo de la provincia surgen grupos de jóvenes, de mujeres, clubes deportivos, entidades de naturaleza cultural, pero su gestión es muy reducida, y nadie garantiza su permanencia en el futuro. Quizás la Asociación Artesanal Esperanza Negra – GAENDE, que agrupa a mujeres negras de Mascarilla serían una excepción a la tendencia reportada, como lo es la organización de San Juan de Lachas. En los últimos años se ha creado la FECONIC: Federación de Comunidades y Organizaciones Negras de Imbabura y Carchi, la cual nace como organización de hecho el 7 de septiembre de 1997 y es reconocida jurídicamente en el 2001. Surge la FECONIC frente a la necesidad de: “... contar con una instancia que se convirtiera en vocera legítima y gestora del propio desarrollo del Pueblo Negro” (Prodepine, BM, Heifer, 2002:37). El objetivo de esta organización de segundo grado es: “propender al desarrollo de la Cuenca Chota-Mira-Salinas, gestionando y ejecutando proyectos de desarrollo” y “propender a la unidad de la población negra de la cuenca” y “promover y fortalecer las organizaciones de base”.
- ¹²³ El surgimiento de estas entidades se dio porque ante la suscripción de la Primera Ley de Reforma Agraria, algunos hacendados creyeron que iban a perder sus tierras, prefiriendo negociarlas “aunque sea en precios inferiores” a los que hubieran deseado venderlas.
- ¹²⁴ Las personas utilizan los términos comuna y comunidad indistintamente. Aunque jurídicamente no son lo mismo, en el imaginario de las personas si las asocian y las entienden como una unidad.
- ¹²⁵ Para un tratamiento exhaustivo sobre el tema, consúltese a Rodríguez, Tenencia de la Tierra en los Valles del Chota y Salinas, FEPP, Cuadernos de Investigación N° 4. Quito, 1994.

- ¹²⁶ En relación con este proceso no hay como omitir el nombre del doctor Bolaños, personaje histórico del partido comunista, quien siempre estuvo junto a los campesinos en sus reclamos.
- ¹²⁷ De acuerdo a Rodríguez (1994: 83), El proceso organizativo de los campesinos negros que se dió entre 1960 – 1980 fue dirigido por la FENOC, dicho proceso desembocó en la conformación de la FETRAVACH (Federación de Trabajadores Agrícolas del Valle del Chota), y la JTV (Juventud de Trabajadores del Valle). En criterio de la autora citada, el proceso organizativo entre los negros se debilita a fines de los 70s, hasta desconstituirse en los 90s. A partir de esa fecha lo que ha logrado aglutinar a la población afro ha sido el Seguro Campesino. También tiene una relativa vida activa la FECONIC.
- ¹²⁸ Es un acto de flagrante discrimen el insinuar que solamente la población negra tiene por costumbre ingerir licor, cuando esta práctica es el “deporte nacional” del cual no se libra ningún grupo social en el país.
- ¹²⁹ La señora Rosa Cecilia Muñoz, en su obra *Memorias de Mira* (Pegasus, Quito, 2003) es una de las pocas personas que ha sido capaz de reconocer el aporte cultural de la población negra de la provincia del Carchi, pero esta es una verdadera excepción que confirma la regla.
- ¹³⁰ Contemporáneamente se ha producido un hecho curioso. En razón de los éxitos deportivos alcanzados por la selección nacional de fútbol, se han elevado a la categoría de héroes a algunos jugadores negros, pero esta admiración no trasciende más allá de los campos deportivos. Es más, algunas veces los fallos de estos jugadores son atribuidos a su “condición” de ser negros.

6. PRODUCCION ARTESANAL

cidad responde justamente a los factores históricos, culturales, económicos y sociales particulares que caracterizan a cada una de tales zonas. Así, y solo a manera de ejemplos generales, en la zona alto-andina los tejidos en fibra (lana fundamentalmente), han sido una de las prácticas artesanales más desarrolladas por la población mestiza allí asentada, como respuesta a una de sus necesidades particulares: cubrirse del frío. No olvidemos que el ser humano históricamente ha modificado "...los elementos del entorno para configurar objetos que en forma más eficiente (satisfagan) sus necesidades primarias y secundarias... (y que dentro del) sistema de producción de satisfactores de necesidades, el artesanal, es anterior al industrial" (Malo, 1990:16). Igualmente, la producción en cerámica es una manifestación de la Cultura Popular propia de la zona alto-andina, una herencia de la antigua población asentada en dichas regiones y que desarrolló técnicas de alfarería muy importantes como es la técnica del Negativo de la Cultura Pasto¹³³. Producción que difiere de la cerámica trabajada en otras zonas de la provincia (zona afroserrana), que es una actividad más bien nueva.

Por otro lado, la producción artesanal actualmente incorpora en sí aspectos de orden económico; vemos así que con el advenimiento y consolidación del capitalismo, la artesanía poco a poco fue transitando de ser un bien fundamentalmente utilitario y estético –destinado a la satisfacción de necesidades individuales y colectivas para garantizar su reproducción material y cultural– a convertirse en un bien de cambio, con cierta valoración económica, a partir de lo cual, en algunos casos, se ha impulsado una producción artesanal masiva orientada al mercado,

“... como una solución, aunque sea parcial, a las débiles economías...” (Ibid.:19). Una vez más la actividad artesanal en el Carchi no ha escapado de esta situación; tanto en los sectores en donde la elaboración de artesanías ha sido una actividad tradicional, practicada desde hace muchos años atrás, o en aquellos sitios en donde es relativamente nueva, la producción artesanal se ha constituido en una actividad complementaria a la agrícola¹³⁴ y en una fuente adicional, muchas veces marginal, de ingresos para la economía familiar (Naranjo, 1989), como sucede en varias provincias del Ecuador.

A continuación revisaremos una a una las actividades artesanales vigentes en la provincia, y, para concluir, haremos un repaso de aquellas que lamentablemente han desaparecido.

6.2. Tejidos en Fibra

Los tejidos en fibra han sido quizás una de las actividades más antiguas desarrolladas por la humanidad, y orientadas a satisfacer una de sus necesidades básicas, cual es el abrigo. En el Ecuador, la mayoría de los pueblos serranos tienen, como anota Jaramillo: “una antigua tradición en el oficio textil” (1991:9), que data incluso de la época precolombina y que en varias regiones –como en Imbabura– dio origen al establecimiento y funcionamiento de los obrajes en la época de la Colonia (Naranjo, 1989). Si bien en la provincia del Carchi no se tiene noticias de la existencia de obrajes que evidencie la importancia, volumen y calidad de esta actividad en esa zona, la tradición artesanal de tejidos en fibra de diverso origen no es reciente; muestra de ello es la permanencia de técnicas textiles prehispánicas como el empleo del telar vertical utilizado en el Carchi para el tejido de cobijas, y, otras técnicas introducidas por los conquistadores (Jaramillo, 1991:9).

A pesar de que ésta es una actividad de larga data en la provincia, algunos tejidos en fibra han desaparecido o están por desaparecer, como

veremos en breve, por los altos costos que demanda su producción, en comparación con los productos textiles elaborados en serie, y por la poca valoración social que actualmente se da a este tipo de trabajo; es el caso de los tejidos de cobijas y ponchos, fabricación de alpargatas y de sombreros (batanería). Pese a lo mencionado, aquellos tejidos en fibra, como los sacos de lana de borrego, que han logrado posicionarse en el mercado internacional perviven, aunque con dificultad, y están sujetos a una permanente actualización en cuanto a diseños, calidad y cantidad de producción.

6.2.1. Tejido de cobijas

El tejido de cobijas es una actividad que se ha desarrollado más bien en la zona alto-andina, caracterizada por ser una región de clima frío; y aunque durante el proceso investigativo en varios lugares (El Ángel, San Gabriel, Tufiño, Huaca, Cristóbal Colón, etc.) nos hablaron de esta actividad, a la cual se dedicaban tanto mujeres como hombres, actualmente son pocos los sitios¹³⁵ y las personas que se ocupan en ella. Quienes aún se mantienen en el oficio son personas ancianas, que heredaron sus conocimientos y herramientas de sus progenitores, o que aprendieron el oficio de otras familias, siendo aún muy jóvenes.

6.2.1.1. Herramientas y materiales

Para la fabricación de cobijas en el Carchi se ha empleado desde antaño el telar vertical, conocido en la zona como *telar parado* (Tejedora, Cristóbal Colón), “guango” o “telar de mujer” (Ibid.: 125) pues es utilizado principalmente por las mujeres; y, en menor escala, el telar de pedal, herramienta básicamente masculina y en la que se trabaja parado, a diferencia del primero en el que las tejedoras lo hacen sentadas.

El **telar parado** o vertical, que tiene una forma rectangular, está construido por cuatro piezas básicas: dos soportes verticales que están

unidas en la parte superior e inferior por otras dos piezas horizontales. El telar puede estar fijo a una pared o ser móvil, dependiendo de las necesidades y gustos de las tejedoras (Ibid.: 126). Este telar se complementa con un pequeño butacón en el cual se sientan las tejedoras para trabajar, pues es una labor ardua y larga. El butacón "...va bajando de alto mientras el tejido va creciendo...", nos dice una informante; éste no está incorporado al telar, pudiéndose utilizar cualquier soporte para sentarse.

Otras herramientas básicas que conforman todo el equipamiento para el trabajo, son las varas, de distinto tamaño, que se usan en diferentes momentos del tejido, según nos explica nuestra informante: "...con los más largos se urde, con los palos de chonta se teje. Para comenzar se usa los palos más grandes, cuando va estrechando el tejido se usa los palos más delgados. Los más finitos en cambio uso para el final del tejido. Acabo también con una aguja...".

Al "palo más largo" se le llama tramero, "que es una larga vara en la que se envuelve el hilo de la trama... (usan también) una chonta grande, de ciento cinco centímetros de largo, cuya función es la de ir apretando cada trama puesta en el tejido; una chonta de raspar, de treinta y cinco centímetros de largo, usada para separar los hilos de la urdimbre, raspándoles suavemente en sentido horizontal; una sobrechonta, de setenta centímetros de largo, que sirve para apretar la trama cuando se quiere un tejido más tupido;... Hay dos chontas de menor tamaño que las otras, llamada de *estrechar*, las que se usan cuando queda una distancia muy pequeña de los hilos de la urdimbre –casi al final de tejido– cuando ya no es posible utilizar la chonta grande" (Jaramillo, 1991:137).

Según lo refiere el autor citado (Ibid.), en estos telares se puede tejer cobijas de una sola pieza, cuando aquellos son anchos; pero cuando los telares son angostos, la cobija "...se va tejiendo en partes, cada parte se llama *callo*. Cuando ya están todos los callos listos, entonces se va uniendo..." (Tejedora, Cristóbal Colón).

El telar vertical o “telar de mujer” es una herramienta que se encuentra también en el Departamento de Nariño, sur de Colombia, evidenciando la semejanza cultural entre estas dos regiones.

En cuanto al **material** para la confección de cobijas de telar, tradicionalmente se ha utilizado la lana de borrego, cuya preparación antes del tejido es larga e implica diversos pasos, según nos explicara una informante. Estos son:

La **tizada**, que constituye el primer paso y que consiste en “...ir abriendo las motas de la lana de oveja antes de la hilada”; con esto se limpia el material de las impurezas y se desenreda la fibra; la **hilada**, que se hace con la ayuda del *huso*, formado de uno pequeño carrizo y un contrapeso; el objetivo es “...formar la hebra con la que se va a tejer...”; el **lavado**, que se realiza inmediatamente después de acabar de hilar la lana, y que tiene la finalidad de sacar toda la cera que tiene el material; y el **teñido**, si es que se desea fabricar cobijas de colores, o de lo contrario se mantiene la “lana cruda” (color original) para el tejido. “Se tiñe con tinturas de botica, es una tintura en polvo” (informante, Cristóbal Colón). El proceso del teñido es uno de los “secretos mejor guardados” por las tejedoras; a decir de Jaramillo “...no permiten presenciar el teñido de los hilos, porque eso puede ocasionar dificultades sea al momento de teñir o cuando ya se ha terminado esta tarea. La creencia de que alguien puede ser de ‘mala espalda’ y, por eso, traerle mala suerte a la mujer que tiñe los hilos impide presenciar esta parte del proceso... La época para teñir también es importante. No hay que hacerlo en ‘luna tierna’ (luna nueva), porque los colores no duran mucho o salen feos. Lo aconsejado es teñir en época de ‘buena luna’” (1991:130). Una vez terminada la preparación del material, se puede dar inicio al tejido en el telar vertical.

Con el paso del tiempo, esta fibra natural poco a poco ha sido reemplazada por fibra sintética pues el uso de ésta última a más de abaratar

los precios, hace un poco más “sencillo” el proceso.

6.2.1.2. Técnicas, proceso y tiempo que lleva el tejido

Aunque durante nuestro trabajo de campo las y los tejedores hicieron poca referencia a las técnicas utilizadas en el tejido de cobijas, según fuentes secundarias, existen dos variantes básicas: las cobijas listadas, cuyos diseños son simples franjas de diversos colores; y, las amarradas, que son cobijas con diseños más elaborados y conseguidos con la técnica del ikat¹³⁶.

Uno de los últimos tejedores de cobijas, en el cantón Huaca, quien trabaja en el **telar de pedal** o “telar de hombre”, nos relata el proceso del tejido de la siguiente manera:

“Se ovilla la lana; después se usa un aparato para urdir la lana, es una estructura de madera que gira y separa las hebras de la lana. Después de urdida la lana, se le hace cadena y se la pasa por los inguiles¹³⁷, para comenzar el tejido, la distribución de los hilos depende del diseño que se quiere lograr. Según el grosor del tejido se ponen de una a cuatro hebras. Una vez pasada la lana, se pasa la lanzadera por el tejido, de un lado hacia otro, mientras se prensa con los pies. Para el diseño la lana se organiza en varas, en esta caso se teje en telar de varón, en el que el tejedor permanece de pie. Se dice que es por el desgaste físico que este telar es perjudicial para las mujeres, afecta a los ovarios...”.

En cuanto al tiempo que lleva la elaboración de una cobija en el telar vertical, tomando en cuenta desde la preparación del material, es de unos tres meses; aunque el tejido sólo se lo realiza en unos quince días, según nos informó, quizás la última tejedora de Cristóbal Colón, cantón Montúfar. Sin embargo, a decir de un tejedor de Huaca, en su juventud él tejía hasta tres cobijas diarias, pero “... dándole machamente, trabajando once horas al día, el tejido es un trabajo fuerte físicamente,

se necesita ligereza de manos y pies...”, hoy este artesano teje en promedio solo dos cobijas a la semana porque “... es poco el trabajo que se encarga, la gente ha dejado de comprar este trabajo”.

Esta actividad artesanal, al igual que muchas otras, se enfrenta así al riesgo de desaparecer por varias razones; quienes se dedican aún a este oficio resaltan como las principales, dos:

- a) Aspectos de índole económico, pues el tejido de cobijas ha dejado de ser rentable, como lo señala tristemente una tejedora: “...el trabajo ahora es mal pagado, porque no quiere la gente pagar como es de ser... por una cobija grande se pide cuarenta y cinco dólares, pero no se vende sino en cuarenta... así no sale, sino que por no tener en qué más (trabajar)... y algo, algo si ayuda...”. Esta situación, según el sentir de los informantes, se ha agravado desde la dolarización. Y
- b) Aspectos de índole social, relacionados con la desvalorización actual del trabajo artesanal en general, frente a la arremetida de la industria y la tecnología (Rivas de Benito, 1990). Esto redundó en una disminución del prestigio de las personas que se dedican a esta actividad, y por consiguiente en la resistencia y negativa, por parte de la juventud, para aprender el oficio y dedicarse a él. Una tejedora anciana que aprendió el oficio de su madre, nos dijo, con nostalgia, refiriéndose a sus hijos e hijas: “cuando yo me muera ahí se ha de acabar todo, hasta esto (el telar y demás herramientas) han de quemar...”.

6.2.2. Tejido de sacos de lana

Es una actividad también tradicional en varios sitios de la provincia del Carchi, sobre todo en la zona “fría” (el Ángel, Bolívar, Cristóbal Colón, zona alta de Mira), en donde los sacos se han tejido y se tejen en agujetas. A diferencia del tejido de cobijas, actividad tanto femenina

como masculina, la elaboración de sacos es potestad de las mujeres, quienes también tejen a mano (agujetas y croché) otro tipo de artículos, como chalinas, tapetes, etc.

Al igual que las cobijas, el material utilizado desde tiempo atrás para confeccionar los sacos ha sido la lana de borrego; y, aunque actualmente se teje también en otras fibras (hilo, lana sintética) las artesanas prefieren la primera porque “crece más el tejido” y por consiguiente el trabajo es más rápido. Esta fibra para el tejido de sacos viene por lo general de Imbabura.

Era común que el tejido de sacos sea una actividad para satisfacer parte de los requerimientos de vestido y abrigo de la unidad familiar, de ahí que se hacían “sacos hormaditos”, es decir a la medida y bien entallados, como nos describe una tejedora: “La cintura de los sacos hacíamos como chompita, el elástico más estrecho. Una vez hecho el elástico, entonces se le iban aumentando para arriba hasta llegar a las mangas y al cuello, ahí se iba mermando el cuello, las mangas. También se ‘fuerceaba’ en las arcas, en el pecho”.

Desde hace unos cuarenta años atrás, los sacos de lana de borrego en general se producen para el mercado, particularmente para el mercado exterior (Europa prioritariamente), y bajo otras formas de organización para el trabajo. En esta nueva dinámica el trabajo por cuenta propia, que caracterizaba a esta actividad artesanal, hoy en día ha sido reemplazado por el trabajo a destajo¹³⁸ y con la intervención de intermediarios, en su mayoría oriundos de Otavalo, que son los que “...dejaban la lana para todo el pueblo en una casa, de la que retiraban todas las tejedoras” (informante, El Ángel), para luego recoger el producto final y entregarlo al exportador o vendedor final¹³⁹.

En el cantón Mira, por ejemplo, “la actividad de tejer sacos... tuvo

su origen con la presencia de un grupo de gringos de los Estados Unidos y Argentina... en los sesenta...” (Camargo, 1995/6:28-29). El producto se hace bajo características específicas, en cuanto a modelos, diseños y cantidad; los diseños son propiedad de quienes mandan a confeccionar los sacos, de allí que “el mismo diseño no puede mandar a hacer ninguno de los otros intermediarios...”, como nos comentó una informante de Bolívar. Los modelos y diseños traen estas personas intermediarias en fotografías o de recortes de revista; “los que mejor se comercializan son aquellos que tienen diseños de paisajes, árboles y animales del Ecuador, pues son los diseños más apetecidos por las y los extranjeros” (Camargo, 1995/6).

Si bien la demanda del mercado extranjero por los sacos de lana, tejidos a mano, ha permitido la vigencia de esta actividad artesanal, cierto es también que ahora ésta encierra en sí formas de explotación laboral, pues los intermediarios y/o los dueños del capital son quienes “...ponen los precios, dicen ‘tanto pago por esto y sino no (hay trato)’, por ejemplo, por este saco pagan tres cincuenta...no se puede negociar con el intermediario porque sino ¿dónde se vende?. En cambio, cuando yo hago por mi cuenta pongo mi precio, según la cantidad de lana que se utilice” (informante, Bolívar). Las mujeres que se dedican o se dedicaban a esta actividad en El Ángel y Bolívar relatan que se teje en promedio unos doce sacos al mes; habiendo ocasiones en las que se debe tejer casi un saco diario para cumplir con el pedido, ello supone largas jornadas de trabajo que se extienden muchas veces hasta la madrugada¹⁴⁰.

Con el pasar del tiempo, la zona de Mira es la que se ha ido especializando en este tipo de producción; es allí en donde hoy en día aún se encuentran varias tejedoras, mientras que en Bolívar la artesanía de tejidos a mano es reducida (Donoso y Granja, 1999), y en El Ángel “ya nadie teje... ahora van a las florícolas en donde tienen un mensual seguro”, de acuerdo a un informante de El Ángel.

6.2.3. Otras artesanías en fibra

En la provincia del Carchi, es posible encontrar otras artesanías en fibra, pero en menor escala que las anteriormente descritas. En Huaca y Bolívar, por ejemplo, algunas mujeres se dedican al tejido de chalinas o tapetes como actividad complementaria. Para las chalinas utilizan lana o hilo, y lo hacen con agujetas o ganchillo (croché). Los tapetes también son elaborados en hilo, aunque en algunos casos se utiliza también fibra de cabuya; para el tejido se utiliza el croché.

En la zona de colonización mestiza, en la vertiente occidental y muy próxima al territorio Awa, se reporta la confección de canastos; como anota una informante de la región: “lo tradicional aquí son los canastos, hace la gente de aquí mismo o los Awa. Ricos y pobres aquí cargan canastos porque ahí se lleva todo, hasta a los niños”. Este producto se lo elabora básicamente para uso cotidiano de la población local, más que como una artesanía destinada al mercado.

6.3. Alfarería

“El trabajo de la cerámica –la transformación de la arcilla en objetos útiles o bellos para (el ser humano) es milenario. Surge con las primeras sociedades agrarias. Es clara la relación entre la tierra, los alimentos, los objetos de barro y el mismo (ser humano) que cosecha los frutos de la tierra, los prepara y come en recipientes de barro cocido y vuelve a la tierra a su muerte –muchas veces enterrado en una vasija de barro” (Sjöman, 1991:154).

Con esta reflexión, Sjöman nos remite una vez más a los elementos históricos, económicos, sociales y culturales que todo objeto artesanal, en este caso la pieza de cerámica, encierra en sí. Detrás de él están las personas y los colectivos sociales que los producen, sus formas de vida, sus necesidades, y su capacidad creativa; y, en las formas y diseños,

está su pasado y su presente, su memoria colectiva que se crea y recrea en ese constante diálogo entre el ayer y el hoy.

Una memoria colectiva que, en el caso de la provincia del Carchi sigue viva y adquiere forma a través del barro que aún es trabajado – utilizando técnicas tradicionales– por contados alfareros en ciertos poblados de la zona alto-andina (particularmente Tulcán y San Gabriel). No olvidemos que ya desde épocas prehispánicas los antiguos pobladores de esta provincia, la Cultura Pasto, desarrollaron sus propias técnicas de trabajo en barro, principalmente la técnica del Negativo del Carchi¹⁴¹, cuyos registros arqueológicos nos muestran que esta Cultura desarrolló tres tipos principales de cerámica: la religiosa, la comercial y la utilitaria. Actualmente esta técnica alfarera, con profundas raíces históricas, sigue “viva” gracias al trabajo de un alfarero de Tulcán, quién heredó el oficio de su padre (hacía objetos utilitarios), y decidió especializarse en la elaboración de cerámica precolombina, en particular en la cerámica Pasto, como él nos relata, “porque me interesa que mi Cultura Carchi se conozca donde sea... , a mí lo que me importa es la difusión de la pieza, la entrega de la pieza, me interesa lo de la identidad”.

Esta tradición alfarera, con el pasar del tiempo, siguió viva y se fue adecuando a las nuevas circunstancias e introduciendo formas, diseños y técnicas foráneas (incásicas y españolas), como el uso del torno¹⁴², aún presente en la provincia. La producción de cerámica para uso utilitario fue ganando espacio en la zona; siendo muy común en la vida cotidiana de esta población hasta no hace mucho tiempo atrás. En este sentido, Jibaja (1999), en un estudio sobre El Ángel, señala que a inicios de siglo se reporta la existencia de producción de cerámica, principalmente de ollas vidriadas, platos, escudillas, juguetes de cerámica y tiestos para tostar granos. En San Gabriel se encuentra hoy en día uno de los últimos alfareros de la zona fría dedicado a la fabricación de cerámica utilitaria, básicamente de tiestos y macetas.

Es importante resaltar, sin embargo, que la actividad alfarera hoy en día se ha extendido también hacia algunos poblados de la zona afroserrana con clima cálido y cálido seco, y de la zona de colonización de influencia negra (subtrópico), en las que no se tiene registro histórico de la presencia de personas dedicadas a este oficio. El trabajo en arcilla no ha sido una tradición en estas zonas ni entre la población afroserrana, quienes más bien se han dedicado a la agricultura; aunque a decir de las y los informantes, “antiguamente las familias si utilizaban ollitas de barro para cocer el fréjol, el arroz ... (estas ollitas) se cambiaban con los indígenas a cambio de otros productos...”. De acuerdo a una informante de Mascarilla, se inicia con esta actividad hace aproximadamente cinco años, en el marco de un proyecto denominado “revitalización cultural que busca rescatar la tradición y la historia afro...” e implementar fuentes alternativas de ingresos familiares. Los objetos que se elaboran en dichas zonas combinan el aspecto utilitario y decorativo y están destinados básicamente a un público extranjero.

A diferencia de la zona alto-andina, en donde la alfarería “...es un oficio de hombres... porque es demasiado duro”, como lo expresara un alfarero de San Gabriel, en los asentamientos afroserranos la artesanía en cerámica es una actividad principalmente femenina y juvenil, aunque también participan pocos hombres adultos¹⁴³. Estas personas elaboran básicamente máscaras, muñecos de cerámica y piezas decorativas y utilitarias (porta-inciensos, jarrones, paneras, etc.)¹⁴⁴.

A continuación nos detendremos brevemente en los materiales, diseños y técnicas utilizadas en cada uno de los tres casos reseñados hasta aquí, tratando de evidenciar las particularidades de cada uno de ellos.

La principal **materia prima** que se utiliza en este oficio es la arcilla o barro; sin embargo hay que destacar que en cada caso se prefiere trabajar con un tipo de barro específico, según las necesidades particulares. Así, para la fabricación de las piezas estilo precolombino, bajo la técnica del negativo, la arcilla que se utiliza es la *arcilla negra*, que se la extrae de

la zona de Tulcán, rica en estos materiales a decir de un alfarero de la región. Los tiestos y macetas elaborados en San Gabriel, en cambio son hechos de la combinación de barro blanco, café y negro; la mezcla de estos tres tipos de arcilla posibilita obtener “un barro que se queme bien y con buen color”. Las artesanas de Mascarilla y San Juan de Lachas, en cambio, prefieren trabajar con un barro más “sedoso”, “como mantequilla” que lo encuentran también en las zonas aledañas a sus residencias. Este material es extraído por los mismos alfareros, transportado a sus respectivos sitios de trabajo y preparado de manera especial antes de iniciar el moldeado de las piezas.

La **preparación de la arcilla**, en todos los casos, sigue más o menos el mismo proceso:

Inicia con el **secado** de la tierra que “de la mina viene húmeda... el secado se lo hace aprovechando la luz y el calor del sol. Si hace buen tiempo, esto demora unos 3 días”, como nos informaba un ceramista de Tulcán.

Una vez seca la arcilla, se procede a **triturarla**, ya sea pisoteándola “hasta que desaparezcan todos los grumos” o, golpeándola con algún mazo. Para el trabajo bajo la técnica del negativo, es imprescindible – nos dice el informante– dejar secar la arcilla por segunda vez, luego de haberla triturado, para seguidamente **molerla**¹⁴⁵ en un molino de polvo con el objetivo de lograr una arcilla más fina y más seca.

Posteriormente viene el **tamizado o cernida** del material, valiéndose de un harnero o cedazo, para garantizar que la arcilla vaya lo más pura posible. Y,

Finalmente se hace la **dosificación** o preparación de la “masa”. Para ello se mezcla el polvo de arcilla con agua, y se amasa hasta lograr un material totalmente elástico, que no se pegue en las manos y con una consistencia como “una masa para hacer pan”. Para conseguir la “masa” de arcilla en el punto exacto, la proporción es de “dos a uno”; por ejemplo,

en cien libras de polvo de arcilla se usa 50 litros de agua (alfarero, Tulcán). Para la elaboración de tiestos y macetas, la preparación del material tiene una variante: la arcilla se mezcla con agua y con un poco de arena; a este preparado se lo amasa igualmente hasta conseguir un material flexible para moldear la pieza, se lo deja reposar por un día, luego de lo cual el material está listo para ser trabajado.

Una vez que se tiene lista la arcilla, se da inicio a la **elaboración de la pieza**, que en términos generales consta de tres pasos: el moldeado, el secado y la quema.

El **moldeado** de la pieza se realiza solo a mano, en el torno o utilizando ambas opciones. El alfarero que se dedica a la fabricación de tiestos y macetas usa siempre el torno de pie, fabricado en madera e impulsado con los pies. Esto exige una habilidad especial para “mover” el torno y controlar su velocidad con los pies, al mismo tiempo en que las manos están ocupadas en dar forma a la pieza. Las mujeres de Mascariilla y San Juan de Lachas, en cambio, moldean por lo general con las manos, principalmente cuando se trata de las máscaras y los muñecos de arcilla; y en algunos casos, acuden al uso de moldes (otros objetos) para la fabricación de las piezas más utilitarias. Por su parte, el artesano especializado en las piezas precolombinas de la Cultura Pasto, combina el moldeado a mano con el uso del torno y de moldes de yeso o arcilla, según requerimientos específicos: se acude al torno cuando se requiere hacer piezas cilíndricas, a los moldes de arcilla –también utilizados por la Cultura Pasto– sobre todo para la elaboración de las máscaras o los Tugos. Últimamente recurre también a moldes de yeso para diversas piezas, para agilizar el trabajo porque “el moldeado a mano es muy demorado” y porque ahora trabaja con la asistencia de algunos obreros. Sin embargo, los acabados de las piezas son responsabilidad exclusiva del artesano. Para apoyarse en el moldeado a mano, por lo general utilizan algunos instrumentos de uso cotidiano como: pedazos de teja, cuchillos, botellas como rodillo, etc.

El **secado**, al cual se somete la pieza una vez moldeada, es siempre “al natural”, como nos relata un informante: “cuando están moldeadas las figuras se dejan secar dos o tres días, según el sol”; sin embargo las artesanas de las zonas caliente y subtropical, recalcan que para secar la pieza ésta debe colocarse siempre bajo sombra, donde se la deja alrededor de unos cuatro días. La pieza, que está en un estado en crudo¹⁴⁶, está entonces lista para la quema.

El **horneado o quema**, tradicionalmente se lo hace en hornos de leña y se controla la temperatura –que debe llegar hasta los 800°-1000° C– con los conos o pirómetros que vienen ya regulados para diferentes temperaturas. A la pieza quemada se la conoce como biscocho o “tipo ladrillo”; estado que se alcanza, a decir de un informante (Tulcán) luego de que la pieza pasa por cuatro fases principales: 1) El precalentamiento, fase en la que se somete a la pieza a una temperatura entre 1° y 60° C, durante 20 y 30 minutos. 2) El calentamiento, que es cuando sube la temperatura hasta los 210° C, más o menos. 3) El punto de fusión que consiste en someter a la pieza a una temperatura máxima de 750° C. Y, 4) la vitrificación que se logra cuando la pieza es quemada a temperaturas mayores a los 800° C¹⁴⁷; en este momento la pieza “se pone durísima”.

Los **acabados de las piezas** se hacen de diferentes maneras: en las piezas de cerámica elaboradas por la población negra, es común que a la pieza en estado de “biscocho” se les aplique betún (cera) de zapatos para darle color y se le saque brillo con un pedazo de tela, con lo cual el objeto queda listo. Solo en el caso de la cerámica utilitaria elaborada en San Juan de Lachas, a más del betún, utilizan, para los acabados, una fibra natural llamada rámpira¹⁴⁸ con la cual, luego de darle un tratamiento especial, tejen los bordes de la pieza una vez que ésta ha salido del horno. Últimamente hacen también ciertas piezas vidriadas¹⁴⁹, sometiendo al objeto a temperaturas mayores, luego de darle

color.

Para el acabado de las réplicas precolombinas, se recurre a dos técnicas propias de la cerámica Pasto. La una es el **bruñido**, que consiste en dar a la pieza un acabado brillante, para lo cual se utilizaban los bruñidores de piedra, de cuarzo, de cacho o de hueso de animales, herramientas con las cuales se raspaba a la pieza dándole un acabado muy fino. La otra técnica es la del **negativo** para lo cual se emplea cera o miel de abeja con el objetivo de lograr los decorados de la pieza. La técnica consiste en cubrir los diseños que –en la pieza– se desea dejar sin color con la miel o cera de abeja, luego de lo cual se sumerge al objeto en el color que se le desea dar, se extrae a la pieza del “bote de color y se la abrillanta con un pedazo de lana, para después quemarle” (informante, Tulcán). Por efecto del fuego, la cera o miel se volatiliza y las zonas que fueron cubiertas con este material adquieren un color negro. Solo en ciertas ocasiones, y por lo general, bajo pedido, a las réplicas se les aplica también la técnica del **envejecimiento**, para dar a las piezas una apariencia de mayor antigüedad. A decir de nuestro informante “el envejecimiento no se lo hace al final de la elaboración de la cerámica sino desde el inicio del trabajo, pues la vejez de la pieza no se da superficialmente. El envejecimiento depende fundamentalmente del tipo de material que se utilice” (Señor Lemos, comunicación personal). Los colores (rojo, crema y negro) que se utilizan en las réplicas precolombinas se las extraía de los óxidos; procedimiento que sigue haciendo el alfarero dedicado a esta técnica. El rojo se consigue del óxido de hierro, el negro del manganeso, y el color crema que está dado por la greda¹⁵⁰.

En relación a los diseños más comunes, es de señalar que, en el caso de la cerámica tipo precolombina, se respetan los mismos diseños de antaño, pues constituyen réplicas más que creaciones nuevas. Sin embargo, los diseños de la cerámica realizada por la población afroserrana son propios, “son nuestras ideas” que surgen de la

cotidianidad y muchos de ellos hacen referencia a su cultura e identidad. Así, las máscaras representan rostros “de nuestra gente”, en las que se resaltan las facciones de la cultura afroserrana; los muñecos de cerámica son figuras que hacen referencia a hombres y mujeres de la zona, vestidos con sus atuendos campesinos, y en sus diversas actividades: la zafra, el baile de la bomba, músicos, etc., resaltando así sus aspectos identitarios. Las piezas de índole más utilitaria (jarrones, pundos, platos, etc.) también son creaciones libres. Para estas personas, el trabajo en cerámica, se constituye en una fuente alternativa de ingresos familiares y en una forma de “darse a conocer al mundo”; aspecto muy importante para ellas pues “... antes Mascarilla no era conocida por nadie, vuelta ahora está conocido...” porque con sus creaciones han participado en ferias nacionales y extranjeras.

Todas las personas dedicadas a este oficio trabajan en sus propias casas; únicamente las socias de las organizaciones de San Juan de Lachas y de Mascarilla combinan su trabajo en casa y en el pequeño taller que cada asociación dispone, por lo general cuando tienen muchos pedidos que entregar.

Finalmente, los diferentes productos son comercializados directamente por las y los alfareros. Los tiestos y las macetas –200 semanales– se venden en los mercados de las provincias del Carchi e Imbabura; las réplicas precolombinas por lo general son compradas por turistas extranjeros en el propio Tulcán, enviadas al exterior o adquiridas por ciertas autoridades locales en ocasiones especiales, “poco se vende al turista nacional”, dice el alfarero. Los objetos de cerámica trabajados por la población afroserrana por lo general se entregan a la pequeña “tienda-taller” que tiene cada organización en sus respectivas comunidades en donde son vendidas a turistas nacionales y extranjeros que visitan los poblados; también –a través de la organización– entregan su producto en Quito, especialmente a Sinchi Sacha y Maquita Cusunchi, quienes se encargan de exportar las piezas a distintos países (Colombia, Estados Unidos, Europa) que es en donde hasta ahora han tenido mejor

salida pues “más acogen la gente de afuera...”. Del producto de la venta de las piezas, un porcentaje se destina a la organización para sus gastos de funcionamiento, y lo demás se entrega a cada socia, de acuerdo a las piezas que cada una haya dejado a la venta¹⁵¹

6.4. Pirotecnia

... sin los juegos pirotécnicos no hay fiesta, esto es lo que atrae a la gente... (informantes, Huaca).

Y esto es lo que explica la existencia de la producción pirotécnica en la provincia del Carchi desde por lo menos inicios del siglo XX, pues en ésta, al igual que en otras provincias del país, las fiestas populares (religiosas y cívicas) son una de sus manifestaciones culturales de mayor envergadura¹⁵². Es así que en las fiestas de la Virgen de la Caridad (en Mira), del Señor de la Buena Esperanza (en Bolívar), de Santa Teresita del Niño Jesús (en Julio Andrade), de San Pedro (en el Ángel) y en la fiesta de “La Purita” (en Huaca), que son eventos muy renombrados en la provincia, los juegos pirotécnicos no pueden faltar “...porque sino es como que no hubiera habido fiesta...” (informante, Huaca).

Es necesario hacer notar, sin embargo, que en esta provincia, la pirotecnia es una artesanía desarrollada exclusivamente en la zona altoandina o “fría”; a ella pertenecen las poblaciones de El Ángel, San Gabriel, Julio Andrade, Huaca, antaño muy renombradas por este arte. En El Ángel, por ejemplo, uno de los principales precursores de la pirotecnia en aquellos tiempos fue el señor Joaquín López García, apodado “Joaquín el Cohetero” (Jibaja, 1999).

Un aspecto muy interesante de la pirotecnia, como sucede con muchas otras labores artesanales, es que esta actividad constituye básicamente un trabajo familiar¹⁵³. Durante todo el proceso, que incluye hasta

la quema del castillo y de los juegos; se involucran mujeres y hombres de todas las edades, incluyendo a los más pequeños. Es también un importante espacio de socialización y cohesión entre los miembros de la unidad doméstica puesto que: "...cuando nos reunimos a trabajar (en el taller) se conversa, se cuenta cachos, se conversa lo que se ha pasado en los castillos...", u otras anécdotas relacionadas con el oficio o con la vida de sus miembros.

Aunque es un trabajo familiar, en la elaboración de la pirotecnia existe una división sexual y área del trabajo, claramente establecida.

Las mujeres jóvenes y adultas son las responsables, por lo general, de preparar los colores (azul, verde, rojo, amarillo, "foco", el "flash")¹⁵⁴ que se han de utilizar en todas las piezas y objetos que fabrican; para lo cual han desarrollado un manejo empírico de todas las composiciones y fórmulas para su elaboración. Se encargan también de rellenar las "cerillas" –que vienen ya hechas de Colombia– con los colores que han preparado, según la medida preestablecida. A estas cerillas, luego de haberlas rellenado con los colores deseados, se les en pone en un extremo un poco de pólvora o "ceba", para evitar que el color se riegue y para dejarla lista a las posteriores conexiones que hay que hacer. Estas mujeres combinan el oficio de la pirotecnia con el trabajo doméstico casi exclusivamente a su cargo.

Los muchachos jóvenes se encargan de "enmechar" las piezas; es decir, de pasarle una mecha a cada una de las piezas que conformarán el castillo u otros objetos, mechas que servirán para conectar luego cada una de las piezas. Se dedican a esta actividad luego de sus estudios.

Los hombres adultos (padre e hijos mayores) son los responsables de "entubar"; en otras palabras, de formar, con carrizo, la estructura de las diferentes figuras que se han de colocar en el castillo; o, de hacer el

armazón de la vaca loca. El “entubado” incluye también la “amarrada” (unión) de las piezas, para lo cual se utilizan nudos “ciegos”, que son nudos especiales para evitar que se zafen.

Es común que entre las personas encargadas de esta “parte” del trabajo, se subdividan las actividades, básicamente con el fin de agilizar la fabricación de los objetos. Así, si tienen que elaborar un castillo de cuatro pisos, una persona se encarga de “entubar” todas las figuras de los dos pisos más altos, mientras que el otro “entuba” todas las piezas de los dos últimos pisos del castillo. O, uno se encarga de preparar todas las “ruedas” (una de las figuras típicas del castillo), otro hará las figuras finas y otro los muñecos.

Los más jovencitos de la familia son los responsables de “empapelar” las diferentes figuras. Es decir, ellos deben vestir a las estructuras de carrizo con papeles de diferentes colores, para lo cual usan normalmente papel de seda. Los colores para el empapelado deben ser fuertes, para lograr una figura “vistosa”. Estas personas fabrican también los tubos para hacer los rastreros, los voladores y otros objetos menores; a la vez que ayudan a enmechar las piezas del castillo. Es una actividad que la realizan luego de sus tareas educativas.

Los niños más pequeños “...mandan (prenden) los voladores (en las fiestas); se le para (al volador) en una botella, él (niño) llega con el tabaco o la cerilla y lo prende... le encanta, él también le da vuelta al castillo cuando se lo prende, le encanta...”.

El que este trabajo, al menos en Huaca, sea una labor familiar está de alguna manera garantizando la sobrevivencia de los saberes y conocimientos de tal práctica popular, y con ello, la posibilidad de que el oficio continúe.

Quienes se dedican a esta labor artesanal tienen su tiempo copado en ella todo el año, pues reciben pedidos constantemente para las diversas

festividades de la provincia y de otros sectores del país. Sin embargo, hay momentos en el que el trabajo es más intenso; el mes “más flojo” – es decir, sin mucho trabajo– es el mes de marzo, período durante el cual se aprovecha para descansar, o para “buscar trabajo en otras cosas como la agricultura” de necesitar algún dinerito extra.

El arte de la pirotecnia incluye la fabricación de diferentes *objetos*, como los castillos, las vacas locas y los globos, que son los más elaborados y que demandan mayores conocimientos. Hay también otros objetos “complementarios” como los cohetes, las cajetas, los voladores y otros que son utilizados en distintos momentos de la fiesta, con el objetivo de animarla. A continuación nos detendremos en cada uno de ellos.

Los objetos principales de la pirotecnia son básicamente tres: el castillo, la vaca loca y los globos, que son el atractivo central de la fiesta y en los cuales las personas dedicadas a este oficio dejan ver su habilidad, su creatividad, en fin, su arte.

a) El **castillo** “...es parte de la artesanía ecuatoriana, se lo confecciona en armazón de jucos o carrizos, los mismos que forman variados dibujos, alegorías que por lo general representan a las costumbres del... lugar como: la lidia de gallos, la bomba de toros, las voladoras y más... Generalmente se acostumbra colocar un lienzo con la imagen de la Santísima Virgen... (o del Santo Patrono en honor a quien se celebra la fiesta), el cual se despliega e ilumina, para beneplácito de los presentes...” (Muñoz, 2003:63).

Existen diferentes tipos de castillos: el que se lo denomina “de primera”, es el de mayor tamaño (doce metros de altura) y está conformado por cinco pisos. Su elaboración es bastante trabajosa pues requiere de muchas piezas; por lo general se utilizan “piezas fijas” (con formas de corazón, flores, trébol, estrella, cruz, etc.) y piezas giratorias (por lo general tipo ruedas).

El primer piso del castillo está conformado de ocho piezas en total: cuatro fijas colocadas una a una a cada costado, y cuatro giratorias dispuestas de la misma manera que las anteriores; los tubos se rellenan por lo general de cuatro colores diferentes (rojo, verde, amarillo y azul). En el segundo piso, a más de estas piezas, se colocan figuras más elaboradas (como muñecos, coronas, corazones más grandes), de donde pende el cuadro (lienzo) de la Virgen o del Santo Patrono en honor de quienes se está pasando la fiesta. El tercer y cuarto piso son los más elaborados, en tanto son los principales; allí se arman figuras más complejas como la fachada de una iglesia, un cáliz, aviones, etc. (según el pedido), para rematar en el quinto piso con un juego de piezas giratorias y de luces de diversos colores.

Por su tamaño tan grande hay que armarlo acostado –en el propio lugar donde ha de ser quemado– para luego levantarlo entre varias personas y colocarlo sobre un soporte de madera que le sirve de base. La quema de este castillo dura aproximadamente una hora, sus piezas se van prendiendo una a una; primero se prende una “pieza fija”, luego de lo cual se enciende una rueda giratoria, le sigue el juego otra pieza fija de otro costado del castillo, acto seguido se prende otra rueda giratoria y así sucesivamente hasta que se terminen de quemar todas las piezas del primer piso, dando paso al mismo juego pero en el segundo piso, luego en el tercero y así hasta acabar en el último piso del castillo.

Para lograr quemar una a una cada pieza, utilizan los “detenedores” que se colocan en el final de los canales que están llenos de pólvora y cubren todas las piezas. Se enciende una pieza, que se mantendrá prendida hasta que la pólvora de los canales que le cubren se consuma, al final de éstos la “chispa” se encuentra con el “detenedor”, que, como su nombre lo indica, detiene al fuego por un tiempo previamente predeterminado; cuando el efecto del “detenedor” culmina, entonces la llama entra en contacto nuevamente con la mecha de la siguiente pieza; y así sucesivamente.

Relatan las personas que dieron la información que: "... desde un principio se mantienen las mismas piezas, los mismos tubos, las mismas composiciones es hasta hoy... antiguamente se le iba poniendo el aluminio y el nitrato de barita, eso iba saliendo como las cucuyas (cigarras), prende y apaga... tocaba ir comprobando, se le iba poniendo poquito, poquito de aluminio hasta que de (el efecto deseado)... El aluminio era el que daba fuerza para que prenda. Cuando se le pone bastante aluminio entonces se prende como un foco. Años atrás, se utilizaba el aluminio blanco, se revolvía la composición y se le iba poniendo poquito de aluminio en tubitos que hacíamos a la mano... ahora se hace este juego de luces pero de diferente (manera)... ya es otro material el que utilizan".

Las principales materias primas que requieren para la fabricación de un castillo es el carrizo, la cabuya y la pólvora. Con el carrizo hacen el armazón del castillo y de cada una de las piezas que lo conforman. La cabuya untada en engrudo la usan para ajustar y amarrar las piezas. La preparación de la pólvora negra lo hacen ellos mismos, añadiendo a la pólvora previamente molida a mano (en una piedra grande) un poco de carbón molido a mano, nitrato y azufre; con esta pólvora rellenan los tubos y "cerillas" que se coloran al ruedo de cada una de las piezas. Adicionalmente, requieren de otros materiales para la preparación de los diferentes colores que han de utilizar; los básicos son verde, azul, rojo, amarillo y plateado; el "clorato de potasio", que viene de Quito o de Colombia, es el material base para la elaboración de los colores; para hacer el azul, por ejemplo, al clorato de potasio se le adiciona sulfato, colofonia y azufre. Los colores no se ponen al azar; al contrario, hay un escogitamiento cuidadoso de éstos para cada una de las piezas, el objetivo es dar "vida" a cada figura y permitir, con la combinación de colores, que las distintas partes de cada pieza puedan distinguirse. A más de los colores, utilizan las "sirenas" con el objetivo de dar sonido al castillo el momento que se lo quema; su preparación se hace con bensoato de sodio y clorato cernido en una porción "uno a tres".

- b) Las **vacas locas**, también muy populares en las fiestas de la localidad, son figuras que asemejan la forma de una vaca (tronco y cabeza) cuya armazón es fabricada con carrizos. Dicha estructura luego es cubierta de papeles de diversos colores con el objetivo de que “la vaca se vea vistosa, pero también para que las personas que cargan la vaca loca no se quemem”, nos comentó un informante. A los costados de esta figura se colocan también diversas piezas fijas y giratorias –al igual que se hace en el castillo– para adornar. Estas figuras, a decir de sus fabricantes, más se entregan en Quito o en Colombia.
- c) Los **globos**, se fabrican de diferentes modelos; los más comunes son en forma de estrella o de barriles. Para su elaboración utilizan papel de seda de diferentes colores; para darle la forma deseada se va uniendo pliego por pliego.

Los objetos complementarios son pequeñas piezas de diferentes tamaños y formas, cuyo objetivo más bien es “hacer bulla” para alegrar la fiesta, emitiendo diferentes sonidos. Entre ellos están los cohetes, que “vienen ya sea de dos pepas, es decir que revientan dos veces”; las cajetas hechas actualmente de cartón (antes eran de cabuya) y a las que se las rellena de pólvora; los voladores que se los llena de colores (agua y polvo de los colores) para que peguen y “se hagan duritos”. Los zarzales, las huascas, las sartas, los rastreros que se arrastran por el suelo emitiendo un sonido especial, los tronadillos, que siguen el mismo sistema que los tronantes, pero son más pequeños; y, los tronantes. Estos últimos emiten un sonido como de dinamita; para su fabricación antiguamente se utilizaba carbón que se lo molía con azufre, y cuatro capas de cabuya encerada con engrudo que se ponía encima del papel (una capa a lo ancho, otra a lo largo); luego de ello a un costado del tronante se hacía un pequeño orificio por donde se introducía la pólvora y una mecha larga por donde se prendía. A decir del informante más anciano, que lleva cincuenta años en el oficio, “ese material era más peligroso que el que se usa ahora”; en una ocasión perdió un dedo de una de sus manos.

Un aspecto que resaltan las personas dedicadas a este oficio es que, durante la fiesta, hay diferentes momentos para quemar los distintos objetos, pues cada uno de ellos estaría cumpliendo funciones específicas. Uno de los artesanos nos explica de la siguiente manera: “...desde las cuatro de la tarde ya se comienzan a reventar los voladores, cohetes o tronantes, ya se oyen cohetes llamando a la gente que ya está empezando (la fiesta)... Aquí la costumbre es (usar) el tronante que es grande... es para avisar a la gente que si hay priostes. Por ejemplo, aquí (en Huaca) cuando no se oyen cuhetes [cohetes] se dice: ‘quién será que le ha tocado anoche (pasar la fiesta), porque ni cuhete no hubo, malas fiestas’....”

Para terminar la celebración se da paso a la quema del castillo, antes de lo cual y durante toda la noche se han “lanzado” los globos. La quema del castillo constituye, junto con la celebración de la misa en honor de quien se está pasando la fiesta, uno de los actos centrales del evento¹⁵⁵. Como decíamos al iniciar este acápite, “si no hay juegos pirotécnicos no hay fiesta”, por ello los diferentes grupos de priostes se esmeran por brindar una fiesta que agrade a la Virgen o al Santo Patrón, pero también que satisfaga las expectativas de los habitantes del lugar, como se evidencia en el siguiente testimonio:

En Huaca es la competencia, si un barrio termina bien (el pase de la fiesta) el otro barrio tiene que superarse, y así todos los días (de fiesta)... va superándose más. Hay algunos barrios famosos (por hacer buenas fiestas), hay diferentes grupos, hay cooperativas que terminan las fiestas (por ser quienes mejores juegos pirotécnicos han ofrecido). Pero el propio día que se le acaba la fiesta a la Virgen (de la Purificación o “Purita”), son los choferes, todos los años (porque) es el grupo más grande que hay, entonces le quieren acabar la fiesta más grande...” Nos explicaba un informante.

Alegra conocer que la pirotecnia, a decir de sus artesanos y artesa-

nas, es “... un oficio que si da para vivir” y con el que muchas familias han educado a sus hijos e hijas. La demanda por estos productos es grande tanto dentro de la provincia como en el resto del Ecuador, e incluso en países vecinos como Colombia. Una ventaja de esta artesanía sobre las demás es que se trabaja bajo pedido, con lo cual la venta está asegurada durante todo el año, pues si miramos el calendario festivo sólo de la provincia del Carchi, nos daremos cuenta que no hay un solo mes en el que no se celebre alguna fiesta¹⁵⁶. Esto supone un gran esfuerzo para quienes se dedican al oficio de la pirotecnia, pues la fabricación de un solo castillo demora alrededor de dos meses, sin tomar en cuenta la preparación de los otros objetos complementarios; teniendo en consideración que en temporada de fiestas, en Huaca por ejemplo, se llega a quemar hasta diez y ocho castillos, el trabajo diario de estas personas muchas veces se extiende hasta la madrugada. Trabajo que si se ve recompensado socialmente, por el reconocimiento que tienen de su arte, y, económicamente pues un castillo grande (tres o cuatro pisos) llega a venderse entre tres cientos y cuatrocientos dólares, los más pequeños cuestan ciento cincuenta dólares y las vacas locas, alrededor de ochenta cada una. En los costos del castillo están incluidos otros servicios como: la llevada del castillo y demás volatería hasta el lugar de la fiesta (el costo del transporte lo paga quien ha contratado el castillo), la armada y quemada del mismo, la lanzada de los globos y de la volatería. Los costos de alimentación y de hospedaje –cuando se requiere– deben ser cubiertos por quienes contrataron el servicio,

Este reconocimiento social y el valor económico que aún conserva el oficio de la pirotecnia ha motivado a algunos jóvenes, hombres y mujeres, aunque en menos cantidad, a aprenderlo; por lo general son chicos cuyos padres se dedican a esta labor artesanal, o jóvenes que se han iniciado como “oficiales” (ayudantes).

6.5. Curtiduría y Talabartería

Otra actividad artesanal importante en la provincia del Carchi es la curtiduría y talabartería; en la ciudad de San Gabriel está una de las últimas curtiembres de la provincia, oficio que en el pasado fue muy productivo, a decir de un informante del lugar dedicado a esta actividad.

El trabajo en cuero "... puede ser dividido en dos partes: la curtiembre y la elaboración misma de los artículos" (Naranjo, 1989:118), tareas que en el caso del último artesano de San Gabriel, dedicado a este oficio, son realizadas por él mismo.

El **proceso del curtido** implica diversos pasos que los detallamos a continuación:

Adquisición de la piel de animales (ovejas y ganado vacuno) que se compra en las tercenos locales y a los campesinos¹⁵⁷. Estas pieles son transportadas al lugar de trabajo (la curtiembre), que en el caso que nos ocupa es en la misma casa del artesano.

Lavado de las pieles ("desangre") y **saneado**. Para lavar las pieles se las coloca en una fosa con agua limpia; según nuestro informante es preferible que sea agua de río porque es más fuerte y le da un mejor acabado al cuero, el agua de laguna, dice, es perjudicial por la cantidad de hierro que tiene, nos comentó el talabartero. Ya lavadas las piezas, se las pasa por ácido sulfúrico para sanearlas.

Una vez limpia y saneada la piel, el próximo paso es **cubrirle de cal** para pelarle. Las pieles se dejan expuestas a la cal durante quince días, luego de lo cual se procede a retirar el pelo y a descarnar una a una las pieles. Para dejar la piel lo más limpia posible se la vuelve a lavar con sulfuro y con acetato de plomo (es un paso opcional); sin embargo, recalca el informante, que "cuando se trabaja con químicos, la labor debe ser rápida para que (la piel) no se queme".

Seguidamente se procede al **desencale**, que consiste en una nueva limpieza, esta vez con el objetivo de quitar todos los restos de cal que hubiesen quedado en la piel ya pelada y desencarnada.

Las piezas son entonces **sumergidas** en los onques o fosas que contienen **tanino**. En lugar de este producto se pueden usar otras especies vegetales como el simo, la huaranga, el capulí, chakilulo o el mangle, que son especies que existen en el cantón Montúfar. Estas son materias apropiadas para el curtido, pues son árboles ácidos.

Finalmente se retira al cuero de las fosas, se las deja **orear** al sol y cuando está completamente seco se le pasa aceite de linaza, de ballena o manteca; esto se hace para **suavizar** el cuero.

El procedimiento descrito es el “curtido vegetal”, que aún se utiliza en San Gabriel. Es un proceso que dura como mínimo quince días, cuando es “cuero tierno porque es más delgado”; pero cuando se curte pieles más duras, como las de buey, por ejemplo, la curtida demora aproximadamente dos meses. Sin embargo, se puede curtir el cuero también al “cromo” con lo cual el proceso no demora sino veinte y cuatro horas. Esta técnica no es utilizada en la región.

Una vez realizados todos estos pasos se obtiene finalmente el cuero, en color natural. El material –que se lo clasifica en primera, segunda y tercera categoría según el tratamiento y acabado que se le haya dado– está listo para ser transformado en diversos objetos: monturas, instrumentos musicales y otros que con el pasar del tiempo han desaparecido.

Recuerda el informante que “hace muchos años atrás... mandaban a hacer tabaqueras, cananas y bandas para los soldados, esos productos se hacían por miles...”, para lo cual, dice, se entregaba el cuero (gamuza, cabritilla, pergamino) en Cotacachi¹⁵⁸.

Entre los trabajos en cuero que aún se realizan en el Carchi, más específicamente en San Gabriel, están la fabricación de monturas y de instrumentos musicales como el bombo¹⁵⁹.

Para la elaboración de las **monturas** el cuero debe estar bien desarrugado, ello dependerá de la calidad del templado y del planchado al que se le haya sometido a la materia prima. Luego se corta el cuero, en algunos casos utilizando incluso un molde, hasta tener todas las piezas que se requieren antes del armado.

Las partes de la montura son varias: 1) el fuste: es la base de la montura, y debe ser hecha en guanto. 2) los bastos que se confeccionan ya sea en tela o en cuero y se los rellena de esponja o afrecho. 3) el estandarte con las figuras, la funda total y el armazón. 4) La copa, el pretal (que es la parte de delante) y la baticola (que es la parte de atrás). 5) finalmente están la búpura y la retaca, el faldero y los estribos.

Para decorar las monturas se utilizan algunas técnicas: El grabado que se hace a mano, con la ayuda de alguna herramienta “puntuda” como el clavo; es un procedimiento que se debe realizar solo cuando el material está bien seco. Los modelos para el grabado se hacen en base a láminas. El repujado, para lo cual el cuero debe estar solo “oreado”, no seco totalmente. Y, la colocación de estoperoles (tachuelas) que, en el caso de una montura de calidad, deben ser de plata.

La comercialización de este producto la realiza el propio artesano directamente al comprador final, y muchas veces a los intermediarios quienes perjudican al artesano al comprar el producto a precios muy bajos y revenderlos a elevadas cantidades. Según la información obtenida, una montura se vende hoy en día a \$120 o \$150, cantidad que no se corresponde con el arduo trabajo que demanda su fabricación pero que “... no se pueden subir (los precios) porque las monturas colombianas entran más baratas”, como nos informó el artesano.

Otro objeto que sigue trabajando en San Gabriel, aunque en cantidades pequeñas, es el **bombo**, que se lo fabrica de "...triple con piel, que puede ser de animal doméstico (incluso perros) o de animales salvajes. En cada parte del bombo se puede poner cuero de diferentes animales, lo importante es que el cuero tenga pelos". El armazón del instrumento puede ser de madera, de metal o rústico; en la parte superior e inferior del armazón se colocan los "anillos", que son las que sujetarán a las "tapas" que deben ser de cuero; adicionalmente se colocan los "templadores" que sirven –como su nombre lo indica- para templar o ajustar las tapas de cuero y regular el sonido. A decir de uno de los últimos artesanos de San Gabriel, dedicados a este oficio, éstos "... fueron los primeros tambores (bombos) ecuatorianos,... se entregaban en Quito, en los almacenes Feraud Guzmán. En la ciudad tuvieron mucho éxito... por ser folklóricos, son rústicos, se han vendido en Colombia, Perú, Chile, Estados Unidos y Rusia... no se exporta, sino han sido los propios individuos (turistas) los que han llevado los instrumentos".

Para concluir este acápite, es importante señalar que el cuero se puede trabajar "al natural" o teñido; depende de los gustos de cada artesano o de quienes solicitan la elaboración del producto. Usualmente se ha teñido con sulfato de hierro, producto que hoy en día "las farmacias no lo venden porque se usa para procesar droga". En San Gabriel, la persona que aún se dedica a la curtiembre y talabartería prefiere tinturar el cuero con productos naturales, muchos de los cuales son de su propio invento. Es el caso de la tintura que prepara con el excremento de gallina, que según él es muy útil por el ácido que contiene. Otra tintura experimentada y utilizada por él es la tinta de cáscara de plátano que se le mezcla con guaranga y limón, preparado al cual se le deja descomponer; cuando está descompuesto, se le agrega agua, se mezcla todo y la tintura está lista para un teñido inmediato. El único requisito para usar esta tintura es que el cuero sobre el que se ha de aplicar debe estar húmedo porque "... en cuero seco no coge la tinta".

6.6. Otras Artesanías

6.6.1. La ebanistería

En la provincia del Carchi existen otras artesanías, como la ebanistería que antiguamente tuvo mucha relevancia en la zona, pero que poco a poco ha ido decayendo, entre otras cosas, por la llegada de “...las guitarras chinas que se venden a veinte dólares”, lo cual hace poco competitivas las guitarras artesanales que llegan a costar entre sesenta y ochenta dólares, dependiendo de la calidad del material, acotaba un sufrido fabricante de guitarras.

En El Ángel, cantón Espejo se encuentra uno de los últimos artesanos dedicados a este oficio, él trabaja en la rama desde hace doce años y quien nos informa del proceso de elaboración, así como de las partes que componen este instrumento musical.

La guitarra, nos dice, consta de seis partes, a saber: la trastapa y los aros –que son las partes laterales del instrumento– se fabrican ambos del mismo tipo de madera; el frente, para el cual se utiliza otro tipo de madera; el diapasón o puente y el puentesuela (que es donde se agarran las cuerdas), ambos fabricados de una madera más dura; y, finalmente la cabeza.

Para su elaboración hay que seleccionar una madera bien seca, por lo general se trabaja en madera oscura pues “... ésta es mejor para los sonidos”, tiene buena acústica. Por lo general se trabaja en madera de capulí que es la mejor y que se la encuentra fácilmente en la zona. Una vez seleccionada la materia prima, se corta la madera en un espesor de cuatro líneas, luego de lo cual se cortan las diferentes piezas, con la ayuda de moldes. Acto seguido se ensamblan las dos primeras láminas y se sigue armando el instrumento, todo con un pegado a presión, pues no se usan clavos para las uniones. Una vez armada la guitarra se la lija,

con tres lijas diferentes para darle un acabado perfecto, y, finalmente, se la laca. Las curvaturas de las piezas laterales se logran luego de dar a la madera un tratamiento especial y manteniendo la madera mojada para empezar a darle la forma correspondiente. Todo el trabajo se hace manualmente; el proceso de construcción demora quince días. Las herramientas que utiliza para su fabricación son: el cepillo y el compresor, formol, taladro y brocas.

A más de las guitarras “estándar”, se fabrica también requintos, guitarras clásicas y guitarras electroacústicas. A decir del informante, la guitarra clásica es especial para entonar pasillos; y, la diferencia entre las guitarras y los requintos es que con las primeras se puede rasgar y hacer el acompañamiento, mientras que con los requintos solo se puede puntear o tocar en prima. Como dijéramos al inicio, esta labor artesanal ha perdido terreno actualmente, pues el mercado se ha reducido casi exclusivamente a la zona de El Ángel, siendo que en épocas anteriores se entregaban estos instrumentos en la provincia de Pichincha.

6.6.2. Escultura en raíces de árboles

Esta es una actividad relativamente nueva en la provincia¹⁶⁰ y muy poco difundida; durante el proceso investigativo se conoció que solo dos personas se dedican a esculpir en raíces de árboles (uno en San Gabriel y otro en Julio Andrade). El trabajo fundamentalmente consiste en aprovechar las raíces de los árboles que previamente han sido tumbados para otros usos; luego de desenterrarles y de limpiarles, se transporta estas raíces al lugar de trabajo (la casa, generalmente), en donde se la deja secar bajo sombra para evitar que se parta. Una vez seca la raíz, se observa con detenimiento la forma básica que ésta tiene, forma de la cual se aprovechará para la elaboración de la figura final. A la pieza se la lija cuidadosamente, y para los acabados se le aplica color (por lo general color miel o color caramelo) y finalmente una laca catalizada. Con las raíces grandes se fabrica mesas, bancos, soportes para mesas,

para instrumentos musicales etc.; con las más pequeñas se hacen esculturas de animales, por ejemplo. La mayoría de trabajos se hacen a partir de una sola raíz, aprovechando la forma y la figura que ella presenta. Es una artesanía que no se vende mucho en la zona, por lo general se envían algunas piezas a Quito para ser vendidas allá, o a ciertos turistas que conocen del trabajo y se interesan en él.

6.6.3. Los borreguitos de masa de pan

Esta es una artesanía que se encuentra solo y exclusivamente en la ciudad de Mira, en donde doña Laura es la única persona que se dedica al oficio desde hace 50 años, luego de haber heredado y aprendido este arte de su difunta madre. Los borreguitos de masa de pan son pequeños adornos para cuya elaboración se utiliza únicamente harina, con la cual se prepara una masa que le permite moldear; una vez conseguida la preparación se elaboran los borreguitos completamente a mano y se los pinta. Son pequeñas figuras que se confeccionan solamente para la época de difuntos y en ciertas ocasiones también se venden en Navidad para adornar los pesebres. Doña Laura no tiene una noción clara de porqué se fabrican estos borreguitos para la celebración del día de difuntos, sin embargo nos dice que quizás es “recordando el pan de figuras que se horneaba en las casas y que se dejaba abizcochar para que los niños jugaran”, pues nos aclaró que estos borreguitos no son para los muertos sino “para los vivos”. Ella se demora seis meses en la fabricación de un sinnúmero de estas figuritas, de cuya venta gana muy poco dinero, pues la docena cuesta apenas un dólar. Para ella, la elaboración de estas piezas, es su principal actividad hoy que ya está bastante mayor, y también es una satisfacción pues estos borreguitos, según nos explicó, son también para regalar a personas muy especiales que entienden el valor de estas figuras. Es una tradición que se irá a la tumba con ella, pues nadie ha aprendido este arte; como ella misma dice “... cuando muera va a desaparecer”.

Finalmente, cabe mencionar que en ciertos poblados afroserranos, como Mascarilla, las mujeres están incursionando en la elaboración de collares de diferentes semillas de especies propias de la zona (camochicha o boliche, lágrimas de san pedro, de espinas), así como tarjetas en papel maché y papel de fibra que están aprendiendo a fabricar ellas mismas. Son nuevas artesanías que han iniciado apenas hace cinco años y en dos sectores muy focalizados (Mascarilla y San Juan de Lachas) por influencia y apoyo externo¹⁶¹.

6.7. Artesanías que han desaparecido

No podemos dejar de referirnos en este capítulo, aunque sea brevemente, a algunas artesanías que lamentablemente ya han desaparecido en la provincia del Carchi. En muchos casos constituyen solo lejanos recuerdos de personas que algún día vieron cómo se las fabricaba; en otros casos son vivencias nostálgicas de los pocos artesanos y artesanas que, por múltiples razones, debieron abandonar el oficio.

La batanería, comúnmente llamada sombrerería, que antaño tuvo gran importancia especialmente en los sectores de Tulcán y San Gabriel, lugar, el último nombrado, que se distinguió en el tejido de sombreros de paja toquilla (Del Hierro, 1926), prácticamente ha desaparecido en el Carchi¹⁶². El uso del sombrero en esta provincia, al igual que en el Ecuador entero, era una tradición muy común tanto en hombres como en mujeres; y constituía un símbolo de elegancia y de estatus. En este sentido, recuerda un informante que antes se sabía decir "...el hombre tiene que ser completo de pies a cabeza, ... buen zapato, buen sombrero... se molestaban los mayores diciendo que ´no tienes el sombrero porque no tienes plata o porque lo tienes empeñado´... se usaba el sombrero de buche...", pero también era común el sombrero de paja, y el sombrero faldón o alón (de ala o falda¹⁶³ ancha) para el caso de los hombres, entre muchos otros.

Entre los modelos más comunes estaban: los popes alemanes que eran sombreros muy flexibles al punto que se los doblaba y se los

guardaba en el bolsillo. Los buches, que tenían una copa que se aplastaba antes de guardarlo; este modelo era utilizado por los diputados y los senadores, nos cuenta el artesano. Los sombreros cocos tenían una forma algo “chaplinesca”. El mocora, que es de paja, era un sombrero recto. El sombrero patriota, era “tacho” (plano) y con una falda un poco más angosta. El cubil cuya característica principal es que no tiene una figura o forma predefinida, de allí que “uno le pueda dar la forma que quiera”. El sombrero faldón o alón es de hombre y es un modelo que tiene una falda ancha; y, el sombrero de herradura llamado así pues en la “popa” (copa) se le daba una forma parecida a una herradura, lo cual se lograba hundiéndole en el centro de la copa.

En cuanto al sombrero de paja, éste se confeccionaba con la paja toquilla; luego de terminar de tejerlo se debía proceder a recortar el filo, a “macetearlo” bien en plancha de manera que “iguale todo”, para, posteriormente hacer el trabajo de emporado para lo cual se utilizaba goma. Finalmente se debía “azufrar” el sombrero, es decir hacerlo de color blanco, utilizando flores de azufre “que se traía del cerro”. Según nos explica uno de los últimos artesanos que trabajan en esta rama, “esas flores de azufre se mezclaban con agua para que se diluya y con una brocha se le pasaba al sombrero como pintura... para que blanquee”, mientras que para hacerle amarillo o cremoso se utilizaba “... las mismas flores de azufre con agua-goma, se le iba untando al sombrero y con el calor se va amarillando”.

Otros sombreros se elaboraban de fieltro de diferentes calidades: la lana, de algodón, de pelo de diversos animales (de nutria, de conejo, de gato, etc.). Entre los fieltros más finos que se usaban en la zona, según recuerda el informante, estaban el pope alemán, el bozalito y el barbicia. Una vez armado y engomado el sombrero, se lo ponía en la horma para darle forma a través del planchado; porque “...como en el calzado, es la horma la que le da forma al sombrero”. La calidad del sombrero y la durabilidad de su forma dependían del tratamiento que se le daba al

fieltro, básicamente del engomado y del planchado. Para la confección del sombrero de mujer se utilizaban los mismos fieltros, pero lo que variaba era el tipo de planchado que se le daba y los adornos; según nos relata un informante: “...en la planchada, al sombrero de la mujer se hacía una ala alzada y otra caída, en un lado se ponía algún adorno, una rosa...”¹⁶⁴.

A más del engomado y el planchado, procedimientos fundamentales para darle forma al sombrero, el tinturado de la pieza era un paso también importante en sus acabados. Antiguamente se utilizaban “palos tintureros”, es decir, tinturas naturales provenientes de diferentes plantas y árboles: el nogal, el motilón, la mora, el guarango. De este último, por ejemplo, se usaba la pepa para “sacar” el color plomo y la cáscara para el café. Años más tarde los artesanos empezaron a utilizar tinturas a base de minerales: sulfato de cobre, sulfato de hierro, cardenillo, sulfato de potasa, ácido sulfúrico, etc.

En la confección artesanal de estas prendas las herramientas básicas eran: las hormas para dar la forma al sombrero, éstas son hechas de madera y viene de distintos tamaños pues “cada horma es para diferentes cabezas”; las planchitas (de diferentes tamaños), instrumentos también de madera, sirven para moldear, la más pequeñita se usa para moldear el filo del faldón, y, las planchas de carbón o de gasolina, para el planchado general de la pieza, que se lo debe hacer cuando el fieltro aún está húmedo. Son herramientas que aún siguen utilizando los contados artesanos dedicados actualmente al arreglo, ya no a la confección, de sombreros; actividad que, a decir del informante, cada vez es más escasa, con lo cual el arte de la sombrerería definitivamente terminará en la provincia.

El desplazamiento de esta actividad artesanal, en el Carchi, se debe entre otros aspectos a la “...producción en serie que ahora se hace con la maquinaria”, lo cual sin duda abarata los costos del producto frente a los cuales el sombrero artesanal no puede competir¹⁶⁵. Otro factor, dice

relación a la valoración social del oficio; tal como sucede con otras actividades artesanales, la juventud ya no quiere aprender el oficio, con lo cual los conocimientos y la práctica misma se van perdiendo en el olvido. Como nos relata el informante "...mis propios hijos no quieren aprender el trabajo... nadie, nadie no quiere aprender, todos dicen: 'yo me voy a estudiar'...", aunque después no encuentren trabajo.

La Cantería o trabajo en piedra fue una labor artesanal presente en la provincia del Carchi desde épocas prehispánicas; se tiene informes que "los artífices de (la) cultura (Pasto) trabajaron también en piedra, de la que hicieron pequeños y primorosos recipientes con decoraciones grabadas" (Martín, 1979: 227). Este oficio siguió ejerciéndose hasta hace unos diez años atrás aproximadamente, siendo el poblado de Cristóbal Colón uno de los más representativos por la presencia de la cantera en dicho lugar.

Para extraer la piedra de la cantera, inicialmente trabajaban con dinamita que luego fue reemplazada por pólvora, pues la primera destruía demasiado a la piedra ("le hacía mucho pedazos"), dificultando así el trabajo. Con la pólvora lograron obtener bloques más grandes, los mismos que luego eran trabajados en la propia cantera para fabricar los diferentes objetos que se demandaban en la zona. Esta fue una labor exclusiva de hombres jóvenes y adultos, pues era un trabajo sumamente agotador y riesgoso pues para extraer la piedra –a más de la dinamita o pólvora– los picapedreros "...nos colgábamos con cables sostenidos por estacas para bajar la tierra, era peligroso porque había derrumbos..." llegando incluso a causar la muerte de algunos de ellos, como recuerda un artesano de Cristóbal Colón "son muertos tres (de su grupo), nosotros nos salvamos...". A decir de estos trabajadores, la piedra de la cantera de Cristóbal Colón era buena porque era "sana", es decir no era "lajosa", astillosa; de allí que reportan que esta piedra se llevaba incluso a Santo Domingo de los Colorados. El trabajo de la cantería, a más de mucho esfuerzo físico, demanda también mucho conocimiento para di-

ferenciar las diferentes calidades y tipos de piedras, lo que garantizará un buen trabajo. Básicamente existen tres tipos de piedras: las negras, que son suaves y son las mejores para labrar; esta piedra cuando va “madurando se vuelve más dura, no arenosa, y cambia de color”. Otros tipos son la piedra blanca, y la gris.

Como todo pueblo creyente, quienes trabajaban “en la mina” se encomendaban a la Virgen de las Lajas para que les proteja y les guarde de cualquier mal en este oficio en el que arriesgaban sus vidas a diario, por ello, recuerda un informante del lugar, “en la cantera guardábamos a nuestra Virgencita (de las Lajas) para que nos favorezca”.

Los tipos de objetos que fabricaban eran variados. Los más demandados eran aquellos relacionados con la construcción de viviendas e iglesias, como: las basas, que servían de base para colocar los pilares de las casas; el molón, una piedra grande de 25 cm. por 25 cm. que servía especialmente para los cimientos de edificios, y para las construcción de veredas; las astillas para hacer ripio. Esta actividad fue tan importante en la provincia y en la parroquia de Cristóbal Colón que todas las casas de la zona tienen basas de piedra, y las gradas, el altar, la pila bautismal y el púlpito de su Iglesia –que son de piedra– fueron labradas por los picapedreros de la parroquia. El trabajo en piedra era muy demandado para la construcción más que para la decoración a nivel de toda la provincia.

Otros objetos que también elaboraban eran los adoquines (de 17 cm. de ancho por 32 de largo y 12 de espesor), las cintas (que eran los antiguos filos o bordes de las veredas y cuyo frente era pulido) y los sellares para las veredas que debían hacerse de una piedra especial; todos estos se utilizaban en la construcción de calles y aceras. También hacían objetos utilitarios como los pilones o bunques para dar de comer a los animales y piedras de moler ají, muy difundidas en la provincia hasta no hace mucho tiempo atrás. Adicionalmente pulían piedra para decoración, proceso que se hacía con molduras de cartón, se esculpía con la punta y

se pulía con la buzarda, que es una especie de martillo con canales. Afirman los informantes que una vez tallada la piedra, ésta no recibía ningún tratamiento porque de lo contrario eso hubiera sido “quitarle el don... la piedra, tiene que ser piedra”.

Para elaborar todos estos objetos se valían de distintas herramientas; las principales eran las puntas, con las que se hacía un agujero en la piedra y al cual se lo llenaba de agua; en este agujero se introducía otra herramienta, las cuñas que junto con los combos servían para partir la piedra; para tallar o labrar a más de estas mismas herramientas se utilizaban escuadras y codal para que los objetos quede bien terminados.

Actualmente la cantera está abandonada “porque es muy difícil sacar la piedra... poco a poco se fue acabando la cantera, (la piedra) se enterraba para adentro...”, y también porque la gente ya no quiere dedicarse a este oficio; sólo doce picapedreros continuaron trabajando hasta la década anterior en Cristóbal Colón; de ellos hoy en día la mayoría ha fallecido luego de haberse dedicado casi toda su vida a esta labor. Una actividad que además no contó con el apoyo de ninguna autoridad, al punto que recuerdan los informantes que en un momento dado el Municipio hasta “...nos quería cobrarnos un impuesto por la cantera, cuando nosotros fuimos los que descubrimos la cantera. Entonces formamos el Sindicato primero de Mayo, ¡cómo íbamos a pagar impuestos cuando no ganábamos ni para un café!...”; con este sindicato lograron que el Estado, propietario por ley, les concesione la cantera.

Otras labores artesanales como la herrería tuvieron también su importancia en el Carchi; en El Ángel, a inicios del siglo XX, por ejemplo, era un oficio en el cual se especializaron algunas personas; Jibaba (1999) refiere como uno de los precursores de este trabajo en aquel lugar al señor Agustín Pozo, herrero especializado en fabricar herraduras para caballo y mulas. Sin embargo, es un oficio del cual ahora poco se habla en la provincia; durante el proceso investigativo incluso no fue posible contactar con alguien conocedor de la materia.

Otras artesanías que han sido casi totalmente desplazadas en la provincia son algunos tejidos de lana de borrego, a pesar que la textilería en el Carchi actualmente sigue siendo una labor artesanal importante, tal como se reportó en acápite anteriores. Entre los objetos que han desaparecido o que poco se confeccionan están: las bayetas y los bolsicones¹⁶⁶ trabajadas fundamentalmente por mujeres tejedoras de Huaca quienes vendían el producto en Ibarra, Tulcán e incluso en Colombia. Y los ponchos, muy utilizados antaño en la zona fría; se reporta por ejemplo que hasta los años 1950 en La Paz, cantón Montúfar, existía "...la costumbre, especialmente entre los pobres, de que la novia teja y obsequie un poncho a su novio antes del matrimonio" (IEAG, 1952:21).

Así mismo, artesanías tejidas en cabuya también se han dejado de confeccionar. Entre éstas se registran las alpargatas que se confeccionaban en la zona de La Concepción (junto con las "oshotas"¹⁶⁷ que eran como zapatos de cuero de ganado), y los costales de los que se tiene noticias de que se fabricaban en la parroquia Cristóbal Colón, cantón Montúfar. La hija de una artesana que se dedicaba a la confección de costales nos informó que la cabuya la compraban a los "morenos" (población negra) que traían el producto de los valles del Chota y de Mira. Los costales antaño tenían buena venta pues no muchas personas sabían el arte de fabricarlos, "mi mamita vivía alcanzada (copada de tanto trabajo) para poder entregar (los costales)..." que por lo general eran requeridos en época de cosechas, período en el cual la artesana debía producir alrededor de cien cargas de costales, un trabajo muy laborioso teniendo en cuenta que una persona lograba tejer dos cargas por semana, es decir cuatro costales por semana. Sin embargo este fue un oficio, que al igual que muchos otros, permitió a Doña Baltasara (artesana) "sacar adelante a la familia", con ese trabajo, dice su hija, les alimentó, les vistió y les educó.

Como se ha analizado a lo largo de estas páginas, en el Carchi, a pesar de los ineludibles impactos de la modernización en el que se sumió

el Ecuador desde los años 1960s, junto con el actual proceso de globalización que –entre otros– ha significado fuertes impactos de homogeneización cultural¹⁶⁸, así como con la dolarización que generó una grave crisis económica a nivel nacional y le convirtió al Ecuador en uno de los países más caros de Sudamérica, la producción artesanal en la provincia, aunque con dificultades, sigue existiendo como expresión fundamental de su identidad. Apoyar esta actividad, darla a conocer, fortalecerla y proyectarla a futuro, es un reto permanente de autoridades, de la sociedad civil, de los propios artesanos y artesanas, y al cual se quiere aportar con estudios de esta naturaleza.

¹³¹ Descontextualizado de la dinámica histórica, cultural y social dentro de la cual se produce el objeto y adquiere significado.

¹³² Una explicación detallada de la zonificación propuesta para la provincia del Carchi se realizó en el capítulo segundo, en donde se identifican cinco zonas socio-productivas y socio-culturales diferentes. En dicho capítulo se explicó, además, que por las características de este estudio y del alcance que en éste tiene la Cultura Popular, la zona Awa (de población indígena) no forma parte del análisis, de allí que tampoco nos detendremos en el tratamiento de la producción artesanal Awa, sin duda muy rica y diversa.

¹³³ En el capítulo tercero, se hace un acercamiento al tema.

¹³⁴ La agricultura es la principal actividad productiva y eje de la economía carchense, según se expuso en el capítulo cuarto.

¹³⁵ Jaramillo (1991:125) refiere la existencia de tejedoras en los poblados de San Isidro, El Ángel, García Moreno, Chaquilulo, Loma de las Lajas, El Puente, Cuesaca, La Libertad, La Paz, Julio Andrade, Huaca, Cristóbal Colón, Los Andes, etc.

¹³⁶ El *ikat* consiste en una técnica especial de teñido, que combina tintes en tonalidades más claras (el primer teñido) con tonalidades más fuertes (en los siguientes teñidos), a partir de cuya combinación se lograrán diferentes diseños. Esta técnica consiste en cubrir con fibras impermeables parte de los hilos de la urdimbre, con el fin de preservar esas áreas de la acción de los colorantes más fuertes. En varias zonas de la provincia del Carchi para cubrir las zonas que no se quieren someter al segundo teñido, se utiliza corteza de tronco de plátano. Estas cortezas son amarradas a los hilos de la urdimbre, formando en el propio telar los motivos decorativos que va a llevar la cobija (Jaramillo, 1991:131-133).

¹³⁷ Son las hebras gruesas que atraviesan el telar.

¹³⁸ Entendemos por “trabajo a destajo” el trabajo por obra, en el cual las personas contratadas para el efecto no gozan de ningún amparo legal en términos laborales (carecen de seguro social, no se les reconoce horas extras o sobresueldos ni ningún otro beneficio de ley) y el empleador no tiene ninguna responsabilidad respecto de los primeros más que el dotarles del material requerido para el trabajo y pagar el monto pactado por la realización de la obra en un tiempo determinado. Esto permite a la persona dueña del capital mayores ganancias y niveles de acumulación.

¹³⁹ Lo mismo ocurre con las tejedoras de Bolívar.

- 140 El negocio que, con los sacos de lana, hacen los intermediarios (otavaleños y extranjeros) va en total detrimento de las artesanías populares. Las tejedoras de Bolívar nos informaron que un saco por el cual a ellas les pagaban tres dólares cincuenta, en Europa se debe estar vendiendo en treinta y cinco o cincuenta euros, “por lo bajo”. El trabajo artesanal, así es absolutamente infravalorado.
- 141 Para mayor detalle sobre el tema, desde el punto de vista arqueológico e histórico, revisar el capítulo tercero.
- 142 La utilización del torno para moldear, así como el vidriado, son técnicas mediterráneas introducidas en el Ecuador a raíz de la invasión española (Sjöman, 1991).
- 143 Mascarilla y San Juan de Lachas son los dos poblados que se han involucrado en la producción de cerámica desde hace cinco años. Con el apoyo del mencionado proyecto, en cada lugar, conformaron un grupo o asociación artesanal como estrategia para fomentar más fuentes de trabajo local “... sacando a flote todo el potencial que se tiene dentro y así revitalizar nuestra propia cultura...”
- 144 El grupo GAENE (grupo artesanal esperanza negra), de Mascarilla se dedica fundamentalmente a elaborar máscaras y muñecos de arcilla; mientras que el grupo de San Juan de Lachas se ha especializado en las piezas más utilitarias, que no dejan de ser también decorativas.
- 145 La molida de la arcilla no se utiliza en los otros dos casos; al parecer porque no se requiere de un material tan fino como el que se necesita para la elaboración de las piezas precolombinas.
- 146 Se conoce como pieza “en crudo” cuando ésta aún no ha sido quemada o “cocida” en el horno.
- 147 A decir de un informante (Tulcán), los Pastos no llegaron a esta fase.
- 148 Que es una planta como la palmera. Aprendieron a trabajar con esta fibra de las mujeres de Esmeraldas.
- 149 El alfarero de San Gabriel, nos informó que años atrás él también se dedicaba a la elaboración de piezas vidriadas (ollas en particular). Para trabajar con vidriado las figuras se quemaban con plomo del exterior; primero se fundía el material, luego se lo molía; una vez que la pieza salía de la primera horneada (biscocho) se le cubría con ese polvo de plomo para quemarla nuevamente a temperaturas mayores, para lo cual se usaba “leña de montaña porque es más fuerte”.
- 150 La “greda” es de un color plomo que al estar en contacto con el fuego adquiere una tonalidad crema. Todos estos colores pegan con la acción del fuego.
- 151 Tanto en San Juan del Hachas como en Mascarilla, cuentan con un horno comunitario para quemar sus piezas.
- 152 En el capítulo octavo nos detendremos en un análisis más detallado sobre las fiestas populares.
- 153 En ciertos casos se puede contratar también oficiales, sobre todo cuando hijos e hijas no quieren “seguir el oficio”.
- 154 Al color “foco” lo llaman así porque es un preparado que alumbraba tanto como un foco. Y al “flash” lo denominan como tal pues con la preparación que hacen consiguen un juego de “prendido y apagado”.
- 155 Esto se analiza más en detalle en el capítulo octavo.
- 156 Más detalles al respecto se encontrará en el capítulo octavo, correspondiente a fiestas.
- 157 El informante nos explica que él trabaja también con pieles de culebra, de perro, de venado, de tigre.

- 158 En el estudio de Naranjo, sobre La Cultura Popular en Imbabura, se hace referencia a este hecho, señalándose que “Durante la segunda guerra mundial la producción de cigarreras fue notable ya que las llevaban al ejército norteamericano que las utilizaba como portabalas; terminada la guerra decayó la demanda y por consiguiente la producción” (1989:120).
- 159 El mismo artesano también trabaja el “embalsamado” de animales. Para ello primero se debe secar el esqueleto y las vísceras del animal, luego de eso, a la piel del animal a ser embalsamado se le “... pone un esqueleto de alambre y se lo rellena con pelo de ganado. Finalmente, al animal embalsamado se lo lava, se lo seca, se lo tiza –es decir se lo golpea con una vara- y finalmente se lo peina. Al año este señor hace unas 50 o 100 piezas embalsamadas. Los animales que más trabaja bajo este procedimiento son los lobos, porque según la creencia de la gente, éste animal trae suerte.
- 160 Y también en el Ecuador. Se conoce que en la zona de Baeza existe un solo artesano dedicado a este mismo tipo de trabajo en raíces de árboles.
- 161 Es una actividad que se inserta dentro del proyecto “revitalización cultural” que se lleva a cabo en ambos sectores, con apoyo internacional.
- 162 Actualmente en la ciudad de Tulcán sólo existe una persona dedicada al arreglo y compostura de los sombreros. Aprendió el oficio de su padre, con quién hace varios años atrás aún fabricaban estos productos; sin embargo actualmente él solo se dedica a su arreglo.
- 163 El sombrero se conforma de dos partes: la popa (o copa) y la falda (o ala).
- 164 Nuestro informante nos reporta que en Tulcán había una artesana dedicada y especializada en la sombrerería de mujer; ella aprendió el oficio en Quito. Esta señora era tía del informante.
- 165 Más o menos a partir de 1945 Colombia empezó a industrializarse y confeccionar sombreros en serie, los mismos que eran ya colocados en el mercado ecuatoriano a precios mucho más convenientes que el sombrero artesanal, lo cual le desplazó paulatinamente del mercado. Actualmente un sombrero de calidad cuesta alrededor de \$90, entonces, reflexiona un informante: “... para ponerme sombrero mejor me pongo un terno... cómo me voy a poner un sombrero (tan caro)...”.
- 166 Bolsicones: faldas anchas de bayeta con bolsillos que se confeccionaban en lana de oveja.
- 167 Las oshotas se confeccionaban en cuero seco de ganado, al cuero le cortaban según la medida de la planta del pie de cada persona, luego a esa pieza le hacían agujeros a los costados por donde se pasaba alguna fibra que servía para amarrar. A decir de un informante de la Concepción, “aunque eran incómodos, protegían de la nigua y la pulga, en esa época había muchas plagas”.
- 168 Aunque vale anotar que la gente ha generado ciertas estrategias de resistencia, a partir de las cuales busca resignificar esos elementos foráneos. .

7. RELIGIOSIDAD POPULAR

7.1. Aspectos Generales

La provincia del Carchi se caracteriza por el mantenimiento de un profundo sentimiento de fe, en cada uno de los lugares en que transcurrió nuestra investigación, las personas nos hablaron de su convicción católica y cristiana. Estas creencias, sin embargo, han adquirido a lo largo de los años, un carácter propio que se manifiesta en intensos actos de fe colectivos, que conforman lo que podemos llamar religiosidad popular.

Cuando hablamos de religiosidad popular se ha de entender, “una religiosidad marginal¹⁶⁹”, por la importancia que da a lo accidental, y es sincrética pues en su contenido conserva a veces creencias y comportamientos de dudoso origen, por otro lado, a las formas oficiales, les da un significado no ortodoxo; por ejemplo, cierto contenido “mágico” de los sacramentos, donde lo importante parece ser pasar el rito, independientemente de la preparación y del comportamiento siguiente del que recibe¹⁷⁰”. Por otro lado vemos que la religiosidad popular funde la religión “oficial”, con las formas culturales propias del lugar, en este sentido se recrea una religión propia y auténtica, que le da un gran valor a los actos de fe públicos, como veremos a lo largo de este capítulo.

La religiosidad popular en sus prácticas le da un especial valor a la relación que el o la creyente entabla con la divinidad, en este sentido, se humaniza a los santos y a la Virgen, dándole un valor a la imagen en si

misma, cómo bien nos informaron en Huaca: “La Purita es bien fina, es venida de Roma, cuando se la ve es como si estuviera recién hecha, su cara es rosada, como si estuviera viva. Incluso para limpiarla, a penas se la roza con un algodón”. Con la imagen de la divinidad se genera una relación en que a la misma se le atribuyen ciertos poderes y milagros.

La relación con la divinidad además de la fe, está basada en las mandas y dádivas, es decir, se hacen promesas o se otorgan limosnas a cambio de favores, por parte de la divinidad: “En Huaca todos sabemos que quien pide, recibe”, como nos afirmó un devoto.¹⁷¹ Como expresión particularmente intensa de la religiosidad de la provincia están los diversos ritos, en que se fusiona la fiesta pagana, con la fe católica. Cada rito contiene la vivencia popular de lo sagrado, integrada a la posibilidad teatral de la fe, expresada en fiestas, juegos, bailes, serenatas y oraciones. Es importante señalar que, mientras más presencia pública tiene el rito, da muestras de una fe más intensamente vivida, “lo importante es quemar pólvora”, si se trata de agradecer o pedir milagros, como nos manifestaba un informante.

Por la modalidad como se dan las prácticas colectivas, podemos aseverar que el sentimiento religioso, a más de tener una expresión pública, es compartido socialmente. Si bien la fe es un sentimiento individual, traspasa esta frontera para convertirse en algo social, “Las nociones de lo sagrado, de alma, de tiempo, etc., son igualmente instituciones, puesto que en el espíritu individual, sólo existen si están revestidas de las formas que han tomado las sociedades determinadas” (Mauss, 1970:89). Desde esta perspectiva es importante señalar, que la provincia mantiene una creencia católica, casi en su totalidad, por lo cual no es relevante la presencia de otras religiones y sectas, al contrario y como nos dijeron en varios lugares, el catolicismo es bien visto, es una virtud que un pueblo, sea muy católico.

La creencia popular le da una especial importancia a la práctica del

rito público y colectivo; “La perspectiva religiosa descansa en el sentido de lo ‘real de la verdad’ y se genera en el rito, entendido como conducta consagrada. Estas actividades religiosas son verídicas y sólidas. En el rito se encuentran y se refuerzan estados de ánimo, las motivaciones y concepciones generales de la vida... es en el ritual donde surge la fe, y así el ritual viene a ser no sólo modelo de lo que se cree, sino modelo para creerlo” (Marzal, 1997: 267).

Las prácticas rituales además son aprendidas desde muy temprano al interior de las familias, se consideran parte de la integración social, lo que pudimos constatar por la presencia de niños muy pequeños y jóvenes en general, en las iglesias, procesiones, serenatas y homenajes, esta joven presencia es activa, lo que garantiza que los ritos y creencias, se mantendrán en varias generaciones, aunque posiblemente vayan cambiando, pues las prácticas de fe son dinámicas.

La práctica ritual tiene varias implicación sociales, hace pública y colectiva la creencia, es un modo de integración social y tiene un valor en si mismo, ya que, además, en su concreción tiene cierto poder. Por un lado renueva los lazos de fe, pero tiene como objetivo, traer beneficios a los devotos, siendo así, los ritos tienen el poder intrínseco. “El rito está animado por un poder inmanente, una especie de virtud. Lleva dentro de sí al espíritu...” (Mauss, 1970:140). En este sentido el rito, en si mismo es mágico, tiene el poder de traer bondades, ahí radica la importancia e intensidad de su práctica.

De esta forma, alejados en los cultos oficiales, las personas tejen en su cotidianidad sus propias formas de expresar la fe, que si bien tienen una base en la religión católica, son recreadas continuamente. La importancia de la práctica religiosa, recae en la posibilidad de renovar y mostrar públicamente la fe, desde el entorno propio, tomando elementos de la vivencia cultural y social.

Si bien ha existido cierta tendencia, en los representantes de la religión oficial (los sacerdotes), a cambiar las prácticas religiosas, por

considerarlas paganas e incluso superficiales, especialmente por el valor que se le da a la expresión preformativa en desmedro de la visión teológica, los carchenses han logrado mantener sus prácticas incluso enseñando a los sacerdotes, sobre el sentido que para la colectividad tienen. Como nos contó un habitante de la parroquia Concepción: “Este año, que llegó un nuevo Padre, tuvimos que contarle como hacemos las fiestas de Semana Santa”.

Otro punto importante y que constatamos en todos los cantones, como se dijo anteriormente, es la tendencia a la humanización de la divinidad. Esa creencia les permite asumir, que la divinidad siente alegría con las prácticas de la gente, precisamente, en ello radica la importancia de la fiesta religiosa, una de las manifestaciones culturales más ricas a lo largo de la provincia. Sobre es tema trataremos en el capítulo dedicado a las fiestas.

7.2. Santos Patrones

Cada uno de los pueblos de la provincia del Carchi, está consagrado a un Santo, de quien se tiene su imagen en un lugar principal de la Iglesia, generalmente bajo el altar mayor. Esta ubicación se debe, principalmente, a que la devoción de los Santos requiere de un contacto personal con ellos, En especial porque al Santo se recurrirá a pedir o a agradecer por los milagros que concede, de allí o que es primordial la posibilidad de la cercanía física con su imagen.

La devoción a los Santos implica una relación con ellos, la misma que se reafirma en las características humanas, que se les atribuyen. “Los humanos entablan con ellos relaciones personales, para hacerlos conscientes de sus necesidades y pedirles ayuda con la seguridad, que serán escuchados” (Pezzi, 1996:59).

Los Santos son para los devotos seres humanos con rasgos divinos,

que si bien protegen y conceden milagros a quienes les son fieles, también son capaces de traer el mal, a los devotos ingratos, como nos contó un habitante de la parroquia Cristóbal Colón: “San Pedrito es el patrón de la parroquia, San Pedrito es bravito, no se puede hablar mal de él, ni disminuirle la limosna. Se dice, que un hombre de San Gabriel, quedó paralítico, porque dio poca limosna, el Santo castiga, se le tiene temor”.

Asimismo, los favores recibidos, son los hechos que determinan la devoción a uno u otro Santo: “la fe se acrecienta conforme los milagros son recibidos” (Prioste de San Pedro, Comunicación Personal). Y se expresa en las ofrendas y las fiestas patronales, donde se hace explícita la relación de reciprocidad a la que hicimos referencia, en el comienzo de este capítulo.

La imagen de los Santos es importante, la devoción se deposita directamente en ella, los milagros se le atribuyen a la representación material, es por eso tan importante la imagen del Santo Patrono que se tiene en cada parroquia. En sus altares no pueden faltar los cirios y las oraciones.

Los sacerdotes han hecho esfuerzos por cambiar el tipo de relación que los fieles mantienen con los Santos, las mismas que desde su percepción, raya incluso en la puerilidad. Las autoridades de la Iglesia, en una posición absolutamente fuera de contexto, han pretendido inculcar entre los devotos, que la fe no se determina a partir de los favores y más aún, que ella no se debe expresar en el derroche festivo, sin embargo, los y las devotas se resisten a tales cambios, por lo que la tradición de ofrendas y fiestas “paganas” se mantiene en los poblados de la provincia.

Cada Santo tiene su fiesta, esta celebración generalmente empieza con una misa, a la cual acuden grandes cantidades de devotos. Luego de este acto litúrgico, se da paso a la parte profana de la festividad, en la cual la quema de castillos, el baile, la comida y a la bebida son los elementos que nunca podrán faltar.

En el contexto que venimos tratando, una informante nos comentaba: “Aquí (Bolívar) todos hemos tenido la devoción al Señor de la Buena Esperanza¹⁷². Una señora, Regina González que vivía en Quito, donó al Señor. Las fiestas son el primero de mayo y es una fiesta sonadísima. Hay quince días de novenario, todos los días es con vísperas, misas y todo. Yo soy prioste y el representante de los paisanos que viven afuera y dejan limosnas al Señor. Le tenemos mucha fe, hay mucho catolicismo aquí”.

Para la organización de las fiestas se cuenta con los priostes, quienes son los encargados de conseguir el dinero, para los castillos de fuegos pirotécnicos y la música, el cargo de prioste es heredado, pero son las personas más favorecidas por los Santos, quienes ocupan este rol. “El pensamiento popular considera que los santos tienen necesidades y les gusta ser famosos y disfrutan la risa y la alegría de las fiestas que se celebran en su honor” (Pezzi, 1996:54).

Es por eso que al Santo, se le festeja con fiesta. La fiesta es la manera en que el pueblo expresa su agradecimiento y renueva su fe, además garantiza que el Santo, seguirá intercediendo por ellos, frente a Dios, ya que los santos son una especie de intercesores, entre los humanos y la divinidad, por lo que es importante mantener una relación de agradecimiento y fe con ellos. “Se lleva un ritual muy elaborado porque los santos deben celebrarse para reeditar las alianzas, formular nuevas peticiones, en definitiva para dar concreción a la reciprocidad que funda la relación entre santos y hombres” (Ibid,:54).

El formato de las fiestas de los Santos, según la información recogida durante el trabajo de campo, son similares en toda la provincia, quizás la diferencia que se podría encontrar es que en ciertos poblados de la zona cálida, la devoción no es a un Santo sino al mismo Cristo, como son los casos de Concepción, y de Río Blanco. Aunque la devoción está más directamente vinculada a Dios, el Cristo de estos poblados tiene

las mismas características humanizadas de los Santos, su imagen es tan importante en si misma, que en Concepción (cantón Mira), con ocasión de las festividades de Semana Santa, nos llegaron a decir, que no le tomáramos fotos al Cristo, porque no le gusta salir en ellas.

Con las Vírgenes sucede algo similar, la figura femenina de la Iglesia es reconocida y “querida” como una verdadera madre, como podremos ver en la reflexión que se hace a continuación.

7.3. Devociones Marianas

Así como existe un fuerte vínculo con los Santos, hay una relación filial profunda con la Virgen, la cual, igualmente, se la expresa en ofrendas y ritos. Es febrero el mes más importante de festejos marianos¹⁷³, en él se celebran las fiestas¹⁷⁴ de La Purificación en Huaca, y de la Virgen de la Caridad en Mira.

A las dos Vírgenes antes mencionadas, se les atribuye infinitos milagros, especialmente relacionados con el restablecimiento de la salud y el dinero. Entre la población, la Virgen es representada como una madre amorosa, cuidadosa de sus hijos, sin embargo, también puede castigar a las personas de poca fe. Nos dieron un testimonio en el sentido que: “La Purita¹⁷⁵ fue a la parroquia de Mariscal¹⁷⁶, un grupo de fieles iba entregando afiches. Una señora no quiso recibir, ni dar la limosna. Esa misma noche se le quemó su casa y admitió que se lo merecía por no haber dado limosna. Hasta ese año la parroquia no había acabado la fiesta¹⁷⁷. Ese mismo año lo hicieron con mucho esmero”.

Así mismo, existen milagros para los “buenos devotos”, como nos comentó una de las priestas de la fiesta de la Virgen de la Purificación: “Yo le pedí a la Santísima Virgen que me dé una casa grande y barata, pasaron quince días y averigüé de una casa que vendía un banco. Mi

esposo fue a Quito a hablar y consiguió (esa) casa barata y grande. También le decía: Purita Bendita ponme dinero en mi cuenta, yo sabía que era imposible... pero le seguía pidiendo. Fui al banco a los tres días y le pregunté a la señorita cuánto dinero tenía y aparecieron ocho millones... Fue un milagro”.

Una de las formas de honrar y agradecer a la “madre del cielo”, es manteniendo su altar con velas encendidas, rezando el rosario y pasando las fiestas, según fuimos informados. “Yo le agradezco, viniéndola a visitar, haciéndole vestidos, acabando la fiesta”, nos comentaba una fiel devota de la virgen.

El caso de la Purita¹⁷⁸ es peculiar, se dice que es “vanidosita”, por lo que cada año, práctica que se inició en el día de su coronación, sus devotos le regalan para ella y el Niño, vestidos y joyas, lo que nos corrobora la idea de que en la religiosidad popular existe una visión iconoclasta y humanizada de la divinidad, se adora la imagen, se la cuida y agasaja, como si fuera la misma divinidad.

En su muy extenso ropero se pueden ver, desde vestidos bordados de mitad del siglo pasado, hasta trajes de policía, todos con su respectiva versión para el Niño. El diseño del traje depende del gusto y las capacidades económicas del devoto o grupo de fieles.

El ropero de la Purita cuenta con ciento diez modelos cada cual con su respectiva historia. “El vestido más antiguo data de 1950, fue confeccionado en terciopelo de color rojo, con margaritas blancas, bordadas a mano.... Ese vestido fue donado por el lugareño Carlos Polo. Los familiares cuentan que él estaba preso y que un día fue a la cárcel una señora muy bonita, quien le abrió la puerta de la celda y lo llevó al monte. En ese lugar le pidió que cavara un hueco y al poco tiempo encontró un tesoro¹⁷⁹”, con ese dinero hizo la primera ofrenda a la Virgen.

El acto de Coronación de la Virgen de la Purificación de Huaca se

lo realizó hace cincuenta años, un dos de febrero de 1955, cada año se ha recordado esa importante fecha, con un mes de festejos, en que cada día se dedica un tiempo a la meditación, y un tiempo a la fiesta. Este año han sido especiales las celebraciones debido a que se conmemoran las bodas de oro de tal acontecimiento.

El día mismo de la coronación, se organiza en el estadio de la capital cantonal, una gran misa campal, ella tiene lugar en un tarima levantada ex profeso, sitio en el que, una vez más se corona a la Virgen, en medio de grandes muestras de fe. A esta eucaristía, acuden personas de las poblaciones cercanas, pero también fieles provenientes de Colombia y de otras ciudades del Ecuador. Ese día la Purita luce sus mejores galas y se renueva la fe, entre los devotos, de hecho es el único día en que la imagen original sale de la iglesia. Por lo general a las procesiones, llevan a la réplica. En febrero del 2005, como se señaló anteriormente, se cumplieron cincuenta años de la coronación de La Purita, por lo que el festejo fue especialmente preparado, asistieron devotos de todas partes del país e incluso de Colombia. Todos vestidos de una enorme fe.

Otra devoción importante, es la que se profesa a la Virgen de la Paz, su santuario está ubicado en el cantón Bolívar. En su honor se organizan largas romerías hacia la gruta que lleva su nombre. La Virgen de la Paz es reconocida por los milagros que hace con los enfermos. Las romerías a la Paz, en general, tienen como objetivo, pedir o agradecer por la salud, de hecho, en el camino, hacia el altar se pueden ver infinitos exvotos, que van desde agradecimientos escritos, mechones de pelo, hasta muletas o pequeñas esculturas anatómicas realizadas en yeso. Por medio de los exvotos, los fieles dan testimonio de los favores recibidos, lo que alienta a quienes hace la romería en busca de milagros, dándoles confianza y reafirmando su fe.

En los ejemplos antes citados, se percibe claramente como la fe, el agradecimiento y el arrepentimiento, son expresados en actos públicos,

es decir, la religiosidad popular tiene su expresión en la práctica del rito. La fe no es una cuestión íntima, por el contrario, es un sentimiento en que el colectivo se une, por lo que de alguna manera, se convierte en un verdadero motor de la cohesión social.

Otro aspecto importante, es el hecho de reivindicar las características humanas de la imagen objeto de la fe; su temperamento, su personalidad, de alguna manera, el reconocimiento de esos elementos, hace posible la cercanía y la confianza que se la tiene. El sentimiento de que la Virgen es una madre, se expresa en la confianza y el cuidado y el cariño, que se le profesan.

Estos sentimientos se hicieron evidentes, al asistir a las serenatas que se le dan a la Virgen de la Caridad en sus fiestas, donde los músicos, con sus mejores galas, se acercan al altar y cantan pasillos y albazos a la Virgen, con mucho respeto y devoción, como si lo estuvieran haciendo con su propia madre.

Por otro lado, es importante destacar que la devoción está depositada en la imagen, un ejemplo de ello, es que se considera que es la Purita “verdadera¹⁸⁰”, la que hace los milagros. “Se trata de una religión más hegiocéntrica que cristocéntrica. Este hegiocentrismo, centrado sobre todo en imágenes, llega a veces al fetichismo en que tal imagen, tiene un valor en si, y en general las imágenes vienen a ser el mismo santo” (Galilea, Segundo. 1994:363). Es a las imágenes a quienes se les hace las ofrendas y con quienes se mantiene el acto de fe, por lo que en las casas existe un lugar privilegiado, en que se colocan las estampas de las Vírgenes y de los Santos.

Así mismo, a lo largo del año se organizan novenas a la Virgen, durante ellas se la recibe en las casas por una noche, se reza el rosario y se entrega una limosna. Estas novenas son por lo general, organizadas con el párroco y los pobladores de los distintos barrios de la parroquia. El día en que la virgen se queda en un hogar, a él acudirán todos los

devotos a la casa y sus vecinos o vecinas a rezar la novena.

Otra Virgen con gran cantidad de fieles, es la Virgen de la Caridad, patrona de Mira, en honor a ella, los habitantes del cantón organizan también en el mes de febrero, una gran fiesta¹⁸¹, esta Virgen tiene como la “Purita” características humanas, a ella se le atribuye un temperamento fuerte, ... “si se le promete algo y no hace como es debido, puede tener su castigo, tarde o temprano”, como nos comentó uno de sus devotos, así mismo es milagrosa y considerada como la protectora de todo el cantón. Lo que se testimonia en los exvotos de agradecimiento que llenan las paredes de la iglesia, en ellos se agradece por la salud recuperada, la vida e incluso por cosas materiales, hay varios exvotos que piden por los migrantes, lo que evidencia la importancia que este tema tiene a nivel cantonal.

Nos informaron que: “La fe a la Virgen de la Caridad viene desde el tiempo de la esclavitud, en que un grupo de negros provenientes de las antillas, trajeron su fe y la propagaron en la cuenca del río Mira en que se asentaron”, posiblemente el negro y rizado pelo de la imagen, se deba a la identificación que el pueblo afro serrano hace con ella.

La devoción a la Virgen de la Caridad, es algo que los mireños llevan siempre consigo, incluso cuando migran, cada año para las fiestas retornan a “visitar” a la Virgen, en este caso la devoción tiene ciertos rasgos identitarios, ya que la fe en la Virgen de la Caridad, les recuerda a los y las mireñas su origen y les hace retornar siempre al cantón, a renovar sus votos.

La fe a la Virgen es patente en toda la provincia y a cada una de las patronas se le atribuyen milagros y bendiciones, por lo que ocupan un lugar central en la religiosidad, de hecho las fiestas más importantes, son realizadas, en los días de la Virgen. En este sentido el pueblo, proyecta la necesidad de contar con una “madre” protectora y condescendiente,

posiblemente, esto otorga una sensación de seguridad frente al porvenir, como muy bien lo expresa Geertz (1996:96), cuando nos dice que: “Tanto lo que la gente aprecia como lo que teme y odia está expresado en su visión del mundo, simbolizado en su religión y a su vez manifestado en la calidad general de vida”.

7.4. La Semana Santa

El tema de la Semana Santa, es extenso y riquísimo en sus vivencias, sobre él se tratará de manera profunda en el capítulo destinado a las fiestas, ya que la Semana Santa es uno de los festejos cristianos más importantes, sin embargo, se tratarán los dos temas que vienen a continuación en este capítulo, especialmente por el gran contenido simbólico que ellos poseen.

7.4.1. Los Santos Varones

En Semana Santa un grupo de doce hombres, en varias de las parroquias del Carchi, hacen muestras de su fe, cumpliendo un servicio religioso especial, ellos son los denominados santos varones. El importante cargo de santo varón puede ser heredado o de opción voluntaria, una vez adquirido, se mantiene por toda la vida, sólo se cambia a un santo varón en caso de muerte o enfermedad.

Es en los días de la Semana Santa en que ellos asumen un papel protagónico, todos vestidos con sus albas blancas¹⁸², realizan una serie de ritos alrededor del Cristo, su oficio requiere de mucho cuidado, ya que ellos son los encargados de cuidar y transportar a Cristo en la crucifixión, así como también se ocupan de las procesiones y los solemnes pasos del descendimiento¹⁸³. Estas acciones las realizan siempre valiéndose de paños blancos, se considera que las manos de los hombres son “impuras”, para tocar directamente al Dios.

Un santo varón nos relataba el curso de su actividad: “El día Jueves Santo, nosotros le bajamos al Señor de la cruz a las doce del medio día y le ponemos en la cama hasta las doce de la noche, hora en que le alzamos de nuevo. Hasta eso nosotros le pasamos visitando. En el lavatorio de pies, El Viernes Santo le bajamos del Calvario, le ponemos en la cama y vamos dando la vuelta a toda la parroquia para el encuentro¹⁸⁴ de nuestro Señor Jesucristo y María. Después del encuentro subimos aquí a la cruz frente a la Iglesia y hacemos tres venias y se lo quita de la cama, donde está acostado. Lo llevamos en brazos a la cruz del calvario. Nunca le cogemos directamente con la mano, sino con paño blanco. Cada cual nos damos cuenta a quien llevamos, no es una persona humana, sino un Dios. Cuando hacemos esto sentimos amargura y dolor, porque si Él está en la cruz es por nosotros, con nuestro pecado le crucificamos. Entonces nos arrepentimos¹⁸⁵”.

Los santos varones son una especie de cofradía, que durante generaciones ha guardado los ritos de Semana Santa, incluso son ellos los que “enseñan” las formas ceremoniales, propias de cada poblado, a los sacerdotes que van llegando¹⁸⁶. Su papel es fundamental en estas celebraciones, además a lo largo del año, realizan servicios para la Iglesia, como mejoras o refacciones.

Estos hombres gozan de cierto prestigio dentro de sus comunidades, como devotos fieles, que tienen profundas convicciones, lo que demuestran a lo largo del año, con actos públicos de fe. Como nos señaló un santo varón: “Fuera de la Semana Santa, si es que por ejemplo, se desbarata la iglesia, nosotros la reconstruimos junto a los soldados romanos y los esclavos de la Virgen¹⁸⁷”.

7.4.2. La Cruz de Bolívar

El pueblo de Bolívar (cantón Bolívar), en la Semana Santa realiza

una especial práctica ritual, en la que una gran cruz asume un papel central, esta cruz data de 1732, y fue fabricada por los devotos del pueblo que en esos años era conocido como Puntal¹⁸⁸. Sus habitantes fueron quienes salieron a los bosques de Huaca, en busca del Santo Madero. En esta cruz el pueblo de Bolívar encuentra el motivo mayor de su catolicismo, y representa uno de los símbolos “oficiales” de las celebraciones, como veremos a lo largo del capítulo sobre fiestas, donde los ritos que la rodean adquieren un contenido auténtico y propio de Bolívar. Para la población de este cantón su cruz, es un gran orgullo, un símbolo de su intensa religiosidad, como bien lo destacara Geertz (1996: 94): “El poder del símbolo se lo analice o no, está basado claramente en su inclusividad, en su capacidad de ordenar la experiencia”.

La cruz “tiene una dimensión de 5m. de largo y dos metros de amplitud en los brazos, en un peso superior a los cinco quintales” (Tapia, 2002:26). Esta gran Cruz, es sacada del templo tan sólo en Semana Santa, para la procesión. En que son dos penitentes¹⁸⁹ anónimos quienes a modo de ofrenda la llevan por todo el poblado.

Alrededor de estos hombres de fe, se guarda cierto misterio, sus identidades permanecen ocultas. Al cargar la cruz, están todo el tiempo vestidos con trajes de cucuruchos, que consisten en “una túnica negra que cubre desde los hombros hasta los pies. La cabeza se cubre con una capucha llamada capirote, al cinto llevan un cordón fabricado con cabello humano que se lo faja por el lado derecho. Se dice que este vestuario es sinónimo de humildad y el cordón refleja la fragilidad del hombre que necesita estar buscando siempre la misericordia de Dios (Ibid.: 25)”.

Los cucuruchos se visten con esos trajes en el cementerio, lugar en que realizan unas oraciones que nadie conoce su contenido, esto lo hacen antes de ir al templo. Del mismo modo, al terminar la procesión, se los sacan en ese mismo lugar. Se dice que lo hacen de ese modo porque al mantener el anonimato, dan muestras de su fe y humildad, que no

necesita un reconocimiento público. Durante su caminata, se detienen frente a cada lugar, sagrado de la ciudad (cementerio, cruz, altares, colegio de las Madres) y realizan tres genuflexiones.

Además del gran peso de la Cruz, ellos llevan amarradas a sus tobillos dos largas barras de hierro, que van arrastrando a su paso como símbolo de sacrificio, como expiación de los pecados, que se han ido cometiendo a lo largo de la vida. Las barras producen un ruido sobrecogedor, que de alguna manera recuerda a todos y todas las fieles, la necesidad de arrepentirse de sus propios pecados.

Para finalizar este capítulo, abordaremos el tema relativo a la manera en que se despide a las personas, con el hecho de la muerte. Entender las concepciones y los ritos que se tejen sobre ella nos da pistas para comprender la forma en que es concebida la fe. Los habitantes de la provincia del Carchi tienen una profunda tradición en lo relativo a los ritos mortuorios, como veremos a continuación.

7.5. El Culto a los Muertos

*Por su bello camposanto en Tulcán dan ganas de morirse Un cementerio único en el mundo que invita a la muerte.
(Placa del cementerio en Tulcán).*

Uno de los atractivos más importantes de la ciudad de Tulcán es su cementerio, adornado de espectaculares esculturas moldeadas en ciprés, este camposanto ha sido diseñado y posteriormente cuidado por los hombres de la familia Franco.

La escultura en ciprés implica un proceso laborioso y especial que se inicia con la siembra de los árboles: “se ha de sembrar un solo árbol por hoyo y las esculturas se deben realizar en un solo tronco” (señor Franco, Comunicación personal). Durante el crecimiento del árbol, el

escultor va descubriendo su forma.

Las primeras esculturas tienen aproximadamente sesenta y siete años de edad, y fueron creadas como una ofrenda a Dios de parte de su autor. “Los motivos de las esculturas están relacionados con la cultura de la provincia: el Chilacuán¹⁹⁰, las Cariátidas¹⁹¹, La Vasija de Barro, es decir, en cada una de las esculturas se expresan ciertos valores de la región” (Ibid.), como si el “espíritu carchense” se llevara incluso en el viaje a la muerte. En este lugar (el camposanto), se puede observar claramente el sincretismo entre la religión “oficial” y la Cultura Popular, ya que, en este sitio sagrado, se colocan ofrendas íntimamente relacionadas con la cosmovisión propia de cada uno de los grupos al que pertenecen sus deudos.

En ese día, las personas se dirigen al cementerio a arreglar las tumbas y orar por el alma de los fallecidos y luego de ello, en sus hogares, comparten con sus familiares la colada morada y el pan de difuntos, en medio del recuerdo de sus muertos. Como nos relató una mujer en Mira, el familiar ausente “reúne a toda la familia”, ya que para ese día vuelven a visitar a sus difuntos, incluso los parientes que han migrado a otras ciudades.

La importancia del cementerio en la capital provincial, nos da una idea de cómo la muerte es vivida, si bien es un momento doloroso por la ausencia que trae consigo, se la percibe como algo que llegará a todos y es necesario asumirla de manera natural, y en el caso de Tulcán, incluso estéticamente. Más aún, la idea de que la vida no termina con la muerte está tan enraizada en el imaginario popular, que en el día de difuntos, se organizan serenatas en el propio cementerio, donde los nichos y tumbas se llenan de pequeños regalos, como tarjetas y fotografías de los seres queridos que ya partieron. Esta manera “natural” de asumir la muerte, también se manifiesta en esa celebración, fecha en la que se organiza en la ciudad, una gran feria de guaguas de pan, colada morada y arreglos

para las tumbas. Aunque suene contradictorio, en el día de difuntos, la ciudad se llena de vida.

Estas costumbres tradicionales de honrar a los muertos están difundidas a lo largo de toda la provincia, el día de difuntos, es vivido como un verdadero encuentro familiar, en el que prima la idea del compartir, por sobre la tristeza que produce la ausencia de quienes ya partieron. En este sentido, la muerte no necesariamente tiene una concepción trágica, posiblemente recoge la idea de “vivir la vida” en compañía de todos los seres por los que se siente afectos.

7.6. Los Rezadores

La oración dentro de la práctica de la religiosidad popular, ocupa un lugar preponderante ya que, como Mauss (1970: 96) correctamente lo expresa: “La oración es el punto de convergencia de numerosos fenómenos religiosos. Participa a la vez, y mucho más que cualquier sistema de hechos de la naturaleza de la creencia. Es un rito, puesto que es una actitud adoptada, un acto realizado de cara a las cosas sagradas. Se dirige a la divinidad y la influye”. Tomando en cuenta la importancia de la oración en el culto, podemos afirmar que los rezadores poseen cierto poder y de alguna manera su acto de orar, los lleva a establecer una cercanía con la divinidad.

Antiguamente existieron personas que oraban por las almas de los difuntos. Personajes como el animero, recordaban la idea de la otra vida y la necesidad de vivir de acuerdo a la fe cristiana. Sobre estos curiosos y pintorescos personajes un anciano en El Ángel nos dio el siguiente relato: “El animero era una persona que durante los nueve días de la novena de las almas salía del cementerio. Primeramente dizque se iba a la Iglesia, de la Iglesia iba al cementerio y del cementerio, salía cantado un Padre Nuestro y un Ave María, pero este canto era funesto...”.

También en la población de El Ángel, de acuerdo a nuestros informantes, existía un grupo de jóvenes quienes hacían el llamado “El Correr de los Ángeles”, rito que consistía en ir de casa en casa diciendo: “Ángeles somos, del Cielo bajamos, Pan queremos [queremos], Chelín, Chelín”. Después de decir estas frases, entraban a la casa y rezaban por las almas de cada uno de los difuntos de ese hogar, a cambio de ello recibían pan del horno de la familia.

En la población de El Carmelo, nos comentaron de una práctica muy similar a la anteriormente registrada, aunque con ciertas variaciones, allí también habían rezadores que iban de casa en casa diciendo: “Ángeles somos, del cielo bajamos, pan queremos ¿hay para rezar? Entonces, si al finado le gustaba el cuy o el morocho, ese tipo de comida le tocaba comer al rezador”.

En el pueblo de Maldonado nos informaron de otra costumbre que tenía que ver con el tema de la oración, con ocasión del día de difuntos: “El primero de noviembre se ponía una mesa en la casa, con los productos comestibles preferidos por el difunto. Se le rezaba toda la noche y a las cinco de la mañana el rezador, entonaba la Aurora. Luego se oraban responsos nombrando a cada uno de los miembros difuntos de la familia. Mientras se oraba se le echaba agua bendita a los alimentos, finalmente se repartían entre todas las personas que habían acompañado por la noche”.

En estas formas de recordar a los difuntos se ve claramente como, a partir de ellos y por medio de la oración, se renuevan los lazos de amistad entre las personas de la comunidad, quienes intercambian oraciones por raciones de comida, de acuerdo a la lógica expuesta por Mauss (Ibid.:79): “La naturaleza colectiva del fenómeno de la oración demuestra sus relaciones con fenómenos de carácter a si mismo colectivo”.

Es interesante notar el hecho de que se preparan los platos que fueron preferidos por la persona fallecida, posiblemente el orador se convierte en un intermediario, entre la familia del difunto y éste, a quien logra agradarle con la elaboración de sus comidas preferidas.

7.7. La Muerte de un Angelito

En la población afroserrana de la provincia del Carchi, cuando muere un niño, no se experimentan sentimientos de pérdida y dolor, ya que se considera que ha muerto un angelito, que no ha debido sufrir la vida en el mundo y que vuelve al Reino de Dios en paz, razón por la cual, cuando muere un o una pequeña, se hace una fiesta en la que su cuerpecito se coloca en un pequeño altar, adornado con guirnaldas y coronas. El pequeño es el centro de la fiesta, en la que hay bailes, comida y bebida, incluso hay casos en que sus padrinos contratan una banda, a los pequeños se los despide con alegría, quizás se tiene la convicción profunda, de que estarán mejor en la otra vida.

Ratificando lo manifestado, una de las cantadoras de la parroquia de Concepción nos dijo: “Las cantadoras¹⁹² no cantan cuando muere un niño, porque el niño es un ‘angelito’ que necesita alegría y los cantos son muy tristes, sólo se canta cuando muere un adulto. Cuando muere un niño se hace un baile. Se construye un altar y sus familiares bailan”.

En la zona cálida (Maldonado) nos hablaron de un rito similar: “Cuando eran niños se les enterraba sentados. Se hacía una ceremonia “llamada ‘Bajar el Cielo’, se le hacía un pequeño altar con flores y telas, y los familiares mientras velaban iban deshaciendo el altar y a todas las personas que pasaban les ponían los mantos en el cuello o les hacían sostener alguno de los objetos del altar, quien recibía debía traer una botella de trago y se hacía un baile. La muerte de un niño no es motivo de tristeza...”.

En los dos casos referidos, se asume que el infante irá a “mejor vida”, sin pasar por algunos de los sufrimientos que depara la vida terrenal, por lo que las personas que lo quieren no deben sentir dolor, incluso como nos contaron en Mira, se cree que cuando un niño o niña muere, en la familia queda un ángel protector, lo que se confirma con la veneración que se siente, por los objetos que rodean al niño en el velorio.

- 169 Utilizamos la palabra marginal, entendiéndolo que se refiere a que su realidad es diferente a las posiciones oficiales.
- 170 (Marzal, 1996 :453)
- 171 Sobre esta forma de relación profundizaremos al hablar de los milagros.
- 172 Desde 1952, se reconoce al Señor de la Buena Esperanza como el patrón de Bolívar, anteriormente esta población estaba consagrada a San Rafael. “El 5 de mayo de 1952 se bendijo solemnemente la capilla del Señor de la Buena Esperanza con oportunidad de su festividad” (Tapia 1987:27).
- 173 Nos estamos refiriendo a la provincia del Carchi, ya que, en general, los fechas del calendario de las celebraciones marianas cae en el mes de mayo.
- 174 Sobre las fiestas se profundizará en el capítulo destinado a ese tema.
- 175 Purita es el nombre con el que la población de Huaca se refiere a la Virgen de la Purificación, al decirnos “la Purita fue”, se transparenta la humanización que la gente atribuye a la divinidad.
- 176 Mariscal Sucre, es la única parroquia del cantón Huaca.
- 177 “Acabar la fiesta” se refiere a la organización y costeo de la fiesta religiosa.
- 178 Purita es el nombre con que se conoce a la Virgen de la Purificación, en este aspecto se puede notar que la manera cariñosa y casi familiar, con que se la nombra, da muestra de la cercanía que los huaqueños, tienen con su patrona.
- 179 Diario El Comercio p. D2. Quito 03.02.05
- 180 Existe una réplica, de la imagen original que llegó hace 400 años a Huaca, la réplica se mandó a hacer, por la delicadeza de la figura original, con el objetivo de cuidarla del paso del tiempo.
- 181 Sobre la fiesta de la Virgen de la Caridad se profundizará en un siguiente apartado.
- 182 La albas son túnicas blancas, que cubren todo el cuerpo, son trajes que hacen referencia a los vestidos de los apóstoles, los Santos Varones además llevan en la cabeza, pequeños gorros del mismo color. En el caso de Bolívar el vestido de los santos varones es de colores: amarillo, verde y también blanco.
- 183 Se llama descendimiento, a los momentos en que el Cristo es bajado del altar en los ritos de Semana Santa. Los descendimientos se hacen públicamente y son ceremonias muy intensa, debido al cuidado con que se trata a la imagen, en ese momento la imagen adquiere todas sus características divinas al estar en contacto directo con los fieles, como bien nos dijo uno de los santos varones de Concepción: “Somos concientes de que no cargamos a cualquiera, estamos transportando a Dios”.
- 184 El Encuentro, es una procesión realizada en la parroquia de Concepción, cantón Mira; en que se recorre el poblado en dos comitivas, una lleva la imagen de la Virgen y la otra la del Cristo. Estos dos grupos se encuentran en algunos puntos del pueblo y en ese momento, realizan cantos, venias e incluso disparos al aire. El rito del Encuentro, sólo fue observado en la parroquia de Concepción.

¹⁸⁵ Informante.

¹⁸⁶ Cabe decir, aquí que si el sacerdote no se muestra abierto a las prácticas tradicionales, es rechazado por la comunidad, como nos relataron varios informantes, si los sacerdotes no aceptan las prácticas, generan una mala relación con la comunidad, que termina expulsándolos. Por lo que pudimos ver, entre los sacerdotes, existen dos tendencias, la primera es la de aceptar la religiosidad popular e incluso fortalecerla y la segunda es la de intentar transformar las prácticas, especialmente las festivas, por medio de sermones e incluso de sanciones.

¹⁸⁷ Sobre los soldados romanos y los esclavos de la Virgen que son personajes que hacen parte de los ritos de Semana Santa en la parroquia de Concepción (Cantón Mira), se profundizará su rol en referencia a la Semana Santa, análisis que se hace en el Capítulo dedicado a las fiestas.

¹⁸⁸ Puntal era el nombre anterior del pueblo de Bolívar.

¹⁸⁹ Los penitentes o cucurucho son devotos, que como acto de fe, hacen sacrificios (El sacrificio es un acto religioso que, por la consagración de una víctima, modifica el estado de la persona moral que lo realiza o determinados objetos por los cuales dicha persona se interesa) (Mauss, 1970: 155) de enmienda, que por lo general están relacionados con el suplicio del cuerpo, ellos purgan mediante el sufrimiento corporal los pecados de toda la comunidad y los propios.

¹⁹⁰ Fruta propia de Tulcán con que se elabora la chicha.

¹⁹¹ Estatuas de mujer con traje talar, y que sirven de columna o pilastra.

¹⁹² Las Cantadoras son un grupo de mujeres especializadas en cantos religiosos, sobre su arte se profundizará en el capítulo dedicado a Música y Danza.

8. FIESTAS

8.1. Aspectos Generales

“Pensamos que lo festivo-simbólico, permite en gran parte, la conservación de la memoria como punto de referencia para la identidad” (Botero 1996:28).

Durante el tiempo del trabajo de campo, tuvimos la oportunidad de celebrar junto con la población de diferentes puntos de la provincia, diversos tipos de fiestas, que iban desde lo cívico y patriótico, hasta intensas expresiones de fe y religiosidad públicas.

La fiesta como pudimos sentir, es tiempo, en que la cotidianidad se transgrede, los hábitos son transformados, las personas viven estos días de manera particularmente intensa y colectiva. Las fiestas son tiempo en que los lazos comunitarios se recrean y en que, hasta cierto punto, las tensiones internas provocadas por las diferencias económicas, se desfogan. Ya que si bien unos legitiman su poder en la fiesta, más de una vez en ella se da un acto de redistribución de la riqueza. En este sentido podemos decir, que en la fiesta popular, se ubica en el mismo escenario a toda la población, más allá de las diferencias de clase.

Serán los símbolos los que permitan que toda la comunidad se integre y forme parte del tiempo “transgresor” festivo: “Cuando se realiza la interacción simbólica se refuerza el sentido de pertenencia al grupo. Afectivamente se renueva el sentimiento de que no se está sólo en el mundo, que no se es ser aislado, sino miembro de un grupo que lo

respalda, lo protege y está ahí como referente continuo” (Ibid.).

Desde esta perspectiva vemos como los símbolos compartidos hacen del espacio festivo, un factor de cohesión social. Los lazos comunitarios se recrean al momento de compartir el baile, los tardones¹⁹³ y especialmente las emociones que acompañan cada uno de los ritos festivos. Los símbolos festivos tienen este valor, ya que son compartidos. “Si durante la celebración de una fiesta los símbolos allí utilizados generan determinadas reacciones culturales entre las personas, tales como identidad, pertenencia a un grupo solidaridad, etc., es porque de antemano también se han establecido entre ellos otras relaciones, que hablan no de diferenciación o estratificación social, sino de relaciones simétricas entre sus miembros” (Ibid.).

La fiesta es el espacio en que a partir de los símbolos, las identidades son puestas en escena, así, cada fiesta posee características propias, que responden a la historia y el contexto de determinada zona. Aunque en muchos aspectos como la representación, la organización y la práctica ritual, se deban a una estructura común. A lo largo de este capítulo y mediante los diversos ejemplos, iremos descubriendo las identidades de la provincia plasmadas en sus prácticas festivas.

8.2. Los Priestes¹⁹⁴

En el Carchi una buena fiesta es aquella en que los priostes han logrado generar una gran fastuosidad y goce entre la población, como nos comentó la familia de fabricantes de castillos¹⁹⁵ en Huaca: “una buena fiesta es aquella en que traen a buenos artistas, hay todas las noches castillos, para nosotros la quema de castillos es algo que nos hace sentir siempre bien, porque ya llegan los priostes y lo felicitan, lo agradecen, lo chuman...”.

El prioste es uno de los protagonistas principales de la fiesta, ellos y sus familias son los encargados de los gastos festivos y de lograr que la

gente realmente goce de la fiesta, para lo que no puede faltar buena música (mucho mejor si está a cargo de una banda), mucho “trago” y los ya mencionados castillos.

A cargo de la función de prioste, suelen estar familias prestigiosas e importantes de las comunidades, que en algunos casos suelen ser las mismas autoridades, lo que se ve principalmente en las fiestas cívicas. Como nos confirmó Amílcar Tapia, (comunicación personal): “Antiguamente el grupo de priostes eran las gentes más prestigiosas de Bolívar; o sea no cualquiera podía ser prioste, eran gente de ‘abolengo’ de cierta forma, que tenían dinero, que tenían prestancia, apellido, que ocupaban los puestos más altos”.

Si bien el cargo de fiestero o prioste implica un alto costo económico y de esfuerzo familiar¹⁹⁶, también garantiza el prestigio social del fiestero y su familia. “*Pasando una buena fiesta*, demuestran su poderío y afianzan las redes con la comunidad, que retribuirá de una u otra manera lo invertido en la fiesta. Además el priostazgo funciona como redistribuidor de ingresos y de esta manera aliviana las tensiones que se pudieran generar en la comunidad, ante la riqueza de algunos de sus miembros. “El prioste es quien distribuye lo que el mismo ha ido acumulando a través de cierto tiempo, pero es asimismo quien redistribuye lo que otros le han dado. El capitán o prioste se convierte también según esto, en el eje alrededor del cual se posibilita no sólo la redistribución, sino la figura o medio socio-cultural que permite la reciprocidad entre los diferentes miembros de la comunidad” (Botero 1996:24).

Anteriormente, eran las autoridades ya sea civiles o eclesiales quienes, mediante diversos ritos, nombraban a los priostes, como nos comentó un conocedor de la Cultura Popular de Maldonado: “El gobernador era quien distribuía las obligaciones, pasando guarapo a los fiesteros recién nombrados. El gobernador servía en un mate grande y si le aceptaba, era prioste. Éste a su vez, en un mate más pequeño repartía ron, guarapo,

para elegir a sus jocheros¹⁹⁷ quien aceptaba quedaba comprometido”.

Estas designaciones se hacía con un año de antelación, para dar tiempo a los elegidos a conseguir el dinero para *pasar la fiesta*. Mediante estas designaciones las autoridades, además garantizaban que las familias más prestigiosas no alcanzaran mayor acumulación de capital que ellos mismos, ya que lo que tenían “extra” lo debían redistribuir entre la comunidad.

Actualmente los cargos de priostes se han transformado, por lo general, ya no es sólo una familia quien corre con los gastos de las fiestas, sino más bien grupos de asociados que comparten una devoción común, como los Mireños Residentes en Quito, que corren con los gastos de parte de la fiesta de la Virgen de la Caridad, o el grupo de choferes de Huaca, que también pasan la fiesta de la Virgen de la Purificación. Esta transformación se debe, principalmente, a la crisis económica, una familia sola no puede correr con los elevadísimos gastos de la fiesta, por lo que se reúnen y así logran juntar más capital, sin embargo, aún así en muchos casos recurren a las deudas, para poder pasar la fiesta.

Deuda que se justifica, por la necesidad de dar muestras de fe, de preservar el prestigio y de alguna manera de mantener y recrear la memoria colectiva, ya que sólo si es que hay quien pase la fiesta se recrean y representan los símbolos comunes.

Muchos de los priostes que entrevistamos nos comentaron que ellos habían pedido el cargo voluntariamente, especialmente en el caso de las fiestas religiosas, en las que pasar la fiesta se convierte en una cuestión de fe y agradecimiento, por lo que asumir cualquier deuda es justificado, ya que mediante la fiesta también renovarían los lazos con la divinidad y asegurarán sus favores. Como nos contó un prioste de Cristóbal Colón: “La satisfacción es sentir que uno ha pagado una deuda con Dios. No importa la cantidad de dinero que se gaste: es bien gastado. Mientras

mejor salga la fiesta más gusto da”.

Aquí vemos claramente como existen dos fuerzas en tensión, por un lado la institución eclesiástica, que pretende convertir la fiesta en un acto más ligado al culto formal y por otro, la población que se apropia de la fiesta y expresa su fe, desde su propia creencia y sentimiento.

8.3. Fiestas Religiosas

Las fiestas más importantes que pudimos vivir en la provincia son las que tienen como motivo la religiosidad, se deberá entender que la religión católica, y su fe en ella, está extendida a todas sus zonas, y por ello se constituye en uno de los mayores vínculos de unión entre los carchenses, como ya se dijo anteriormente. Y asimismo, todos expresan su gran devoción en la fiesta, “La fiesta religiosa se presenta... como uno de los medios más idóneos para que la memoria colectiva persista pese a las presiones y constricciones de la sociedad envolvente” (Botero 1996:29).

Como veremos a lo largo del capítulo, existe una gran riqueza cultural en la provincia, que se expresa especialmente en sus fiestas religiosas, de hecho se presentan manifestaciones que tan sólo se dan en el Carchi, como el Novillo de Bombas de Mira, la Procesión de la Santa Cruz de Bolívar y el importante festejo de Semana Santa en Concepción, por nombrar algunas de ellas.

Antes de pasar a explicar estos ejemplos, es necesario tomar en cuenta, cuáles son las estructuras comunes que animan a las personas a convertir su fe, en festividad. En primer lugar, debemos partir del hecho que las festividades religiosas, si bien tienen su fundamento en la religión católica, han sido transformadas y recreadas por la colectividad, de hecho la presencia eclesial en los ritos festivos es bastante limitada, el rito lo crea la colectividad y está asentado en la tradición, como muy bien lo

puntualiza Rueda (1981:50): “Así el sacerdote, para el grupo que vive su fe, se sacraliza y lo encasillan, el cura es el que debe ‘cantar misa’, ‘decir risponso’, ‘rizar’ y no tiene liberad para ejercer el sacerdocio, porque el pueblo no lo reconoce”.

Pudimos observar esta situación a lo largo de la provincia, donde el papel de los sacerdotes en la fiesta se limita al oficio religioso, más aún como nos expresó el párroco de Huaca: “La gente de Carchi es muy religiosa y muy buena, pero ha faltado cultivo de la fe. Ellos hacen mucho énfasis en los ritos, especialmente en las fiestas patronales. Las vísperas son fiestas de la Iglesia, pero al día siguiente la fiesta es pagana, hay baile y alcohol. Lo que es la principal preocupación de los sacerdotes. Se intenta que la fiesta tenga su festejo, pero que no terminen en degeneración”.

En este aspecto podemos afirmar que, si bien ciertos sacerdotes han intentado transformar las fiestas religiosas, esto no ha tenido efectos en la comunidad, por el contrario, cuando el sacerdote no acepta las prácticas tradicionales, es rechazado. El sacerdote, como nos dijeron en Concepción, debe aprender como se festeja en el pueblo y si no le gusta, debe irse, porque de lo contrario generará una mala relación con los pobladores. Lo que nos confirmó uno de los priostes de las fiestas de Cristóbal Colón: “Ha habido padres que nos han dicho que no quememos en pólvora la plata, que le demos a la iglesia, que por cierto se ha hecho a puro mingas, a esfuerzo de nuestros mayores. O sea que la iglesia le pertenece al pueblo, y los castillos son parte de la fiesta”.

Otro de los rasgos comunes de la fiesta religiosa es la importancia del rito, como ya se dijo anteriormente, el tiempo de la fiesta es diferente al de la cotidianidad y es en las prácticas rituales, en que esto se concreta. “El rito merece la adhesión de todo el grupo, en su torno se reúnen quienes han participado lejos o han permanecido en sus estancias; están los ancianos venerables que han pasado varios cargos y los niños que miran y fijan así su forma de hacerlos; están las mujeres y los hombres

cumpliendo sus funciones para la mayor solemnidad” (Rueda 1981: 58). Es así como toda festividad religiosa cae dentro del marco de lo ritual, cada espacio está consagrado a un acto, que a su vez tiene su preparación y sus protagonistas, teniendo siempre como eje articulador, al objeto de la devoción.

Otra de las características que tomaremos en cuenta, será el hecho de que las festividades tienen un tinte ancestral que las legitima, al hablar con los participantes de ellas, todos afirmaban, que eso “viene de la época de antes” y si bien tienen transformaciones por la dinámica cultural, como el cambio en los grupos de priostes, la presencia de disco móviles, de comida rápida, etc., tienen su raíz en lo tradicional, que además será mantenida gracias a la inserción de jóvenes y niños en dichas prácticas, cabe decir que, en lugares como Mira, son los jóvenes las personas más entusiastas de las fiestas, muchos de ellos aunque ya no viven en el cantón, vuelven para festejar a la Virgen de la Caridad.

8.3.1. La Virgen de la Caridad en Mira

Los meses de enero y febrero son especialmente agitados para las y los mireños, ya que festejan las fiestas de la Virgen de la Caridad también conocida como la Chamizuda¹⁹⁸. Si bien estas fiestas tienen su preparación, “las vísperas¹⁹⁹” que se celebran desde mediados del mes de enero, tienen el dos de febrero su día y noche más importantes.

Desde el medio día se vive un ambiente especial, la gente está a la expectativa de la llegada de las personas que desde sus poblados acarrear la chamiza²⁰⁰, que servirá para avivar el ambiente de la fiesta nocturna. “La chamiza en Mira es todo un suceso, ya que desde su misma preparación requiere de un estado de ánimo especial, iniciándose en las comunidades con bastante anticipación, siendo la base el principio de la fe y religiosidad pues la rama seca no se la prepara como homenaje a persona alguna, sino a la mamita *Chamizuda*. Para ello los líderes de

San Luis y Pueblo Viejo reunían a la gente para organizar las llamadas “comisiones para picar rama” (Municipio de Mira 1999:50).

A decir de los mireños, el acarreo de la chamiza viene de la época de los “antiguos”, en que los habitantes de los caseríos del cantón “bajaban” a Mira presididos de su patrona, quien previamente había visitado sus comarcas. “La pequeña imagen es traída en hombros desde lugares distantes y lo hacen con mucho cariño porque la Virgen con seguridad, según su convicción, premiará sus esfuerzos y escuchará sus ruegos” (Ibid.).

Todo el rito del acarreo está cargado de significados: “El ingreso al pueblo se lo hace de forma ordenada: primero la Virgen es llevada en andas por sus numerosos seguidores acompañada de la banda de músicos. Luego viene un caballo enjaezado llevando a una persona relativamente joven, que significa el espíritu de las comunidades. Los adornos son singulares, ya que desde el mismo muchacho ostenta una corona de papel o flores. Puede ser el hijo del prioste mayor o el líder comunitario, pero es quien sigue a la Virgen y arrastra consigo una pequeña rama prueba de amor y sumisión a la “Chamizuda²⁰¹”.

A continuación viene una gran delegación de gentes de los barrios, unos a caballo otros con yunta de bueyes. Quienes lo hacen a caballo, llevan su rama grande o pequeña pero intervienen para agradecer a la Virgen, por algún favor; en otros casos para pedir” (Ibid.).

Aunque en la actualidad el acarreo de la chamiza se ha transformado, la Virgen de la Caridad llega ya no transportada en andas, sino en el cajón de una camioneta. Las personas que acarrean la chamiza lo hacen en camionetas y tractores además de las yuntas de bueyes, que entran a la ciudad adornados de flores. Mientras eso sucede, alrededor de la plaza central, los habitantes de Mira esperan ansiosos la llegada de su patrona, ya que, aunque los tiempos cambian, y la dinámica cultural transforma el rito, su estructura devocional permanece, lo que se percibe

fácilmente, cuando entre los diversos grupos de acarreadores se ve a niños y niñas, o la entrada de motocicletas que llevan en el guardafango la chamiza, junto a las yuntas de bueyes adornadas; en el acarreo de la chamiza se puede ver la fusión de los tiempos y de las cosmovisiones, en la manifestación cultural. Cada uno de los personajes que participan de el acarreo de la chamiza son parte de la estructura identitaria de Mira, en que conviven diversos tiempos históricos.

El acarreo de la chamiza y la llegada de la Virgen de la Caridad, marcan definitivamente el inicio del tiempo ritual, desde ese momento la atmósfera cambia. En la iglesia se empieza a preparar la serenata, mientras en el estadio se organiza la pequeña plaza de arena para la lidia de los toros de pueblo, la gallera se limpia y los hombres se preparan para el juego de Pelota de Bámbaros²⁰². Es el estadio el espacio festivo más simbólico, en él se desarrollarán todas las actividades lúdicas, pero también las rituales. Es significativo que el lugar de la fiesta religiosa, no se restrinja a la Iglesia, en este sentido podemos decir, que la práctica ritual “desborda” el espacio formal, para resignificar hacia lo sagrado, el espacio cotidiano.

El primer acto de la tarde será la serenata, en la que al pie del altar algunos grupos, cantan pasillos y boleros a la Virgen, en esta ceremonia se expresa la devoción a manera de declaración de amor, lo que nos lleva a pensar en las características humanas que se le atribuyen a la divinidad, a ella le agradaría (lo mismo que a una mujer terrenal), una buena serenata. Por ello los Mireños Residentes en Quito, vuelven al cantón a expresar su fe, mediante la música, que la Virgen parecería escuchar complacida. Cabe decir, que este momento de la ceremonia es muy formal, las personas acuden ataviadas elegantemente y escuchan con atención al artista invitado.

Al terminar la serenata ya la tarde ha caído, varios hombres se han congregado en el estadio para los toros de pueblo. Este parece ser

momento de exorcizar el peligro mediante la risa, incluso pudimos ver, que era un payaso quien se encargaba en gran medida de tentar a los toros. Este es un espacio masculino, en que los hombres hacen gala de su valentía, convencidos de que su devoción los protegerá, y aprovechando la situación para la conquista amorosa, como nos dijo una anciano: “Los toros son para los enamorados”, son ellos quienes se esfuerzan porque las mireñas (que tienen fama de enamoradoras) lo vean en el despliegue de su masculinidad. Muchos de los toreros que vimos eran muchachos muy jóvenes, por lo que podemos percibir que el “to-rear”, podrían ser un rito de iniciación masculina, el mostrar la fuerza y la pericia puede ser la “entrada” al mundo de los hombres adultos y también una forma de cortejo.

Mientras los jóvenes están en la pequeña plaza, los hombres mayores juegan a la pelota de bámbaros, que también es un espacio especialmente masculino, son pocas las mujeres, que forman parte del público y ninguna juega. Una vez más, debido al requerimiento de una gran fuerza física, este es un espacio en que los hombres hacen muestras de su fortaleza y se miden con sus iguales. En este momento la fiesta religioso adquiere un carácter más bien lúdico y pagano, la fe se disuelve en el disfrute festivo.

La tarde transcurre entre juegos y los famosos tardones²⁰³, hasta que la noche empieza a caer y el pueblo inicia los preparativos finales para el Juego del Novillo de Bombas, momento en que la fiesta llegará a su clímax.

Todo comienza con la celebración de la misa a la Virgen de la Caridad, en la que se le “ofrece” el festejo, que continuará hasta la mañana siguiente, al terminar la misa la Virgen sale en procesión por todo el pueblo, llevada por sus devotos, hasta llegar al estadio, en que se le ha preparado previamente un altar, desde donde presidirá toda la fiesta.

En el estadio se respira un ambiente de tensión y ansiedad, los hombres y mujeres se preparan para el juego del novillo de bombas, juego ritual que tiene una preparación especial, que enmarcada dentro de la tradición, se repite año tras año, como nos contó uno de los hombres que protagoniza este momento: “Primero le tumbamos al toro y de ahí le ponimos [ponemos] las bombas, que son unos cuernos postizos para él (novillo) y se le chilpe las bombas para encenderles, son de cebo, después se les prende”.

En estos momentos el toro es doblegado en el suelo, mientras un grupo de hombres hacen la colocación de las bombas, de alguna manera este sometimiento del gran animal, “lo que se hace es achicarle al toro” , nos contó uno de los hombres que participa desde hace muchos años en la colocación de los cabestros. En este momento, se está significando el poder que el ser humano tiene sobre la naturaleza, por otro lado, lo arriesgado de la empresa también da prueba de la fe de estos hombres, quienes dicen no temer, porque tienen la certeza de que la Virgen les protege.

Mientras eso sucede, entre el público se respira cierto ambiente de temor, ya que el toro podría soltarse y salir a embestir a la gente que está en el estadio, el silencio reina, todas y todos están a la espera de que estos hombres, lleven a buen fin su misión, de preparar al toro para el “juego”.

Como pudimos ver y nos siguió relatando, este hombre, que año tras año en agradecimiento a la Virgen ha donado los cabestros, el ritual continúa: “Luego de que se prepara al novillo, se le suelta una vez que ha llegado la Virgen al Estadio”. El juego empieza con gran adrenalina, el toro es sujetado por algunos hombres, mientras el fuego de la enorme chamiza, aviva la noche. El novillo encendido, corre detrás de los mireños que lo tientan, “para que trompie a los que les gusta torear” cabe decir, que más de una vez sus cornadas logran alcanzarlos, pero nada frena al

juego. Los mireños permanecen en la arena, “por devoción, a la Virgen le gusta y es brava, nos castiga de que no le hacemos”.

Es algo difícil explicar la intensidad de este juego, en lo oscuro de la noche, se ve un gran toro con los cuernos encendidos, persiguiendo a los hombres, que en este momento también hacen muestras de su valentía, todo esto sucede ante los ojos de la Virgen y de las mujeres, quienes muestran orgullo de la “hombría” y devoción de los mireños²⁰⁴. El juego del Novillo dura aproximadamente media hora (el tiempo), en que las bombas tardan en consumirse. Al terminar, empieza una nueva serenata a la Virgen, mientras la banda se prepara para la quema del castillo.

El castillo, se enciende y cada uno de sus pisos representa un tema emblemático del cantón, que van desde el escudo, el guante del juego de bámbaros, una mujer agitándose al ritmo de la bomba, en todos ellos hay un signo de identificación, que es acentuada por el ritmo de marcha especialmente compuesta para el castillo. Cabe decir, que en este momento es totalmente evidente la recreación identitaria de la fiesta religiosa, en el castillo se mezclan íconos eclesiásticos, civiles y cotidianos propios del cantón, para finalizar con la aparición de una imagen de la Virgen, como una “madre”, que representa el sentir de la diversidad de su pueblo. Por otro lado, el espectáculo que combina lo visual con la música, es realmente emotivo y estético, la coordinación de la música con la quema del castillo, es casi perfecta.

Cuando ha terminado la quema del castillo, empieza el baile y el disco móvil desplaza a la banda, el alcohol y la fiesta pagana hacen su aparición a los ojos de la Virgen, cuya imagen permanece en un altar que ha sido adecuado en una esquina del estadio.

Mientras esto sucede los hombres mayores van a la gallera²⁰⁵, una vez más a “medirse” a través de sus animales, esa noche las apuestas y el

alcohol correrán y las peleas durarán hasta la mañana siguiente.

8.3.2. Otras Fiestas Marianas

No sólo en Mira se viven con intensidad las fiestas a la Virgen, cada poblado tiene su patrona y para ella, siempre habrá un festejo. También en febrero se celebra la conmemoración de la Coronación de la Virgen de la Purificación, que como ya explicamos en el capítulo anterior, goza de gran devoción, por ser especialmente milagrosa. Como nos dijo una huaqueña: “Las fiestas son una tradición, que viene desde los antepasados²⁰⁶. Antes las fiestas eran sólo quincenarios y había una banda de Huaca que todas las noches tocaba. La gente emocionada salía a las calles. Con el paso del tiempo y según las posibilidades de los priostes, se han contratado bandas, disco móviles, orquestas, etc.”. Este testimonio nos da cuenta de cómo la dinámica de la cultura se hace presente en el rito festivo, si bien la fe se ha mantenido, diversos aspectos rituales se han transformado.

La fiesta de la Virgen de la Purificación de Huaca, al igual que en Mira, se inicia con una misa, para la que han adornado especialmente a la Purita, con los vestidos²⁰⁷ que le ha donado el grupo de priostes de ese día. La misa dará paso para el festejo y de alguna manera marcará el inicio del tiempo festivo.

Uno de los eventos más significativos de la fiesta es la quema del castillo, éste número ha permanecido casi sin cambio con el paso del tiempo (hace cincuenta años se festeja a la Virgen), tal vez la única transformación sea que la técnica artesanal se ha ido puliendo a lo largo del tiempo, lo que en la actualidad garantiza un hermoso espectáculo. En esta fiesta los gastos no se miden, la fe se demuestra en la pomposidad y el derroche: “La fiesta de la Purita es la más fastuosa del norte del Ecuador y sur de Colombia. Hay quema de castillo, juegos pirotécnicos,

bandas, se calcula que en una noche se “quema” dos mil o tres mil dólares, según nos dijo un habitante de Mira. Los castillos en Huaca revisten tal importancia, que como nos comentó una familia de artesanos, “hay buena fiestas, cuando todas las noches hay quema de castillos, ahí todo el mundo sale”.

El castillo está cargado de significados, en primer lugar lo grande y preparado que pueda ser es un símbolo de estatus, además de ser una muestra de fe. “Aquí en Huaca es la competencia, si un barrio termina bien, el otro barrio tiene que superarle, y así todos los días, cada día va superándose más. Pero el propio día acaban a la Virgen, los choferes, eso es todos los años, porque como son cuatrocientos..., es el grupo más grande, entonces le quieren acabar la fiesta más grande...”.

Los voladores, cohetes y tronantes: “desde las cuatro de la tarde ya empiezan a reventar, ya se oyen cohetes llamando a la gente que ya está empezando... aquí la costumbre es el tronante que es el grande... es para avisar a la gente que si hay priostes.” Los cohetes y tronantes marcan el inicio del ciclo festivo, avisan que las personas que “pasan la fiesta”, son importantes y han invertido una buena suma en el festejo, los sonidos festivos ponen un punto final a las tareas cotidianas y son el llamado a la fiesta²⁰⁸.

Además de todo lo que significa la muestra del poderío económico que se posee, los castillos en sus diferentes fases juegan con símbolos: “En el castillo la gente se está hasta las horas que se quema (cuando ya se ha quemado) la gente se va... la gente espera hasta la quema, alegra la fiesta. Es decir, el castillo es el punto culminante de la noche, después del goce visual y la intensidad que se vive, las personas cierran el tiempo sagrado, para volver a la cotidianidad sus hogares.

En cada uno de los lugares a los que fuimos nos hablaron con gran orgullo y entusiasmo de sus fiestas, y por la experiencia vivida podemos

decir, que este orgullo está bien fundamentado, las fiestas realmente son momentos de goce y de renovación, trascendentales para la vida de los pueblos.

En la zona fría (El Carmelo), se festeja a la Virgen del Carmen, de la que una señora nos contó : “Las fiestas patronales de la Virgen del Carmen son del ocho al diez y seis 16 de junio. Aquí forman comisiones para organizar las fiestas. Hay rivalidad entre comunidades en las fiestas, cada una quiere ser mejor que la otra, se festeja con banda, con castillos, entonces todos los días hay bailes”.

Aquí también se percibe, cómo el priostazgo del mismo modo implica una rivalidad entre la comunidad, como nos dijeron en varios lugares, “se compite”, por pasar la mejor fiesta, para mostrar la devoción, pero también para dejar sentado el poderío económico.

La primera quincena de octubre, se festeja la fiesta de la Virgen de las Lajas en Urbina, que cuenta con una presencia importante de devotos quienes vienen desde Colombia. En este aspecto podemos decir que la fe común hace evidente, la hermandad que existe entre los vecinos de un país y otro.

La patrona de Bolívar es la Virgen de las Mercedes, “A ella se le dedican las fiestas más importantes. Llegada la fecha del veinte y cuatro de septiembre hay vísperas, las que se celebran con fuegos pirotécnicos en la plaza. El mismo día de la Virgen, muy por la mañana se da la misa que se llama “diaconada”, la efectúan tres sacerdotes ...después de la misa que es amenizada por la banda, aparte de la pirotecnia, los priostes invitan a sus amistades a brindar con trago puro, chicha de morocho y champús de mote. La banda de músicos concurre a la casa de los priostes, donde se organiza el baile” (Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía 1951:123).

Dentro del calendario festivo provincial, consta también la fiesta de la Inmaculada en la parroquia de la Concepción, ella se celebra el ocho de diciembre, esta fiesta tiene como particularidad, que es celebrada a ritmo de bomba.

Como hemos podido ver, las fiestas marianas tienen una estructura común en que se funden la fiesta católica y la pagana, para formular un acto de fe. Sin embargo, dicha expresión de fe, se debe a un contexto específico, recrea de alguna manera la cosmovisión de cada zona, es por ello que hablamos de los ritos de la fe como manifestaciones culturales.

Así como hay fiestas específicas, para las “patronas” de cada comunidad, existen también festejos para los Santos, ellos, de igual modo, se constituyen en expresiones identitarias, como veremos a continuación.

8.3.3. Fiestas de los Santos

Como ya se explicó en el capítulo de religiosidad popular, los habitantes del Carchi tienen una relación muy cercana y “humanizada”, con sus Santos Patronos, por lo que también los festejan con gran pomposidad, ya que saben que eso asegurará que el Santo esté contento y por lo tanto, los proteja e interceda por ellos.

En varios poblados se festejan en junio las fiestas de San Pedro, un santo especialmente reconocido en parroquias como Cristóbal Colón, en donde el festejo es grande, a pesar de las dificultades económicas, por las que se atraviesa, como nos comentó el Presidente de la Junta Parroquial: “En San Pedrito hay toros de palco, con una feria importante, vienen toreros y también toros de pueblo. En San Pedro hay una procesión muy grande, el Santo va forrado de dinero que la gente le va colgando en la capa”.

El dinero que se coloca en la capa del Santo seguidamente es administrado por los sacerdotes en el paso de la fiesta, este dinero seguramente

representa la abundancia con la que se ofrenda al Santo y a la vez la que se espera de él. San Pedro se festeja con toros, quema de castillos y su respectivo acarreo de la chamiza, que iluminará la noche.

Las fiestas de este patrono coinciden con los días de inicio del verano y los últimos días de la cosecha dentro del calendario andino, “es en el curso de esa semana cuando la cosecha debe llegar a su fin y dar paso a un nuevo ciclo productivo” (Rueda 1981: 347) . Esta fiesta posiblemente es fruto del sincretismo²⁰⁹ que se produjo tras la evangelización española, ya que como se sabe, los colonizadores aprovecharon de las fiestas nativas, para introducir sus propias creencias.

La fastuosidad de la fiesta se comprende, ya que se constituye en una acción de gracias, al Santo que ha ayudado en el ciclo productivo. Y además mediante la representación de la riqueza en billetes se simboliza, lo que se espera del ciclo que se iniciará.

Las fiestas patronales y marianas se dan a lo largo de todo el año, pero existe una fiesta que se conmemora en toda la provincia, destacando, eso sí, las características propias de cada población. Precisamente de ella nos ocuparemos en las líneas que vienen a continuación.

8.3.4. Semana Santa

La Semana Santa, es dentro del calendario católico una de las fiestas más significativas, ya que de ella nace, el rito cristiano más importante: La Eucaristía y además se conmemora la crucifixión y resurrección de Jesús. Los pueblos de la provincia del Carchi en esos días hacen especiales muestras de fe, manteniendo unas estructuras generales de la fiesta, pero con importantes rasgos propios, en que se demuestra que la fe, es una cuestión vivida y como tal responde a la cosmovisión, de los creyentes.

A pesar de que esta fiesta es importante en toda la provincia, se relatarán aquí, las maneras en que dos pueblos: Bolívar y Concepción realizan sus ceremonias. Se han elegido estas dos poblaciones, por representar a dos zonas espacio culturales diferentes: la zona fría de población mestiza y la zona cálida de población afroserrana.

Al contrario de lo que sucede en las fiestas religiosas antes relatadas, la Semana Santa, es una fiesta que tiene en sus ritos una sensación de melancolía, como nos dijo una mujer de Concepción: “Es triste porque se ve como Cristo ha sufrido por todos.” Se puede afirmar que los ritos de esta fiesta llevan a la reflexión moral acerca de las conductas negativas y las normas sociales de convivencia, sintetizadas en la creencia religiosa. “Los símbolos sagrados no sólo dramatizan los valores positivos, sino también los negativos. ...El llamado ‘problema del mal’ consiste en formular en términos de visión del mundo la naturaleza misma de las fuerzas destructivas dentro y fuera de uno mismo, en interpretar el asesinato, las malas cosechas, la enfermedad, los terremotos, la pobreza y la opresión de tal manera que se pueda lograr cierto entendimiento de estos” (Geertz 1997:97).

La fiesta de Semana Santa entonces se ha de entender como un momento de reflexión acerca del ethos, por lo que existen en esos días varias prohibiciones, “En Viernes Santo nadie se bañaba porque dizque se hacían pescados, en Viernes Santo uno no tenía que andar corriendo, tenía que andar despacito,...” , según lo relatado por un habitante de Concepción.

Una anciana de Julio Andrade nos comentó el porqué de tales prohibiciones: “No se sacaba agua del aljibe ni rajaleña. Decían que cuando iban a traer agua los fieles santos que en vez de agua era sangre del río. No había como martillar, no había como bañarse, porque era como bañarle al Taitico (Jesús) y las que se ponían a lavar era como fregarle al Taitico”.

Según la percepción de nuestros informantes, estas prohibiciones ya no se respetan con la misma disciplina que antes, esto se debe a que la cultura es un proceso dinámico y posiblemente en la actualidad ya no es necesario prohibir ir al río²¹⁰, sin embargo, se mantiene la prohibición de ingerir alcohol, comer carne y aquellos días no se trabaja, “Desde el miércoles ya no se hace nada, ya no se va a trabajar, ya no se come ningún tipo carne.” ambas prohibiciones se consideran como condiciones imprescindibles para lograr el proceso de reflexión, que se propone para esas fechas.

Ahora bien, parece significativo que en poblaciones como Concepción, el festejo mayor se dé con una tónica de tristeza, quizás esto se debe a la dura historia que sus pobladores han tenido bajo el régimen de esclavitud. El saber que Jesús también sufrió posiblemente brindaba algo de consuelo, ante la dura realidad que les tocó vivir. Por esta razón haremos un corto relato de cómo se viven estas fechas, en este poblado.

8.3.4.1. La Semana Santa en Concepción

El ambiente inicial de la Semana Santa es silencioso, prácticamente nadie pasea por la calle, y los hombres no han salido a trabajar en el campo. Ellos están en sus casas, mientras las mujeres empiezan a preparar los elaboradísimos platos, que ofrecerán a los familiares que van a vivir la Semana Santa en la comunidad.

En general, la gente está a la espera de cada una de las ceremonias que se organizarán en esos días, cabe decir que la tristeza ronda en el ambiente, pero a la vez también se vive la expectativa de reencontrarse con los familiares que han migrado y vuelven para esos días.

El Jueves Santo, se inician con los festejos en la tarde, a los que asisten todos los habitantes de Concepción: “El Jueves Santo por la tarde se hace una misa que dura aproximadamente una hora, en ella se

realiza el lavatorio, que consiste en que el sacerdote, en un acto de humildad, lava los pies a cada uno de los Santos Varones. Por la noche es el descendimiento, que es similar a un velorio, la gente va a acompañar al Cristo y se reza ahí. Toda la noche está acompañado. Esa noche los cucuruchos con horquetas, cogen por el cuello a la gente que se está durmiendo”, como nos relató una de las devotas de Concepción.

Otra de las ceremonias que tiene lugar posteriormente es el denominado “velamiento”, el cual, como nos explicaba una señora de Concepción, es similar a un “velamiento” humano, las personas rodean al cuerpo (la escultura) y lo acompañan. Para velar al Cristo, previamente los santos varones, lo han bajado del altar mayor, sin tocarlo directamente, siempre transportándolo a través de paños blancos. Realmente este es un momento en que se llega a sentir a Cristo como un humano más, en este rito sus características humanas²¹¹, se vuelven explícitas, ya que al bajarlo del altar, lo cubren con mantos y lo rodean de cirios, lo que llena de intensidad el momento. Después del “velamiento” nocturno, en que los feligreses se han dividido por grupos “para que el Señor no esté solo”, los habitantes de Concepción, permanecen en la Iglesia cantando y rezando el rosario, muy cerca de la imagen de Cristo.

El viernes por la mañana las personas en Concepción se concentran en los preparativos de la ceremonia de la tarde y noche. “El Viernes Santo al mediodía es el Encuentro de Jesús con María”. Esta ceremonia consta de dos procesiones, una que lleva en andas a la Virgen y otra que lleva al Cristo. Ambas procesiones salen de la iglesia y se encuentran en algunos puntos del pueblo. Cuando se encuentra se detienen y las canciones de las *cantadoras*, acompañan el encuentro. En esta doble procesión, tanto hombres como mujeres, llevan por momentos a las imágenes. También se advierte la presencia de otro de los personajes: los soldados, hombres que “vigilan” al Cristo y rompen el silencio del pueblo, con disparos en cada parada, como anunciando y llamando la atención, sobre la entrada al tiempo sagrado que durará cuatro días. Todo esto, siempre

en una atmósfera de respeto y recogimiento; en la población tan sólo se escuchan los cantos y la gran mayoría de personas está en la calle acompañando a los actos que se siguen desarrollando.

“Después empiezan las tres horas²¹². Esta ceremonia es muy triste, porque se ve como los soldados lo maltratan, Se escenifica la crucifixión, mientras los Santos Varones lo cuidan y los Soldados lo vigilan.” Las tres horas son una ceremonia eclesiástica, dentro del ritual católico, en que se evoca y escenifica cada uno de los pasajes de la pasión de Cristo, para esto, varios devotos y devotas, representan los diferentes personajes que nombra la historia sagrada.

Este momento del rito simboliza, la práctica y proyecciones del bien y del mal, de alguna manera representa la misma dualidad humana. “De esta manera tanto lo que la gente aprecia como lo que teme y odia, está expresado en su visión del mundo, simbolizado en su religión y a su vez manifestado en la calidad general de su vida. Su ethos es distintivo no sólo en términos del tipo de nobleza que propugna sino también en términos de la bajeza que condena” (Geertz: 1971:97).

Los santos varones hacen una representación del bien y de los valores cristianos, mientras que los soldados representan el mal y lo condenable de él. Es interesante resaltar, que es la dicotomización representada por los participantes, la instancia que permite comprender la cosmovisión de este pueblo, que asume que tanto el bien como el mal existen, y conviven en la cotidianidad.

Para la realización de este largo ritual, los santos varones construyen el Monte Calvario en el altar mayor y escenifican cada uno de los relatos acerca de la pasión de Cristo. En este sentido la fe, se vuelve totalmente performativa y la creencia se teatraliza. En el caso de los santos varones, incluso llegan a clavar a Cristo en la cruz, circunstancia que como ellos nos relataban, les causa un dolor profundo, porque saben que es a Dios a quien crucifican. Sin embargo, es necesario reconocer el mal, para poder actuar hacia el bien y ese posiblemente es uno de los

fundamentos en que se basa el rito de las tres horas.

Al terminar las tres horas, hay una “media misa” y se espera a la noche, en que se organiza una gran procesión nocturna a la que acude todo el pueblo, llevando cirios encendidos. Si bien esta última procesión esta invadida por un hálito de tristeza, también se percibe que la fiesta de resurrección está por llegar, con lo que se dará el inicio de la fiesta “alegre”, en que la bomba empezará a sonar y la introspección propia de los días santos dará paso a la fiesta en la calle.

La pascua de resurrección da inicio rompiendo todas las prohibiciones de la Semana Santa, la música, desde muy temprano, suena a ritmo de bomba y el ambiente imperante es de fiesta, el dolor de la muerte termina para dar paso a la resurrección y la vida eterna. Este es suficiente motivo para festejarlo con baile y guarapo.

8.3.4.2. La Semana Santa en Bolívar

En Bolívar también tiene lugar una importante celebración de la Semana Santa, como nos dijo una anciana: “Viene gente de todos lados, porque no hay Monte Calvario como el de aquí”.

Bolívar tiene un contexto tanto espacial como cultural, diferente al de Concepción, su población es mestiza y su clima es más bien templado. Como ya se dijo anteriormente, las muestras de fe son cuestiones también de orden cultural, por lo que la celebración de la Semana Santa, en este lugar, tiene sus propias especificidades²¹³, como veremos a continuación. Debemos puntualizar que, si bien alrededor de esta fiesta hay una estructura común, en el sentido que todos los ritos se crean alrededor de la muerte y resurrección de Cristo (siguiendo el relato bíblico), la cosmovisión propia de los pueblos, recrea tales ritos, pero desde su cultura.

Es así que el Jueves Santo, se celebra la misa de la cena del Señor, en la que el acto principal es el lavatorio de pies, similar al relatado en Concepción. Este día por la mañana los pobladores se han confesado, con el fin de estar “limpios”, durante los ritos y días de reflexión que ocurrirán durante la semana.

Toda la organización de la misa del Jueves Santo, depende del grupo de priostas, quienes, como nos contó, un habitante del lugar (Amílcar Tapia, comunicación personal): “Son un grupo de oración, descendientes de las familias de ‘abolengo’, y los hombres no se hacen presentes, mandan a sus esposas, pero detrás de sus esposas están ellos. Se ha mantenido la tradición de ser familias de abolengo (las priostas), el único giro es que ahora las esposas toman en cierta forma la batuta, porque antes eran los hombres en general. Sin embargo, las esposas de los priostes tenían que ayudar. Yo (el hombre) figuraba, pero mi mujer actuaba. Eso hasta hace unos diez años. Ahora en cambio es al revés, la mujer es la que actúa y figura, pero atrás de la mujer está el marido: el pone el dinero, el que ayuda, la noche ellos habrán dado café”.

La participación femenina en el rito es fundamental, ya que posiblemente esto le da un espacio en la esfera de lo público, en la que se reconoce su influencia dentro de la religiosidad; son las mujeres las que transmiten a nivel familiar la fe y con ella los ritos. Idea que lo consigna Galilea (1969:346), quien plantea: “La catequesis y la instrucción en el hogar, está entregada a la mujer. Ella enseña a rezar, a practicar..., esto le da un campo de autoridad familiar competitiva con la autoridad del hombre”. Podemos decir que, en la práctica y organización del rito, las mujeres ganan un espacio en el ámbito público, en las que se les reconoce autoridad, lo que de alguna manera equilibra el hecho de que los personajes de los ritos de la Semana Santa sean hombres²¹⁴.

Ese día por la noche se realiza la procesión de la Santa Cruz²¹⁵, la misma que es el símbolo dominante de este rito, “ya que encierra las

principales propiedades del símbolo ritual total. Dentro de su marco de significados el símbolo dominante pone las normas éticas y jurídicas en estrecho contacto con fuertes estímulos emocionales” (Eliade, 1981:11).

En esta ceremonia, la Santa Cruz se convierte en el centro del rito. Los penitentes serán quienes la carguen expiando de esta manera las culpas de todos los fieles, “El sacrificio que hacen los penitentes es una forma de expiar los pecados de la colectividad, porque el penitente carga sobre si, los pecados de la colectividad y pide a Dios que le dé fuerzas, para vivir, para sufrir, que le dé fuerzas para avanzar en la procesión” (Amílcar Tapia, Comunicación Personal).

Los penitentes, son los protagonistas de la ceremonia de Jueves Santo, en sus rostros anónimos se contiene la penitencia del pueblo. Como nos comentó un conocedor de la fiesta (Ibid.), estos roles están cargados de ritualidad, cada movimiento tiene su significado y su importancia “Cargar la Cruz implica saber. Y el de adelante depende mucho del de atrás, pero su paso debe ser muy acompasado.... El penitente, a más de tener mente para coordinar todas estas acciones, además tiene que ir rezando el rosario. Entonces a la vez que va rezando, va ofreciendo a Dios su sacrificio, su penitencia, pero tiene que ir en Gracia de Dios”. A más del gran peso de la cruz, los penitentes llevan atadas a sus tobillos dos barras de hierro, que en la caminata hacen un ruido sobrecogedor, como recordando la existencia del dolor y el mal.

El recorrido, presidido por los penitentes, dura aproximadamente dos kilómetros, en el que siempre se va cantado y rezando, una de las tantas canciones para este momento se llama Sangre Preciosa y habla sobre el padecimiento de Cristo, otra de las canciones se llama el Cautivo, al escucharlas se puede sentir la devoción de la gente de Bolívar. Además de los cantos está el sonido de la matraca, que anuncia el paso triste y penitencial de la procesión. En este rito la presencia del sacerdote pasa a un segundo plano, él tan sólo acompaña a los fieles²¹⁶.

La tristeza del ambiente que acompaña a la procesión, hace recordar permanentemente la existencia del sufrimiento producto del pecado y lleva a los fieles a orar y de alguna manera a buscar consuelo, para el dolor, mediante estas prácticas de fe.

El rito penitencial es de alguna manera un acto de reparación de las culpas. Se plantea que mediante el sacrificio físico (el dolor y el esfuerzo), se hace vívido el sufrimiento y que con él, se purgan los pecados. Es importante destacar el hecho de que el cuerpo de unos pocos hombres simboliza el de toda la comunidad. “Uno de los procedimientos básicos es que la pareja de penitentes que comienza la procesión cargando la Cruz, debe terminarla, pero no porque es machismo, sino porque debe sufrir, debe padecer. Y ese padecimiento debe estar acompañado del ruego permanente de los penitentes por sus parientes muertos y por sus parientes vivos. Al cargar la cruz lo hacen por esa espiritualidad y por un sentido práctico de hacer en alguna elementalidad lo que hizo Cristo, que fue servir a los demás a través de su penitencia” (Ibid). En este rito de Penitencia se puede percibir, la necesidad de volver corpórea la fe, hacer tangible tanto el dolor, como la expiación de las culpas.

El asumir este rol, es un compromiso vital y tiene todo un trasfondo ritual: “Cuando un joven va a entrar a ser penitente, se le hace hacer varias promesas: debe ser constante, de ser devoto, de ser buen cristiano, de ser buen ciudadano, de ser perseverante en el sentido de la religión” (Ibid). Esto sumado al hecho de que los Penitentes, siempre van encapuchados²¹⁷, lo que mantiene en secreto sus identidades, hace evidente el hecho de que en la procesión, sus cuerpos se resignifican como comunidad cristiana, es decir, abandonan sus individualidades, para simbolizar en su piel a toda la población devota. El jueves, después de esta importante procesión se hace la ceremonia de reflexión de la Hora Santa²¹⁸.

Los ritos se retoman el Viernes Santo, en primer lugar los santos varones y otros fieles, desde la madrugada, arreglan el Monte Calvario, para lo que utilizan caña guadua para hacer una estructura a la que

cubrirán con ramas de arrayán, material que todos los años es traído por el mismo devoto, a modo de ofrenda. Este día las mujeres ya no son protagonistas de la ceremonia, el Viernes Santo son los hombres, las personas que conforman el grupo de priostes. Esa mañana la iglesia permanece en silencio, a la entrada yace el Cristo, a cuya imagen se acercan los feligreses para besarle los pies y hacer explícito su sentimiento de humildad y devoción.

Mientras esto sucede en la Iglesia, en el pueblo, la cotidianidad transcurre normalmente, en este caso es evidente que el espacio sagrado está centrado en el templo y sólo ahí son explícitas las manifestaciones de fe.

Al medio día empieza el Vía Crucis, ceremonia que es de creación reciente en la ciudad. La procesión del Vía Crucis, va precedida del sacerdote y dos monaguillos, quienes van seguidos de tres monaguillos más, que llevan la cruz de plata y otros dos que llevan cirios encendidos, todos estos personajes van significando la fe. Esta procesión recorre el pueblo, parando en diferentes “estaciones”, que han sido arregladas en los portales de algunas casas. En ellas se colocan cuadros que escenifican la pasión y además se adecuan pequeños altares. En cada una de las estaciones un grupo de personas espera a la procesión y los acompañan en las plegarias.

En la tarde de ese mismo día se produce la celebración de la Misa de las Siete Palabras, que tiene como punto culminante en el descenso de Cristo, ejecutado con mucho cuidado y respeto por los santos varones, mientras el sacerdote conduce una reflexión sobre el acontecimiento que se está “viviendo”. Primero los santos varones retiran el INRI, lo besan y lo colocan en una lavacara; mientras esto sucede en la iglesia hay un silencio absoluto. Luego quitan las Potencias²¹⁹, siempre tomándolas con los mantos blancos y las besan. Sólo después bajarán al Cristo, sin tocarlo nunca de manera directa. Cuando han movido al Cristo, lo colocan en el Santo Sepulcro, totalmente tapado con una manta y

proceden, ayudados de otros fieles, a bajar la Santa Cruz.

Finalmente empieza una nueva procesión, en la que vuelven a ser protagonistas La Cruz y los penitentes. “Desde el siglo XIX ha existido la procesión del Viernes Santo tal como se la sigue realizando ahora. En la procesión dos Cucuruchos o Penitentes cargan la Santa Cruz. El Penitente que va cargando la parte de adelante además lleva amarrado en sus pies unas largas barras, cada una de las cuales pesa entre catorce o quince libras”. (Amilcar Tapia, Comunicación Personal).

Esta procesión va siempre acompañada de oraciones y cantos, se realiza por la noche, el recorrido se extiende por aproximadamente diez y ocho cuadas, en las que se reviven los momentos finales de la muerte de Cristo. Al concluir la procesión, algunos fieles se quedan velando al Señor, mientras otros van en actitud de recogimiento a sus casas a esperar la pascua.

La Semana Santa, como pudimos observar, es época de recogimiento, pero a la vez de ritualidad colectiva, las expresiones de fe están presentes en el ambiente, podríamos decir, que es tiempo de renovación de los lazos religiosos, pero también de los comunitarios, ya que todas los ritos son públicos e implica la participación de toda la población, como pudimos ver, tanto los pequeños como los ancianos forman parte de los ritos de estas fechas, los ancianos recordando tal vez otras épocas y los niños aprendiendo y posiblemente preparándose para protagonizar los ritos en el futuro.

La celebración de estas fiestas es un pretexto para el reencuentro familiar, tanto en Bolívar como en Concepción (asumimos que el mismo fenómeno tiene lugar en otras localidades de la provincia del Carchi), las familias se reúnen a compartir la fanesca y a “vivir” juntos este tiempo sagrado.

8.4. Otras Fiestas de Origen Religioso

Tanto en Mira como en el Ángel nos hablaron de las Fiestas de Inocentes, que se realizaban en enero. Éstas fiestas se realizaban con grandes bailes: "...Se disfrazaban de gringos morenos, de cumbas, de todo se disfrazaban y salían a bailar a la calle. Los que se disfrazaban eran sólo hombres, se disfrazaban de mujeres. Entraban a las casa a bailar. Esa costumbre ya se ha perdido", como nos contaron entristecidas dos ancianas de El Ángel.

Así mismo en Mira, "Los personajes se disfrazan de parejas, de únicamente hombres uno vestido de varón y otro de mujer, por lo general no usan máscara, sino antifaz o gafas. Una pareja se hace de capitanes que son los que dirigen el baile, especialmente el de las Mudanzas, que consiste en bailar un sanjuanito, colocados en dos columnas: una de hombres y otra de 'mujeres', realizando diferente coreografía que guarda una misma secuencia" (Múñoz, 2003:66).

En los bailes de Inocentes aquí descritos se realizaban una inversión de roles, por un momento el mundo "se desordenaba", por medio del disfraz. Las personas ocupaban otros papeles sociales, de alguna manera se identificaban por con el otro, asumiendo sus rasgos como el vestido o el lugar en el baile. Esto es interesante ya que mediante estas formas festivas, se establecía un caos temporal que daba paso, a retomar el orden.

Respecto de este tipo de fiestas, varias personas nos hablaron de que la crisis económica por la que atraviesa el país desde hace veinte años, ha mermado los festejos y en algunos casos, inclusive, han desaparecido definitivamente.

8.5. Fiestas Cívicas

Como ya hemos señalado, la fiesta tiene una importancia fundamental en la cohesión social y en el reconocimiento identitario. Las fiestas cívicas más importantes a lo largo de la provincia son las de cantonización, podemos decir, que todas tienen una estructura similar, que se basa en una ceremonia de orden marcial (desfiles y paradas militares), en la que se conmemora la fecha cívica. Esta ceremonia siempre va presidida por las palabras de la autoridad, para después dar paso a un desfile que es encabezado por las autoridades de la localidad, y que cuenta además, con la infaltable presencia de la “reina” de la ciudad. Una vez concluido este acontecimiento, con el discurso de “orden” de la principal autoridad, se comienzan los preparativos para el baile popular que durará hasta altas horas de la madrugada.

“El Pregón de las fiestas está encabezado por las autoridades y la reina, quienes desfilan por el parque. Detrás pasan los carros alegóricos que van representando los barrios, y también los grupos de danza.... Cuando han desfilado todos los carros alegóricos y los grupos y una vez realizadas las corografías el Pregón llega a su fin. Ante lo cual las autoridades dicen algunas palabras de agradecimiento.” Según el testimonio de un joven en Bolívar.

En estas fiestas, los signos y símbolos dominantes están relacionados, con la cuestión patriótica, e identitaria, es decir, priman las banderas, los himnos, los escudos y también los símbolos locales, como los trajes típicos, el escudo del cantón, entre otros. Lo que nos lleva a pensar que el núcleo de estos festejos es renovar los lazos de pertenencia. Una vez más la representación festiva hace evidente, esos lazos que une a las personas a su tierra.

Las modalidades a través de las cuales transcurren las fiestas son múltiples, a continuación mencionaremos algunos ejemplos, que nos permiten tener una panorámica de las festividades cívicas: en El Ángel

hay verbenas, se realizan corridas de toros de pueblo y de plaza, también se quemas castillos, según un informante de la localidad.

En Maldonado la lógica es similar, nos decía una habitante del pueblo: “Las fiestas de cantonización son el veinte y ocho de noviembre, en ellas hay bandas y se toma hervidos, hay baile y la elección de la reina”.

En Mira se hace una fiesta similar a la de la Virgen de la Caridad: “En el cantón Mira se celebra el dieciocho de agosto, en estas celebraciones tienen lugar: “Las peleas de gallos, el novillo de bombas, el acarreo de chamiza, los toros de pueblo y los toros a muerte y los juegos de pelota de tabla” (Marco Mora y Patricio Herrera, comunicación personal). Las fiestas mireñas tienen como particularidad que en ellas la Iglesia toma un papel principal, ya que son ellos quienes solicitan el novillo, aquí vemos cuán importante es la presencia religiosa en el sector, en que la cuestión cívica no está necesariamente alejada de la eclesial.

A más de las autoridades, las reinas son las otras protagonistas del festejo, en todas las parroquias que visitamos nos hablaron con orgullo de sus reinas. Las reinas de cada parroquia son consideradas las representantes de las mujeres del poblado, por lo general, es su belleza lo que las lleva a ser elegidas, Aunque es fundamental la presencia pública femenina, cabe hacerse la pregunta sobre si realmente la única virtud por la que las mujeres deben ser representadas, es por sus atributos físicos, aunque, por otro lado, este evento es un legítimo y emblemático representante de la Cultura Popular.

Las fiestas cívicas, si bien son celebradas con alegría, no tienen la misma intensidad que poseen las fiestas religiosas, lo que posiblemente se deba a que el vínculo religioso está directamente relacionado a la emotividad, lo que no sucede con la cuestión cívica, que atañe más a la cuestión formal, y que se la vive de modo distinto.

8.6. Otras Fiestas Populares

8.6.1. El Carnaval

“La Cultura carnavalesca expresa una visión del mundo, una cosmovisión del hombre y de las relaciones humanas deliberadamente diferente a la oficial. Se presenta como no religiosa, exterior a la cultura dominante de la Iglesia y su ordenación del mundo. Se desarrolla en un ámbito que es la fiesta de la plaza pública. Su lógica es la inversión de roles, jerarquías, normas y tabúes religiosos, políticos y morales establecidos,... Los excesos, el cuerpo, lo material, son su marca” (Zubieta 2000:28).

Iniciaremos este acápite refiriéndonos justamente al Carnaval de Coangué²²⁰, el cual reúne a toda la población afroserrana, quien se congrega en el Chota, a orillas del río. En esta fiesta no hay distinción provincial (entre imbabureños u carchenses), quizás porque los códigos formales pierden su rigor, en esta enorme fiesta es simplemente la población afroserrana la que se entrega al goce.

Esta gran fiesta viene organizándose hace aproximadamente seis años, y constituye fundamentalmente un festival de música en el que participan varias agrupaciones representantes de la cultura afro tanto del país, como de Colombia. Como nos comentaron sus organizadores, este es un espacio que tienen como objetivo difundir la cultura afro, pues durante la fiesta se aprovecha para vender comida típica de la zona, las mujeres hacen los peinados típicos a los turistas y está además la música, que por su ritmo lleva al despliegue del movimiento (tanto turistas como nativos, se entregan al baile y la consigna parece ser la seducción).

Durante todo el tiempo de la fiesta, el tradicional juego con agua está presente, tanto nativos como foráneos, resultan mojados en algún momento (lo que se agradece, ya que el calor y el sol son intensos en la zona, por eso “nadie se enoja”). El agua en este aspecto, cumple la

función de un símbolo unificador, bajo el cual, se borran las diferencias, niños, adultos, turistas, mujeres, ancianas, todos van preparados para ser mojados en algún momento.

En la zona fría de la provincia también se celebra el carnaval y el juego con agua, a pesar del clima se hace de igual manera, “Después se reunía la gente, se tomaba unas copitas entre familias, amigos, ahí se iba donde las enamoradas” (Adalberto Justicia, Comunicación Personal).

El festejo después del juego, se lo conoce como la sentada o secativa, según nos dijeron, los traguitos del momento eran para pasar el frío de la mojada y tener el pretexto de reunirse entre amigos.

En Urbina además se organiza un desfile, como nos contó uno de los pobladores más antiguos del lugar: “En carnaval la gente se disfraza, con ropa hecha por ellos mismos, normalmente los disfraces son de personajes conocidos o animales. A este desfile acuden entre cuatrocientas o quinientas personas, vienen muchas personas de Colombia y en el desfile se hace un concurso de comparsas y disfraces”.

En la fiesta en Urbina se hace evidente la cercanía e identidad que se siente con el pueblo colombiano, las personas que vienen de ahí para la fiesta, participan de manera activa en todos los eventos, presentan sus comparsas, y comparten la “sentada” con los lugareños.

La fiesta de carnaval tiene una tradición muy larga en todo el país, pero algunos ancianos nos comentaron que antes era diferente: “Antes en lugar de bombas de agua, se hacían unos cascarones de cera, se desleía la cera en un vaso, luego cuando ya estaba seca se le sacaba del vaso y ya salía el cascarón. Ahí dentro se ponía el agua con un poco de colonia y se le tiraba a la enamorada”. También nos contaron que el juego antiguamente era más “delicado...” “para lanzar un globo de agua había que pedirle permiso a la chica... si ella decía que sí, él le mojaba...y la bomba tenía que tener hasta un poco de colonia”.

Si tomamos en cuenta que en la antigüedad las relaciones de enamorados estaban muy controladas por los mayores, podríamos decir, que esta fiesta era un momento especial, ya que las normas sociales se volvían flexibles, posiblemente el carnaval era tiempo de “conquista”.

Otra de las transformaciones del carnaval es la que se ha dado en el Carmelo, según nos dijeron, el teniente político hace algunos años prohibió el juego con agua, y en lugar de ello se realiza un desfile de carrozas, tradición que se la mantiene hasta la actualidad.

8.6.2. El Año Nuevo

El fin del año, es la terminación de un ciclo y el comienzo de otro nuevo, en él se recuerdan los momentos pasados y se genera un sentimiento de esperanza y de nuevas aspiraciones, por lo que la fiesta no puede faltar, hay que recibir lo que viene con “alegría”, esta parece ser la visión de la provincia frente al año nuevo.

En la zona mestiza, la tradición del año viejo, es bastante popular, a la media noche del 31 de diciembre, se quema “al viejo”, que simboliza los malos momentos pasados en el año, para dar lugar al baile y al banquete posteriormente.

La zona afroserrana sólo recientemente y por iniciativa de un grupo de jóvenes ha empezado a festejar el año nuevo, “la idea de esta fiesta es reagrupar a todos los concepcienses que han migrado hacia otras ciudades”, como nos comentaron pobladores del lugar, en este sentido, la fiesta se constituye en un pretexto para el reencuentro, para mantener los lazos con las personas que han dejado en Concepción.

En la actualidad, como nos comentaron estos jóvenes: “Las fiestas

duran tres días. El miércoles inician con la *chichada campal*, esa noche además hay música²²¹ y gallos. Después está el abanderamiento de la parroquia. Cuando llega el fin de semana llega la gente en camionetas y se les recibe con banda. En la noche se quema la chamarazca²²² y el castillo, así la fiesta dura dos días más”.

Es interesante el hecho, de que esta es una fiesta joven, que aún no alcanza el carácter de tradicional, pero que poco a poco va tomando fuerza y además se va convirtiendo en un buen motivo para el retorno y el reencuentro, ella además sirve para el mantenimiento del sentido de colectividad, que pudimos percibir, en esta parroquia.

Al largo de este capítulo hemos podido observar como la fiesta, con todos sus símbolos y signos, se convierte en un pretexto de cohesión y de recreación de la memoria histórica colectiva. La fiesta popular va más allá de un festejo, ya que además del goce, se hace presente la cosmovisión, las manifestaciones identitarias y es una posibilidad de mantener “vivas” y renovadas las tradiciones culturales de los pueblos.

A continuación presentamos el calentario festivo de la provincia.

Cuadro No. 5 Calendario de Fiestas

Fecha	Celebración	Lugar
Enero hasta el 02 de Febrero	Fiestas de “La Purita”	Huaca
20.01	Señor del Río	Tufiño
18.01	Fiestas de Cantonalización	Mira
02.02	La Virgen de la Caridad	Mira
	Semana Santa	Carchi
11.04	Fiestas de Tulcán	Tulcán
Mayo	Señor de la Buena Esperanza	Bolívar
06.06	Parroquialización Tufiño	Tufiño
	Cantonización	Mira
08./16. 06	Virgen del Carmen	El Carmelo
27.06	San Pedro	Cristóbal Colón El Ángel
24.09	Virgen de las Mercedes	Bolívar
27.09	San Isidro Labrador	El Ángel
Principios Octubre	Barrio San Francisco de Chután	Bolívar
Principios Octubre	Sta. Teresita del Niño Jesús	Julio Andrade
Principios Octubre	Virgen de la Inmaculada	Concepción
29.10	Pregón de las Fiestas	Bolívar
07.11	Parroquialización	Julio Andrade
11.11	Pregón Fiestas de Cantonalización	Bolívar
19.11	Día del Civismo Carchense	Tulcán
08.12	Cantonalización de Huaca	Huaca
12.12	Fiestas de Cantonalización	Bolívar

Elaboración: Equipo de investigación

- 193 Los tardones son la bebida típica de las fiestas mireñas.
- 194 Al hablar de los priostes, nos referimos a los que “pasan” las fiestas religiosas, por lo general el priostazgo, de otras fiestas de orden cívico, lo hacen los estamentos de los gobiernos locales.
- 195 Los castillos y fuegos pirotécnicos son de gran importancia en la provincia, de hecho, en gran medida la fiesta se mide, por lo buenos que han estado sus castillos. De esta manera los artesanos y artesanas de este oficio, son también personajes principales de la fiesta, su buena labor, garantiza el éxito del festejo.
- 196 El priostazgo demanda de un trabajo colectivo, especialmente para las familias que tienen el cargo, en esto el papel de la mujer se ha dio transformando; “El único giro es que ahora las esposas toman la batuta, porque antes eran los hombres priostes en general. Sin embargo, las esposas de los priostes tenían que ir a ayudar. El hombre figuraba, pero la mujer actuaba. Eso hace unos diez años. Ahora en cambio es al revés, la mujer es la que actúa y figura, pero detrás de la mujer está el marido” (Amílcar Tapia, Comunicación Personal).
- 197 Los jocheros son las personas que colaboran con el prioste ya sea mediante comida, bebida, trabajo o dinero, con la expectativa de que el prioste, cuando a cualquiera de ellos le toque el turno de pasar la fiesta les retribuirá de la misma forma en que ellos colaboraron con él.
- 198 Se la conoce de esta manera, porque en sus fiestas es muy importante (como se verá a continuación) la quema de la chamiza.
- 199 Las vísperas son el tiempo de transición entre la rutina y el tiempo festivo/sagrado. Este suele ser tiempo para la reflexión, para la preparación del festejo y además se va iniciando en toda la comunidad el aire festivo.
- 200 La chamiza son arbustos y leña recolectados en los alrededores de la ciudad, que al estar seca tiene muy buena combustión.
- 201 “Este conjunto de símbolos que tienen los ritos, son formados a partir de las imágenes cosmológicas de la naturaleza, el cosmos, las relaciones humanas, es decir, lo que les rodea; sirven de mediaciones, por analogía con las creencias para producir la simbología manifiesta en los ritos” (Rueda 1981:58).
- 202 La Pelota de Bárbaros es similar al juego de Pelota Nacional, pero se diferencia en que el peso de los guantes y la pelota es la mitad, que el de la Pelota Nacional.
- 203 Sobre los tardones se da una explicación en el capítulo relativo a la cocina popular.
- 204 Posiblemente el juego del novillo, también se pueda interpretar como un rito de la masculinidad, ya que la valentía, es virtud imprescindible, para ser un “buen” hombre. Más aún si tomamos en cuenta que las mujeres cumplen al igual que la Virgen un papel de espectadoras, posiblemente, los hombres buscan “agradar” y seducir, mediante este rito, que tiene como fondo un gran fuego, que en la cosmología andina es considerado un elemento purificador.
- 205 Sobre la pelea de gallos, se habla en el capítulo destinado a actividades lúdicas.
- 206 Podemos ver como en todos los ejemplos, se hace mención a los antepasados en las prácticas festivas, de alguna manera la fiesta se ve legitimada en la práctica tradicional.
- 207 Sobre los vestidos de la Purita se habla detenidamente en el capítulo de religiosidad popular.
- 208 Sobre el simbolismo de los castillos se da una explicación más profunda en el capítulo dedicado a la artesanía.

- 209 “Llamamos “sincretismo” religioso a la unión de dos religiones en una (A+B=C) Consta con toda certeza, que los indios, por una parte, daban culto a sus dioses y por otra tributaban a los cristianos, se debe admitir que tanto una forma cultural como otra llevaban un contenido cristiano (Rueda 1994:296).
- 210 Posiblemente esta prohibición tenga que ver con los encuentros amorosos, que tenían como escenario el río, que han dejado de darse, porque ya no es necesario ir a buscar agua allí.
- 211 Sobre la humanización de la divinidad se trata en el capítulo dedicado a la religiosidad popular.
- 212 Dentro de la nomenclatura de la fiesta, hay una confusión entre el Sermón de las Tres Horas, y el Vía Crucis. En Concepción, al ritual del Vía Crucis se lo denomina las Tres Horas.
- 213 “Lo sagrado se manifiesta siempre dentro de una situación histórica determinada” (Eliade, 1981:11).
- 214 Bolívar en este aspecto, no es la excepción. En otros poblados las mujeres también tienen parte activa dentro de los ritos y además existen grupos de priostas en toda la provincia. Sin embargo, con esto no se pretende decir, que los problemas de inequidad han sido solucionados, lo que si se puede vislumbrar, como bien dijo nuestro informante, es un pequeño cambio en los roles específicos en que el papel (ya tradicional) de las mujeres es reconocido en la esfera pública.
- 215 Sobre la historia de la Santa Cruz, se profundiza en el capítulo sobre religiosidad popular.
- 216 Aquí se hace evidente como la presencia del sacerdote en la fiesta religiosa popular, es básicamente formal y de alguna manera legitimadora, pero no tienen una parte activa dentro de las ceremonias que suceden alrededor de la Semana Santa.
- 217 El vestuario de los penitentes consta de: “Una túnica de color lila, de una tela muy fina. En los pies el momento de la procesión se amarran una barras de labranza, que son de propiedad de los devotos que las prestan. El cordón que usan para amarrar la túnica es de pelo humano” (Amílcar Tapia Comunicación Personal).
- 218 La Hora Santa es la hora del “silencio”, una hora de recogimiento.
- 219 Se llama Potencias a los clavos y a la corona de espinas.
- 220 Coangué es el nombre con que en la colonia, se conocía al Valle del Chota.
- 221 “El tipo de música que más se baila es la bomba, porque es lo tradicional, lo autóctono de acá” (Ángel Chalá y María Elisa Suárez, comunicación personal).
- 222 Es otro nombre con el que se conoce a la chamiza.

9. TRADICION ORAL

9.1. Aspectos Generales²²³

En la provincia del Carchi encontramos múltiples testimonios y evidencias orales que comportan fundamentos mitológicos, parámetros ideológicos e imaginativos, percepciones de la realidad. Es fundamental el papel que juega la tradición oral al interior de una colectividad, además del contenido único y el valor intrínseco de las historias relatadas, es manifiesto el proceso cultural vivo que se genera, que edifica y mantiene una elaboración de la historia particular de cada pueblo.

Como bien lo afirma Colombres (1997: 80), “en la literatura oral se encuentra acaso la mayor fuerza expresiva de la cultura popular”, su vehículo fundamental ha sido la lengua, por encima de la escritura. Comprendemos que el juego creativo que se suscita involucra dispositivos tanto sociales, históricos y clasificatorios como poéticos, mágicos e interpretativos; estos elementos enlazan intangiblemente a los creadores-portadores de la tradición, que se apropian de ella, reconstruyéndola, resignificándola. Sin embargo, “antes que la función estética estará casi siempre la función ética, que sirve para cohesionar la sociedad y reproducir sus valores” (Ibíd.: 80). De esta manera se lleva a cabo un proceso social, simbólico, cotidiano y creativo.

“La literatura oral se refiere a la tradición que pasa oralmente de generación en generación, utilizando los elementos formales de la narrativa tradicional como son y han sido: los mitos, cuentos, relatos,

leyendas, refranes, adivinanzas y coplas; o sea la tradición cultural oral de un grupo humano” (Villa Posse, 1993: XI). La tradición oral es entonces expresión narrativa que a la vez cumple funciones sociales, religiosas, éticas, de acuerdo social. Contiene implícitamente una orientación en torno a las formas de captar el mundo; retransmite una memoria colectiva, intersubjetiva, según cómo ésta se nombra; expresa acerca del devenir, el tiempo y sus orígenes. El pasado y el presente habitan esta memoria a través de la palabra.

“Se puede afirmar que la literatura oral constituye la suma de los conocimientos, valores, tradiciones y creencias, que pasan a través de las generaciones, verbalmente, utilizando diferentes estilos narrativos. La literatura oral se conserva en la memoria de los pueblos, es de creación colectiva y por lo tanto anónima, carece de autor, es del pueblo y como tal hace parte de su vida diaria y de su cultura” (Ibíd.: XII).

Haciendo uso de criterios etnometodológicos, entendemos la “verdad” como resultado social, de consenso y ratificación colectiva. Esto se reproduce verbalmente, transcribiendo el pasado y dotándole al mismo tiempo de nuevas significaciones, a partir de la historia general y coyuntural. “Este conjunto de personajes y objetos protagónicos de los mitos conforman las mitologías, los mismos que existen en un ámbito específico de la realidad en donde son vistos, oídos y sentidos por un colectivo de personas: la imaginación colectiva o la intersubjetividad. Los mitos expresan el continuo proceso de aprehensión del mundo por parte de una colectividad determinada, por lo que representan la manifestación más palpable de su cosmovisión y sabiduría” (Espinosa Apolo, 1999: 9).

La cultura es socialmente transmitida: a través de la tradición oral que codifica los mitos se da lugar a un intercambio cultural, generacional, de conocimiento antiguo y nuevo, se narran hechos irrepetibles que sin embargo se actualizan en cada narración²²⁴, se transfieren saberes y nociones de la realidad, a su vez intercalada con metáforas, ficciones e

interpretaciones distintivas de cada grupo humano. Las representaciones orales se transforman en realidades renovables.

“Por su mismo movimiento la oralidad no es sólo tradición sino también devenir, proyecto. Una totalidad dialéctica que no permite abstraerse de las condiciones en que se transmite: siempre habrá un recitador por un lado, y un público por el otro. Entre ambos polos se establece un juego sutil de preguntas, respuestas, aportes, cuestionamientos y otro tipo de intervenciones que impiden pensar en el público como un receptor pasivo, para conferirle el carácter de co-creador. Esta co-creación puede darse en un clima de acuerdo, simpatía y complicidad con el narrador, pero también a través del desacuerdo, del rechazo generado por ciertas opciones, el relato podrá enriquecerse, como es la norma en toda dialéctica. O sea que la oralidad, a diferencia de la escritura y los nuevos medios, no es unidireccional, en la medida en que no expropia por lo común al pueblo su creatividad ni restringe el control cultural que éste detenta sobre sus relatos, para cederlos a un grupo de especialistas al servicio de las elites” (Colombres, 1997: 79, 80).

A través de la tradición oral se comunican hechos históricos no recogidos en libros, se acude a la memoria “antigua”, se reviven relatos en torno a personajes míticos o a lugares encantados. De esta manera, encontramos rasgos exclusivos que caracterizan el bagaje cultural-tradicional de un entorno, así como también descubrimos semejanzas notables, desenterramos la misma historia que escuchamos de niños o que se contó en un territorio distante, revestida de nuevas expresiones, propias de las poblaciones del Carchi.

En el presente capítulo haremos énfasis en lo referente a mitología, leyendas relacionadas con lo religioso o la naturaleza, a la interpretación particular que se hace de estos cuentos y estos personajes, a la manera de transmitirlos, y una revisión general en torno a creencias,

poesía popular, supersticiones, refranes, coplas y toponimia.

9.2. Leyendas de Naturaleza Religiosa

Al interior de la literatura oral, para designar lo que catalogamos como leyenda, nos servimos de la distinción que hace Espinosa Apolo (1999) entre leyenda y ‘caso’. Las leyendas aluden a los tiempos primigenios o históricos, mientras que los casos nos remitirían a testimonios acerca de sucesos fantásticos, más relacionados con el presente.

Observamos cómo la religiosidad popular se ampara en las leyendas para forjar sus cimientos en la memoria colectiva. En la mayoría de casos, la religión católica se apropió de las deidades autóctonas y usurpó lugares sagrados, ya que la manera más eficaz de erradicarlos fue, precisamente, suplantarlos.

En el Carchi encontramos este tipo de leyendas profundamente enraizadas, lo más común ha sido explicar en base a ellas, la devoción cristiana propia de un pueblo. Con respecto a este tema, nos relataron una leyenda significativa en La Concepción, parroquia negra de la cuenca del río Mira: “dicen los antiguos que al pueblo llegó una mula, parecía que ‘trujo’ [trajo] algo cargado, los antiguos movieron la caja y al abrirla encontraron al Cristo. Entonces descargaron la mula y la dejaron amarrada. Al volver, la mula había desaparecido, por eso dicen que Cristo vino aquí, por eso toda la gente cree en él. Además sí se le ve que es diferente a todos los demás: es un Cristo vivo. Ahí donde quedó la mula construimos entre todos la Iglesia”.

La tradición oral ligada a la religiosidad popular desempeña un papel relevante: reproduce y perpetúa un suceso sagrado en la memoria social, establece un criterio de verdad, custodia la permanencia de este sistema simbólico, lo retransmite una y otra vez.

En cuanto a los relatos míticos, los “casos” más relacionados con el presente, y expresados por los narradores como vivencias personales que se difunden por la población, advertimos las historias referentes a los castigos y premios efectuados por los santos patronos o las vírgenes. Los milagros toman forma según el contexto y se les va impregnando nuevas cualidades, se los reinterpreta continuamente.

En Mira nos contaron que el ganadero que tradicionalmente prestaba los toros para las fiestas de la Virgen de La Caridad, un día decidió no hacerlo, por lo cual, aquel año los priostes tuvieron que buscar los toros en otras haciendas de la provincia. Cuentan entonces que a los quince días de celebrada la fiesta, a este hacendado se le murieron quince de sus mejores cabezas de ganado sin explicación alguna. El hecho fue asumido por el propio afectado como un “castigo de la Virgen”. A continuación prometió que “mientras viva nunca fallará en prestar los toros para la fiesta” y así lo ha hecho (Marco Mora y Patricio Herrera, comunicación personal).

Este tipo de leyendas relacionadas con sanciones de las vírgenes o los santos se repiten en la mayoría de poblados. En Cristóbal Colón se da el mismo caso con San Pedro y en Huaca con “La Purita”. Los devotos confieren a los santos pasiones humanas como la ira, la vanidad, el resentimiento y la venganza.²²⁵ Vislumbramos de esta manera el rol social que cumple la tradición oral religiosa al ratificar la sacralidad católica erigida y reafirmar la fe.

9.3. Tradición Oral Sobre Elementos de la Naturaleza

En las zonas cálidas y más cercanas a los espacios rurales, en donde las leyendas se configuran de elementos tales como los ríos, las lagunas o los caminos, encontramos una tendencia mayor en relación con la mitología que encarna “lo natural”. A través de estos relatos se afianza una manera de interpretar los hechos pasados, sobre todo aquellos so-

brenaturales o inexplicables, dotándoles de un sentido mágico. “La expresión oral reúne a la gente, funda auditorios y los somete a rituales, pues donde hay mito (es decir, palabra, relato primordial) hay también rito” (Colombes, 1997: 72).

Las características simbólicas que la población le otorga a la naturaleza son de origen arcaico, actualmente incorporan ciertos valores sociales imbricados en las narraciones, como en el caso de la leyenda del Arco Iris. El *Cueche*²²⁶ es considerado una entidad masculina, peligrosa, seductora; a través de los relatos míticos se mantiene vivo un precepto social frente a lo sexual, en este caso con respecto a las muchachas púberes, quienes deben precautelar su virginidad.

“El Arco Iris se siente fuertemente atraído especialmente por aquellas que acostumbran a vestirse de rojo, a quienes persigue para seducirlas y fecundarlas. Cuando esto ha sucedido se dice que el Arco Iris las ha ‘cogido’, en quichua: *cuichijapishca*. ... El carácter maléfico y por tanto diabólico que indios y mestizos otorgan al Arco Iris, se explica en tanto el *Cuichi* y otros fenómenos meteorológicos, constituían manifestaciones de ciertas divinidades en épocas prehispánicas, razón por la cual fueron satanizadas en la labor evangelizadora” (Espinosa Apolo, 1999: 91). “Dicen que cuando el *Cueche* está a lado de usted, entonces se enferma llenándose de granos y capaz que no le hallan con ninguna clase de medicina, sino que tienen que buscar vegetales, y con eso le curan” (Ortiz, 2004:190).

En la zona cálida de colonización mestiza leyendas con relación al origen de la Laguna de Untal son muy populares. Una informante nos refirió: “En tiempos remotos han sabido venir acá unos padres jesuitas y han tenido aquí una iglesia. Entonces dicen que han salido aquí estos indios bravos, los aucas, y han devorado al padre y a mucha gente que ha vivido en este pueblito de Untal (afueras de Chical). Viendo que esto acontecía el sacristán se ha llevado la campana y ha salido huyendo del caserío. Entonces que cuando ellos ya iban por Mayasquer, dizque ha

venido un gallinazo, ha aleteado en un árbol y se volvió un lago. Eso quedó un mar de agua, pero hay vestigios de que ahí era un pueblo”.

“En siglos anteriores Quinyul fue uno de los centros poblacionales de los pastos, se había convertido en una comunidad de importancia debido a su cercanía con Chical en donde se asegura existían minas y lavaderos de oro. Quinyul, del que todavía se pueden encontrar vestigios arquitectónicos, se destruyó por el derrumbamiento de una de las lomas cercanas al lugar, deslave que vino a sepultar el caserío. Algunos indígenas, seguramente enemigos de los del lugar, vinieron y prendieron fuego a las viviendas. Los pobladores lograron en una ocasión tomar preso a uno de estos indios le condujeron preso hasta Mayasquer, y, al pasar por el punto que se denominó La Moledora, la bruja de la zona cogió al indio, lo molió, lo hizo polvo y desde la altura botó sus cenizas a la laguna de Untal. Cuenta la leyenda que desde entonces nubes de mosquitos aparecen por el lugar y causan enfermedades, que la piedra donde fue sacrificado aún existe” (Cabezas Mafla, 1995: 57).

Se percibe y se les asigna de manera respetuosa un “poder” a los espacios o fenómenos naturales, esta cosmovisión se remonta a las épocas precolombinas, verificamos que ni siquiera los implacables mecanismos de extirpación de “idolatrías” pudieron erradicar tales formas de aprehensión de la realidad. Estas leyendas tienen mayor presencia en las zonas más próximas a lo rural, ya que, en las ciudades se transmite más una perspectiva científica-académica en lo que respecta a los accidentes naturales, a las plantas y a los animales.

Por otra parte, en el sector ‘frío’, de incidencia mestiza, encontramos que los cuentos se refieren a encantamientos en el páramo o en el bosque, también el viento es considerado intenso, pero más que como entidad en sí, se asocia con ciertas enfermedades del campo, como el “mal viento” o “mal aire”²²⁷. “Los seres, personajes y objetos mitológicos de la comunidad mestiza nacional evidencian un rasgo fundamental de su identidad: la vinculación estrecha con la cultura quichua andina, no

sólo porque la mayoría de elementos mitológicos de los mestizos son de procedencia runa, sino porque los elementos mitológicos nuevos, creados por los mestizos, se han hecho desde pautas culturales netamente andinas” (Espinosa Apolo, 1999: 13).

La leyenda del encantamiento, que es una constante que se reproduce en diferentes lugares del Carchi, reseña precisamente sobre los peligros mágicos de la naturaleza: “Como antes había secuestros de mulas, no había carreteras, andaban a pies, entonces mi mamá se fue a esconder las bestias del contrabando al monte en el punto que le decían Santa Elena; se fue por debajo de *chaquilulos*⁶²²⁸ a esconder a las bestias al río Huaquer y cuando ella se iba por el camino, como todavía era guagua, cuenta que se encontró un jardín de flores en Santa Elena, o sea en el Churo de Mama Úrsula, unas flores nunca vistas; iba a coger pero se dio cuenta de que ella se iba más adentro y para señalar el sitio dejó el sombrero en una mata de rosa; alza a ver y mira un palacio, muy bello, nunca antes visto y en la puerta del castillo estaba un perro negro. Ella dejó el sombrero y se fue a dejar las bestias al río Huaquer, y al regresar de allá se vino a coger las flores y cuando llegó encontró el sombrero en una mata de chaquilulo y no encontró nada. Entonces mi mamá les contó a mis abuelitos y le dijeron que allí era un encanto porque había sido un virreinato y tocaban unas campanas hermosas y que salía una reina de noche vestida de blanco, un lucero en la frente; iba por el camino a Chiles y salía a La Delicia y se conducía por atrás hacia El Vínculo, y que ella era la dueña del encanto y que allí se encontraba el tesoro y que veían cuartos llenos de oro y plata, y si le sacaban el diente al perro con todo anillo que estaba puesto, entonces se desencantaba. Encontraban junto a la reina caballos ensillados, pero sin jinete, y que en el camino que andaba ella salían unos hombres cargando un muerto, y pasaban a la hacienda de Canchaguano. Este muerto le salió también a mi mamita y le dijeron esos hombres que era el muerto que dependía de la reina. Querían desencantar ese sitio, pero no podían. Un señor llamado Rosendo Cuaspud tenía unas chocitas allí en esa loma él también nos conver-

saba que todas las tardes oía tocar las campanas y como lo fueron limpiando, ahora ya se ha perdido. Esto es lo que llaman en Churo de Mama Úrsula y es verídico” (CEDIS, 1979: 16).

Sobre el encantamiento o entundamiento²²⁹ también nos hablaron en la ciudad. En San Francisco por ejemplo, a las afueras de El Ángel, nos contaba un trío de ancianos cómo la ciudad les jugaba una mala pasada, cuando estaban a punto de llegar a su casa, las calles se tornaban laberintos interminables que no les permitían alcanzar su objetivo. Algunas personas afirman que “El Ángel es encantado”. “En realidad si ha existido el entundamiento, porque incluso aquí en la ciudad uno se pierde” (en: Ortiz, 2004:91). Tufiño es otro lugar en el que es común escuchar sobre el encantamiento, es decir “una persona está caminando y de pronto está en otro lugar, en otra ciudad...”.

9.4. Personajes Míticos

“En cada esquina, en cada recodo de la calle, en una reunión cualquiera, en la puerta de la iglesia, algo malo, algo de la otra vida, era encontrado por los trasnochadores; la viuda, el fraile, el descabezado, el bulto negro, el alma bendita, el mono, el caballo, el perro con guasa, el puerco tendido en la calle, el mechero, el carro del diablo...” (Ortiz, 2004, 58).

En el Carchi nos han narrado sobre personajes míticos legendarios, que causan estremecimiento en las personas de solo mencionarlos. Estos testimonios son tratados con prudencia, respeto y temor, y, si bien se siguen transmitiendo de padres a hijos, de abuelos y abuelas a niños y jóvenes, son de alguna manera “informaciones secretas”, por la naturaleza de su propio contenido. “La mayoría de seres imaginarios de la mitología mestiza son de carácter maléfico, siendo muy pocos los de índole benéfica. Y no podía ser de otra manera, puesto que la mayoría

de seres malignos son divinidades prehispánicas satanizadas por la labor evangelizadora” (Espinosa Apolo, 1999: 16).

Escuchamos frecuentemente denuncias en torno a “que las leyendas se están perdiendo” y que muchas historias corren el peligro de extinguirse con la muerte de los ancianos de cada pueblo, que esto se debe en gran medida a la incursión predominante de los medios de comunicación masiva como la televisión. Si bien este hecho es patente, pudimos comprobar cómo aún se transmiten muchos relatos antiguos, reviviéndolos con nuevos elementos narrativos. Creemos que en la interpretación que se les va dando radica el juego creativo de la tradición oral, al que hicimos referencia anteriormente. A continuación nos ocuparemos de los personajes míticos y las leyendas más representativos de la provincia.

9.4.1. El Duende

Alrededor de este personaje hay una extensa cantidad de testimonios. En todas las regiones: Tulcán, Bolívar, Mira, San Gabriel, El Ángel, Huaca, Chical, Maldonado, El Carmelo, Tufiño, Urbina, La Concepción, Río Blanco, Mascarilla, San Juan de Lachas y Julio Andrade, nos han hablado del Duende. Se trata del personaje mítico por excelencia. “Este mito está presente en todos los grupos mestizos del país. Su apareamiento es el resultado de la combinación de creencias andinas y europeas” (Espinosa Apolo, 1999: 38).

Comúnmente se lo describe como un ser pequeño, dotado de hermosura, de ojos grandes y con sombrero: “El duende parece que es como un niño de 10 años, con una cabellera rubia de churos, bien simpático, bien atractivo, con un sombrero rojo, que se lleva a las personas a los barrancos, pero dicen que no es tan malo porque antes ha sido ángel. El duende se lleva a la mujer, y la duenda se lleva al hombre”, como nos comentara un informante en Chical. “Es un espíritu chiquito bien bonito

y con un sombrero grande. Sabe tirar majada de caballo. A una señora de por aquí le secó un pozo” (informante de Urbina). En algunos lugares a los duendes se los percibe como pícaros, traviesos²³⁰ e incluso “parranderos”²³¹, pero la mayor parte de informantes hablan de ellos con respeto y temor²³².

Observemos un testimonio en el cantón Montúfar: “Esto me sucedió en San Gabriel, cuando recién me casé y vivía en una mediagua por la carnicería vieja. A los ocho días me comenzaron a botar de la tapia terrones, arena en los platos de comida donde almorzábamos, pero sin darnos cuenta de lo que pasaba. Entonces mi mujer le había contado a la vecina lo que sucedía, y ella le había dicho que era el duende, ya que era una casa abandonada. Pasaron tres días, y estando durmiendo, se apareció al filo de la cama el duende y bailaba. A mí me quitó el habla, hacía esfuerzo por hablar y no podía... Amanecimos así y al otro día nos dijeron que echemos agua bendita por toda la casa y así mismo hicimos y no apareció más” (CEDIS, 1979: 14).

En Río Blanco, un anciano relató: “El duende dicen que es un niño chiquitito, bermejo, con ojos grandotes, como angelito que le ven, pero es un espíritu maligno. Las horas más apropiadas para que se asome son las 6h00 p.m., las 12h00 a.m., las 6h00 a.m. o las 12h00 p.m. Los que ven un duende desaparecen, luego de tanto buscarles, les encuentran en las quebradas pero ya locos, ellos no comen la comida que uno come, sino que el pan de ellos es el estiércol de caballo. El duende les hace creer que eso es pan, pero es estiércol. Si es que le curan a tiempo sí se pueden sanar con hierbas naturales y ceremonias. Por aquí mismo curan, gente antigua”.

La existencia de estos personajes guarda una estrecha relación con el tema de la medicina popular tradicional, como veremos más adelante, ya que, las personas que han visto al Duende, resultan “enduendadas”, lo cual sólo puede curarse con remedios naturales, ya que se dice que la

medicina oficial occidental empeora al enduendado.

En Chical un curandero nos describió el enduendamiento: “Verá: iba un grupo de amigos a recoger guabas, cuando una de las señoritas, de 16 años, se fue a orinar y en eso la enduendaron. Entonces ella se fue para arriba y en eso se ha encontrado con dos señoras mayores, una le ha dicho ‘recíbame esto, pero no abra la mano’, y luego que la muchacha abre la mano, estaba llena de gusanos. Siguió para arriba hasta un trapi-che, estaba mareada y cuando reaccionó estaba lejos. Cuando la encontraron se ha quitado los zapatos, ha pasado por unas matas de espinas: ya estaba mal del cerebro. Y que dizque quería regresarse a cada rato y estaba más mal. Se quería casar con el duende, cosa que había tocado amarrarla. Y que cuando estaban durmiendo, sentían en la casa unos sacudones. Esta historia es efectiva, me llamaron a mí, yo la miré al otro día que estaba enferma, era una gritería. Estaba bien de mente, decía: ‘vea aquí esta mi enamorado’ y no había nadie. Cuando le daban de comer, ella cogía el plato, la cuchara, comía un poquito, y luego decía ‘venga mijito usted también a comer’, luego regaba la comida en la pared. Loca completa estaba. Entonces yo le di unos remedios naturales”.

“El Duende Sátiro habita en los lugares abandonados como chozas, molinos, pozos, antiguos hornos de pan, acequias, cruce de ríos y quebradas profundas, especialmente las que se precipitan en forma de cascada, de donde sale a las doce del día o de la noche... es muy buen músico” (Espinosa Apolo, 1999: 38,39).

En la mayoría de casos, hay mucha relación entre la aparición del duende y un enamoramiento. Una informante de noventa y nueve años nos narró: “Había una casa grandota, dentro había un pozo con un arrayán al lado, entonces en ese pozo se había entrado el duende y de ahí la quemó a la casa. Ha habido en esa casa una criada bien bonita, de ojos grandes, entonces por esa señorita se ha entrado el duende y de ahí quemó la casa. Nosotros estábamos en la fiesta de Santa Mamita del Quinche y

cuando se quemó la casa salieron toditos corriendo ha favorecer la casa, la favorecieron la mitad, lograron salvar un poco con agua y con tierra. Al duende no se le veía. Pero cuando alguien estaba tostado cebada o cocinando, él botaba los ladrillos en las ollas o en los tiestos. Uno sabía que el duende estaba ahí porque andaba como mechero en la noche”.

La leyenda de los duendes surge en muchos casos como mecanismo de control social sobre los jóvenes para vigilar su sexualidad. En distinta forma que el caso del *Cueche*, por ejemplo, ya que el duende encierra otro tipo de significaciones. Altera la paz conyugal y familiar, enloquece a quienes lo ven, aterroriza a las personas: hombres, mujeres, niños, ancianos. Llegado el caso, cualquier objeto que de pronto falte en la casa, cualquier hecho, mal inexplicable o desgracia que se presente es atribuido a los duendes.

Nos relataron en El Ángel que en las quebradas “allí es lo que habita el duende”. “El duende por lo general se asoma a partir de las seis de la tarde, es chiquitico nomás, una vez que nos fuimos a coger hojas de bijao, ya tarde atrás a la quebrada, mi hermano dice ‘salgamos ligero, el duende está en esa cocha, véalo’... y ahí salió ya ese chiquitico pero con sombrero grande y colorado, ¡y salimos en quema para arriba!”.

El hombre informante dice haber visto al duende una vez, y describe así esta experiencia: “Yo también lo vi una vez a las seis de la tarde, estaba un sol medio bobo, y cuando iba caminando veo que alguien venía atrás mío a la carrera, yo tenía una nieta y digo, esta guambra ¿porqué irá tras mío?, a medio que dejé de pestañar regreso otra vez a ver y ya no la vi más... ¡ha sido ése [el duende]! estaba con sombrero grande pero vestido de mujer” Se sabe que el duende le ha enamorado a una persona porque “el duende se atreve y llega a la casa, donde la muchacha que le enamora, entonces dizque cogen la caca de caballo y eso les botan a la chica diciendo que es el pan para que coma. Tienen que curar a la persona rápido porque sino dicen que él se la lleva...”.

9.4.2. Las Viudas

Otros personajes míticos de los cuales abundan las historias son las Viudas, en lugares como Tulcán y Tufiño se las describe como “la misma muerte”, como mujeres hermosas que se les presentan a los hombres borrachos. Entendiendo el género femenino como “una pura construcción social” (Palma, 1996: 9), advertimos que a través de estos relatos se ponen de manifiesto las características duales que representan los arquetipos de la mujer: o bien como madre y esposa abnegada, o bien como encarnación espectral de la seducción, el castigo y la traición.

“Se trata del espectro de una mujer que aparece por las calles luego de las doce de la noche. La Viuda se caracteriza por su gran elegancia y su figura encantadora, lo cual despierta el interés de los traspasadores y borrachos que deciden seguirla. Quienes van detrás de su paso no pueden acercarse más de una vara, ya que ella sigue sin dejarse alcanzar... con este ritmo continúa por callejones y vericuetos, mientras sus perseguidores, perdido el rumbo, la siguen de forma hipnótica... hasta que de forma súbita se detiene en un lugar apartado, da media vuelta, levanta su velo y su bellissimo rostro, en cuestión de segundos, se descompone hasta convertirse en una calavera” (Espinosa Apolo, 1999: 80,81).

En Julio Andrade nos relataron que: “antes habían viudas, altotas dizque eran, Dios no quiera que nosotras hayamos visto eso, pero decían que eran unas señoras altas vestidas de negro que les salían a los hombres que han tenido otra mujer en vez de la esposa. Los llevaban a las cochas, ellos que querían salir, ellas que los arrastraban para abajo. Luego tocaba que los hombres se curen, no había doctores en ese tiempo, así que se curaban con yerbateros”.

La leyenda de la Viuda es muy común a lo largo de nuestro país, recibe este nombre sobre todo en la zona andina. Representa el castigo

social y a la vez “sobrenatural” para los hombres, nunca se le aparece a una mujer. Se trata de una suerte de ensoñación fantasmagórica, una demoníaca belleza femenina, un espejismo que engaña y pierde a su víctima.

“Al señor Manuel Arellano, como es hombre borracho, le gustaba el aguardiente. Un día se puso a tomar y, a media noche, cuando iba a su casa y ya para llegar, se le presentó una señora bien puesta, bien mudada, acomodada de anillos y joyas de oro, parecida a una enamorada que le interesaba a él. Ve –dizque dice– qué suerte, cuando quiere ser de uno, tiene que salirle al encuentro. Él dizque corrió a abrazarla y cuando le iba a abrazar, ella le mostró los dientes, pero él no se dio cuenta y pensó que lo llevaba a un buen puesto. Se fue, camina y camina por chaparros que a él le parecían calles bien amplias y hermosas, pero de pronto llegaron a un sitio en que lo iba a dejar la viuda, que se le presentaba en forma de la enamorada. Era una chorrera, y lo metió allí. Qué lindas cobijas, quien sabrá tejer –dizque decía él– tan abrigadas. Se quedó allí, no atinaba qué hacer, y pensaba que estaba con la enamorada abrazado. Al otro día al despertar se hallaba metido en una chorrera” (CEDIS, 1979: 15).

Así también nos comenta una informante de Urbina: “Las viudas se les aparecen a los borrachitos. Se les presenta en forma de una mujer, en forma de una enamorada y los van llevando. A mi primo se lo ha llevado. Ha despertado bobo y bien enlodado al filo del río, por ser muy enamorado y muy chumado. Eso solo pueden curar personas que entiendan bien, la gente cree que no hay espíritus y los espíritus sí existen”.

Nos relataron que muchos años atrás la Viuda solía aparecerse en el sector de la Escuela “Colón”, en Tulcán. Y que para que no siga apareciendo decidieron echar abajo la escuela vieja y en su lugar construyeron una nueva, con edificaciones más modernas. Botaron todos

los árboles de eucalipto y de ciprés que había en el sector, construyeron el parque infantil, hicieron edificios y luego de esto la Viuda, por fin, desapareció. Una señora nos explicó que esto se debió a que la población de Tulcán todos los mayos hacía el “Mes de María” y “venían de cada barrio con la Virgen María a darle las misas, alas 6h00 o 7h00 a.m. ya estaba preparado el Altar y los padres iniciaron con misas en los barrios y en las calles”. Así se le desterró a la Viuda.

Al mismo personaje se le conoce en la región del valle del Chota (San Juan de Lachas, Mascarilla) como “La Luteriana²³³”. “Mi abuelita nos sabía contar que la Luteriana era la muerte, que cuando alguien estaba enamorado y estaba bien aferrado a esa persona, entonces la Luteriana se transformaba en esa persona y le hipnotizaba al enamorado y le iba llevando con ella” (informante de Mascarilla). En cuanto a la “Vieja”, también mencionada en el Carchi, algunos la describen como un espíritu que come niños y otros como un alma en pena que ocasiona trastornos a la persona que infortunadamente la ve.

9.4.3. Las Voladoras

En algunas zonas, como Mira, Huaca, Maldonado, La Concepción y Urbina, nos han referido también acerca de las brujas o las Voladoras; no se las percibe como totalmente malignas, se las identifica más bien como adivinas, médium y practicantes de magia blanca. Lo que no elimina de todas maneras un cierto temor por parte de la gente frente a ellas. “Dicen que algunas mujeres podían volar, ellas vivían antes. Su magia hacía que se pudieran enterar de las noticias de lugares lejanos. Si algún hombre veía una, debía casarse con ella”.

“Mira es la tierra de las voladoras. Incluso a las mireñas les dicen ‘las voladoras’. Cuando una mujer quería volar se subía al techo y decía ‘Sin Dios ni Santa María’. En esas épocas que no había ni radio ni

carretera, pero las cosas que sucedían en Quito se sabían inmediatamente aquí, eran pues las voladoras que traían las noticias. Las brujas de Mira solo volaban, no hacían el mal. Si se les veía volar había que acostarse en cruz y ellas caían. Pero verlas era casi siempre un secreto”.

Es muy interesante la tradición oral acerca de estos personajes femeninos que, a pesar de poseer poderes que a muchos causan desconfianza o que pueden considerarse maléficos, también conservan el prestigio y hasta la estima de la población. “Ellas practicaban la magia blanca, que es muy diferente a la magia negra que causa estragos” (Muñoz, 2003). En algunos lugares también se utilizaba la leyenda como amenaza para prevenir las salidas o fugas nocturnas de los jóvenes: “Aquí dicen que los viernes no hay que salir en la noche porque se aparecen las brujas”, nos relataba con cierta incredulidad un joven informante de La Concepción.

“La Voladora es una bruja que practica la magia negra y hace el mal a los hombres a través de conjuros... Las personas que de pronto ven a la Voladora, para librarse del maleficio que significa encontrarla, se tienden en el suelo con los brazos extendidos, colocan el sombrero boca arriba con dos agujas de acero cruzadas o colocan unas tijeras en cruz, lo que hace que la Voladora se precipite abruptamente a los suelos” (Espinosa Apolo, 1999: 82, 83).

“Dicen que sí ha habido esas voladoras, eran malas, volaban, le terminaban al mítico es el Guagua Auca, un niño que ha muerto sin ser bautizado o por aborto cristiano, les llevaban y los mataban. O gente con la que ellas hayan tenido desacuerdos. Decían que cuando ellas volaban, había que poner una tijera de acero en cruz para bajarles” (La Concepción).

Nos parece relevante el simbolismo que existe detrás de los relatos de las voladoras, hallamos en ellos la representación de un poder feme-

nino irreverente y profano. Las brujas, como personajes míticos, nos dan cuenta de las percepciones existentes en torno a la mujer. Si la Viuda es vista como un personaje espectral que castiga a los hombres aterrizándolos, la Voladora, por su parte, reproduce un modelo de mujer que reúne sombras, misterio, pecado, que infunde temor y riesgo, pero que también posee sabiduría, poderes, prodigio. Aquí podemos tomar nota de muchas características que se le atribuyen conciente o inconscientemente a la mujer al interior del imaginario y la ideología populares.

9.4.4. El Guagua Auca

Otro personaje mítico es el Guagua Auca, un niño que ha muerto sin ser bautizado o por haberse practicado un aborto la madre. Cuando ellas abandonan a sus hijos, en muchos casos para ocultar la “deshonra”, sus espíritus se quedan vagando. El Guagua Auca es un espíritu maligno, que se presenta en forma de bebé. Lloro a la vera de los caminos. “Habla precozmente, tiene cuatro dientes enormes que se entrelazan y huele a azufre quemado” (Yépez Pazos, 1966: 72).

“Los mitos, cuentos y leyendas expresan, bajo forma simbólica, los contenidos inconscientes de los valores sociales” (Palma, 1996: 9). A través de ese personaje terrorífico, la comunidad expresa y mantiene presente la prohibición frente al aborto y al abandono de los niños. También se relaciona con la falta del bautizo, por lo que está arraigado popularmente como un castigo religioso.

“Un día estaba yo chumada -mi marido estaba trabajando en Tulcán-, y me vinieron a dejar mis amigas. Entonces me acosté, pero yo ya me orinaba y me levanto aquí afuera, cuando en eso oigo que *algo* lloraba acá arriba, hasta la chuma se me fue. Para mí que era el Guagua Auca, esa vez sí sentí y oí. Aquí en la esquina. Eso sí que es feo. Eso no se ve, es un espíritu, cuando las personas botan a los niños de dos, tres meses, ellos se hacen fantasmas, dizque son bien altos. En cochas se lavaba

antes, ahí conversaban que se asoman estos espíritus. Se apaciguan cuando uno se pone a rezar, porque parece que las almitas penan”, nos relató una señora en Urbina.

Una noche, un informante nos comentó que, luego de beber unos hervidos con sus amigos en una cantina, salió a la pila del parque central de Bolívar a lavarse las manos, y estando allí, sintió el llanto de un “guaguüito pequeñito, como yo nunca he tenido miedo de nada, me fui a buscar al guagua en el sitio de donde venía el sonido, busqué, busqué y nada... regresé a la pila y otra vez el llanto... volví a buscarlo y no lo encontré. Esto es lo que la población llamaba el Guaguauco”.

9.4.5. Otros personajes legendarios

En menor grado tenemos también testimonios sobre el Caballo Blanco, las procesiones de muertos y el Descabezado, este último “es un bulto humano sin cabeza que espanta a la gente. Él ha sido una persona mala que mataba a la gente y ha muerto así, entonces deambula” (Río Blanco). También se ha hecho alusión a los “**Biringos**” (los Desnudos), “eran demonios que salían al paso de los viajeros que venían de San Gabriel, especialmente en las noches cuando estaba lloviznando, eran figuras de descomunal tamaño de las que emanaba mucho calor” (SINAB, 1992: 112).

En algunos lugares del Carchi se habla de los “**Gagones**” o “Cagones”, seres que personifican a los compadres cuando éstos mantienen relaciones amorosas consideradas incestuosas. Se trata de una contravención social que es condenada a través de la Tradición Oral. “Decían que es pecado enamorarse entre compadres, dicen que se llaman *cagones*, que se hacen unos perros fruncidos y que se culpan entre ellos: ‘por vos compadre’, ‘por vos comadre’...” (Cristóbal Colón). “Los Gagones son una especie de cachorros perrunos de color blanco, sus

patas delanteras son largas igual que su cola, pero carecen de patas traseras... Son la encarnación de quienes llevan a cabo relaciones incestuosas, ya sean parientes cercanos o compadres, mientras fornican, de ahí que aparezcan solo en pares, jamás uno solo, por lo que la gente se refiere a ellos siempre en plural” (Espinosa Apolo, 1999: 41).

Un relato del sector de Tulcán es el del **carro del diablo**, “era una carreta grande, donde iban los condenados mostrando sus calaveras, era halado por cuatro diablos. Iban alumbrados con canillas de muertos, dando ‘ayes’ y maldiciones por los sufrimientos pasados en el infierno” (Ortiz, 2004: 59).

9.5. Leyendas

En este acápite nos referiremos más a fondo a las narraciones que conciernen a la vida particular de algunas poblaciones. Generalmente se relacionan con personas que han existido efectivamente, y son la manera vigente que tienen los habitantes de contar, recordar y explicar muchos de los hechos de su acervo histórico-cultural.

En El Ángel, por ejemplo, nos relataron la historia de don Juan Lescano, el Molinero. “Uno de los molineros del primer molino de la zona, construido en la Hacienda ‘El Ishpingo’, en El Ángel, era don Juan Lescano, encargado de controlar y cobrar las moliendas, allá por el año 1915. Con el tiempo don Juan se dañó, se hizo muy borracho, solo cogía la plata de las moliendas y se iba a tomar y el molino seguía moliendo solo, cada quien a su turno, Juan Lescano llegaba al otro día a seguir cobrando. Por esta razón, a don Juan le echaron del trabajo. Y él, luego de un tiempo, queriendo recuperar su antiguo trabajo, aprovechó la cercanía del día de los Difuntos, época en que mucha gente iba a moler granos, para dañar el molino. Este Juan Lescano, a media noche se metió por el socavón, por una acequia, y se fue por allí hasta el molino, llegó hasta el fondo del molino, hasta donde las ruedas giran con el

agua, y con una vara larga le zafó la banda que mueve las piedras, el molino se paró, la gente que estaba moliendo preocupada se preguntó ¿qué pasa con el molino? El nuevo molinero sacudía el molino y los del pueblo le decían: ‘vea, don Juan le sabía dar unas palmadas aquí en esta parte, déle palmadas para que el molino mueva’... pero nada. Entonces, este Juan estaba abajo en el Socavón, apegado la boca al tubo que sube arriba, por donde meten los granos, y gritó: ‘si no viene mi Juan no he de moler, si no viene mi Juan no he de moler’, no hizo nada más, la gente salía corriendo y él también corrió. La gente corrió y la novedad fue que el molino habló y lo está llamando al Juan... Don Benigno Grijalva fue a buscar a Don Juan Lescano para que componga el molino y siga trabajando allí hasta su muerte”.

También en El Ángel nos contaron las historias de “El Marfil” y el “Juan Ayala”. “Les cuento una anécdota histórica: en esta casa vivía un señor que tenía una hija, Melidita Herrera, que murió loquita. Entonces, el paje de ellos, que se había enamorado de ella, se la saca del cementerio y se la lleva por arriba, por una loma. Entonces ya le descubrieron que él se llevaba y le quitaron. Pero este desadaptado, con el nombre de Marfil, hizo esto por tres ocasiones, hasta que la familia ya tomó precauciones y fue enterrada en la casa donde fueron ustedes, de hecho nosotros dormíamos en donde se le enterró. La gente estaba temerosa pues. Esto fue hace unos sesenta años”.

“Otra historia: aquí salían a cazar venados, entonces una vez fue un grupo a cazar por la laguna, cuando en eso, le disparan al venado y la bala le cae al compañero, al Juan Ayala, entonces salían comprometidos todos los compañeros. Entonces se les ocurre, le sacan los escapularios y lo botan en la laguna, las medallas le ponen en la montura y se inventan que se lo ha llevado el diablo. Entonces el pueblo creyó. Hasta ahora amenazan a los muchachos, les dicen que no salgan al páramo porque se los lleva el Juan Ayala”.

En La Concepción existe una heroína popular, que es recordada con

mucho orgullo por los habitantes. “Martina Carrillo fue una mujer negra que vivió aquí en ‘La Conce’, ella luchó por nosotros los negros, porque antes éramos esclavos de la hacienda que había aquí alrededor. Entonces Martina Carrillo se fue a Quito caminando, tardó tres días, habló con el Presidente de la República, y la primera vez que fue le recibieron mal, le pegaron, le dieron latigazos, le lastimaron el corazón y, bueno, le tuvieron que regresar mal así como ella estaba. Pero regresó luego de cuatro años, se fue de nuevo a pedir ayuda y esta vez sí le ayudaron, le dieron terrenos para aquí los habitantes de La Concepción, para no vivir como esclavos”. No existen datos históricos al respecto, sin embargo, la leyenda de esta mujer mantiene vivo un sentimiento de honor, dignidad y valentía en la población afroserrana.

9.6. Poesía Popular

“Aquí en La Concepción, desde jóvenes es costumbre ya coplearse. Las coplas normalmente hablan sobre lo que la persona [a la que se le dedica la copla] es, salen de la mente de uno mismo, nos inventamos, pero también hay otras que uno se aprende de libros. También son para piropear, porque hay unas coplas hermosas, amorosas. Por ejemplo: Dos naranjas amarillas, una verde en la mitad, que fiero que ha sabido ser, el amor sin voluntad. En los eventos de los reinados a veces organizamos como una especie de concurso de coplas. El decir coplas es antiguo, viene desde los mayores, pero los jóvenes también ahora siguen haciendo coplas”.

En nuestra investigación hemos recavado básicamente coplas populares de las regiones afroserrana y andina, que son la mayor expresión lírica poética de la provincia. “Lo más profundo de la sabiduría popular y de su crítica al orden dominante radica sin duda en la literatura epigramática. La misma se vincula al cancionero tradicional anónimo a través de la copla, pero alcanza su más típica expresión en el proverbio,

un género universal y muy antiguo, más conocido a nivel popular a través de los refranes o dichos.... Los temas de las coplas son muy variados, puesto que van desde lo religioso, moral, reflexivo, histórico y costumbrista, a lo satírico, jactancioso y chabacano; lo mismo se podría decir del aforismo” (Colombes, 1997: 194).

Aquí transcribimos algunos ejemplos de coplas relacionadas con la pobreza de los pueblos afroecuatorianos.

*Al pobre nadie le da,
al pobre nadie le presta,
si alguna cosita tiene
gotas de sangre le cuesta.*

*Lava, lava lavandera,
lava tu ropa y la ajena,
que el fruto de tu fregada
todos tus hijos esperan.*

*Parece que no he nacido
en esta tierra tan dura,
cada paso que voy dando
se acerca mi sepultura.*

*El clavel que tú me diste
ya no es clavel sino es clavo,
la prueba es que estoy clavado:
siendo libre soy esclavo.*

*Malhaya unos cuatro reales
de un caballo corredor,
para pasar a mi guambra
de Colombia al Ecuador.
(CEDIS, 1979: 37).*

Entendemos la producción de coplas, como un fenómeno simbólico, y al lenguaje como una realidad producida por el ser humano, “la lengua común no es capaz de comunicar emociones, connotaciones, por lo que [se concibe] el hecho poético como un proceso en el que entre el significante y el significado, entre la sustancia y la forma, se da una serie de transformaciones que satura la expresión de sentido, que la enriquece a nivel connotativo; la poesía consigue una comunicación que supera los límites ... de la comunicación cotidiana” (Páez, 1992: 15).

Las coplas dan cuenta, reflejan y transmiten connotaciones sociales y sexuales, como en el siguiente caso, en donde se critican las arduas circunstancias del parto y la irresponsabilidad del hombre frente a la situación por la que pasa la mujer.

*La sapa estaba pariendo
debajo de piedra lisa,
la sapa puja que puja
y el sapo muerto de risa.
(Ibíd., 1979: 35, 36)*

Pero también la expresividad popular se la canta, como en la siguiente lírica:

*El río Chota es malo,
ya se llevó las casas;
la libertad de un día se fue,
me encarceló, me la engañó, me la sacó
la la la la la la la...*

*El señor obispo vino a ver el daño,
vino a ver el daño,
¡caramba!
Y no se le dio nada (bis)*

*El señor alcalde vino a ver el daño,
Vino a ver el daño*

Observamos que en estos casos, la tradición popular, como práctica de transmisión cultural se imbrica a la vez con el arte popular, al vincularse directamente con la poética, la música e incluso el baile. “Es válido hablar de arte popular desde el momento en que es posible reconocer valores creativos y expresivos e intenciones estéticas en ciertas manifestaciones de los pueblos. Pero estos valores e intenciones no se producen escindidos de los procesos colectivos, sino que forman parte activa de su dinamismo y aun de su constitución: el arte popular representa una identidad específica y una elaboración de las condiciones sociales de las que parte, y supone pautas colectivas de producción y –tradicionalmente– circuitos de circulación y consumo comunitarios. En cuanto, al menos en parte, significan una manera alternativa de la comunidad de verse a sí misma y comprender el mundo, las formas del arte popular implican además un factor de autoafirmación y una posición política de réplica” (Escobar, 1991: 153).

Las coplas denuncian las confrontaciones internas de los pueblos, como en caso de la zona afro del Carchi, en donde se viven a diario las diferencias étnicas.

*Una gringa se casó
con un negro colorín,
po'eso los hijos salieron,
del color del aserrín.*

*El ser negro no es afrenta,
ni el color quita la fama,
con dos zapatitos negros
se viste la mejor dama.*

*Al cielo he de subir
por la punta de un puñal,
mi sangre queda regada
en la plaza del Juncal.*
(Ibíd., 1979: 32)

En la región mestiza, las coplas son practicadas en menor grado. Presentamos dos ejemplos de coplas de Tulcán.

*Anoche dormí en la arena
y esta noche en la montaña
ya sé quien tiene la culpa
el aguardiente de caña.*
(Cabezas Mafla, 1995: 108)

*Cien años ya de muerto
de los gusanos comido,
en mis huesos hay letreros,
jurando que te he querido.*
(Ibíd.: 93).

En Mira nos hablaron acerca de las coplas a las que comúnmente se les recita a las mireñas: “muy alto ella camina y un lucero la acompaña, triste se pone el hombre cuando la mujer lo engaña”. Las mujeres de Mira tienen fama de enamoradoras y los hombres tienen varias coplas que hablan de ellas. Uno de los poetas del pueblo fue don Euclides Enríquez, quien se encargaba de escribir poemas acerca de la vida en Mira, como por ejemplo: “Guayaquil está muy pobre, de mis manos coge plata, tres quiteñas doy por medio y una mireña de yapa”.

Encontramos otro tipo de manifestaciones, por ejemplo, en la zona de El Ángel, se dice que normalmente el Duende solía aparecerse en el puente, que era territorio “pesado”. De allí que se compuso una canción

tradicional de El Ángel, haciendo referencia a este hecho. La canción dice así:

*Pueblito mío, Ángel querido
Señor y dueño del Pajonal,
Del Taxo abuelo,
La 27 y la Chirichula tradicional,
De las Tres Tolas y el Barrio Centro
Que hacen el sueño primaveral.
Cuentan los viejos
Que en el Toscuaza
Un duende enano muy querendón
Bailaba siempre sombrero en mano
Tocando un bombo desde el Pailón²³⁴*

En Río Blanco nos contaron que durante los intermedios (de obras de teatro o entre tocada y tocada de guitarra) se acostumbraba recitar refranes, con doble intencionalidad, aquí se ponía de manifiesto la picardía y el humor de la concurrencia.

*A Dios rogando por arriba
y con el mazo dando por abajo.*

*De tal palo por arriba
tal astilla por abajo.
Oveja que bala por arriba
pierde bocado por abajo.*

*Donde las dan por arriba
las toman por abajo.*
(Informante Río Blanco).

“Los mitos, cuentos y leyendas expresan, bajo forma simbólica, los

contenidos inconscientes de los valores sociales” (Palma, 1996: 9). En ellos vemos reflejadas normas y críticas sociales, en el caso del Carchi, esto se evidencia más en el sector de población negra.

9.7. Creencias y Supersticiones

Al interior del Carchi encontramos que las creencias y supersticiones se relacionan mucho con el temor de la “magia negra”, de la hechicería, el mal de ojo, la envidia. Por ello, es difundida la costumbre de cargar amuletos, o el menos, cuidar la propia casa con ellos. Tal y como nos los relataba un informante en Río Blanco: “aquí es tradicional tener sábila en la casa o una pepa de ajo en el bolsillo como protección para que no trabaje el mal que le han echado. El ajo también ahuyenta a las culebras”. Otro amuleto tradicional de protección es la pulsera de mullos rojos en la muñeca, sobretodo en los niños recién nacidos y de pocos años de edad, ya que se cree que resguarda de malas energías y en especial preserva del peligro de que el niño sea ‘ojeado’ ”.

También hay creencias en torno a la “mala suerte”, las cuales muchas veces tienen íntima relación con animales, como en el caso de La Paz, en donde “creen que cuando el ‘cuscungu’ (búho) llora, es presagio de muerte” (Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía, 1952: 124). En otros lugares de la serranía carchense se cree que “cuando canta una gallina carioca es señal de mal agüero (Yépez Pazos, 1966: 88).

En Cristóbal Colón se mantiene la creencia de que las noches de la “luna mala” son desfavorables para lavar la ropa. La luna mala sería la “luna nueva, hasta el quinto día, por el cambio de luna o la oposición también saben decir. Cuando se lava la ropita en luna mala se hace como desgastada, mascada, la ropita. Cuando ya pasa el quinto día ya se puede

lavar”. Por otra parte, se afirma que la época de luna creciente es propicia para cortar el pelo a los niños. También dicen que el día Domingo de Ramos, luego de la cuaresma, es buen tiempo para que las mujeres se corten el pelo y que éste crezca.

En el sector de Mira tenemos reseñas de la reverencia hacia el Árbol Carache: “los habitantes de los caseríos Chamanal, el Hato de Chamanal y Santa Lucía tienen un gran respeto por el árbol de Carache, ya que cuando una persona se acerca o pasa junto a él, queda cubierto todo su cuerpo de manchas idénticas a las de la corteza que lo cubre. Para evitar que la persona que pase junto al árbol se enferme, deben hacer reverencia inclinando la cabeza y saludarle diciendo: ‘Buenos días señor Carache’. Si alguna persona extraña al sector pasa al frente al árbol, seguro que se enferma porque desconoce esta superstición” (Archivo, Municipio de Mira, 1999: 48).

Una práctica muy común en la provincia ha sido tanto la de enterrar dinero o tesoros, como la de desenterrarlos. Dada la tradición ancestral de las huacas²³⁵, no escasean los buscadores de tesoros, los huaqueros, que provistos de las famosas varillas de San Cipriano, buscan suerte. Alrededor de lo cual se han formado muchas historias y leyendas que involucran significados sociales en relación con la codicia, el azar, la fatalidad y el temor. “Se dice que cuando la ambición domina a las personas, se les aparece un toro que lanza fuego por los ojos y encarna la tentación” (Yépez Pazos, 1966: 23).

“Las Huacas son entierros de nuestros antepasados, quienes dejaban encargado su dinero al viento o a la luna. En la actualidad la gente sale entre el 1 y 3 de mayo a buscarlas, dicen que éstas son velas que arden, por eso se las puede ver todas las noches. Lo que se encuentra por lo general, son bolsas de cuero llenas de monedas y varios objetos de oro, para que la personas que las sacan no sean agredidos por el ‘Soliman’, le llevan trago y cigarrillos. El ‘Soliman’ no ataca ni a los niños, ni a las

mujeres, porque estos no pueden verlo, sólo lo ven los hombres de edad avanzada” (SINAB, 1992: 113).

Un huaquero nos informó sobre el procedimiento utilizado para la búsqueda de los tesoros. “Para buscar entierros usábamos cuatro varillas con ‘azogue’, que es un metal líquido (mercurio). Cada persona cogía dos varillas, una en cada mano y las ponían juntas y éstas se inclinan al lado donde está la plata. El ‘azogue’ es el que atraía a las varillas hacia donde estaba el metal. Otros usaban varillas de palo santo y hacían el mismo procedimiento. Cuando las cuatro varillas se abrían, en ese punto había que cavar”.

En los territorios de haciendas se han dado muchos hallazgos, por lo cual han sido muy apetecidos por los huaqueros. “Ha habido grandes entierros, en un entierro en la hacienda ‘La Mesa’ al lado de Pimampiro encontraron bastante oro. Ese debe ser un entierro de los indígenas, y así, de la misma manera, en algunas haciendas han encontrado entierros”.

Nos han comentado que antes las personas reunían su plata y la enterraban “con la idea de entregarle a la ‘madre tierra’ sus tesoros”, pero también como una forma de acumularla en secreto. “En ese tiempo la moneda del Ecuador era la esterlina, después el sucre, pero con una aleación bastante elevada, la gente enterraba bastante plata, y enterraban en baúles o bolsitas, también había esa plata que llamaban ‘ojos de buey’, los carones [pesetas grandes y de gran valor], y también las ‘cinqueñas’ [50 centavos de sucre]...”

9.8. Humor y Apodos

En San Juan de Lachas nos contaban que es muy común que la gente “incluso pegándose un traguito ya salga con sus cuentos, con sus

cachos”. Encontramos que a lo largo de la provincia se destaca el sentido del humor principalmente en base a los cachos y a los apodos. “Poner apodos a las personas es una práctica común en Huaca, al punto que aquí más se les conoce por los apodos que por los nombres, como por ejemplo ‘el iriso’ o ‘el quinde’. Esa es una característica típica de aquí”.

La tradición de apodarse se remonta a muchos años atrás y se ha mantenido de generación en generación. A partir del texto de Jibaja (1999), observamos que en el Ángel los apodos eran muy comunes desde inicios del siglo XX. Ejemplos de esto son “El Plátano”, unas señoritas apodadas “Las Rascas”, debido a su oficio de tejedoras, “Joaquín el Cohetero”, “El Morlaco”, “Los Catos”, “El Carlanco”. “Una característica típica de aquí es que más se les conoce por los apodos que por los nombres” nos comentó un informante de Julio Andrade. En Mira y Bolívar ocurre otro tanto, sobretodo los hombres, se tratan siempre por sus apodos que hacen referencia a alguna característica personal, pero “aquí nadie se enoja, todos tenemos el ‘genio’ mireño”.

A la población bolivarenses les apodaban “los puntales”, debido a su nombre antiguo. También les decían “los nigüentos” porque en Bolívar siempre se ha cultivado el maíz en grandes cantidades, entonces, “al desgranar el maíz, la tusa se les botaba a los chanchos, estos animales tenían niguas y era común que se las pasen a las personas”. Los huaqueños son llamados los “tumba arrayanes”, pues esta zona contaba con una vasta presencia de arrayanes, mientras que actualmente se encuentran muy pocos²³⁶. El otro apodo con el que se conoce a los huaqueños es el de “carisucios”, apodo que proviene del hecho de que, al hacer carbón, las personas tenían siempre la cara manchada.

Muchas veces, las denominaciones o apodos con que se nombra a los habitantes de un pueblo vecino denotan las brechas internas, por lo que implican rasgos identitarios, de autorreconocimiento o designación del otro. “La gente se queja de que la cabecera cantonal, San Gabriel,

absorbe todos los ingresos y no se preocupa por su progreso. Existe rivalidad entre los de San Gabriel y La Paz. Los unos dicen que La Paz es la tierra de los ‘piojos’, y que allí, hay ‘piojos hasta en los pencos’; los de La Paz, en cambio, manifiestan que en San Gabriel todos son ‘borregos’, porque se dejan conducir como tales por quien quiera” (Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía, 1952: 7,8).

Gracias a un gran molino hidráulico construido en la hacienda “El Ishpingo”, para moler granos, el centro poblado de El Ángel fue el primero en la provincia en tener luz eléctrica. Para el alumbrado público utilizaban faroles, razón por la cual uno de los apodos de los habitantes de El Ángel es “los faroles”. En Mira se tratan siempre por sus apodos, sobretodo en ámbitos masculinos, como por ejemplo el estadio de pelota nacional, la gallera o el billar. Los apodos son diversos: “Camote”, “Coronel”, “Poroto”, “el Mamita Mía”, “Obispo”, se utilizan mayormente entre hombres, y solo en algunos casos a las mujeres se las trata con el apodo feminizado de sus esposos.

9.9. Toponimia

En los vestigios toponímicos encontramos pistas de los acontecimientos que han configurado la historia de estos pueblos. Descubrimos rastros de las culturas pasadas impregnadas en los vocablos y en los antiguos nombres. Sin embargo, es claro también cómo muchas de las interpretaciones que se le dan a estos nombres, lejos de ser históricas o fidedignas, resultan de una construcción de autoafirmación. Lo interesante es precisamente observar cómo se reconocen a sí mismos los pueblos bajo el emblema de su nombre.

“La etimología de la palabra Carchi es bastante singular. Carchi es el nombre del río que sirve de límite entre Ecuador y Colombia. Pertenece

esta palabra al idioma chaima caribe primitivo de estas regiones y significa: he ahí el borde, esta es la pendiente, al otro lado: en contraposición de la palabra Carlosama, nombre de un pueblo que esta en frente de Tulcán, en territorio colombiano, que significa: lado, borde, pendiente: de manera que, parece que desde los aborígenes se tuvo como limite de dos pueblos o razas el río Carchi, sin duda los verdaderos Quillasingas y los Caribes” (Acosta Calderón, 1986: 16).

“Los Quillasinga o Narices de Luna fueron llamados así por los Incas a consecuencia de que los principales jefes llevaban colgada de la ternilla de la nariz, a manera de bigote, sobre el lado superior, una media luna de oro” (González Suárez 1902 en Acosta Calderón, 1986: 19).

La ciudad de Tulcán tiene su origen en el pueblo del mismo nombre, el cual se formó mediante la reducción de las parcialidades indígenas circunvecinas. El 6 de noviembre de 1880 se erigió a Tulcán con el nombre de “provincia de Veintimilla”, habiendo sido integrado su territorio con la región de Caldera, parroquia de San Pedro de Piquer, la de Mira y la de Concepción, que hasta entonces pertenecían al cantón Ibarra (Ibíd.).

Por su parte el Carchi, según la misma fuente, tomó su nombre del río limítrofe entre las repúblicas del Ecuador y Colombia. La provincia del Carchi se constituyó como cantón de la provincia de Imbabura por decreto del general José María Urbina, Jefe Supremo de la República, en fecha 9 de octubre de 1852, siendo su primer Jefe Político el comandante Agustín Santacruz. (Ibíd.: 12).

El nombre Huaca, proviene de la lengua pasto. “Pueblo cabecera de la parroquia del mismo nombre, perteneciente al cantón Tulcán, en la provincia del Carchi. Ponce de León llamaba *Guacán* a este pueblo, por lo que se comprende que esta palabra no pertenece al idioma quichua, sino al de los pastos. Huacha, en quichua significa pobre, de cuna humilde” (Ibíd.: 52). “Sobre la actual ciudad de Huaca existe una primera

descripción hecha por Sancho Paz Ponce de León. Geográficamente encontramos en el mapa de Colombia publicado en Londres el 27 de enero de 1832, se halla escrita la palabra Huacha, en donde podría atribuirse a un error tipográfico si sus caciques o fueran Guachág, razón por la que Ponce de León lo conoció como Guayan, el verdadero origen de la palabra no puede ser quichua sino pasto” (Tapia Tamayo, 2000: 65).

“La parroquia antiguamente se llamaba ‘Huacán’, no se sabe con exactitud el origen de este nombre, pero se cree que proviene de la cultura huacán, de la tribu de los pastos de origen caribeño. E s t a palabra proviene de la composición de dos sílabas: GUAC- CAN, GUAC que significa fuerte, resistente, poderoso y AN que indica lugar, posesión en referencia a un pedazo de tierra. Con esto se puede concluir que GUACAN es un lugar resistente” (SINAB, 1992: 115).

El primer nombre de Bolívar, dado hace alrededor cien años atrás, era “El Puntal” en honor a un Cacique Indígena llamado Martín Puntal. Luego adquiere el nombre de Bolívar en honor a Simón Bolívar quien, según se dice, durante la Guerra de la Independencia pasó una noche en dicho poblado. En honor a él se cambia el nombre de Puntal al de Bolívar.

Por su parte, la parroquia de Cristóbal Colón se llamaba San Miguel de Caico, pero cuando se hizo parroquia le pusieron el nombre de Cristóbal Colón. Por ese nombre es que a la gente del sector se le conocía como ‘los caiqueños’ ”. En Mira se mantiene que el mismo nombre: “El pueblo de Mira fue conocido desde los primeros tiempos coloniales con el nombre cristiano de Nuestra Señora de Limpia Concepción de Mira. El nombre no es castellano, sino netamente aborigen y figura más bien como antropónimo entre sus señores naturales” (Archivo, Municipio de Mira, 1999:12). El valle del Chota fue conocido en los primeros tiempos de la conquista y mediados de la colonia como el Valle de Coangue (Rodríguez, 1994).

“El nombre de Maldonado se debe a que el sabio Pedro Vicente Maldonado, hombre ilustre de nacionalidad ecuatoriana, quien estando de Gobernador de Esmeraldas tuvo la idea de buscar una vía de salida de la Costa a la Sierra por estos lugares” (Revista Horizontes, 2003).

Pioter es un poblado cercano a Tulcán, cuyo nombre procede de un hacendado francés que se radicó en la zona, y la gente decía “la hacienda de Pioter”. El Carmelo antiguamente se llamaba “El Pun”, por el río y por el sonido provocado por los derrumbes, luego le pusieron El Carmelo por la orden de los Carmelitas que hicieron el trabajo allí.

²²³ A través de la tradición oral podemos interpretar posibles rasgos culturales que se evidencian en narraciones, tales como tabúes, sanciones sociales, acuerdos tácitos, formas de interpretar y comunicar la realidad dentro de un determinado contexto. No proyectamos, sin embargo, descubrir “qué” son estos personajes legendarios (duendes, viudas, voladoras) y menos aún nos interesa deliberar si existen o no: *son* en sí una verdad en tanto constan en la memoria y en la voz de la comunidad. Intentar esclarecer estos acontecimientos o la presencia de seres que pueden resultarnos fantásticos o irreales, así como negarlos rotundamente, representaría una presunción y a la vez una ingenuidad: significaría caer en la tentadora trampa “científica” de pretender descifrar todo hecho (como el de la ciudad encantada o el rechazo de una imagen de Cristo a ser fotografiado), atribuyéndole categorías y privándole de su verdadero misticismo al despojarle su posibilidad de incertidumbre.

²²⁴ Aquí se aplica a los mitos la distinción que hace Saussure entre habla y lengua: el mito puede ser entonces a la vez sincrónico y diacrónico.

²²⁵ Tal como hemos visto en el capítulo concerniente a Religiosidad Popular.

²²⁶ *Cuichi* (kwichi), en quichua: arco iris.

²²⁸ *Chaquilulo* (chakilulo): Planta silvestre.

²²⁷ Profundizaremos al respecto en el capítulo de Medicina Tradicional.

²²⁹ La Tunda (de allí viene el entundamiento), es un personaje mítico muy importante en la provincia de Esmeraldas, así como en la zona negra del Chocó Colombiano. Creemos que él ha sido incorporado a la tradición oral de la provincia del Carchi, gracias al flujo permanente de personas e ideas, dentro de las fronteras provinciales.

- ²³⁰ “ Él hacía travesuras. Cuando la gente se subía a cantar el tono de las vacas, entonces él lo que hacía es con una piedra pegarle y lo bajaba”, de acuerdo a la versión dada por un informante de Julio Andrade.
- ²³¹ “ Dizque hay que contratar a unos músicos, que toquen toda la noche, o sea no vale música de grabadora, sino tambores, acordeón, guitarras, trompetas. Dicen que el duende es parrandero”, comentaba un. informante de Chical.
- ²³² “ El duende dizque era chiquito y sombrerón, dizque era malo, a las mujeres les enduendaban el duende y a los hombres vuelta la duenda. Sabían conversar que cuando estaban enduendados se ponían bravos, fuertes, peleones, ahí les traían a los padrecitos, y ellos les daban de cordonazos para que les pase eso” (informante de Concepción).
- ²³³ Este personaje mítico se presenta en otras regiones de la sierra ecuatoriana (la provincia del Chimborazo, por ejemplo), pero en su manifestación masculina.
- ²³⁴ Con esta canción se ha intentado rescatar la tradición local. Fue escrita por el señor Lauro de la Cadena, hace unos cuatro años, y la música fue puesta por un trío de músicos en el cual él participa.
- ²³⁵ “Nombre con que los mestizos de la sierra tratan a los sepulcros prehispánicos que permanecen ocultos en ciertas zonas arqueológicas” (Espinosa Apolo, 1999: 108).
- ²³⁶ La deforestación de esta especie se dio en la zona cuando inició el proceso extensivo agrícola, y se talaron masivamente estos árboles, con los cuales además producían carbón.

10. MUSICA Y DANZA

10.1. Aspectos Generales

La música y danza, son manifestaciones artísticas que se deben a un contexto socio espacial y a una historia, por otro lado, el arte popular es una forma de expresión de la cosmovisión de un grupo, “Lo esencial es comprender bien que el arte no es sólo una especulación y un sueño, sino un acto y una de las sendas del conocimiento” (Francastel, 1988: 91). El arte popular tiene su particularidad, en que no necesariamente responde a una formación académica, sino a la posibilidad de expresión mediante ciertas destrezas, que como se verá en el desarrollo del capítulo, son por lo general aprendidas intergeneracionalmente.

Desde esta perspectiva entenderemos las manifestaciones artísticas, como una forma de conocer y representar la realidad, además, enmarcándolas en un contexto amplio, se reconocerá que la música y la danza en nuestro país tienen un proceso particular: “Los géneros musicales tienen un proceso histórico, vinculado estrictamente a las músicas de las diversas culturas que aportaron para la constitución desde la etapa pre-colombina, pasando por la etapa colonial y republicana en el origen de la música mestiza” (Guerrero, 1996: 8). La situación reseñada, se repite en las muestras dancísticas. Es decir, la música ecuatoriana responde a un largo proceso de mestizaje, en que se funden varios estilos. Como veremos a lo largo del capítulo esta situación también se presenta en la provincia del Carchi.

La música y danza ecuatorianas han logrado fusionar los ritmos

andinos y afroserranos con la organología europea, más aún, han matizado ciertos ritmos foráneos dotándoles de una identidad propia, la cual, además, se recrea constantemente, ya que, al ser el arte esencialmente dinámico, y por constituir parte de la cultura, adopta los cambios sociales y los resignifica.

En el Carchi la creación artística está marcada por dos vertientes claramente definidas, por un lado, la música “mestiza”, en la zona fría, similar a la de toda la región andina, como nos puntualizó un ebanista de El Ángel (Sanjuanes, Pasillos, Pasacalles, etc.), y la música de la zona cálida, especialmente la de la cuenca del Mira, es decir, de la población afroserrana de la provincia.

Cada una de las diversas manifestaciones de esas regiones, dan muestra de un sentir propio, de una experiencia particular del mundo, de dos culturas que aunque comparten un territorio geográfico y político similar, tienen sus manifestaciones culturales diferentes. Sin embargo, pese a lo manifestado, los ritmos afroserranos son escuchados y bailados en las zonas de población mestiza, con lo que se puede afirmar que, en este aspecto, si existe una valoración de la cultura afro-serrana²³⁷ por parte de los habitantes de las zonas frías.

Hemos constatado que en esta provincia, se ve la necesidad de expresar las identidades a través del arte, es decir, además de ser una manifestación estética y de conocimiento del mundo, se le ha añadido esta otra dimensión. El arte se percibe, como medio de expresión identitaria, lo que se ha convertido en una preocupación reciente en la provincia, especialmente en su capital, donde se ha empezado a fomentar la creación artística, mediante encuentros, concursos y otras actividades, con el fin de fortalecer los procesos identitarios.

El arte popular también está fuertemente vinculado a la religiosidad, de alguna manera la expresión artística permite una conexión más

directa con lo sagrado, por ser un espacio aparte de lo que son las prácticas cotidianas, lo que de alguna manera eleva a otra dimensión, a quienes son partícipes de la manifestación artística y les permite acercarse a lo sagrado.

También nos pudimos percatar que el arte, además, se considera como un instrumento de curación para ciertos males, como nos contó un anciano: “Para curar a los enduendados dizque hay que contratar a unos músicos a que toquen toda la noche, o sea no vale música de grabadora, sino tambores, acordeón, guitarras, trompetas, dicen que el duende es parrandero”.

10.2. Ritmos y Bailes Tradicionales

La música y danza populares son producto de una historia, sin embargo, sus procesos de transmisión son dinámicos, como veremos a lo largo de este acápite. Estas manifestaciones artísticas se van adecuando al paso del tiempo, lo que permite que las diferentes generaciones, en algún momento, las sientan como propias. En este sentido el arte popular es flexible, adaptable a los distintos momentos en que se realiza, y lo que en algún momento es reconocido como tradicional, gracias al dinamismo del fenómeno, como en el caso de la cultura, también estará sujeto a transformaciones y resignificaciones.

10.2.1 La bomba

La reflexión realizada en el párrafo anterior, es plenamente aplicable al caso particular de la bomba, música, instrumento y danza de la cultura afroserrana, asentada en el Valle del Chota, Mira. Como pudimos observar en el trabajo de campo, este ritmo tradicional que tiene una historia que se remite a la época de la esclavitud, está en la actualidad

totalmente vigente, aunque si bien es cierto, ha tenido algunas modificaciones, especialmente en cuanto a los temas de las composiciones. Este proceso nos explicó un miembro del grupo de bomba de San Juan de Lachas: “Antiguamente las letras se referían a las obras de infraestructura que eran dadas por el Gobierno, por ejemplo el puente del Juncal, o de las experiencias de los antepasados: en la hacienda de Chalguayacu ya no hay como enamorar... (letra de una canción), ya que el patrón es bien recio, ...el siempre les pegaba a los empleados y a todos los trabajadores, entonces si se quería tener enamorados, había que tener a las novias bien lejos”. Algunos de estos temas se los han conservado, pero otros, en la actualidad, han sido cambiados.

Del ejemplo se colige que la bomba se convirtió en la memoria colectiva, del pueblo afroserano, ya que, a través de ella, se recreaban sus experiencias y a partir de este arte, lograron que las generaciones posteriores, conocieran su pasado. Actualmente, la bomba cumple la misma función, como nos contó un músico muy joven: “Hoy en día, nosotros escribimos de nuestra cultura, hablando de nuestro pasado y de sentimentalismo, de los chicos enamorados, de las chicas...”.

En la actualidad también se componen e interpretan temas absolutamente contemporáneos como la migración: “El amigo Pachi le dijo al amigo Alchá, me voy pa´ Nueva York, a los Estados Unidos. Pero sepa usted que cuando yo monte al avión, cuando yo venga de allá, no le hago caso a nadie...” (Bomba improvisada en Concepción). Es así como las letras de la bomba crean la memoria colectiva del pueblo, en la música se habla de lo que sucede en la población, así como de lo que adquiere importancia en la cotidianidad.

La bomba es un ritmo alegre, que llama al baile, aunque sus letras, especialmente las antiguas, tengan contenidos tristes, el pueblo afroserano convirtió el lamento de su dura vivencia en la hacienda²³⁸, en un ritmo festivo.

“Yo ya no quiero vivir en este Carpuela, porque lo que tenía se llevó el río. Ya me voy, yo ya me voy, ya no hay donde trabajar...” (Fragmento de Carpuela Bomba Tradicional).

Como nos explicó uno de los integrantes del grupo musical los Mini GDR: “Aunque la bomba que tocamos ahora es más alegre, más movida, en las historias no ha cambiado porque sigue siendo de nosotros, de nuestras vidas...la bombas antiguas también hablaban de algunas palabras de amor y de un homenaje a nuestro pueblo”. Tal vez es por esta posibilidad de adaptarse al tiempo actual, que la bomba sigue vigente con tanta fuerza.

Los grupos de bomba tienen como instrumento principal, la misma bomba. “Se conoce como bomba al instrumento musical de percusión, hecho con un tronco hueco de madera de balsa, templado por ambos lados, con cuero de chivo, amarrado con una fibra vegetal llamada pigua” (Muñoz, 2003: 107). Además de la bomba, están otros instrumentos como la guitarra, el requinto, el güiro, el bongó, el bajo, el bombo y el sapo²³⁹. Antiguamente se tocaba además la mandíbula de burro “se le golpeaba y como los dientes estaban flojos hacía un sonido especial”, comentó un músico, además de la hoja de naranja y la peinilla. No sólo el ritmo y la letra han tenido una transformación, también se han adoptado ciertos instrumentos y dejado de tocar otros.

La bomba además de ser un ritmo y un instrumento, es una danza, “El baile de la bomba es un conjunto coreográfico de larga tradición en la población del Valle del Chota [por extensión en el valle del Mira], los viajeros del siglo XIX lo mencionan en sus escritos, lo cual sugiere su probable origen en tiempos coloniales. Una de las variantes del baile de la bomba, es registrada por el etnomusicólogo Carlos Caba-Andrade (1937). “La mujer revolotea picarescamente ante el hombre en son de conquista. En su cabeza lleva una botella de ‘trago’ la cual no debe ser derramada durante el baile” (Guerrero, 2002).

En esta danza, las mujeres muestran sus habilidades, ya que al decir de un informante: “el hombre sigue a la mujer, depende de ellas que el baile se desenvuelva bien. Si la mujer es todo lento, el hombre lo que debe hacer es seguirla, por asunto de respeto. Pero si la mujer es destapada el hombre igual”. La danza de la bomba, las mujeres la van aprendiendo de sus mayores, aunque con el paso del tiempo, en la danza también se han dado ciertas modificaciones: “O sea en la bomba que es la tradición que bailan con la botella en la cabeza, que se ponen de rodillas con las palmas, . . . en el baile público la juventud ya no es así, más bailan cogidos para poder conversar con su chica. . . como los tiempos van cambiando nosotros también vamos cambiando”, fue el comentario de una joven bailarina de bomba.

La danza de la bomba es de especial importancia en las fiestas, se dice, que a ellas se va a bailar, no a conversar, y que si la gente escucha bomba, aunque sea tarde en la madrugada, se levanta y baila.

Sin duda se puede afirmar que la bomba, si bien es una danza festiva, es también una recreación identitaria; varias de nuestras informantes nos hablaron de sentir amor por su color y expresarlo a través del baile. “Mujeres negras bailando en Concepción/Sacando a flote la tradición²⁴⁰”. En este aspecto el arte popular, se convierte en un dispositivo ideológico, donde se plasma y recrea por medio del arte, el sentimiento de pertenencia. Este sentimiento de alguna manera se enaltece y se vuelve parte del diario vivir,²⁴¹ es en este sentido que el arte se convierte en el medio en que la identidad se expresa y se reconoce, fenómeno constante en lo que se denomina arte popular. Desde esta perspectiva, el arte funciona también como medio de cohesión social, ya que al crearlo y representarlo, la colectividad se une y reconoce.

La danza de la bomba ha logrado trascender las fronteras étnicas y es también practicada por la población mestiza de las zonas cálidas, en algunos casos a manera de danza dramatizada, “el instructor del grupo

escribe una pequeña historia, como ayuda para la comprensión del grupo, la bomba del Enamoramiento Negro, se realiza de la siguiente manera: una mujer está lavando y el negro va y le enamora, y le busca y ella nada. Entonces ella lava una camiseta y le da la camiseta a que no moleste, después ella sigue bailando y él sigue insistiendo. Después él se cansa y se enoja, finalmente la abraza y se revuelcan. Hasta que la enamora y todo el grupo festeja el noviazgo”. Mediante estas creaciones, la población mestiza recrea sus percepciones acerca de la población afroserrana de la provincia, las mismas que se constituyen en una representación, que no necesariamente se corresponde con la realidad, en este sentido, podemos decir, crean su “propia bomba”.

10.2.2. La banda mocha

Entre la población de la zona cálida de la provincia del Carchi, las bandas mochas tuvieron mucha importancia, en la actualidad, no se tiene constancia de la existencia de estos grupos musicales, sin embargo, a través de varios testimonios, nos hablaron con nostalgia de estos conjuntos musicales, otrora famosos dentro de la provincia.

La banda mocha estaba conformada por varios músicos, con la curiosa particularidad de que son todos hombres. Por lo general, el aprendizaje para pertenecer a estos grupos se daba de manera intergeneracional y los músicos gozaban de un estatus especial entre los habitantes. Además, este conjunto musical “tiene sus singularidades, especialmente en sus instrumentos denominados ‘parlantes’, los cuales emulan el timbre de los instrumentos musicales de viento (madera y metal). Están confeccionados con materiales de la zona como pencos y puros. ... Es preciso anotar similitudes entre las bandas de pueblo y las bandas mochas. Así los trombones, tubas y fiscornos, de la primera corresponden a los puros de la segunda” (Muñoz, 2003:105).

Como nos contó un músico de la zona, los instrumentos que usaba

la banda mocha eran: “la hoja, un bombo, la batería hecha de las mismas bombas, pero puestas atrás unas cuerdas de guitarra o nylon, lo cual le modifica el sonido y se la golpeaba con palos. De bajo utilizaban los que se llama los ‘puros’, de trompetas usaban los cunucos de cabuya”.

Posiblemente el ingreso de instrumentos de mayor tecnología, ha hecho que los jóvenes, en vez de aprender a tocar los instrumentos antiguos, adopten los nuevos, sin embargo, el ritmo típico de la banda mocha: “la bomba” se sigue ejecutando.

10.2.3. Música religiosa

Entre la población del Valle del Chota y Mira, además de la música festiva, “existe una intensa tradición de música religiosa, tradición que posiblemente venga desde la época de la colonia, en que a los esclavos los sacerdotes y monjas dueños de grandes haciendas⁶, hicieron de la música un medio de catequización” (Guerrero, 1996:7). Mediante el aprendizaje del arte, de alguna manera se imponían los códigos ideológicos de los colonizadores, esta era una forma “sutil” de sometimiento. Es importante resaltar que los colonizados no aceptaban de manera sumisa tales códigos, sino que se apropiaban de ellos, fusionándolos con sus códigos culturales propios.

Es así que en la actualidad en la parroquia La Concepción, existe un grupo de mujeres adultas, llamadas “Las Cantadoras”, quienes acompañan con sus voces los entierros de las personas adultas y también las festividades de Semana Santa. Los cantos de estas mujeres se asemejan al gospel norteamericano de los estados del sur, y tan sólo con sus voces son capaces de crear hermosas y tristes melodías.

Al hablarnos sobre su arte, estas intérpretes nos contaron: “Los cantos vienen de los antepasados, muchas cantadoras, han muerto ya y las

de ahora somos las renacientes. Las cantadoras aprendemos de otras cantadoras el oficio, sólo empiezan a cantar las mujeres maduras, antes éramos sólo mujeres, ahora hay un hombre²⁴³” Estos cantos no están acompañados de música,²⁴⁴ son tan sólo el juego de voces, lo que genera la melodía; las letras, por lo general, son tristes y hablan de la relación del pueblo con Dios, o cuentan también, cómo en el caso de los Salves de Semana Santa, la historia de Cristo, también son las últimas formas de despedir cuando un hombre o una mujer adulta mueren. “De rodillas/te pido/ Acógele con todo tu amor/de rodillas Señor”. Cuando un padre se va/queda un espacio vacío/que no lo puede llenar ningún amigo. /Despierta padre/desperta”. (Letras de dos canciones en un entierro, entonadas camino al cementerio).

Las letras de estas canciones han sido celosamente cuidadas por sus intérpretes durante generaciones, este tesoro es tan preciado, que ellas no dejan que se les grabe, ya que consideran que las grabadoras les “cogen” los pulmones y la voz, desgastándolos.

Estas mujeres además de ser unas verdaderas artistas, tienen la función de guardar la tradición y la memoria colectiva. Ellas son las únicas conocedoras de los cantos y de los ritos que alrededor de ellos se recrean. Vemos aquí la importancia de las mujeres en la transmisión de la cultura, son ellas las encargadas de lograr que la tradición se mantenga viva y por ello, son muy respetadas socialmente.

10.2.4. Música mestiza

Para la población mestiza de la zona fría, en cambio, la música tradicional es la que se reconoce como “música nacional”: Sanjuanés, pasillos, pasacalle, albazos, boleros y ciertos ritmos colombianos como el mapalé. En este sentido no se pudo encontrar, en el estricto sentido, una música “propia” de la población mestiza del Carchi, sino más bien una adscripción a lo que se escucha en todo el país y en algunos puntos de Colombia.

En general, todos estos ritmos están dentro de la gran categoría de ritmos mestizos, que, de acuerdo a Guerrero (1996:8) se entienden como: “El sincretismo que se produjo entre la música española, europea y la música indígena del Ecuador [que] originó la música mestiza. La misma que en la actualidad, ha llegado a constituirse en una clara manifestación musical con identidad propia”.

Entre la población mestiza se reconoce como una tradición a la práctica de serenatas, ellas tenían como objetivos declarar el amor que se sentía, así como también, plantear la reconciliación y más antiguamente fueron las formas de cortejo por excelencia, ya que no se permitía un acercamiento directo, entre los varones y las muchachas casamenteras. Los hombres y mujeres mayores recuerdan estas serenatas con mucha nostalgia y sentimientos, donde ellas debían quedarse “quietitas” escuchando y ellos debían tocar afuera, esperando que los padres de las chicas aceptaran su presencia. De estas serenatas, se recuerdan especialmente pasillos y albazos, que se siguen ejecutando hasta la actualidad.

En cuanto a la danza, la práctica y tradición es menor que lo que sucede en la zona cálida de la provincia. El baile más popular son los Sanjuanés, que se festejan en San Gabriel en el mes de junio. Para esta danza los bailarines, que son todos hombres, se preparan especialmente, como nos comentó un habitante de la población: “Nos ponemos un pantalón de cintas, un pañuelo y una careta de alambre o sino anteojos. Ocho o diez como hombres y diez vestidos de mujeres, además dos de ellos pintan su cara de negro”. Cabe decir, que en esta danza los bailarines realizan una baile extenuante, que dura todo el día 24; a decir, de ellos, la danza es tan agotadora, que las mujeres no resisten el cansancio y por esta razón no forman parte de la coreografía.

Sin embargo, es importante señalar que en este baile tradicional,

varios de los danzantes asumen el papel del “subordinado”, se disfrazan de mujeres y negros, grupos que han estado sometidos históricamente. Es posible que al asumir estas identidades en las danzas, se pretenda, a partir del lenguaje de sus cuerpos y sus vestidos, hacer una apropiación simbólica de ellos y ellas, quizás para comprenderlos o para ejercer un mejor dominio sobre ellos o simplemente para de una manera performativa reafirmar los roles preestablecidos.

10.3. Música Popular en el Siglo XX

En cuanto a las manifestaciones musicales del siglo pasado, es importante tomar en cuenta que fue un periodo de grandes transformaciones, especialmente en lo que se refiere a la entrada de nuevas tecnologías, que incidieron definitivamente en el arte, tanto en la incorporación de instrumentos, como por las vías de difusión como la radio y la televisión. “La tecnología desde la mitad del siglo, incidió en los planteamientos estéticos y sociales. Fruto de ello, algunos músicos académicos ecuatorianos consideraban estrechos los márgenes que regían a la música tradicional y de avanzada que se producía en el país” (Guerrero, 1996: 15).

A decir de nuestros informantes, a comienzos de siglo XX, lo más escuchado en las zonas frías eran la música de guitarra, que era interpretada por algún artista de la comunidad: “En El Ángel y San Francisco era todo con guitarras, porque no había ni luz, aunque en la hacienda si tenían luz, por el molino de agua... Antes sólo se escuchaban guitarras, para bailes, para novios, para serenos, antes no habían bandas sólo guitarras”. Cabe notar que la música en estos contextos está íntimamente relacionada con el ambiente festivo, se constituye, en la forma de amenizar las actividades sociales, más que en una muestra artística única.

En la provincia del Carchi, al igual que sucede en el país, hay una

tradición de bandas de pueblo, compuestas por hombres de todas las edades, que tocan en las festividades, la música que interpretan las bandas son especialmente ritmos nacionales con cierto tono festivo. Pudimos escuchar la Marcha del Castillo de Mira, una melodía compuesta por los integrantes de la banda de Mira, que se entona mientras el castillo de la Virgen de la Caridad se prende, esta marcha se repite hasta que el castillo ha terminado y crea una atmósfera alegre e intensa, en la fiesta²⁴⁵. Esta marcha se toca según las diferentes fases de la quema del castillo, es decir, existe una sincronía entre el efecto visual y sonoro, lo cual es realmente hermoso. Este espectáculo, es una clara muestra de cómo el arte popular se especializa y alcanza niveles de muy buena calidad.

A lo largo del siglo se ha percibido como ciertas manifestaciones musicales tradicionales como los serenos y las bandas, fueron desplazados por la incorporación a las festividades de los llamados discos móviles, grabadoras, entre otros, sin embargo y a pesar de las transformaciones percibidas, la música siguió manteniendo su esencia festiva.

En cuanto a los estilos musicales, son los pasillos y albazos los que gozan de mayor popularidad, ellos son ritmos que forman parte de la música mestiza ecuatoriana. “El germen del pasillo lo podríamos encontrar en el vals europeo, que dio origen también al vals criollo grancolombiano y americano, que tomará ciertas características regionales en nuestro territorio, con ciertas influencias indígenas, influencias españolas, produciéndose modificaciones que lo individualizan como un género auténtico” (Ibid.: 8). En la provincia del Carchi, la música popular del siglo XX siguió las mismas tendencias que tenía a nivel nacional, un surgimiento de la música mestiza y una búsqueda de la idea de nación desde el arte. La tendencia fue a unificar los ritmos a nivel de todo el país, con preponderancia del albazo y el pasillo, en ese sentido el arte funcionaba como un medio de cohesión social nacional, mediante la música se recreaba la “ecuatorianidad”.

En la zona cálida, es la bomba la música popular por excelencia, la

misma que, como ya manifestamos, ha tenido ciertas modificaciones, especialmente en lo que se refiere a la adopción de ciertos instrumentos como lo bajos eléctricos, las guitarras, etc. Este ritmo, gracias a la tecnología, pudo difundirse a toda la provincia y el país, teniendo un auge de grabaciones en el presente siglo, como se relatará más adelante.

10.4. Música Popular Contemporánea

En la actualidad, en la zona cálida de la provincia, la bomba, ritmo tradicional, se constituye en un signo identitario, el cual es recreado constantemente, lo que se advierte en las modificaciones de las letras e incluso en el ritmo de sus canciones. La bomba se ha mantenido como la música de preferencia de la población afroserrana del Carchi, como nos confirmó el presidente de la junta parroquial de Concepción, quien es un entusiasta partidario de la bomba: “A pesar de la cumbia, la salsa y el regeaton, la bomba no se ha desechado, porque habla de la identidad negra. Cuando se hace un baile, si se pone bomba, aunque sean las cinco de la mañana, la gente se levanta. Bailan los niños, los jóvenes, las señoras... La bomba es nuestro plato típico. Nunca pasará de moda”.

La bomba contemporánea, a pesar de tener un ritmo más acelerado que su predecesora, guarda en común, el hecho de hablar de situaciones cotidianas, de ser un tipo de relato de la experiencia vital de la población negra. “La bomba es un baile que nosotros los negros tenemos. Ahora la bomba es más moderna, antes los antiguos tenían otros pasos, los antiguos se movían más sueltos, con sentimiento haciéndole vibrar a la bomba. Ahora nosotros como los tiempos van cambiando, nosotros también vamos cambiando el movimiento” (Grupo Yanga, Comunicación personal).

Esta flexibilidad de la bomba para adaptarse a nuevas situaciones, es lo que ha permitido que mucha gente joven se apropie de ella y la vuelva su medio de expresión, existen varios grupos de bomba en la

provincia, entre los que se cuentan: Yanga, en Concepción, Los Diamantes Negros, en San Juan de Lachas, Mini GDR, así como una agrupación en la parroquia Mascarilla y todas ellas están conformadas por gente joven, que ha ido sumándose a esta manifestación cultural. Una informante con verdadera pasión nos comentó: “Yo cuando bailo siento amor a mi color y a ser negra. La mayoría de pasos son inventados por nosotras, escogemos las bombas más rítmicas, con más movimiento, con más sentimiento y que hablen también de la raza... los ritmos de música provienen de uno, cuando a uno le gusta algo... la música bomba para nosotros los negros parece que es algo de parte de la vida, porque el baile es lo más lindo de nosotros y en especial la bomba... Nosotros los Mini GDR seguimos la tradición de nuestros abuelitos”. Por todo lo manifestado, la bomba contemporánea reconoce sus raíces y las vuelve presentes, lo que garantiza su pervivencia.

Desde comienzos de este siglo varios grupos de bomba han logrado grabar su producción, con lo que la bomba ha tenido un auge y ha expandido sus fronteras, han nacido varios festivales y, poco a poco va ganando adeptos, lo que ha significado una revalorización de la cultura afroserrana, tanto a nivel interno, como de parte de la cultura mestiza, que empieza a reconocerlos por su arte. Para los afroserranos, en la actualidad, el arte es también estrategia de difusión de su cultura y por lo tanto una bandera de lucha contra el racismo persistente en nuestra sociedad.

Entre la población mestiza, en la actualidad, el vallenato colombiano tiene una gran acogida, al igual que ritmos como la tecnocumbia y el reggaeton, en cuanto a este fenómeno, debemos señalar, la influencia colombiana en cuanto a los gustos musicales, la misma que, por la cercanía geográfica de ambos pueblos, viene desde hace muchos años: “Desde el siglo XIX se produjeron las visitas y giras artísticas a los dos países (también intercambios de repertorio por correo o envío de partituras a directores de banda y músicos en general) (Ibid.: 13). Por lo que

la música más escuchada es, precisamente, la colombiana. Podemos decir que en este aspecto, la población de la zona fría está más cercana al vecino país. Esta influencia musical se da de ambos lados, ya que, también las bandas ecuatorianas son contratadas en Colombia, lo que nos permite hablar de un intercambio artístico entre los dos países.

El tema analizado se nos hizo evidente en las festividades de las distintas poblaciones mestizas de la provincia, en las cuales, los ritmos seleccionados eran provenientes de Colombia, por lo observado, pudimos constatar que se prefiere un vallenato más bien melancólico, con letras largas, como pequeñas historias. Cabe decir, que el tipo de vallenato escuchado en el Carchi, no es “movido”, no provoca la danza.

Aparentemente, en la actualidad, no existe una producción de música mestiza emergente, posiblemente la crisis económica ha tenido un efecto negativo en la creación artística, en el sentido de que la población ha tenido que dedicar sus esfuerzos creativos a buscar maneras de subsistencia. En esta provincia, como en todo el país, el arte aún no ha sido valorado, como forma de trabajo.

10.5. Teatro Popular

En cuanto al teatro, éste tiene una tradición reciente en la provincia, en que se lo ha tratado sobre todo como una búsqueda de expresión identitaria entre la población mestiza. Entre los meses de junio y julio se organiza en la ciudad de Tulcán un encuentro interparroquial de teatro, que tiene como objetivo principal “Reafirmar la tradición oral de las parroquias”, desde esta perspectiva, el teatro es tratado desde la recreación de las vivencias cotidianas de los poblados mestizos, situación que nos corroboraron algunos informantes, quienes planteaban al teatro como una recreación de los sucesos cotidianos más significativos.

Los grupos de teatro de la provincia generalmente están conformados por jóvenes aficionados, que encuentran en él, un medio de diversión y expresión, como ya se dijo anteriormente, la preocupación central de estos montajes suele ser la búsqueda de la identidad.

Entre la población afroserrana de la provincia, no tuvimos ningún reporte de dicha actividad artística, sin embargo, como se explica en el capítulo dedicado a la religiosidad popular, sus ritos cristianos tienen un importante contenido dramático.

Sin embargo, en la zona cálida, un antiguo teniente político, nos habló de su experiencia con el teatro popular: “Yo hacía dramas y comedias aquí en Río Blanco, en las Juntas, en Goalchán, en Salinas, en Lita, para recaudar fondos para cualquier tipo de trabajo en la comunidad. Yo dirijo y actúo. Hice Madre Loca, Sean la Mujeres, Ilusiones Marchitas. En lo programas cómicos se observaba como un vecino vive, luego se le remeda y la gente se goza, para eso se necesita ‘sal’”. Aunque esta es una experiencia aislada, es importante ya que posiblemente se constituyó en un espacio fundamental en la vida de este pequeño pueblo. Lastimosamente no se ha mantenido viva la tradición, ya que la mayoría de la población de Pueblo Nuevo, migró en el momento en que el ferrocarril, dejó de transitar por la zona.

Concluyendo podemos afirmar que en la provincia del Carchi, el arte ha funcionado, a más de medio de expresión, como forma de identificación y de cohesión social. Por otro lado, el arte popular se constituye para algunos pueblos como parte de su memoria, con lo que la mantiene viva y logra que las nuevas generaciones se familiaricen con sus propios orígenes.

- ²³⁷ Posiblemente la adopción por parte de la población mestiza de ciertos ritmos afroserranos, es la única instancia en que el racismo se atenúa.
- ²³⁸ Sobre este tema se trata a profundidad en el capítulo dedicado a la historia.
- ²³⁹ “ El sapo es un instrumento que se utiliza en las orquestas, es de plástico y se lo toca con un palo”, de acuerdo a un informante.
- ²⁴⁰ Letra de la canción Vivencias del Grupo Yanga de Concepción, que fue citada en una entrevista.
- ²⁴¹ En la zona del Valle del Chota, la bomba acompaña el diario vivir, por lo que continuamente sus letras se están recreando y resignificando.
- ²⁴² En el lugar en que actualmente se asientan varias parroquias afroecuatorianas, existieron haciendas propiedad de diversas órdenes religiosas, sobre esto se profundiza en el capítulo de historia.
- ²⁴³ En cuanto a este miembro del grupo, tuvimos la oportunidad de conocerlo y nos habló de lo difícil que fue para él, ser aceptado en el grupo. Desde adolescente sintió la vocación del canto, pero tuvo que aprender sólo escondiéndose en los ensayos de las mujeres, hasta que finalmente en edad adulta fue aceptado por ellas.
- ²⁴⁴ En los Salves de Semana Santa al interior de la iglesia, tienen un acompañamiento de órgano.
- ²⁴⁵ Sobre la fiesta de la Virgen de la Caridad, se hablará con mayor profundidad en el capítulo correspondiente a fiestas.

11. COCINA POPULAR

11.1. Aspectos Generales

En cada región y provincia ecuatorianas podemos encontrar un significativo corpus de prácticas culturales en torno a la actividad alimentaria, según sus matrices históricas particulares, el piso ecológico al que pertenece, su producción agrícola y tradición popular²⁴⁶. El Carchi no es la excepción, los conocimientos culinarios y su riqueza gastronómica expresan de manera tangible muchos de sus rasgos y saberes propios.

La representación que se hace de la comida, las implicaciones rituales de la misma tanto en la cotidianidad como en las ocasiones festivas, los lazos humanos que se generan a su alrededor y las peculiaridades que hacen único un sabor por el hecho mismo de caracterizar a su zona, son parte de la intensa trama cultural que la alimentación crea, más allá de la necesidad de subsistencia²⁴⁷. “En la definición de lo que es apto para el consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión: ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria” (Harris, 1995, 10).

Como hemos visto en los capítulos precedentes, el Carchi no es una unidad, está compuesto de diversidades, tanto étnicas e históricas, como ecológicas y socioproductivas. Por esta razón, hemos distinguido los rasgos de lo que se podría denominar la zona fría, mestiza en su mayoría; de la zona cálida húmeda de colonización, cercana a la población Awá; y de la zona cálida seca, de población básicamente afroserrana, que se

distingue a sí misma más como “del Valle”, que como carchense.

Todos estos factores, a los cuales hemos venido refiriéndonos²⁴⁸, nos remiten una y otra vez al tema de la identidad, que atraviesa todo el engranaje reflexivo de la Cultura Popular y en este caso, de la cocina tradicional. Constatamos cómo la comida sirve para definirse frente a los otros, como dice López García (2003) «mucho más allá de identificaciones exclusivamente representativas, la comida se convierte en uno de los fundamentos simbólicos más importantes en la construcción de la identidad cultural” (Ibíd.: 12).

Weismantel (1993) en su análisis en torno a la alimentación hace especial énfasis en estos procesos identitarios: “la comida y la cocina están íntimamente ligadas a la cultura, no es solamente una verdad psicológica aquella que afirma que somos lo que comemos; lo que comemos y cómo lo hacemos también nos define como seres sociales... Cocinar es hablar y significa, así como crear y hacer” (Ibíd.: 11). Mucho de la Cultura Popular de las diferentes zonas carchenses se percibe a través de sus procesos culinarios, los productos que se preparan, el contexto en que se consumen, todo lo cual ha ido cambiando, según nos comentaron.

“Antiguamente en El Ángel se cocinaba en el fogón y utilizando ollas de barro. El fogón constituía un espacio de interrelación de toda la familia en donde todos los miembros participaban y un momento en el cual se aprovechaba para que los mayores cuenten sus historias” (Luis Antonio Ibarra, comunicación personal). En torno al tipo de alimentación tomamos dos ejemplos de la zona fría, que ponen al descubierto los agentes económicos que operan en este tipo de cambios que a su vez intervienen en la dinámica cultural, formulados por dos informantes de 95 y 99 años respectivamente: “En la época de la hacienda, la comida más común de las familias trabajadoras era: papa, cebada, arroz, maíz”; “la comida más rica era el arroz de cebada y el morocho, no faltaban

nunca, ahora ya no hay arroz de cebada”.

A partir de la práctica alimenticia cotidiana se produce un autorreconocimiento de los valores privativos de estos grupos sociales²⁴⁹. Esto incluye qué alimentos se preparan, quién los cocina, de qué manera, cómo se los ingiere, en qué ocasiones, e incluso reglas de etiqueta social, horarios, modos de agradecer por el alimento, etc. El acto de alimentarse, la comida entendida como “realidad social”, articula muchos de los hilos de la tradición cultural de los pueblos. “La transformación del alimento en comida es una transformación de lo universal en particular, definiendo caracteres propios” (Matta, en López García, 2003: 12).

En muchos casos quienes desgranar y llevan a la olla un choclo por ejemplo, son también quienes lo han sembrado y cultivado²⁵⁰, de este modo, se completa un círculo vital-alimenticio, que se evidencia en las zonas afroserranas con el fréjol, y con la papa, en las zonas más frías de la provincia. “La cocina ocupa un lugar central en la vida económica de la familia al transformar los resultados de sus actividades productivas en una forma de consumo.... La significación cultural de esta transformación reside en la conversión de productos que se obtienen a través de la articulación del hogar con el mundo más allá de sus paredes, en comidas que se consumen en su interior por sus miembros” (Weismantel, 1993: 41).

Mientras que el acto de comer reúne a la familia y en ocasiones a la comunidad, la responsabilidad de cocinar está culturalmente destinada a las mujeres. Es por esto que, si bien el espacio doméstico está asociado con lo femenino, es la cocina específicamente el espacio exclusivo de la mujer²⁵¹, con las agotadoras y muchas veces desiguales obligaciones que esto supone, pero también con el poder, el saber y el arte que esto significa.

A lo largo del Carchi comprobamos cómo los saberes culinarios se transmiten de madres a hijas. Una señora ama de casa de la población

negra de La Concepción nos confirmó este hecho: “el trabajo de la cocina es femenino, las mujeres aprenden de sus madres el oficio, aprenden ayudando a sus madres”, lo que quedó demostrado ante nuestros ojos, ya que en cada comida del día, su hija de quince años la ayudaba, mientras los hijos varones jugaban o simplemente miraban. Obtuvimos testimonios similares en todas las regiones, en Bolívar nos dijeron: “nosotras aprendimos de nuestra abuelita” y en Huaca: “todo lo que sé de cocina lo heredé de mi madre”.

De esta manera, encontramos cómo el tema de la alimentación cotidiana y festiva, está profundamente vinculado con las formas de organización social, con la división sexual del trabajo, así como con lazos familiares y rituales como el compadrazgo, en tanto “deudas simbólicas”. También la comida está de por medio en las actividades lúdicas, no se diga en las fiestas y los ritos funerarios. Con la medicina popular mantiene una relación directa: qué se come y qué no cuando se atraviesan ciertas enfermedades o durante el embarazo y en la crianza de los niños²⁵².

A través de los distintos platos está implícita una apropiación de los mismos, incluso si aquellos son comunes en otras regiones del país. Por ejemplo, la sazón de las empanadas en Julio Andrade o del hornado en Bolívar, tienen un sabor único para sus habitantes, que se enorgullecen con sólo mencionarlo, tal como nos aseguraba un carchense “usted nunca, en ninguna parte, probará un hornado como el de Bolívar”. En los siguientes acápite describiremos algunos de los alimentos característicos de esta provincia, diferenciando el diario vivir de la coyuntura festiva.

11.2. Alimentación Cotidiana

“Una comida de apuro aquí son las papas, enseguida se dice más que sea prepare unas papas, breve... En Huaca comemos la papa

sobretudo con queso o fritada”. Como hemos visto, la producción de **papas** y lácteos es abundante en el Carchi, donde, no satisfechos con la generosa papa “chola” del resto del país, cultivan la “super chola”, si bien se le da privilegio a su exportación. Y aunque es de destacar que en Tulcán son pocos los platos con papas en los restaurantes, es decir, lo que se ofrece al turismo²⁵³; en cambio, en la comida casera tanto de la capital provincial, como de las parroquias y caseríos, las papas juegan un papel protagónico.

En la región afroserrana el **fréjol** es el producto básico de su alimentación, además de las menestras de fréjol con cebolla, también se prepara dulce de fréjol y coladas de fréjol. Conjuntamente se consume maíz, papa, yuca, camote, caña de azúcar y ají. En la zona cálida húmeda de Chical y Maldonado, además de la abundante producción de plátano **verde**, existe una inmensa variedad de frutas, por lo cual incluso verificamos la presencia de una importante microempresa de mermeladas que rescata el valor de los productos propios de esas tierras²⁵⁴.

El **queso amasado** es otro alimento típico del Carchi, con preponderancia en las zonas frías. Tuvimos la oportunidad de conversar con una experta en el proceso de preparación de este queso en Huaca. Lleva cuarenta y cinco años produciéndolos y aunque ahora hace ocho quesos por semana, nos contó que antes: “se hacían tres cientos quesos semanales”.

Para su elaboración se pone la leche en tanques de aluminio, previamente cernida en una tela que tiene que ser blanca. Se añade el cuajo en el tanque “se debe poner el agua tibia, no hirviendo”. Se deja entonces que se “asiente” la cuajada para quitarle el suero y después se pone a prensar. Una vez prensado se lo muele con molino de mano cuando está seco. A continuación se lo vuelve a armar y se lo prensa. “Por la carestía, el queso ya no se está haciendo de leche pura, ahora se hace de quesillo” nos reveló la señora.

Como en el caso de la preparación de muchos alimentos tradicionales, sus artífices han desarrollado, gracias a su larga experiencia, secretos de cocina que se guardan con reserva y se transmiten confidencialmente a las siguientes generaciones. También hay costumbres, a primera vista inexplicables, pero que albergan saberes populares, como cuando se asegura que los huevos deben ser batidos por la misma mano. En el caso del queso amasado, nos han contado que la clave está en no utilizar utensilios de plástico y en no poner la leche caliente en los tanques, para que no quede impregnada del material de los mismos. El suero que queda es utilizado para alimentar a los cerdos, “eso les hace crecer fuertes”.

También en Tufiño se prepara queso amasado. Es típico acompañarlo con choclos y habas. Según nos contó una de las fundadoras del Mercado, estos platos se han venido preparando consecutivamente por dos generaciones de mujeres.

En cuanto a la distribución de los alimentos a lo largo del día, el Carchi no se diferencia mucho del resto de provincias andinas. “El desayuno en la Sierra ecuatoriana cuenta con café con leche, huevos, pan, jugo de fruta, pero también se acostumbra agua de panela con máchica, todo depende del largo del mantel... El almuerzo es la comida fuerte y la merienda, la comida ligera. El entredía es la hora de los antojos, aunque no sepamos con precisión si se trata de las 10h00 o las 16h00... En general las comidas principales siguen este orden: sopa, segundo y postre” (Pazos, 1991: 15).

“A la hora del almuerzo se acostumbra que toda la familia esté reunida” nos comentaron en Huaca, testimonio que hace eco del hábito que se mantiene en las diversas zonas de la provincia. Otro informante aseveró: “antiguamente, para la merienda se solía preparar una sopa y una ‘comida de leche’, como por ejemplo: arroz de cebada con leche o

colada. Ahora ya no se come así”. En la alimentación cotidiana de la provincia se siguen básicamente los patrones arriba citados, con variaciones según las zonas y los niveles de pobreza, como veremos a continuación.

11.2.1. La hora del desayuno

Un desayuno típico en la zona negra de la cuenca del río Mira es el **café con tortillas** o rosquillas. Las tortillas se preparan con harina, agua, manteca y sal. Se revuelve la harina en el agua, se le pone la sal y la manteca. Después van al horno, hasta que quedan asadas. Con las rosquillas se siguen las mismas indicaciones con la diferencia de que al final se frien.

No se aleja mucho de un desayuno descrito en la zona de Huaca: “aquí el desayuno tradicional es el cafecito con su tortillita, su pancito de la tienda y nada más, yo a veces sirvo con huevito o también con su jugo”. Como vemos la diferencia se da según las posibilidades económicas. En La Concepción nos dijeron que “*cuando se tiene*, de mañana se les da un maduro o frutas, una manzana, una pera de vez en cuando, y también colada de fréjol”. En los pueblos afroserranos se evidencia una pobreza mayor, debida al mismo tiempo a que el suelo no siempre es productivo, razón por la cual los alimentos diarios se ven muy limitados.

En el sector subtropical de Maldonado y Chical percibimos una influencia esmeraldeña en el tipo de desayuno, por sus productos y abundancia. Uno de los platos más comunes y tentadores en el desayuno, según nos narraron, es el que incluye las “**balas de verde**”. Después de pelar y cocinar los verdes enteros, se los maja, se agrega la manteca y se fríe con tajadas anchas de queso. “El desayuno tiene que ser bueno porque usted trabaja, debe tener tortilla de verde con arroz, huevo y queso”, nos comentó una señora.

En Bolívar, dos hermanas muy entendidas en el arte de la cocina nos manifestaron: “aquí son tradicionales, y nosotras sabemos hacer, las panuchas, los bicundos, el pan de maíz, los rosquetes, las botadas, los delicados, los enrollados, los bizcochuelos con almidón de yuca o achira...” En todo el Carchi salta a la vista (y al olfato) la gran variedad de panes que se ha desarrollado, es por esto que detallaremos este tema más adelante.

11.2.2. Las sopas tradicionales

El Ecuador se caracteriza por su creativa y extensa variedad en cuanto a sopas se refiere. En el Carchi, la sopa más tradicional, de la cual se hacen muchas variaciones, es el **locro**²⁵⁵, cuya preparación básica es así: se pelan las papas y se las cocina, mientras aparte, en un sartén, se hace un “refrito” con cebolla blanca, ajo, manteca colorada (manteca con achiote), sal, pimienta y comino, luego se agrega leche. Cuando los trozos de papas están cocinados, se añade el refrito y se cuece todo a fuego lento, hasta que las papas se suavicen (el punto de las papas varía según la costumbre de la región) (Pazos, 1991: 19). El locro de papas es una “comida del diario” nos repitieron nuestras informantes. En muchos lugares se le aumenta queso, perejil y aguacate.

Sin embargo, a esta receta básica se le hacen apropiaciones creativas según la zona, e incluso, según los productos de la huerta doméstica. De esta manera se consiguen los ingredientes para el conocido **locro “chagrero”**²⁵⁶ del Carchi. En Julio Andrade nos manifestaron que el locro “chagrero” se prepara con habas, ocas, mellocos, repollos, choclo desgranado, zanahoria amarilla o “lo que usted tenga sembradito”. “Quienquiera lo hace”, nos dijeron, “la sazón es al gusto, pero generalmente se usa manteca de chancho”.

El caso particular del locro “chagrero” saca a relucir la relación directa entre la pervivencia del trabajo agrícola familiar y la alimentación. Las mujeres tan solo tienen que introducirse un poco en la chacra para encontrar la variedad de ingredientes que necesitan para salir de apuros, en muchos casos, ellas mismas habrán sembrado estos productos con el fin de perpetuar la tradición, es decir, “tener siempre a mano” componentes para el abastecer cotidiano. Pero sus propias características, vuelven a esta sopa, hoy en día, más cercana a la vida rural.

En El Ángel, el **arroz de cebada**, así como el morocho, es un plato muy típico, “ahora ya poco se come esto, sólo son las personas mayores las que siguen haciendo estos platos” nos dijeron tres ancianos de San Francisco, en las afueras de El Ángel. Las razones, como vimos anteriormente, son de tipo económico, pero en casos de platos que requieren una elaboración minuciosa, como éste, también influye el cambio de los tiempos en el sentido de la prisa y el menor esfuerzo²⁵⁷.

Así nos describieron la preparación de esta sopa: “En un tiesto se tuesta el arroz de cebada, se lo ‘taca’ en un palo, con el ‘taquero’, para que salga ‘la pluma’. Después se cierne para que vuele la pluma, se va al molino a moler y se cierne en el ‘harnero’, luego se le saca el ‘aquito’. Cuando está limpiecito se avienta y se lo pone en una olla de agua hirviendo, entonces se va despumando el arroz mientras se va cocinando”. En algunos lugares, como Huaca, se le agrega a esta receta carne de chancho.

En la zona afroserrana nos informaron que básicamente las sopas de consumo cotidiano son de yuca o fideo. Para hacer el **locro de yuca** se cocina la yuca y se la pica en cuadrillos; cuando está cocinada se le pone fréjol y además arvejas o lentejas; cuando todo esto está cocinado, se le agrega leche y hierbas. Finalmente se pone el queso. En la zona de Mascarilla nos contaron que uno de los platos típicos que se preparaba antes, y aún ahora pero en menor cantidad, eran el picadillo y el sancocho con

fréjol.

Para hacer la **sopa de quinua**, otro plato común en esta región, se cocina la quinua y cuando está lista, se le aliña con leche y hierbas (apio, culantro, perejil, cebolla), se deja cocinar hasta que coja el sabor y está lista. En La Concepción nos describieron otras sopas más, entre ellas, la **crema de tomate**, hoy más popularizada. “Se sancocha el tomate y se lo licúa, se agrega avena o harina, para que espese, se cocina a fuego lento y aparte se hace canguil o tostado. La misma crema se puede preparar con pimientos”.

Por su parte, es el **sancocho** la sopa más representativa en la zona mestiza cálida, cercana a la población Awá. “La comida más tradicional aquí es el sancocho de verde, de gallina o de chanco” nos comentó una informante en Chical. Según pudimos observar, el sancocho de gallina criolla y el sancocho de espinazo de puerco son los más característicos. En esta región es manifiesta la influencia costeña, pero en una versión mestiza y de “identidad fronteriza”, como hemos anotado, tanto en costumbres, arquitectura, vestimenta, música, como en las recetas y usanzas culinarias.

11.2.3. Los secos

El plato fuerte, el “segundo”, es también conocido como “el seco” en todo el país. Reseñaremos acerca de los segundos más conocidos, así como de otros platos de sal que no se comen a diario, sino en ocasiones especiales, pero que siempre están accesibles por ser netamente tradicionales y representativos de la provincia.

“Casi en todas las mesas, en los segundos o platos fuertes, es infaltable el arroz. Se trata de un arroz cocido y abierto a fuego lento. Es común llamarlo arroz seco, por esto, muchos ecuatorianos, cuando se trata del plato fuerte, simplemente dicen ‘el seco’. Las papas compiten con el

arroz. No es extraño que en un mismo plato figuren los dos alimentos. De donde se deduce que las referencias cotidianas que sirven para determinar el costo de la vida son los precios del arroz y las papas” (Pazos, 1991: 43). Y, desde el punto de vista nutricional, podríamos añadir que también se deduce el exceso de consumo de carbohidratos.

En muchas zonas empobrecidas constatamos una dieta desequilibrada basada en arroz, fideo y papas; este desbalance alimenticio no es exclusivo del Carchi, sino que evidencia una realidad nacional. No obstante, la sabiduría popular que se refleja a través de la cocina tradicional suple muchas de estas carencias, por ejemplo, en los sectores negros, la carencia de carne es reemplazada con la presencia del fréjol. Por otra parte, el uso del maíz en una gran cantidad de alimentos, de sal y de dulce, desempeña un papel primordial: además de succulentos, estos platos son sanos y sustanciosos.

Haciendo alusión a los cambios alimentarios que se experimentan en la provincia, una informante denunció: “antes la comida era diferente a lo que es ahora, antes poco se comía el seco, nosotros comíamos las habas, los choclos, las papas, una sopita, la quinua, el arroz de cebada con leche, el morocho... Ahora vuelta toda la gente come el arroz todos los días, o sea el seco y antes no era así, era más sana la comida. Por qué será que habrá cambiado, talvez porque ahora por ejemplo haba ya poco se da...” Muchas de estas diferencias de “antes” a “hoy” son el resultado de influencias externas, no sólo culinarias sino, sobre todo, ideológicas, venidas tanto de Quito, de algunos sectores de Imbabura e incluso de Esmeraldas, como de Colombia²⁵⁸. Incluyen nociones teleológicas, visiones distorsionadas acerca de lo que se entiende como “progreso”, un desanclaje que significaría alejarse de lo “nativo”, de “lo campesino”, para un pretendido adelanto basado en la “modernización”.

Todas estas influencias se ven traducidas por las manos y el paladar de los pueblos carchenses, que le dan su especial tratamiento, sin embargo,

los cambios son patentes y notorios, principalmente para la gente “antigua”. Los mayores ejemplos se dan en Tulcán con el apareamiento de pizzerías, chifas “a la criolla”, restaurantes de comida “paisa”, expendios de hamburguesas, hot-dogs y salchi-papas, así como los “famosos” pinchos que se los vende en muchas esquinas de las ciudades carchenses, todo esto acompañado, por supuesto, del infaltable pollo a la brasa. Tales cambios en la alimentación diaria de los carchenses, además de producir un impacto cultural, repercuten en “el bolsillo” de la población. Comprobamos que, dadas las condiciones financieras, se venden productos que antes se consumían, y como contraparte, se recurre a otros productos del mercado para el sustento cotidiano –ya no de la chacra como se acostumbraba antes–, se empieza a depender de ellos, con lo cual, además del empobrecimiento económico y el deterioro cualitativo de la dieta, se pone en riesgo la soberanía alimentaria.

Remitiéndonos a la comida más tradicional que subsiste al interior de los pueblos carchenses, encontramos con frecuencia que el seco tradicional se basa en arroz, carne y, en casos muy limitados, una reducida ensalada, preferentemente de tomate, cebolla y lechuga. La condimentación es poco compleja y se consume abundante ají, como un condimento adicional (Malo González, www.comunidadandina.org). En La Concepción describieron al **arroz con fréjol** como el plato más acostumbrado a la hora del almuerzo. “Se cocina el fréjol, después se lo refrió en manteca, sal y hierbas. Se come con arroz, huevo y maduro frito”. Dada la pobreza económica, la carne no es accesible en la cotidianidad, tan solo se consume en ocasiones festivas, como veremos más adelante.

Otro plato tradicional en toda la provincia, pero mayoritariamente en la región mestiza, es el **hornado** de chanco, cuya apetitosa preparación nos detallaron: “aquí no venden el chanco entero, sino por presas. Majamos la carne y le ponemos a la sazón que tiene cebolla, comino, ajo, tomate, limoncito. No tenemos costumbre de hacer el agrio.

Aquí se le acompaña con un caldito que sale del mismo chanco y de los ingredientes, entonces a la gente le encanta. Se sirve con mote, papa, lechuga y ensalada de cebolla con tomate”.

En Bolívar, dos cocineras expresaron así su tradición en este plato clásico de la gastronomía andina ecuatoriana: “Nos especializamos en el hornado. Aunque vendemos todo el año, se vende más en fiestas. Se hace en horno de leña, por eso tiene un sabor especial, además de que se hace con mucho cariño”.

Un plato que se prepara, aunque con menos frecuencia, es el de las **morcillas** que se hace de arroz (o de repollo) y sangre del chanco. En Huaca nos pormenorizaron su elaboración: “se pica bien fino la ‘chulla’ del chanco, o sea: el ‘shungo’²⁵⁹, el hígado y la lengua, con esto se hace un buen refrito con bastante cebolla y el ‘gordo’ del chanco, que es la telita que viene en las tripas. A eso se le fríe y echa bastante manteca, con lo cual se hace el refrito. En ese refrito se agrega el arroz y la sangre. Se tiene la tripa bien lavada, para luego rellenarla con el preparado anterior. A las tripas rellenas (o morcillas) se las sancocha para servir las”.

Otro alimento altamente codiciado es el **cuy**. En Julio Andrade nos aseguraron que “los cuyes son la comida más típica de aquí: a todos les gusta y todos lo preparan”. De la misma forma nos expresaron en El Carmelo: “Aquí el plato más típico es el cuy o la gallina, siempre acompañado con papitas”. Sin embargo, tanto el cuy, como el hornado y la **fritada** (en Tufiño comprobamos la presencia preponderante de este plato), son platos de mayor consumo y venta en épocas de fiesta, ya que representan el regocijo y la abundancia.

11.2.4. Las bebidas

Entre las bebidas cotidianas en el Carchi figura notoriamente el café,

en esencia o soluble, pero principalmente el conocido **café de chuspa**, característico de la provincia. Tanto en el desayuno como en la tarde se consume café; así como coladas y gaseosas, para cualquier momento del día. En la cotidianidad nos dijeron que para beber se toma un “fresco”, limonada por ejemplo, o “se va a ver a la tienda un sobrecito de ‘Fresco Solo’²⁶⁰”. Excepto en la zona de colonización (Chical, Maldonado), la presencia de jugos es escasa, mientras que, a su vez, las bebidas alcohólicas no son privilegio exclusivo de las fiestas, se tornan parte del diario vivir, tanto en las zonas frías, como en las cálidas, sin excepción. Las más corrientes son las cervezas, el “Nortño”²⁶¹, el guarapo y las puntas. Los hervidos y los tardones, están más ceñidos a las temporadas festivas, como veremos.

Quisiéramos, sin embargo, ejemplificar las zonas a las que constantemente nos remitimos, con algunas bebidas tradicionales que se toman a lo largo del año. El **jugo de tomate riñón** en La Concepción, no común en el resto de la provincia, se prepara como el jugo de cualquier otra fruta: “el tomate se pela y se pica, pasa a la licuadora y se le pone azúcar”. Dada la alta producción de tomate, así como de fréjol y guayaba, se los utiliza en la mayor cantidad de platos, de sal o de dulce, aumentando e inventando las posibilidades de nuevas recetas. Tal es el caso de la **colada de fréjol**. “Al fréjol seco y pelado hay que cocinarlo y licuarlo. Luego se lo cierne y en paila de bronce se lo cocina con canela y panela, como el dulce de fréjol”. Este preparado no debe llegar “al punto”, sino que debe estar “más suelto que el dulce”. Se prepara solo con agua.

La **chicha de arroz** también se acostumbra y es frecuente en todas las temporadas, sobre todo en el sector mestizo. En Bolívar nos dieron cuenta de su elaboración, los ingredientes utilizados son: arroz blanco, hierbaluisa, hoja de naranja, naranjilla, piña, guanábana y azúcar. “Se preparan las aguas aromáticas por separado y se les une en frío. Se le remoja el arroz blanco, se le remuele al otro día y se le agrega naranjilla, guanábana, piña, para que se fermente en dos días. Se le pone azúcar y

se sirve. Cuando hace calor se le pone hielitos”.

Por su parte, el **guarapo**²⁶² **de caña** ha sido la bebida más característica de la zona de colonización, sin embargo obtuvimos testimonios acerca de que el guarapo está desapareciendo. “A todo visitante que llegaba, lo primero que se le brindaba siempre en Chical era el guarapo de caña” nos comentó una señora. Esto se ve reflejado en la alta presencia de trapiches en la región.

11.2.5. Dulces, postres y antojos

Este parece ser el fuerte de la provincia del Carchi, en relación con el tema culinario. A lo largo de su geografía hallamos una intensa variedad en este campo: panes, empanadas, tortillas, dulces y quesillo, no escasean. Se acostumbra, en general, consumir estos manjares en horas de la tarde, luego del alimento “fuerte”, y muchas veces acompañados de café negro. El pan, elaborado con harina de trigo o de maíz, es un tipo de alimento generalizado en todas las regiones, inclusive las tropicales, que no producen este cereal (Malo González, www.comunidadandina.org). [Aquí fotografía 179]

“Es costumbre de Huaca servirse a las 4pm, después del almuerzo, un cafecito con tortillas, con pan o cualquier otra cosa. Todos los días se toma ese café, por eso, cuando llega gente, lo primerito es brindar su tacita de café, al menos si tiene tortillas o se tenga pan, se brinda a la carrera...” Comprobamos que esta costumbre es generalizada en casi todas las zonas recorridas.

“Yo antes hacía pan, usando harina ‘Flor’, pero más antes de trigo hacían. En mi tiempo solo éramos dos las que hacíamos pancito para la gente y en horno de leña”. Así nos comentó una anciana de Julio Andrade, con respecto a los cambios que ha experimentado la preparación del pan

en la provincia. No obstante, aún se sigue utilizando el antiguo horno en muchas partes, donde nos aseguran que el sabor que le da a las comidas es realmente inmejorable. A continuación describiremos la elaboración de tres tipos de pan, propios del Carchi, que se sirven tanto en los desayunos, como en horas de la tarde, acompañados de café.

En Bolívar nos contaron cómo se prepara el **pan de maíz**. “Se le pone a hacer la levadura en leche. Se le agrega la leche, la crema de leche, el queso, la mantequilla, los huevos, se le pone la harina de maíz y un poco de harina ‘Flor’. Se hace la masa como la de los buñuelos y se hornea. Al último se le añade la nata”. Para la preparación del **pan blanco**, en Huaca nos describieron los siguientes pasos: cernir la harina blanca, adicionar la levadura, los huevos y la manteca de puerco, revolver y hornear.

El **pan de cuajada**, característico del Carchi, “se hace en base a ingredientes muy sencillos: harina muy fresca de maíz crudo, cuajada, sal y huevos. La preparación consiste en poner una pastilla para cuajar en varios litros de leche tibia y cuando ésta haya cuajado, con un cuchillo hacer rayas en forma de cuadrícula en la superficie. Después de retirar el suero, se mezcla la cuajada con los huevos y se incorpora la harina cernida y la sal. Con la masa se hacen panes pequeños y se los mete al horno” (Pazos, 1991: 150).

En Mira, nos contaron también acerca de las **paspas** (pan de maíz y queso), “se dice así por como se ponen los cachetes en los páramos, así mismo es el pan: áspero”. También se nos hizo mención acerca de “los socialistas”, que denotan la coyuntura política vinculada a la tradición del pan. “En Mira hay tradición de comidas, porque anteriormente se intercambiaban estos productos por papas en El Ángel y San Gabriel. Los **delicados** de Mira son famosos y se les llama ‘socialistas’, porque la primera hacienda parcelada a nivel nacional (1949), estaba en Mira. Fueron Franklin Tello Mercado y Plaza Lasso, quienes parcelaron la

hacienda. Fue la hacienda de Galárraga la que se parceló” (Rosa Cecilia Muñoz, comunicación personal).

En Bolívar son tradicionales los **bicundos** hechos con mote y panela. “Al maíz se lo pela con ceniza, entonces eso al moler queda como una harinita. Se le hace con zapallo y panela, se le pone huevitos, mantequilla, queso y anís. Eso se le envuelve en la hojita de bicundo, que es una planta que nace en las quebradas y le da un sabor especial. Tiene que ser bicundo hembra para que se pueda doblar, porque el bicundo macho es tieso. En último caso, también se le puede envolver en las hojas de achira. Se le envuelve como tamal y se cocina al vapor. A la gente le gusta servirse con leche”. Son también características las **panuchas** y los **rosquetes**. Las primeras de una preparación parecida a la de los quimbolitos, “pero con la masita más seca y necesariamente en horno de leña”. Para hacer los rosquetes “se bate los huevos (preferiblemente de campo) y se le pone una copa de puntas. Se les revuelve a punto de nieve las claras, lo mismo las yemas. Se mezcla con la harina para hacer la masa y se hacen las roscas con manteca de choncho”.

Para los **envueltos de mote**, un plato típico de Huaca, se muele y cierne el mote previamente pelado y desaguado. En una olla aparte se cuaja la leche, y se le agrega la harina del mote molido y el dulce de panela. Se le añade también levadura, huevos y manteca de choncho. A ese preparado se lo envuelve en la hoja de bijao y a los envueltos se los pone a cocinar en una olla tamalera.

Las **tortillas de tiesto** son otro plato habitual en las zonas frías. En Julio Andrade nos explicaron su elaboración “la masita se revuelve con huevito y mantequilla. Si quiere que sean de dulce hay que desleír miel en la masa y se revuelve con leche. Si quiere que sean de sal, le pone agüita hervida, la mantequilla y la sal. Luego ya hay que tener el tiesto caliente en leña y se va volteándoles a que queden amarillitas”. Se sirve con café.

En la zona afroserrana es más común el consumo de **café con yuca** y cumple la misma función: alegrar la tarde o hacer de un desayuno una ocasión especial. “Se cocina la yuca, después se la pasa a una sartén y se le agrega sal”. En la mayoría de casos, estos gustos son rematados con un buen trozo de queso de comida o amasado. “El queso amasado es bueno para todo momento. Comemos también con choclos y papas”, nos informaron en la zona altoandina.

Los postres son otro arte muy practicado. “En algunas casas cierran las comidas principales con frutas en almíbar; pero no es raro que sirvan avena cernida con naranjilla y azúcar o panela, maicena con leche y canela, harina de plátano con leche y azúcar, harina de maíz con leche y azúcar, arroz de cebada con leche; otros prefieren el morocho con leche. En mesas más exigentes se ofrecen quimbolitos, choclotandas de dulce, torta de camote y una gran variedad de dulces de cuchillo o cuchara generalmente acompañados con queso fresco” (Pazos, 1991: 65).

Un postre típico es la **miel con quesillo**, como nos relataron en Maldonado y en Tufiño. “El plato típico de Tufiño es el quesillo, aunque también se le conoce como cuajada. Se come con miel. Está preparado con leche, a la que se le calienta y se le pone una pastilla de cuajo. Así se le deja 40 minutos. Después de ese tiempo se le bate y se deja que asiente, hasta que salga el suero. Finalmente se coloca en tazones y está listo para vender, se vende entero o por porciones y se lo consume generalmente con miel de caña, que viene de los trapiches de Maldonado. Tiene un precio de \$0,50” nos informó una vendedora del mercado.

En Huaca la **cuajada** o quesillo es igualmente común. Nos describieron el mismo procedimiento de dejar reposar el cuajo. “Cuando está en ese punto, se le hace en la superficie la señal de la cruz, porque así hacía mi mamá para ver si ya está cuajado. También se le toca, y cuando ya está como masita, o durita, entonces ya está. Después de otro rato, se le corta bien a la cuajada, para sacarle el suero. Se cocina en leña

porque se tiene más calor y da mejor sabor”.

En Urbina, por su parte, es muy común el **dulce de calabaza** y las melcochas con quesillo, que son una variación del típico dulce. El dulce de calabaza también se consume en Julio Andrade; “se coge las calabacitas de la chacra cuando están maduras, se las pica y se las pone a cocinar un poco, luego se les escurre el agua y se las pone en una paila con panela y un poquito de canela. De ahí se le añade la piña, se la pica fino, se la cocina en la paila de bronce junto con las calabacitas y ¡queda muy rico!”. En Huaca al mismo dulce se le agrega *chilhuacán* y se lo sirve con cuajada.

En El Ángel podemos observar un ejemplo de la correspondencia entre juego y comida: “cuando los mayores jugaban a la baraja y apostaban, se servían el *sangomishque* (la raspadura hervida con el queso), el café con el pan de maíz o el pan de cuajada, que es lo que más se servía aquí. Se reunían en las casas en las noches a jugar al ‘cuarenta’²⁶³”. Pudimos comprobar que en La Concepción, pasa algo parecido, no se trata de los mismos platos, pero la mecánica es la misma. Cuando el hombre y la mujer retornan del trabajo agrícola, el hombre se reúne con sus amigos a jugar “cuarenta” y beber, mientras la mujer, sus hermanas e hijas, cocinan para ellos y el resto de la familia, además de atender a los niños.

En la región cálida es muy común el **dulce de arroz o de quinua**. “Se cocina el arroz o la quinua. No se le deja secar, sino que se le añade leche. Cuando ha tomado el sabor de la leche, se le agrega panela y canela”. Pero aún más popular en esta zona es el **dulce de fréjol con guayaba** (consaiba), al que ya habíamos hecho referencia. Es además un plato típico de Semana Santa.

Una cocinera en La Concepción nos describió el proceso de preparación de este dulce, mientras nos lo brindaba: “Se pela el fréjol seco, en la ceniza. Se lo lava y se pone a cocinar. Después se muele,

hasta que queda como una crema. Se le pone el dulce de panela y se pone a cocinar, hasta que dé el punto, durante unas cinco o seis horas, hasta que espese. A la guayaba se le cocina aparte, después se la cierne como un jugo. Este jugo se mezcla con el fréjol y la panela. Cuando está cerca del punto, se le suelta la canela, el clavo de olor, el anís, la esencia de vainilla. Todo se cocina a fuego lento. Esta receta se ha pasado de mujer a mujer en la familia y se come con queso tierno”.

En Maldonado, un postre típico es la **torta de chontaduro**. Se une pulpa de chontaduro cocido, pelado y molido, con huevos batidos, harina de trigo, vainilla, vino rojo seco, levadura en polvo, mantequilla y azúcar. Esta mezcla se amasa, luego se incorpora la leche y se vierte el preparado en un molde enmantequillado que se introduce en el horno (Revista Horizonte, 2003). En Julio Andrade se preparan los **abejones**, “cuando el maíz está bien tostado, bien amarillito en el tiesto, le vacía encima miel de panela desleída y luego se lo mueve hasta punto de caramelo. Se hace lo mismo con maní o habas”.

En Tulcán, un informante nos contó cómo su padre, antiguamente, sabía hacer **caramelos** de manera artesanal: “tenía una máquina pequeña y piedras finas labradas, en las que dejaba enfriar la masa que se hacía del azúcar para hacer caramelos”. Nos explicó que los hacía con base en azúcar derretida (tipo melcocha) y jarabe de esencias. “Las melcochas ponían en esa máquina que era con canales, luego pasaban un rodillo con lo cual sacaban millón bolas que decíamos nosotros el caramelo, veinte o treinta bolitas, costaba un centavo cada una”.

11.3. Alimentación Festiva

11.3.1. Platos festivos principales

“Después de la misa (de la Virgen de las Mercedes), que es amenizada por la banda, aparte de la pirotecnia, los sacerdotes invitan a sus amistades para brindar con trago puro, **chicha de morocho** y **champuz**

de mote. La banda de músicos concurre a la casa de los sacerdotes, donde se organiza el baile. Estas fiestas generalmente duran ocho días; se matan **cerdos, gallinas, borregos y cuyes**” (Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía, 1952: 123). El papel que juega la comida tradicional en la mecánica de las fiestas populares adquiere mucha relevancia. Es precisamente en las fiestas religiosas cuando se hace un mayor despliegue de platos tradicionales y manjares únicos. Los sacerdotes remarcan su prestigio social y se caracterizan por hacer gala de generosidad con gallinas, vacas, cerdos y cuyes.²⁶⁴

Muchas comidas y bebidas ecuatorianas, especialmente las que se hacen durante los días de fiestas tradicionales, son expresiones rituales. “Estos platos y bebidas se relacionan con el culto solar de los antiguos aborígenes y con el culto cristiano que vino de Europa; además es clara la superposición de fechas de los dos calendarios... Se combinan ingredientes americanos, especialmente el maíz, e ingredientes europeos” (Guevara, en Pazos, 1991: 9).

En épocas festivas el tipo de alimentación se modifica, como lo anota Malo González: “hay platos especiales, para las festividades que constan en los calendarios correspondientes. Con motivo de las celebraciones hay comidas propias, con variantes en las distintas regiones. Los buñuelos en las navidades, la fanesca durante la cuaresma –sobre todo el jueves o viernes santo– son ejemplos... No solamente cuenta en las fiestas lo que se come sino todos los procedimientos para la preparación, los guisos y sazonzamientos cuya complicación varía. En la culinaria popular hay platos de sal y de dulce, bebidas refrescantes con contenidos alcohólicos y sin ellos, bocados rápidos o abundantes banquetes. La comida popular suele ser parte de regiones o comunidades siendo uno de los elementos identificantes, pudiendo luego expandirse el ámbito de consumo (Malo González, www.comunidadandina.org).

Pasaremos entonces a describir algunos platos distintivos de la provincia del Carchi en tiempos de fiesta. La **fanesca**, plato específico de Semana Santa en toda la región de la Sierra, es uno de los que se preparan en La Concepción, además del “**repe**” con **picadillo**, que es “guineo” (plátano) con caldo de carne, queso y granos, y la **consaiba** que es el dulce de guayaba con fréjol, como ya mencionamos anteriormente. A continuación veremos como es el proceso de preparación de esta sopa tan elaborada en la zona negra.

“Para hacer la fanesca se cocina un día antes los granos: arveja, fréjol, haba, choclo, col, zambo, lentejas, melloco, chocho. Las habas, el fréjol y los chochos deben ser pelados. Aparte se hace un refrito al que se le pone la leche, para que se cocine. En este refrito también se agrega el maní, que hay que dejar que se cocine por largo rato, para que no quede pesado. Cuando está listo, se sueltan ahí todos los granos pelados y cocinados. También se mezcla con el zambo y el melloco. Se le pone pescado, para que dé el sabor, se le puede poner un poco de agua del pescado. Aparte se preparan las masitas, el maduro y el queso para adornar la fanesca. Hacer la fanesca no es complicado si hay muchas manos trabajando, porque mientras una hace algo, la otra hace otra cosa. Cocinar es una labor de las mujeres de la familia”. Aquí vemos cómo la fanesca implica relaciones de parentesco, amistad y vecindad, no sólo al momento de compartirla, sino durante su intensa preparación, que es tarea netamente femenina.

Una anciana negra, poniendo de manifiesto los cambios alimenticios, nos contó: “mis padres decían que en Semana Santa hacían siete platos de comida. Lo que ahorita vuelta [mientras que ahora] hacemos docitos o trecitos. Hacían la ensalada de zambo, la ensalada de papas, el loco, la quinua, un arroz de dulce, empanadas, pasteles y ahí hasta que ‘ajustaban’ los siete platos. Ahora vuelta estamos perdidos, ya no se hace eso”²⁶⁵. En El Ángel, según nos informaron, se continúa preparando en Semana Santa el **molo de papa** después de la fanesca (Luis Antonio

Ibarra, comunicación personal).

En San Juan de Lachas, desde el Miércoles Santo, todo el mundo hace “la conserva”²⁶⁶, es decir un dulce, ya sea de guayaba, de fréjol o de zambo. El Jueves Santo se come los **locros de papa**, con queso y coles; y el Viernes Santo se come la fanesca, “y de seco, solo se comen mellocos y pescados”. En Huaca, nos contaron que el día Sábado de Gloria se acostumbra a servir “Las Pascuas”, es decir, “pelar los cuyes, pelar las gallinas y comer...”. Así nos relataron la preparación del **cuy**: “una vez muerto el animal, se lo mete en agua hirviendo para proceder a pelarlo. Luego se lo lava y se lo aliña con ajo, comino y cebolla molida en la piedra de moler. Se lo sala también. Se le deja aliñado una media hora, hasta tanto se tiene el fogón lleno de candela, con ‘harta brasa’, en donde se pondrá a asar al cuy, puesto en una vara”. Se lo sirve con papas y con una salsa elaborada con las mismas menudencias del cuy. Esta salsa se prepara cuando “hay tiempo, pero sobre todo cuando hay manos”. Para la **gallina** de “Pascuas” se prepara el caldo o consomé con las menudencias, añadiéndole arvejas, zanahoria amarilla, apio, mucha cebolla. La presa se hace frita o “compuesta”. Se la sirve con canguil, yucas o papas.

En tiempo de difuntos, del mismo modo, hay platos especiales. La práctica de la preparación de la colada morada y las guaguas de pan no es tan generalizada como en el resto del país. En Mira, por ejemplo, se elabora pan de diferentes clases: mestizos, pan de trigo, pan de huevo, buñuelos, empanadas, las botadas, roscas grandes que se regalan para que “se rece a las almitas”, y colada morada o champuz (Rosa Cecilia Muñoz, comunicación personal). También se prepara el loco de churos. En Bolívar nos contaron que en esta misma época del año se prepara la colada morada con “roscas de masa de panuchas”. Entre la comida típica del cantón Mira, en temporada de finados, se reporta la existencia de el pan de huevo, el pan de leche y las pastas (Marco Mora y Patricio Herrera, comunicación personal).

“El **champuz** es el plato típico de Difuntos, yo lo aprendí a hacer de mi madre, su ingrediente más importante es el maíz, que se muele ocho o diez días antes, se lo deja fermentar hasta que se ‘pudre’, se lo muele en el molino y se lo cierne hasta que quede ‘finito’, seguidamente se cocina con cedrón, hierba luisa y naranja agria. Aparte de eso se pela el mote y se le ‘tilca’, o sea se le saca el ‘shunguito negro”, nos informaron en Mira. El champuz es muy importante en esta ciudad y es un plato más antiguo que la reciente colada morada. Según el decir de sus habitantes “es un plato refrescante para el regreso del cementerio, es una comida familiar”. En Huaca, el champuz es una comida típica de Navidad y Año Viejo, “aunque ya se lo encuentra desde inicios de diciembre”.

Por lo que pudimos observar, en las fiestas navideñas, no se comparte el rito de otras zonas del Ecuador, de comer el pavo. “En Navidad más se come chanco. No se acostumbra pavo. También es tradicional el cuy”, nos informaron en Bolívar. Mientras que en El Ángel nos dijeron: “En Navidad aquí lo que se come son los buñuelos, los tamales y el champuz”. En Huaca se preparan también las **empanadas de Navidad**, hechas de harina de trigo y rellenas de arroz con carne; “ahora aún se hace pero menos que antes”, nos contaron.

En Bolívar nos explicaron la preparación de los **buñuelos**: “se pone en una paila agüita con sal en grano y cuando ya está hirviendo el agua se le pone a cocinar la harina. Se hace una masa no espesa y de eso se sacan tres capas, que se cocinan una por una. De ahí se le deja enfriar a la masa y se bate en huevo, luego se hacen las bolitas. Eso se mete en el horno de leña y se sirve con miel de panela”.

En Tulcán también se acostumbran los buñuelos “desde el primero de Noviembre nosotros ponemos a añejar el ‘añejo’ de morocho, o sea en unos tanques le ponemos a podrir el morocho. Luego se le lava bien y ‘molimos’ y queda la harina asentada. A los tres días cocinamos el añejo, esa es la masa del buñuelo. Después cocinamos la masa, fregamos

con huevos a que quede como sopa chorreada y de ahí si ponemos en la paila en manteca hirviendo a que ‘florezca’ el buñuelo...” Se sirve con miel o con café. La miel de los buñuelos es de panela y se la prepara con chilhuacán, con piña, con canela, clavo de olor y hoja de naranja.

“Se acostumbra a comer los tamales solamente en Navidad y Año Viejo. Igual las empanadas y los buñuelos”. Una experta cocinera de tamales en Tulcán nos dijo “aquí nosotros trabajamos grandes y chiquitos, aunque sea pasan la hoja, o limpian la hoja. Todo el mundo aprende, todo el mundo ayuda”, Para la preparación de los **tamales** “se le pone agua hirviendo a cocinar en unas pailas grandes y ahí se pone unas bolas grandes de harina de maíz. Cuando esté cocinada la masa se le saca sin dejar enfriar, con la masa todavía quemando se le friega bien que no quede ‘boludo’, y se le añade azúcar y manteca de chanco. A ese caldo que queda en la paila se le agrega cebolla, achiote y comino, se le pone a enfriar y se hacen los tamales”.

Nos explicó la misma informante que “la masa queda como mantequilla, por eso es que una mujer no puede fregar (amasar) sino que tiene que fregar con fuerzas de hombre. Las mujeres y los jóvenes lo que hacemos es la mezcla”. Notamos que se trata de un caso especial en el que se da una participación de hombres y mujeres, jóvenes y adultos en la cocina, además con una división sexual de las tareas. “Antes de envolver los tamales, la hoja hay que limpiarla bien, el envuelto de los tamales es especial porque la masa queda como mantequilla. Se les envuelve en hoja de bijao porque aquí no hay mucha hoja de achira, y porque queda un sabor bien rico en la hoja de bijao, la hoja le da sabor”.

El plato de **hornado** con mote y papas, y, el caldo de la gallina, más el vaso de chicha es la comida típica de cualquier fiesta, principalmente de las “fiestas de los novios” (matrimonios) y de las Fiestas de La Purita. Para su preparación, “una vez muerto el chanco, se lo pela con agua hirviendo, se lo lava con jabón y con estropajo que se usa para rasquetear el piso, y se lo pone a secar”. Aparte se preparan los aliños: ajo, cebolla

paitaña, cebolla blanca, pimienta y limón, “este preparado se le pone al chanco antes de asarlo, luego se pone a asar al chanco durante toda la noche”. En Huaca nos aclararon que “el hornado del Carchi es salado, es en eso en lo que se diferencia del de Pichincha, aquí se come sequito”. En Bolívar igual enfatizaron en que “aquí no se prepara el agrio”.

Las **empanadas** de la fiesta de Santa Teresita del Niño Jesús en Julio Andrade son reconocidas por su sazón. Quienes las preparan nos narraron “la masa la hacemos con harina de trigo, se deslíe miel, le ponemos royal, mantequilla, huevos. Lo que demora es que la masa toca fregar bastante, después de la fregada queda bien suavita. Para el relleno se pica la cebolla y se la fríe en manteca. Se le pone el cuero picadito, arrozito, y se le pone comino. Se les hace enchuradas a que no se riegue el relleno. Se asan en carbón para que tengan su sabor único y crocante”.

11.3.2. Las bebidas festivas

El **tardón** es la bebida festiva de Mira por excelencia. “Se lo hace con un hervido de naranja y se lo ‘fija’ con puntas” (informante). “Con el tardón no se toma únicamente la mezcla de jugo de naranja y puntas, sino que atrás de este brebaje, viene una nueva dosis de aguardiente que se sirve a través de un talo, o juco medidor, que no es otra cosa que una copa hecha de carrizo, al que le llaman el fijador” (Archivo, Municipio de Mira, 1999:57).

“La bebida típica de los mireños es el tardón²⁶⁷. Consiste en una mezcla de jugo de naranja, aguardiente de caña llamado ‘puntas’ y azúcar, más unos polvitos conocidos sólo por los hacedores del tardón los que le dan un toque mágico. Después de beber el tardón, se acostumbra dar el fijador que es una copa de puntas, aguardiente, antes se lo hacía en canuto de carrizo, que hacía las veces de copa, es decir, tomaban un juco. Con unos dos o tres turnos de tardón, el bebedor se pone alegre, coloradito y contento para continuar cualquier celebración” (Muñoz,

2003: 65).

En la zona de Maldonado y Chical, la bebida oficial es el **guarapo**, como se vio en páginas anteriores “Es el jugo de caña ‘chancado’ en el trapiche, donde se pone a fermentar”, se toma puro. Lo cual guarda un parecido con las zonas afroserranas, en donde “la bebida que más se consume es el trago que sale del trapiche del lugar”.

En El Ángel, lo más tradicional son los **hervidos** “La bebida típica del Ángel son los hervidos, por el frío”, nos explicó un informante. Su preparación es la siguiente: “se calienta el agua y cuando hierve se le pone canela, guayusa o cedrón. Cuando el agua tiene aroma, se saca del fuego. Aparte se prepara jugo de limón. O jugo de naranjilla bien espeso. A las jarras se les pone puntas, es una parte de trago por dos de canela y limón. Esa bebida es tradicional de las fiestas y verbenas. En las verbenas la gente vende en el parque los hervidos. Esta bebida es exclusiva de las fiestas”. En Huaca también se acostumbra los hervidos de menta, mora, naranjilla y maracuyá.

En el Carmelo, también son muy famosos los hervidos, como nos relató una oriunda del lugar. “Aquí la bebida típica en las fiestas son los hervidos: de mora, de chilhuacán, de naranjilla, de leche. Hemos hecho incluso el Festival de los Hervidos. Lo hacemos para las fiestas patronales de julio de la Virgen del Carmen, desde el 8 al 16 de junio. Aquí se forman comisiones, una caneca a cada una. En el Carmelo hay rivalidad entre comunidades en las fiestas, cada una quiere ser mejor que la otra, que la fiesta esté mejor, con banda, con castillos, entonces todos los días hay bailes”.

En San Juan de Lachas, la chicha de arroz se la toma siempre en épocas de fiesta, así como el champuz. Se cocina con albahaca, hierba luisa, clavo de olor, canela, anís, cedrón, es chicha de arroz. Se le pone a fermentar unos cuatro días antes con piña, pero la piña pequeña que se

llama “piña crespa” (que es propia de la zona pero que está ya desapareciendo). Usan la piña crespa porque con las otras piñas la chicha se les daña, se hace “babosa”.

También en El Ángel nos hablaron del ya desaparecido **draque**. “El draque lo preparaba una señora, era una bebida sólo de mayores. Se servía en una taza mitad café y mitad puntas con azúcar. Desde que murió la señora ya nadie prepara draque”. Muchas bebidas y comidas están siendo discontinuadas en la provincia por la influencia ideológica-alimentaria a la que hacíamos referencia en acápite anteriores, este hecho, sumado a la denuncia manifestada por muchas cocineras en torno a que las jóvenes preparan en menor cantidad platos tradicionales, o de plano se rehúsan a hacerlo, pone en peligro la trascendental práctica culinaria que a través de la tradición oral se ha venido transmitiendo.

²⁴⁶ En la tradición gastronómica ecuatoriana podemos encontrar auténticas huellas del cruce cultural acaecido en su interior. “La cocina ecuatoriana se formó a partir de tradiciones de remotas culturas. América y otros continentes subyacen en los ingredientes y en los tratamientos. Las viandas que se elaboran, además de sus jugos nutritivos, descubren su modo de vivir, su apreciación del paisaje y los antecedentes que han configurado su espíritu” (Pazos, 1991: 9).

²⁴⁷ Desde la perspectiva de Lévi-Strauss pesa mucho más la transmisión de significados que se da a través de la comida, que su sabor o valor nutricional. “La comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío. En la medida en que sea posible explicar las preferencias y aversiones dietéticas, la explicación ‘habrá de buscarse no en la índole de los productos alimenticios’, sino más bien en ‘la estructura de pensamientos subyacentes del

pueblo del que se trate” (Lévi-Strauss en Harris, 1995: 12). Harris hace una crítica a esta postura: “el hecho de que los alimentos sean buenos o malos para pensar, depende de que sean buenos o malos para comer: la comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva” (Harris, 1995: 15). No es el objetivo del presente trabajo investigativo llevar a cabo una discusión teórica acerca de la antropología de la alimentación, para mayor información con respecto a este tema ver en: Lévi-Strauss 1982; Harris, 1995; Weismantel, 1993; López García, 2003.

²⁴⁸ Como se vio en el segundo capítulo, hemos planteado una propuesta de clasificación sociocultural al respecto.

- 249 El principio cotidiano vuelve a la alimentación y a la cocina un elemento revelador de lo que fue la cultura culinaria, así como una reinención diaria que está atravesada por los cambios culturales y los factores económicos, como hemos visto. “Considero que la versatilidad y omnipresencia del hecho culinario permite no sólo transmitir ideas acerca de la identidad étnica o comunitaria (sobre la base de comidas que hacen ser semejante o diferente), sino también acerca de la identidad personal (fundamentada en la evidencia de que la comida crea, más que otra cosa, cuerpos diferentes y los transforma) y todavía sobre la esencia humana (explicitada en la idea de que otros no humanos no comen o comen de manera diferente)” (López García, 2003: 12).
- 250 Nos comentaban nuestros informantes que antes era una constante la presencia del huerto o la chacra atrás de las casas, incluso en las zonas más urbanas, como veremos más adelante en el capítulo de Arquitectura Popular. “En las casas de Tulcán siempre hubo la huerta. Se sembraba reínas claudias, taxos, *chilacuán*, uvillas, manzanilla, cedrón, menta, toronjil” (Vicente Almeida y Manuel Revelo, comunicación personal). El *chilhuacán* o chamburo es también denominado, según la región del Carchi: *chilacuán* o *chihuacán*.
- 251 Weismantel (1993) en su trabajo investigativo de alimentación y relaciones de género en Zumbagua destaca también este hecho: “El proceso de cocinar en sí está sujeto a representaciones... La imagen del fuego está intrínsecamente asociada a la de la mujer, ya sea como madre, esposa, hija o nuera. Se considera a toda la estructura conceptual a la que llamo ‘cocina’ como posesión exclusiva del sexo femenino... Este ámbito femenino incluye servir los alimentos, así como también prepararlos” (Ibid.: 43).
- 252 Es evidente la relación entre alimentación y salud. Trátase de enfermedades “de dios” o “de campo”, uno de los principales síntomas es el dejar de comer precisamente. En Chical nos contaban que “el *mal aire* se descubre porque la persona se va ‘amarillando’ y pierde el apetito”. En el capítulo concerniente a Medicina Popular profundizaremos al respecto, sin embargo, no queremos dejar de enfatizar en el carácter articulador cotidiano y en el papel que cumple la comida al interior de la sociedad.
- 253 Hoy en día, parecería ser el pollo a la brasa el alimento más fácil de encontrar (prácticamente el único) en los restaurantes y paraderos, sobretodo en las zonas mestizas.
- 254 En Chical mantuvimos una conversación con Marlene Benavides, dirigente de la microempresa “La Chicaleña”: “Formamos este grupo desde 1991. Fue organizado por el Ministerio de Bienestar Social por la variedad y cantidad de frutas que hay en esta zona. Cuando hay mucha producción, los intermediarios vienen y nos pagan lo que quieren. Por esa razón, nosotros seguimos con la organización que empezó en 1991.
- 255 De la voz quichua *Lugru*. Según Cordero: sopa de papas muy usada en las más de las provincias del Ecuador. Cualquiera otra preparación análoga de raíces o de granos (Cordero en Pazos, 1991: 154).
- 256 Este nombre significa “locro de la chacra”, chacra (o chagra en este caso) viene del quichua y significa huerto, por tanto, se entiende que esta sopa se hace precisamente en base a todos aquellos alimentos que provienen del huerto.
- 257 De la misma manera hemos sido informados de varios platos que han desaparecido o están desapareciendo de las mesas carchenses: “el morocho, el arroz de cebada, el calabazo con panela, el mote y el locro chagrero” (Luis Antonio Ibarra, comunicación personal).

258 El intercambio cultural que se mantiene con este país marca muchas pautas en la
tradicción popular del Carchi, como hemos observado.

259 Shungu, voz quichua: corazón.

260 “Fresco Solo”, marca de bebida en polvo basada en anilina, colorantes y saborizantes
artificiales.

261 “Norteño” marca de aguardiente anisado ecuatoriano muy consumido en todo el
país. En el mercado de Tufiño observamos que dada la gran cantidad de botellas de
Norteño, éstas se reciclan, rellenándolas de dulce de panela para las ventas.

262 Guarapo: El Diccionario acepta la voz para designar el jugo de caña fermentado
(Larrea en: Pazos, 1991: 154).

263 Acerca del juego del “cuarenta”, tan popular en todo el Ecuador, se hablará con
más detalle en el capítulo dedicado a actividades lúdicas.

264 Tal como vimos en el capítulo correspondiente a Fiestas.

265 En la Concepción, dadas las condiciones económicas, solo se come estos platos
carne en las fiestas. “Solo ahí se hace arroz, carne al jugo o frita, papas o ensalada
de lechuga u otra cosa, también se hace una crema de acelga, de coliflor, y chicha
de arroz...”. Para preparar la carne le pone ajo, cebolla paitaña, pimiento, culantro,
perejil, se le hace una sola mezcla, ahí se le pone a la carne.

266 Conserva o Consaiba, en la zona afro se define así principalmente al dulce de fréjol.

267 Nos contaron que uno de los “preparadores” principales de los tardones mireños
era el señor Palacios. Se dice que se encerraba en un cuarto desde las 7h00 hasta las
19h00 para preparar la bebida, y que durante todo ese tiempo no dejaba que nadie
lo viera. A las 19h00 salía con la bebida lista para ser repartida en la fogata bailable
(Marco Mora y Patricio Herrera, comunicación personal).

12. ACTIVIDADES LUDICAS

12.1. Aspectos Generales

Las expresiones lúdicas, tanto en la cotidianidad como en las circunstancias rituales, son un referente esencial de la Cultura Popular. En los juegos no sólo encontramos el desarrollo de actividades de esparcimiento, al mismo tiempo se trata de la puesta en escena de diversos códigos sociales que revelan concepciones acerca de la división sexual, la distribución de roles, la relación con el trabajo al interior de una comunidad, la confrontación étnica, entre otros, y que se transmiten mediante la oralidad. El juego en sí es una actividad voluntaria, espontánea y natural. Proporciona la posibilidad de “ser” o representar a otro (Scheffler, 1986). Caillois (1994), define al juego como una actividad libre, separada, incierta, improductiva, reglamentada y ficticia. Lo que nos atañe dentro de esta reflexión sobre lo lúdico es el contexto que rodea a los juegos y su proceso dinámico. “Las normas de cada juego son consustanciales a una determinada cultura” (López Oneto y Ortega, 1982, 59).

Tenemos entonces que un determinado juego popular resulta “un espacio de encuentro entre actores sociales” (Naranjo, 2004: 343), además de una manera de recrearse durante los momentos de ocio. Por su parte, los juegos infantiles constituyen para los niños una representación del mundo “real” de los adultos, esto es, en muchos casos, una interpretación de lo que será su propia vida cuando crezcan. La edad y el sexo son factores determinantes a la hora de jugar, momento en el cual se ad-

quieren nuevas habilidades y destrezas, por lo que los tipos de juegos varían a medida que los niños crecen (www.revistaiberica.com). Aunque las pautas de los juegos suelen estar ya delimitadas, las actividades lúdicas en sí incentivan la creatividad de sus participantes, quienes en muchas ocasiones adaptan las normas del juego según el contexto.

En el Carchi verificamos el “componente socializador” al que alude Reyes Riquenes (www.monografias.com) que contienen los juegos tradicionales, éste favorece el acercamiento entre generaciones y facilita el reconocimiento de datos o elementos culturales propios. Dentro de este campo, los juegos emblemáticos de la provincia son, sin lugar a dudas, los campeonatos de Pelota Nacional y las Peleas de Gallos, y como contraparte contemporánea el volley, el fútbol y el ciclismo.

12.2. Juegos Tradicionales de la Cotidianidad

Además de los torneos de **pelota** y **gallos**, que describiremos a continuación, en todas las regiones de la provincia se mantienen diversos juegos de **barajas**, siendo el “cuarenta” el que indiscutiblemente prima. Este juego no es privativo del Carchi, forma parte de la Cultura Popular de todo el país, y generalmente conlleva apuestas de dinero o licor, “se jugaba apostando la botella y las cajetillas de tabacos”, nos comentaron en Cristóbal Colón. Se trata de un duelo entre dos parejas en el cual también interviene un juez, que es quien se encarga de “hacer respetar” las estrictas normas del encuentro. Este es un juego que se caracteriza por generar altas emociones ya que, precisamente al final de la partida, existe un momento decisivo (llamado dentro de su jerga particular “treinta y ocho que no juega”) en el que todas las reglas se anulan y que puede prolongarse según el azar, lo que mantiene a las parejas participantes en vilo, pues define el triunfo o la derrota. A lo largo de la partida, los jugadores utilizan el argot exclusivo del cuarenta (“caída y limpia”, “pasa la mano con diez”, “dos por guapo...”), que va marcando las etapas del

apasionante juego; al final la pareja vencida exige siempre una revancha. Otro juego de naipes que se acostumbra en el Carchi, aunque en menor medida, es el “rumi”. Habría que enfatizar en la dimensión socioeconómica de lo lúdico en el sentido de que muchas veces los juegos de azar han representado un “recurso” eventual para aquellos a quienes no les alcanzaba con sus ingresos (López Oneto y Ortega, 1982).

Un punto que subrayamos es que, tanto los estadios de pelota nacional, como las galleras y las salas de billar²⁶⁸, comunes también en la provincia, son espacios fundamentalmente masculinos en donde se despliegan las diferencias de género a través de códigos característicos, valores implícitos, complicidad y camaradería²⁶⁹; las excepciones no hacen sino confirmar la regla. Aquí se ratifica que el licor no se reduce a las festividades sino que es igualmente protagónico durante la cotidianidad en los espacios mencionados. En el caso de los juegos de baraja sucede algo parecido, las mujeres no están excluidas manifiestamente, pero dada la distribución de roles sociales establecidos, terminan estándolo; es así que, mientras los hombres juegan, ellas se encargan de atenderlos, preparar la comida y cumplir con las tareas domésticas.

De esta manera observamos cómo las actividades lúdicas al interior de la provincia están en su mayoría dirigidas al grupo masculino, como espacios de alivio y dispersión después de las jornadas laborales; mientras que las mujeres no suspenden su trabajo, el cual muchas veces incluye faenas agrícolas y artesanales, además del cuidado de los niños y el hogar. A través de la práctica de lo lúdico salen a relucir los contrastes de género que se desarrollan al interior de la sociedad carchense y que se admiten de suyo como “naturales”.

12.2.1. Pelota nacional

Lo que hoy se conoce como pelota nacional, fue inicialmente en el

Carchi la **Pelota de Guante**, con el guante que pesaba veinte y cinco libras. En Bolívar, un jugador veterano nos contó: “La pelota nacional es la de guante, la de pupos de ‘fierro’ y pelota de caucho. Este es un juego tradicional de Bolívar, claro que en la actualidad ya no se juega. Ahora se juega más la pelota de tabla y la de viento”. La **Pelota de Viento** o “Pelota de Mano” sigue las mismas reglas y sistema de conteo²⁷⁰ que el tradicional juego con guante, pero se lanza con la mano. La **Pelota de Tabla** o “Pelota de Bámbaros”, que es una variación de la pelota de guante, se practica aún con mucha afición en diversas zonas de la región mestiza de la provincia; con el tiempo ha experimentado algunas variaciones.

Los encuentros se realizan entre dos grupos formados por tres jugadores (Naranjo, 1989), aunque existen referencias de que antes eran cinco jugadores por equipo (ver en: Carvalho-Neto, 1964). La cancha tiene aproximadamente una extensión de ciento cincuenta metros de largo por nueve de ancho, y es de tierra. Tiene una línea divisoria en la mitad. Cada equipo tratará de tirar la bola lo más lejos posible ya que de este modo se le hace retroceder al rival quien en un momento determinado no puede responder la jugada o la pelota irá tan atrás que es imposible jugar nuevamente (Naranjo, 1989). La cancha está demarcada por dos líneas paralelas longitudinalmente y dividida en uno de los extremos por una línea horizontal, formando, así, el lugar donde se ubica el “torna”. Los equipos están formados por un “torna”, un “medio torna” y tres “cuerdas”. El “medio torna” reemplaza al “torna”; los “cuerdas” juegan a lo largo de las líneas paralelas. El partido se divide en tres etapas o “juegos”, cada una constituida por cuatro jugadas (Carvalho-Neto, 1964).

En relación a los “guantes” que se utilizan, nos han referido que primero se usaba un guante de madera en cuya superficie tenía tachuelas clavadas. Se jugaba con una bola pequeña de caucho. Luego las tachuelas del guante de madera fueron reemplazadas por clavos de acero, lo que hacía que el guante tenga el famoso peso de veinte y cinco libras, éste era el guante de “vuelta”, también había el guante de saque que pesaba

entre catorce y diez y seis libras. Se jugaba con una bola grande. Debido al riesgo que corren los jugadores al usar este tipo de guante, actualmente se usa un guante de tabla que, en lugar de tachuelas o clavos de acero, tiene “pupos de caucho”. Con este tipo de guante se usa una pelota de caucho que no pesa más de dos libras. “Los guantes tenían estructura de hierro y las pelotas eran macizas, pesaban sesenta y cuatro onzas. Ahora sólo se juega pelota de ‘Bámbaros’, que es una pelota más liviana, y tablas en vez de guantes”.

El guante está elaborado en madera de nogal, eucalipto o guabo, su peso varía desde quince hasta veinte y cinco libras. Tiene forma circular con treinta centímetros de radio y cinco ó seis de espesor, forrado de cuero de ganado vacuno o caballar que se adhiere con cola que usan los carpinteros, está reforzado en la parte delantera con clavos de hierro de cabeza ancha usada en la construcción de pueblo, colocados simétricamente de manera circular (Carvalho-Neto, 1964).

“El juego de la Pelota Nacional es originario de España y trasladado a América durante la Colonia, como lo afirma el historiador Ricardo Descalzi: los castellanos trajeron asimismo el ‘juego de la pelota’, en que dos bandos opuestos se distribuyen con sus hombres a los bordes de una superficie rectangular trazada en la tierra. Cada unos de los jugadores lleva una tabla de madera para golpear la pelota, tramada en hilo grueso y fuerte. Existen reglas especiales, en que a más del puntaje se hacen ‘chazas’²⁷¹ para ganarlas, por lo que popularmente se lo llama también ‘juego de chaza’” (Muñoz, 2003: 69). Nos narraron que en años anteriores incluso era tradicional que los equipos salieran a los juegos “acompañados de la banda y de la barra”.

12.2.2. Peleas de gallos

En el sector mestizo de esta provincia, así como en toda la Sierra y

la Costa, los torneos de gallos son de las mayores y predilectas actividades lúdicas practicadas.²⁷² Así nos lo describió un viejo gallero de Bolívar: “aquí en el Carchi juegan gallos en Tulcán, en El Ángel, en Mira, en Bolívar, en Chitán de Navarrete, en Huaca, en todas partes. La gente va a ver, es como un bar, pero alrededor de la pelea hay puros hombres. Ese es ‘el todo’ de los gallos”. Vemos como no se trata solo de un juego, es un espectáculo que implica experiencia, riesgo, honor y dinero, en donde no sólo participan los dueños de los gallos, sino también todo el público presente en la gallera. En el caso del Carchi pesa mucho la influencia colombiana, país de alta tradición en riñas de gallos, lo que genera un intercambio cultural constante en relación con esta actividad.²⁷³

Las peleas de gallos se realizan todo el año, en algunas regiones más que en otras, en dónde este juego se asocia más con las temporadas de fiestas, sin embargo, verificamos que la constante se da a nivel cotidiano, en la zona fría/mestiza y subtropical/mestiza. Desde niños, los hombres se entrenan en el arte de criar a los gallos, asisten a las galleras, aprenden acerca de su alimentación y de los cuidados que requieren. Según la zona varían algunas reglas del juego, en torno a las apuestas, el tipo de espuelas que se utilizan y el tiempo de la contienda.

Los personajes principales son cuatro: el juez de pesaje, el juez central y los dos “careadores”, es decir los dueños respectivos de cada gallo. El tiempo promedio de la pelea en el Carchi es de quince minutos. En ese tiempo, a los gallos se les pueden romper las espuelas, por lo que hay opción de cambiar espuelas hasta dos veces, si se rompen por tercera vez, tienen que seguir peleando con “chulla espuela”. En Mira se calza a los gallos con espuelas de carey, “nunca se juega con espuelas de pescado, que son las más peligrosas pues lastiman al animal fuertemente” (Marco Mora y Patricio Herrera, comunicación personal), de la misma manera nos informaron en El Ángel “las espuelas son de carey porque éste no ofende mucho al ave”. En Bolívar aún se pelea con las espuelas “piojas”, unas son de pescado y otras de carey: “dentro de los doce mi-

nutos hay gallos que pican unas dos o tres veces y como la espuela es envenenada, los mata enseguida”²⁷⁴. El material de las espuelas influye definitivamente en la economía de los galleros, pues hay una gran diferencia entre perder un gallo en cada contienda, o solo tener que aliviar sus heridas.

El precio de las aves de pelea va aproximadamente desde los cien dólares hasta los dos mil o más, según su raza, envergadura, categoría, proveniencia, etc.; tal es la afición que no resulta anormal importarlos a precios exorbitantes²⁷⁵. Con respecto a este tema nos contó un juez y criador angeleño: “Las razas que traen aquí, muchas son colombianas, más es la ‘Montería’, la ‘Palma Seca’, la ‘María Bonita’. Los que crían los gallos cruzan una buena gallina con un buen padrón para que salgan finos los pollos de combate. Hay una nueva raza que ha salido en Colombia, la raza ‘Magaña’, un pollo de esos, de unos tres meses, vale quinientos, seiscientos dólares. Son gallos buenísimos. Hay gente opulenta que se traen gallos de seis mil, de Miami por ejemplo, también de España o de Chile”.

Llegado el momento de las peleas, la gallera en sí es un escenario vivo lleno de algarabía, licor, exclamaciones, sonidos particulares con los cuales los dueños se comunican con sus aves, que a su vez cantan desde sus acolchadas jaulas, y una suma de olores que incluyen humo, sudor y sangre. El ambiente es frenético y las apuestas no se hacen esperar. “El clima en la gallera es que cuando uno llega ya le dan los hervidos, los calentaditos, los atienden a los venideros, de ahí ya empiezan a cotejar a los gallos” nos comentaron con emoción. El “cotejo” de gallos se efectúa previo a la riña, se trata de pesarlos obligatoriamente para que el encuentro mantenga un equilibrio.

Los jueces controlan todo el tiempo que sólo los dos “careadores” puedan pasar al territorio exclusivo para el duelo de gallos, generalmente un círculo de tierra (aunque ahora en algunos casos se usa también

un terreno alfombrado). El árbitro es también el llamado a frenar cualquier contingencia que podría presentarse, la cualidad que más se valora en él es la honestidad. “El juez tiene que ser honrado, justo, respetuoso, humilde y no tomar” nos aseguraron repetidamente. En general los jueces ganan el 10% de las apuestas, y su palabra, así como la de los contendientes es “palabra de honor”, es así que son frases célebres: “la palabra de gallero es la palabra legal” o “la palabra de gallero es palabra de caballero”.

Entre el público encontramos a criadores, jueces, asentistas y apostadores. “Después de la pelea vienen los comentarios. Hay gente que incluso se va a las manos, ahí me toca intervenir como juez, toca decir ‘los que pelean son los gallos, no ustedes’. Un gallo bueno que le maten, le duele a uno. Entonces ya se piensa en la revancha”, en casi todos los casos, quienes fungen como árbitros han tenido antes una larga trayectoria de criadores o apostadores.

En El Ángel nos explicaron cuáles son las obligaciones del “asentista”: “es la persona que está al cuidado de la gallera, él se preocupa del lugar, de la iluminación y de que todo esté acorde con el pueblo, que no haya discusiones, que haya respeto”. El trabajo que cumplen los asentistas, gracias a su experiencia, obtiene gran reconocimiento social.²⁷⁶ Un joven criador de El Carmelo nos relató: “yo soy aficionado desde los siete años. Aquí hay dos galleras y hay peleas cada quince días a las 7h00 p.m. Igual hay galleras en los caseríos cercanos. A mis gallos, cuando pasan las tres peleas, les pongo nombre. Tenemos aquí un gallo oriundo de El Carmelo que tiene veinte y cuatro peleas ganadas, se llama ‘Guaraca’, él es famoso, si usted le ve, no da un centavo, es feito, pero le ganó a un gallo panameño valorado en tres mil dólares. Sí hay mafia gallera, verá, y cuando se tiene buena raza de gallos, sí se gana”. Otro criador opinó: “...el orgullo tiene el que cría sus propios gallos, hay que refrescar la sangre con nuevos padrones. Cuando está en eclosión la gallina, a los veinte días esos pollos ya están matándose. Esos

son gallos clase A”. Incluso para apostar hace falta conocimiento, por lo cual, todos los espectadores que asisten a la gallera son a su vez, actores de este juego-rito tradicional.

La crianza es una labor que requiere de mucha experiencia: “la crianza de un auténtico gallo de pelea se realiza de forma parecida a la de un toro de lidia” (López Oneto y Ortega, 1982: 49). Dentro de los cuidados, uno de los mayores radica en la alimentación, que, según nos comentaron, se basa en morochillo quebrado, panela y proteína, aunque algunos también les dan lechuga, huevo y tomate. “Ellos saben quien los va a alimentar. Si les da de comer un extraño, se alborotan, en cambio, si yo entro, incluso ellos bajan el ala, y empiezan a acariciarlo a uno, como a cortejar, son cariñosos”. Nos explicaron que para obtener un correcto ejemplar de pelea hace falta tener un buen padrón y una adecuada gallina reproductora. Además los pollos son entrenados con una serie de “movimientos”, esenciales para el momento de la riña. Los más típicos son: el ocho, los revuelos y las flexiones, “también le ponemos en el columpio para que tenga buenas piernas y buenas alas”. Estos movimientos tienen por finalidad salvaguardar dentro de lo posible la integridad física de las aves, “a veces durante la pelea pierden un ojo, para eso es necesario el movimiento del ocho, para que sigan peleando al tacto, y hay gallos tan buenos, que ganan estando ciegos, son gallos ‘bien piqueros’”.

La relación que se establece entre el gallero y su gallo es muy afectiva: “antes de la pelea, yo lo acaricio, y le digo por ejemplo ‘Mariachi, harás bonita la pelea’”. Supone sentimientos como el orgullo, el honor, la dignidad, pues el gallero se identifica con su animal en el momento del duelo. “El gallo es un boxeador prácticamente, cuando él entra a la pelea ha tenido un cuidado de dos meses previos, alimentación, movimientos y unas habitaciones excelentes, para que no se dañen sus plumas. El gallo es la niña bonita del gallero, si es de buena raza y es bien cuidado, entra con una agresividad fantástica, hay gallos que entran y

matan. El gallo es más bonito que la mujer”.

En algunos casos, existen reportes de lo que se conoce como “la guerra de gallos”, en este caso particular pelean cinco al mismo tiempo, con cinco apostadores. “Hay gallos maestros que se quedan a un lado, esperando pacientemente a que los otros se destrocen y cuando ya solo queda uno, entra sanito y lo mata. El que gana, gana cinco veces”. Aunque esta actividad lúdica es netamente masculina, como hemos visto, en el Carchi existen algunas mujeres galleras que han adquirido fama y forman también parte activa de este espectáculo pues: “toda la gente del Carchi es gallera” nos aseveraron.

12.3. Juegos Tradicionales de las Festividades

Tanto en las fiestas de cantonización como en aquellas que se realizan en honor de la Virgen o de los Santos Patronos, se desarrollan diversas actividades lúdicas, exclusivas de la fechas. Es ciertamente durante las fiestas populares religiosas cuando se manifiesta la correspondencia entre lo lúdico y lo sagrado²⁷⁷.

Hay juegos, que si bien se pueden también practicar en la cotidianidad, encuentran su espacio representativo durante las fiestas. Por ejemplo, en Mira, las tortas, los tillos, la perinola, sólo se jugaba en Mayo por ser “Día de la Cruz” (3 de mayo), junto a la cruz en San Roque. En Mascarilla nos relataron que en las fiestas se hacen maratones, se juega al ula-ula, trompos y ajedrez. Otros juegos característicos son: el “**tire de medias**”, que se juega con “medias que donan las señoritas”, se tiembla un alambre y se coloca de lado a lado, “se envuelven las medias en juco o carrizo, los hombres van en bicicleta con un palo y deben jalar, quien saca las medias, se queda con ellas”; y el “**quiebre de ollas**”, en donde las mujeres donan ollas de barro rellenas de arroz, azúcar, naranjas, en navidad ponen caramelos, “antes se ponían gallinas y cuyes”, se cobra una inscripción y los niños rompen las ollas²⁷⁸.

En El Ángel, las noches previas a la Navidad se jugaba al “boli-

che”, “era un juego sólo de hombres adultos”, nos informaron. Sobre el suelo se cavaba un hueco en cuyo fondo colocaban un asiento de botella como centro de una serie de círculos en espiral que se trazaban a su alrededor. “Los jugadores, siempre hombres adultos, nunca mujeres, guardando un orden preestablecido tiraban un puñado de cocos (bolas según nos dijeron) tratando de que la mayoría de ellos entren en el hoyo; al momento de tirar los cocos en voz alta gritaban ‘pares o nones’, de acuerdo al criterio del jugador, y si el número de cocos que había entrado coincidía con su elección, ganaba el apostador, de lo contrario ganaba el ‘banco’” (Naranjo, 1992: 272). En Navidad, también se hacían “**quinás**”, un juego de fichas parecido al bingo, en el parque, o se arrendaban piezas para organizar los juegos.

En la misma localidad se practicaban los “**remedos**” en época de Inocentes, los hombres se vestían de mujeres y se ponían caretas. Aquí se reproduce una característica de la Cultura Popular andina en general, el juego de la “inversión”: el hombre disfrazado de mujer en las fiestas populares (hay ejemplos de sobra, por mencionar algunos están las “viudas” de Año Viejo o la “Mama Negra” en Latacunga) encarna una ruptura sólo posible dentro de los márgenes únicos que permite la fiesta, y por regla general en el Carnaval. Personificar al género opuesto incluye una trasgresión, un simulacro que es actividad lúdica, social y ritual. En Urbina también encontramos que se mantiene la fiesta de disfraces en tiempo de Carnaval. Su calidad de ciudad fronteriza le da una tónica distinta a este festejo, en donde se puede comprobar que, a pesar de tratarse de territorio ecuatoriano, la mayor parte de los asistentes son de nacionalidad colombiana.

Un singular juego que se realizaba como parte de las fiestas en Maldonado, consistía en irse quitando a escondidas las prendas de vestir (chalinas, sombreros) e ir las a dejar donde el cura, que esperaba en el convento. Para retirar la prenda debían pagar veinte centavos al Padre, “era un verdadero juego porque la gente por no dejarse quitar la ropa correteaba por todo Maldonado”. Todo se hacía al ritmo de la

“música autóctona”, tocada con bombos, flautas y tambores, la gente bailaba y tomaba guarapo.

Los **toros de pueblo** son, sin embargo, la actividad lúdica festiva por excelencia, en la zona altoandina y mestiza del Carchi, como en el resto de la Sierra. Se estila organizar las corridas (de toros, novillos y vacas) en la tarde, con el acompañamiento de la banda de pueblo²⁷⁹. A diferencia de las corridas de toros a la usanza española, en los toros de pueblo no hay un torero que se desempeñe como tal, son los espectadores los “toreros” que bajan a la arena a demostrar su “hombría” y tenacidad, arriesgándose frente al peligro. En estas corridas, el toro nunca muere, se trata pues de que éste persiga a los “temerarios” que bajan al ruedo, y aquí es donde radica la diversión de los asistentes. Muchas veces son los borrachos quienes hacen las delicias del público al lanzarse incautamente a la arena de la plaza. Se trata de otro juego en el cual se expresan distintos códigos y valores con respecto a la masculinidad y su incidencia social²⁸⁰.

La **pelea de gallos**, que ya hemos descrito, es otra de las actividades lúdicas presente en la zona fría de la provincia. Aunque se practica en la cotidianidad, adquiere matices diferentes en temporada de fiestas, ya que se organizan torneos intercantonales e interprovinciales, en los que además muchas veces asisten competidores y público colombiano. En las fiestas de “La Purita” en Huaca hay importantes peleas, incluso se da el caso, por ejemplo en las fiestas de la Virgen de la Caridad en Mira, de que las contiendas en la gallera duran toda la noche, hasta las seis de la mañana, tal es la pasión por esta actividad.

Además se observan otros juegos típicos durante las fiestas, como los bingos, los futbolines, las ruletas, tiro al blanco y los juegos electrónicos.

12.4. Actividades Lúdicas Contemporáneas

Entre los juegos que más se practican en la actualidad encontramos preferencialmente deportes tales como el **ecuavolley**²⁸¹, el fútbol, el ciclismo y las regatas. En Chical “el volley es el juego que más se practica” según sus habitantes, de la misma manera ocurre en Huaca y en varias ciudades a lo largo de la provincia. Se puede observar que es la actividad contemporánea que más se ha desarrollado conjuntamente con el **ciclismo**, que tiene una gran influencia colombiana. El Carchi, sobre todo Tulcán, San Gabriel y Huaca, ha destacado por sus ciclistas en competencias nacionales e incluso binacionales, por lo cual este deporte enorgullece a la población.

Con respecto al **fútbol**, sobresalen a nivel nacional los jugadores de la zona afroserrana de la cuenca del río Mira²⁸², sin embargo, dada su incidencia es un deporte que se practica habitualmente en todas las regiones carchenses. Las **regatas**, según nos lo describieron en Río Blanco, salen de Guallupe, “se baja el río en el tubo de las llantas, se hace una parte en la boya y una parte nadando, es una competencia para hombres y mujeres jóvenes”. Este deporte sólo se practica en el sector de población negra.

12.5. Juegos Infantiles

Los juegos infantiles como formas expresivas populares reflejan valores, actitudes y creencias de una cultura, pero son también expresiones de tipo artístico, estéticamente satisfactorias para los participantes (Scheffler, 1986). Entre las actividades lúdicas infantiles más practicadas en el Carchi encontramos las bolas, las tortas, los trompos o “cushpes”²⁸³, la rayuela, los venados, la sogá, el tire del rosquete, el ponte en tres, la candelita, el camote, la guaraca, la chiva chichiva, entre otros. En algunas zonas nos hablan de estos juegos con nostalgia, como actividades tradicionales del pasado que se están perdiendo o que ya han desaparecido.

No obstante, advertimos que muchos de estos juegos permanecen vivos y que se han transferido oralmente, aún a pesar de la profunda irrupción actual de los videojuegos y la televisión, que apuntan a una diversión que, si bien desarrolla otro tipo de destrezas, procura menos espacio a la imaginación y es más individualizada.

Existen varios juegos de **bolas**, como por ejemplo: la bomba, el pique, los hoyos, los pepos, la macateta, el tingue, y otros tantos que se inventan los jugadores de acuerdo a la ocasión y al número de participantes (Paucar Ubillus, www.edufuturo.com). La “**bomba**” se juega mucho en la zona afroserrana, en Concepción nos refirieron al respecto: “se hacía una bomba y en el centro se ponía la plata, después con otras monedas, se intentaba darle al centro. Había otro que era el centímetro, se golpeaba a las bolas con otras y si salía a su favor, se quedaba con las bolas”. La “**macateta**” se juega entre dos personas, cada una de las cuales tenía que dirigir la bola con dirección hacia el contrario y toparla, «los muchachos nos llenábamos los bolsillos del pantalón con tantas bolas que muchas veces se nos rompían» (Ibíd.).

El conocido y muy recordado juego de las **tortas**, era muy similar al de las bolas, pero en vez de las esferas de cristal de colores, se jugaba con granos de la familia del fréjol, pero planos. Las distracciones eran diversas y dejaban espacio a la imaginación, estaba entonces la tradicional y ya mencionada bomba, los **billusos**, “billetes” que se fabricaban con papeles de cigarrillos para acertar puntería; los **tillos**, tapas de botellas que se usaban como fichas para múltiples juegos; la **perinola**, una especie de trompo pequeño de cuatro caras; o el **triquis**, el tres en raya que consiste en hacer línea en cualquier dirección y sentido (Mantilla, 1993; Naranjo, 1992; Paucar Ubillus, www.edufuturo.com). En Mira nos contaron que se jugaba mucho al “trique” (triquis) y a la bomba: “se ponía plata en una bomba y tingando un sucre o trompos había que sacar la plata”. Además se jugaba a la “veinticuatro”, la “cuarta” y “pares o nones”.

El juego de los **venados** nos fue descrito de la siguiente manera: “un niño era el venado y empezaba a corretear a los otros niños, a los que les tocaba estaban ‘quemados’, la única forma de salvarse era sentándose, para que no le cogieran”. En cambio el de **perros y venados** constaba de dos equipos: “un venado estaba atrapado y lo vigilaba un perro, los venados intentaban salvarle, cuando le tocaban lograba salvarse”.

Al interior de las actividades lúdicas infantiles se expresa la diferenciación de roles y género. Mientras las niñas juegan con muñecas o a la cocinita, los niños juegan con pistolas. Incluso, en Mira nos hablaron de la existencia de una rayuela sólo de hombres, una rayuela rectangular (Rosa Cecilia Muñoz, comunicación personal). En Río Blanco se juega con los **jebes**, que son las catapultas fabricadas por los propios niños, “se hacen de los cauchos de las bicicletas y las horquetas se hacen de cualquier árbol. Las niñas juegan a las muñecas”.

Otro rasgo característico de los juegos infantiles son las **rondas** o corros, que se cantan en círculos, los niños tomados de las manos. Aquí tenemos un ejemplo:

Bailen, bailen bailarines
Que versos no han de faltar,
Un costal lo tengo abierto
Y el otro por desatar.

Me la saco, me la robo,
Me la saco del baúl,
Me la saco me la robo,
La del bolsicón azul.
Tortillas y tortones
Para mamá que da doblones;

Tortillas de agua salada
Para mamá que no da nada.

Agua, Dios mío,
Para este pecho
Que está vacío;
Dale, dale, dale
Con la piedrecita
en la cabecita.
(CEDIS, 1979: 19)

El **Andan dirán dirán dan**²⁸⁴ es otro juego típico. Dos niños se toman de las manos y se ponen cada uno un nombre de colores o frutas. Cantan: “Andan dirán dirán dan, dónde va tanta gente, de la casa de San Pedro, que hay que ayudar a componer, ¿con qué plata y qué dinero?, con la cáscara del huevo, que pase el rey, que ha de pasar que el hijo del conde se ha de quedar”. “Ahí se quedaba uno de los niños y se le preguntaba con qué fruta o color prefería quedarse, según lo que elegía se ponía detrás de uno u otro, y cuando ya no había más niños, se empezaba a jalar y el que jalaba más ganaba”, nos contaron en Cristóbal Colón. El juego de saltar la **soga** también incluye algunas canciones, que se repiten, esta actividad es más practicada por las niñas.

Un juego que evidencia la discriminación racial existente, es el del “hombre negro”, en Chical nos lo describieron: “cuando éramos niñas jugábamos a las cogidas, a las quemadas, a los columpios, al Hombre Negro: ‘¿Quién quiere al hombre negro? Nadie, ¿Qué come? Carne, ¿Qué chupa? Sangre’”. Este juego, que no es exclusivo del Carchi, pone al descubierto la indudable segregación y conflictividad étnica característica en todo el país.²⁸⁵

Una anciana de noventa y nueve años en Julio Andrade nos relató así acerca de los juegos que más se practicaban en su infancia: “cuando

éramos niños jugábamos a la ‘rehuela’ [rayuela], a las escondidas, al ‘güilín-güilín’ [los columpios], a los ‘**cogepollos**’, o sea que nos cogíamos de la cintura en fila y dábamos vueltas, pero todo con inocencia, no como ahora”. En el mismo sentido hemos receptado testimonios que denuncian los cambios que se han experimentado con el tiempo. En El Ángel: “antes jugábamos a la rayuela, las bolas, las tortas, a las escondidas, las rondas, los venados, eran juegos de niños y de niñas. Bonito era”.

Según un estudio del Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía en La Paz, 1952, tenemos datos acerca de los juegos más populares en ese entonces: “entre los niños varones de siete años juegan a la pelota, los trompos, los carros, las ruedas, las bolas, las canoas, los aviones de papel, las cometas, los caballos de madera. Para las niñas de la misma edad: las muñecas, las cocinadas, la rayuela, los venados, el viento o hueso y juegos con manojitos de tierra” (Ibíd.: 108). Otro juego que aún existe, aunque corre el peligro de desaparecer es el de los **coches** de madera (en San Gabriel todavía se juega con ellos). Asimismo, en la zona afro de Mascarilla los niños aún juegan con unos “carritos” fabricados de un carrizo al que se le añaden dos ruedas pequeñas a los lados.

Como bien lo afirma Scheffler (1986), “el juguete no es un simple objeto, sino un centro de acumulación simbólica, ya que refleja una relación con la tecnología y la visión del mundo del grupo. De esta manera los juguetes actuales representan el microcosmos del mundo adulto, puesto que en general son el reflejo de la época y del contexto social en el que se producen y permiten al niño acostumbrarse e insertarse en ellos de manera progresiva” (Ibíd.: 11). Tanto los coches o triciclos de madera, los carritos de carrizo y los caballos de madera, como las bolas, las tortas, los trompos o la perinola, no son tan solo el “juguete” por sí mismo, se trata del acercamiento del niño o niña al objeto, en donde está de por medio su imaginación, pero también los patrones

culturales del entorno.

Al interior de los juegos infantiles encontramos una variedad de actividades lúdicas no presente en los juegos de adultos. Es evidente la diferencia existente en cuanto a juegos entre la zona mestiza y negra en el Carchi. Una de las principales razones parece ser la vida de esclavitud a la que estuvo forzosamente sumido el grupo afro, que no le permitía ni un momento de ocio, por lo que no se llevó a cabo un desarrollo en lo que a juegos se refiere. Uno de los mayores placeres para esta colectividad es, sin embargo, la música, que en cambio ha alcanzado un perfeccionamiento, como hemos visto.

El desarrollo de la industrialización, las comunicaciones y la aparición de nuevas tecnologías, como las computadoras, DVD players, los videojuegos y playstations, han provocado transformaciones que inciden no sólo en la práctica de actividades lúdicas tradicionales, sino también en las manifestaciones de la Cultura Popular en general. Sin embargo, observamos que no se trata sólo de una imposición lúdica-cultural frente a actores pasivos, la población recrea una adaptación popular, una “hibridación cultural”; hoy en día se puede apreciar en las fiestas populares por ejemplo, la presencia de los videojuegos, nintendos o “cosmos”, junto a la ruleta, los futbolines y juegos de puntería, precisamente en esta mixtura verificamos la respuesta, la apropiación y el mestizaje de la Cultura Popular.

- 268 La Billa y el Billar comportan además contravenciones generacionales, tal y como nos los describió un informante: “eran espacios masculinos sólo para adultos, juegos prohibidos para los adolescentes, recién desde los dieciocho años se podía ir allá”, lo que no ocurre con los gallos, por ejemplo.
- 269 En Mira, por ejemplo, el estadio de pelota nacional es un territorio en donde se expresa la masculinidad, tiene adecuado un bar junto a la cancha, en donde se vende licor y otras bebidas. Los hombres que asisten pertenecen a diversas generaciones y se tratan entre sí con apodosos y silbidos exclusivos del espacio de pelota.
- 270 El sistema de contar es como el del tenis: 15-30-40 y luego un punto. Gana el partido quien reúne tres puntos (ver en: Naranjo, 1989: 252; Carvalho-Neto, 1964: 338).
- 271 Se dice “chaza” cuando se ha realizado una mala jugada o no se ha podido contestar correctamente, por lo que se “pasa la batida” al equipo contrario (Naranjo, 1989).
- 272 “En la naturaleza, los parientes del gallo doméstico peleaban por el control de las hembras y el dominio del territorio ..., es probable que el ser humano primero haya utilizado el gallo para combates, y luego para la carne y los huevos, hace más de 3.400 años que la valentía del gallo de pelea es admirada por los hombres”. (Arosemena, www.edufuturo.com). Ver también en: López Oneto y Ortega (1982).
- 273 En Chical nos dieron fe de tal hecho: “Gallos hay siempre aquí. Hay una gallera en el mercado o bien nos vamos a la vecina república”. A este respecto nos narró un juez de gallos de El Ángel: “para ser árbitro de gallos se necesita un curso que dan en Colombia, en la Gallera de Pilcuán; allí lo gradúan, le dan un diploma firmado por el mejor juez de Colombia, Elías Pariente Díaz, entonces uno tiene el título de ‘juez nacional’ para el Ecuador y también puedo ejercer en Colombia. Si no tuviera estas credenciales podrían llevarme preso a mí”.
- 274 “Las espuelas con las que se calza a los gallos se fabrican de carey, de hueso de pescado y, en la actualidad, también de plástico. En el pasado incluso se utilizaban puntas de cuchillo. También era común que muchos galleros pongan veneno en las espuelas de sus gallos para que el otro muera más rápido. Ahora, el juez limpia el pico y las espuelas de ambos gallos con limón antes de la pelea para así eliminar cualquier sustancia nociva” (Arosemena, www.edufuturo.com).
- 275 “Cuando se crían gallos para pelear, los expertos buscan características específicas, como fortaleza, resistencia, velocidad y puntería. En casi todos los países latinoamericanos se usa el gallo de tipo español, que es fiero, ‘tinoso’ (con buena puntería) y nunca renuncia a un combate por cobardía. Tiene un desarrollo sexual rápido y puede pelear desde muy temprana edad, pero es recomendable esperar por lo menos hasta los quince meses para que esté más maduro y pueda resistir más golpes... Los *Palma Seca* del Brasil son preferidos por algunos por su combinación de tino y resistencia. Hay mexicanos, chilenos, los afamados *Old English Game* de Inglaterra o los codiciados *Assel* de India, famosos por llegar a pelear hasta doce horas seguidas. A la raza criolla, cuyo mayor mérito es la resistencia, se le conoce como ‘curiquingues’ por la creencia popular de que los gallos de pelea viven de la cruce entre el curiquingue de los páramos y la gallina ponedora. Por último están los gallos que son una cruce indefinida entre las diferentes razas, desaliñados y con poca presencia, a los que apropiadamente se los ha llamado ‘guaruchos’ (Ibíd.).

- ²⁷⁶ Dado el prestigio que supone el papel de asentista y su desenvolvimiento en el campo lúdico de la masculinidad, resulta importante anotar que en el Carchi existe una mujer asentista muy reconocida. “Aquí se le ha condecorado a Susanita Rojas del cantón Montúfar, como la Mujer Gallera, ella es la que cuida, la que mueve, la que cría, la que coteja, la que calza y la que carea. Tiene aproximadamente cincuenta y cinco años”, nos comentaron los galleros.
- ²⁷⁷ Al respecto, y tomando en cuenta las reflexiones de Huizinga (en: www.javeriana.edu.co), acerca de que si el mito y el culto son el origen de la cultura y son formas lúdicas, entonces la cultura tiene un carácter lúdico, se observa que “en el mito y en el culto es donde tienen su origen las grandes fuerzas impulsivas de la vida cultural: derecho y orden, tráfico, ganancia, artesanía y arte, poesía, erudición y ciencia. Todo esto hunde así sus raíces en el terreno de la actividad lúdica ... el juego humano, en todas sus formas superiores, cuando significa o celebra algo, pertenece a la esfera de la fiesta o del culto, la esfera de lo sagrado ... Si la fiesta es celebración como ruptura del presente; la experiencia estética -y lúdica- es un tiempo de celebración que nos despoja del tiempo (lineal o acumulativo) y que nos sugiere lo eterno” (Huizinga: 16-21, www.javeriana.edu.co).
- ²⁷⁸ El “tíre de medias” y la “quebrada (o quiebre) de ollas” son la versión carchense de los tradicionales “torneo de cintas” y “ollas encantadas” del resto del país (ver en: Mantilla, 1993).
- ²⁷⁹ En Mira se acostumbra realizar una corrida nocturna muy particular, con ocasión de las fiestas de la Virgen de la Caridad, el “Novillo de Bombas”, que lleva sus cuernos encendidos, como hemos visto en el capítulo correspondiente a fiestas.
- ²⁸⁰ No obstante, a pesar de tratarse de una actividad masculina, se han dado ciertas excepciones de género, relacionadas con la religiosidad popular. Por ejemplo, en El Ángel, para reunir fondos para las hermanas misioneras y el embaldosado de la Iglesia, los barrios, además de organizar rifas y kermés, realizaron en una ocasión una corrida “femenina”, con el fin de atraer al público: “yo toreé con una amiga llamada Marianita Salazar. Hicimos una corrida especial con una jorga de amigos, la ‘Jorga Pajarera’. Esa vez intervenimos, pero fue única vez para recoger los fondos para la Iglesia, por lo que entró mucha plata, vino hasta gente de Colombia. Como hacíamos por Dios, confiadamente nos metíamos porque sabíamos que Dios nos protegía”.
- ²⁸¹ El “ecuavolley”, versión ecuatoriana del volley, se caracteriza por tener tres jugadores en cada equipo.
- ²⁸² De hecho, algunos futbolistas destacados a nivel nacional y pertenecientes a esta zona hoy en día han pasado a ser verdaderos referentes a imitar, para su población. Ejemplos de ello son: Agustín Delgado, Ulises de la Cruz, Cléber Chalá, etc.
- ²⁸³ El “cushpe” es el trompo rústico con el que se juega sobre todo en los caseríos (Rosa Cecilia Muñoz, comunicación personal).
- ²⁸⁴ Versión carchense del conocido “Matantiruntirunlán” (ver en: Bravo, 1961; Carvalho-Neto, 1964).
- ²⁸⁵ Aquí podríamos afirmar que se trata de una de esas excepciones en las que resulta preferible la desaparición del juego.

13. MEDICINA POPULAR

13.1. Aspectos Generales

No podemos comprender el ejercicio de la medicina popular sin tomar en cuenta las nociones de pensamiento y aprehensión de la realidad que tienen los grupos sociales. Los conceptos con respecto a la salud y su mantenimiento se corresponden con la cosmovisión de su pueblo: la percepción acerca del equilibrio, la vida y la muerte, las normativas sociales, la manera de atribuir y explicar las causas de la enfermedad, y entonces el procedimiento de curación de la misma.

Para definir la medicina popular, a la que nos referiremos en el presente capítulo, distinguiremos entre medicina “formal” y “popular”; tal diferencia no es necesariamente de oposición, ya que, como veremos, ambas interactúan en el imaginario y las prácticas populares, mediadas además por el fenómeno religioso-ritual. Mientras la medicina denominada formal, es aquella “científica”²⁸⁶, occidental, académica, institucional (predominantemente alópata); la medicina popular es la que se crea, ejerce y desarrolla en los territorios (ideológicos, sociales) considerados como populares, dentro de los lineamientos que hemos precisado en este trabajo. Esta medicina se basa en saberes patrimoniales que se han transmitido de generación en generación y denota una interpretación del mundo acorde con la historia, los orígenes, el pensamiento mítico y, en sí, el sistema de ideas y conceptos que manejan los grupos humanos,²⁸⁷ en este caso, del Carchi.

La medicina popular se nutre tanto de la medicina tradicional²⁸⁸, practicada por las comunidades indígenas o negras, como de saberes ancestrales que resultan de la asociación de vertientes nativas y españolas, y que dan como resultado un mestizaje en torno a los conocimientos medicinales: “comprende un conjunto de conocimientos, creencias, intereses, expectativas mantenidas por grupos históricamente determinados, es decir que mantienen características que los identifican ..., en ella están contenidas profundas significaciones de carácter simbólico, de resistencia cultural a la vez que explicaciones de las condiciones particulares” (Argüello, 1987: 30, 44).

A través de la medicina popular se diagnostican, tratan y curan enfermedades, clasificadas en las investigaciones socioculturales, como “de dios” o “de campo”, que obedecen a causas naturales o sobrenaturales, respectivamente. Pero no se trata sólo del origen de la enfermedad, sino que ésta “trasciende los límites de la medicina y entra en el campo de los planteamientos filosóficos” (Ibíd.: 45); la etiología expresa un sistema complejo de creencias en el que la naturaleza y lo sobrenatural tienen una importancia fundamental en la prescripción y el tratamiento de la enfermedad. Por tanto, y siguiendo a la misma autora: “la salud no es concebida sólo como un desequilibrio orgánico, sino que afecta todos los aspectos de la vida social e individual” (Ibíd.: 122). Los criterios acerca de la salud y las formas de curación no funcionan aisladamente al interior de la provincia, también están relacionados con “los patrones de asentamiento, la agricultura tradicional, las reglas de cortesía, la redistribución de recursos, la reciprocidad” (Lacaze, www.hum.gu.se), y en general con el equipaje cultural que conforma dicha sociedad.

Es decir que, si bien se trata de una medicina vernácula, ésta se construye a partir de conocimientos autóctonos interrelacionados a su vez con criterios científicos de medicina formal, que es la que se instituye nacional y globalmente (desde la primacía del mundo urbano) como “verdadera”²⁸⁹. De tal manera que los propios agentes de la salud, tales como curanderos, sobadores, parteras, recurren en muchos casos también

a “la otra medicina” (formal) según el tipo de enfermedad y su etiología. Dentro de la medicina popular, encontramos que también se desarrollan saberes de medicina doméstica, “casera”, aprendida por tradición oral familiar, que hace uso de los remedios que utilizaban los antiguos en base a las plantas medicinales propias del entorno. Se hace manifiesto un ir y venir, una circulación de conocimientos, un “sistema mixto” de atención a la salud²⁹⁰.

Además de las matrices culturales que impulsan a la población del Carchi a acudir a la medicina popular, está de por medio el factor socioeconómico, producto del empobrecimiento en aumento. Es así que los habitantes de una comunidad o parroquia van al encuentro del agente de medicina tradicional/popular en muchos casos por representar éste “la única opción”, por distancia, por costos, etc.²⁹¹ No obstante, los legados de conocimiento de medicina popular corren el peligro de perderse, las personas con las que tuvimos la oportunidad de conversar expresaron que las nuevas generaciones no le dan la importancia debida y a la mayoría de gente joven no le interesa educarse al respecto²⁹².

Bajo estos parámetros expondremos en los próximos acápitres con respecto a los agentes de salud en la medicina popular, las enfermedades “de campo”, el tratamiento prenatal, de parto y post parto, y el uso de las plantas medicinales propias de los diversos ecosistemas del Carchi.

13.2. Agentes de Salud en la Medicina Popular

Mientras las enfermedades atribuidas a causas naturales son consultadas a los funcionarios de la medicina formal, aquellas de etiología sobrenatural son confiadas a los agentes de la medicina tradicional o popular (Argüello, 1987). Dentro de nuestro estudio sobre Cultura Popular del Carchi nos concierne el papel que juegan los segundos²⁹³,

que por lo general son autodidactas.

Hemos evidenciado en toda la provincia una alta presencia de curanderos, sobadores y parteras²⁹⁴. Su prestigio y articulación social se basa principalmente en el hecho de que están insertos en la vida cotidiana de la población, forman parte y mantienen relaciones de parentesco, amistad y reciprocidad con los integrantes de la misma. Dada su actividad, en muchos casos gozan de prestigio y gratitud al interior del colectivo social, e incluso se generan vínculos de compadrazgo entre curandero-paciente. “La confianza en los agentes de la Medicina Tradicional se afianza en parte en la tradición, pero además en que éstos pertenecen a la parroquia y su posición social no varía significativamente de la mayor parte de pobladores. Este último aspecto da cuenta del acceso de los pobladores a la atención tradicional, ya que, aún cuando siempre se retribuye de alguna manera este tipo de atención, esto no siempre se hace inmediatamente en efectivo. El agente puede ser retribuido con servicios, producto y/o dinero y el costo está al alcance del paciente y su familia” (Ibíd.: 88). Sin embargo, hemos tenido denuncias con respecto al perjuicio económico que ha causado en los agentes la dolarización y el empobrecimiento general del país²⁹⁵.

Otro vínculo social se da a través de la religiosidad popular, ya que muchos de los curanderos y parteras profesan devoción a Dios o a la Virgen. Es importante resaltar, como señala Eslava (1997), que mediante la religión se crea un puente de relación entre el usuario y el agente, relevante para su práctica, ya que ésta se fundamenta en argumentos de fe y creencias (www.tone.udea.edu.co).

Es generalizada la idea de que aprender a curar es, en muchos casos, hereditario. Una curandera nos contó que aprendió estos saberes de una de sus abuelitas, quien curaba de espantos, mal aire y enduendados. Cuando niña, ella solía acompañar a su abuela a las curas, también su madre y su otra abuela eran sobadoras, por lo cual aprendió también

estas artes de sanación: “este es un conocimiento muy antiguo, que viene de generación en generación”. Como lo enuncia Caballero Muñoz (1995), se evidencia de esta manera como “los conocimientos botánicos ancestrales generalmente permanecen en la memoria de los ancianos y de las personas practicantes como parteras, curanderos y shamanes” (Ibíd.: 194), trataremos del saber herbolario más adelante.

La concepción de salud en los sectores populares del Carchi, así como al interior de la medicina popular en general, está encaminada a la preservación de la vida, a través de un equilibrio dinámico de la persona consigo misma, con los demás miembros de la familia o del grupo social y con su medio ambiente o los espíritus o fuerzas naturales que rigen en la naturaleza. El rol de los agentes de la medicina popular es el de operar, intervenir y articular esta noción de salud, acorde con su entorno social: poner en funcionamiento estas ideas acerca de la realidad. “Para tener la capacidad de curar toca coger un poco de amor a esto, más que a veces nos digan brujas, esto no es brujería, esto es medicina natural. Que tomen empeño...”.

13.2.1. Curanderas/os

Los curanderos han sido considerados frecuentemente también como brujos y, en general, sus servicios han estado orientados a una clase popular y/o campesina, más que a los sectores económicamente privilegiados. Tal como nos narró un anciano que vivió la esclavitud: “en la época de hacienda en Concepción, no había sanidad. Como no había agua potable había muchas enfermedades, pulgas, piojos... La gente se curaba con hierbas del monte. Los patrones tenían quien les cure a ellos”. Este testimonio refleja las diferencias sociales que repercuten en las prácticas medicinales. Sin embargo, ha sido precisamente al interior de los sectores populares, y en este caso oprimidos, en donde se han desarrollado y conservado los saberes ancestrales.

“Yo aprendí a curar con la licencia de Dios. Empecé como a la edad de los veinte años. Yo tenía una abuelita que curaba, mi mamá también curaba y de verles a ellas me quedó la experiencia a mí” (curandera zona afroserrana). Los curanderos no pueden, sin embargo, curarse a sí mismos: “yo tengo mi propio espanto. Mi esposo me dice que yo me cure a mí misma, pero yo no puedo rezarme a mí por delante y por detrás. A mí me toca irme donde una tía que también sabe, pero que vive adentro en la montaña”. El factor hereditario y de tradición oral está presente en la mayoría de agentes de la salud, que no sólo heredan los saberes de sus padres, madres, abuelos, sino también su devoción religiosa. El arte de sanar va de la mano con la fe.

Los males confiados a los curanderos son preferencialmente los de campo: mal aire, espanto, mal de ojo, enduendamientos, como detallaremos más adelante.

13.2.2. Sobadores

“Al lado de los curanderos, existen los llamados yerberos, conocedores de las plantas autóctonas y que las emplean por sus efectos farmacológicos, y los hueseros, prácticos en reparaciones de fracturas y otros problemas del aparato locomotor” (Seguín, www.sisbib.unmsm.edu.pe). Los sobadores o fregadores en el Carchi mantienen todavía la ratificación colectiva, sus manos son consideradas prácticamente milagrosas y sus habilidades curativas un “don”.

Se encargan de dislocamientos, luxaciones, esguinces, desgarres y dolores musculares, más que de las fracturas, aunque también en estos casos intervienen, utilizando vendajes, e incluso tablas, para inmovilizar el miembro afectado. Si bien, la mayor parte de gente que acude a que le “frotan” o “frieguen” es la de bajos recursos económicos, ya que cobran mucho menos que un agente formal, su trabajo es legitimado

socialmente, no sólo por los importantes factores económicos, sino por la tradición que comporta.

En la mayoría de ocasiones, los sobadores actúan hasta un cierto punto y envían a sus pacientes al hospital según la gravedad del caso. Una sobadora de Urbina nos contó: “yo friego hasta que se desarticulen los nervios que están encogidos. Es un don que Dios le da a uno. Yo curo dislocados, lisiados y ‘cuerdas’²⁹⁶. El mentol es el que más ‘afianzo’ yo. Lo que es quebrados, no me hago cargo, eso le mando a un traumatólogo”. En el caso de los sobadores, éstos también reconocen en su saber un don que se hereda y se consigue a través de la experiencia, “esto no se lograría si no se contara con una fuerza suprema que ilumina su labor diariamente” (Eslava, 1997, www.tone.udea.edu.co).

13.2.3. Parteras/os

Por tradición y por condiciones económicas, muchas mujeres de los pueblos de la provincia acuden durante su embarazo y posterior parto a las parteras o comadronas para hacerse atender. Verificamos que esta tendencia se da mayormente en las parroquias, comunidades y caseríos, más que en Tulcán o las capitales cantorales, lo que no elimina su vigencia. “Los primeros niños que han nacido en mis manos ya tienen hijos. Yo comencé a los dieciocho años” nos contó una partera de la zona mestiza.

Las especialistas de cada región hacen uso de las plantas medicinales propias de su entorno, como se verá más adelante, pero en general recomiendan cuidados en lo concerniente a la alimentación de la mujer embarazada, así como de la sexualidad y diferentes creencias que repercutirán en la vida del próximo hijo. Su papel no termina el momento del alumbramiento, también asesoran a la madre con respecto a las normas que debe seguir en el post parto, en las formas de amamantar al niño, en la dieta y en los cuidados de los primeros meses.

“A muchas mujeres de por aquí no les gusta ir al médico, sólo donde mí. Yo les inculco las buenas costumbres de que vayan al médico, se hagan revisar y luego vengan aquí. La gente ya tiene su gasita, yo también tengo mi maletín y voy llevando. Si está bien se les hace el parto aquí y sino se les envía a Tulcán, si hay algún peligro”, nos comentó una partera de El Carmelo. Notamos cómo mientras la comunidad es más cercana a la vida campesina y rural, las prácticas médicas se alejan más de la medicina formal.

13.3. Enfermedades de Campo, Diagnóstico y Tratamiento

La clasificación parte de la etiología, de las concepciones del propio grupo social con respecto a las enfermedades desde una estructura definida de pensamientos y una orientación frente al mundo circundante²⁹⁷. “Las causas de las enfermedades se clasifican según su importancia en: sobrenaturales (duende, guagua auca, mal viento, arco iris), naturales (fuegos, dolores estomacales, gripe, dolor de muelas, fiebre) y humanas (lactantes mal alimentados “mala leche”, ojeado, maleficio)” (Argüello, 1987: 126).

Enfermedades tales como el mal aire, el mal de ojo, el mal de calle, el mal viento, la mala hora, el mal hecho, el espanto o pasmo, el enduendamiento, son reveladas a lo largo de todo el Carchi. Los síntomas son distintos (palidez, mirada perdida, falta de apetito) y las formas de curar tienen algunas diferencias, particularidades e implicaciones según la zona. En general se cura con trago, tabaco y plantas medicinales varias. “La manera como se enfoca el tratamiento hace que muchas veces se incida más sobre los factores que se consideran ser el origen de la enfermedad que sobre el problema en sí” (Lacaze, www.hum.gu.se).

Este tipo de enfermedades, de origen sobrenatural, son encomendadas a los agentes de la salud de medicina popular, como referíamos anteriormente. Una entrevistada afirmó: “Yo casi nunca voy a los subcentros de salud. Uno se hace adicto a las pastillas y el organismo empieza a funcionar mal”. Los curanderos o “yerberos” hacen uso de su saber tradicional y es común la creencia de que si el paciente intenta curarse de este tipo de males con mecanismos de medicina formal, lo que único que logrará es empeorar.

“En la concepción mágica de las enfermedades subyacen relaciones duales propias de la cosmovisión andina: frío-caliente; equilibrio-desequilibrio; fortaleza-debilidad; masculino-femenino” (Argüello, 1987: 47). Podemos pues, entablar una relación entre la tradición oral y la etiología de las enfermedades de campo, no se trata entonces solo de formas de curar, sino de la historia transmitida que contienen este tipo de enfermedades. De esta manera se configura el factor de la salud al interior de una comunidad, de su acervo cultural entendido como una unidad.

13.3.1. Mal aire o mal viento

“El Mal Viento, en ciertos lugares se denomina también como ‘mal aire’, es una fuerza mágica o un halo misterioso que existe en las quebradas solitarias o los sitios lúgubres. Produce una enfermedad caracterizada por un malestar que incluye jaquecas, fatigas y vómitos” (Espinosa Apolo, 1999: 118). En Tulcán, una curandera lo definió así: “es cuando la persona sale sudando de algún lugar (casa, trabajo, baile) y la calle en ese momento está con un ambiente pesado”. Se dice que hay un “ambiente pesado” cuando “el aire está entre frío y caliente”, por lo cual no es una hora o un momento adecuado para salir. Ese aire es peligroso porque: “viene derecho a uno y si le cogió al través le vira la cara, pero si le coge de frente le puede dejar hasta ciego”.

“Se sabe que tienen mal aire porque les duele durísimo la cabeza, se toman una pastilla y no les alivia. Les chorrea una lágrima espesa”. En Río Blanco, un curandero describió: “por ejemplo, salgo yo sudando y hay un aire pesado, entonces la cabeza no me deja en paz, entonces se coge uno, trago, tabaco y se le sopla todito el cuerpo con romero, chilca y se sana”. En Mascarilla: “el mal aire se cura con huevos, ají y tabaco, con hierbas como la chilca, el marco, el sauzo [sauce] y el muelle. Con las hierbas se azota al enfermo y se le vota humo. Cuando un guagua, está llorando todo el tiempo es porque le ha dado el “mal aire”, en ese caso, con un trapo se le debe azotar, rezando un *padre nuestro*, con huevo y tabaco. Cuando se le pasa el huevo y empieza a sonar como si estuviera batido, es porque tiene mal aire, si el huevo se afloja cuando se le pone en un vaso con agua es porque es el mal aire. Si al partir el huevo en el agua salen “perlitas”, es porque es el mal aire. El mal aire también provoca trastornos del sueño”.

Según Argüello (1987), “el mal viento es una enfermedad que se supone provocada por espíritus malignos, puede afectar cualquier parte del cuerpo y producir dolor en la parte afectada, sin embargo los síntomas pueden ser diversos. El mal viento en un niño por lo general le conduce a la postración y a la muerte si no es tratado con rapidez. Solo la efectividad del tratamiento y la muerte con ‘vetas’ (rayas moradas en el cuerpo), dan señal de esta enfermedad” (Ibíd.: 131, 132).

El tratamiento nos ha sido descrito de la siguiente manera: primero a la persona se la baña con marco, ruda, y hierba de gallinazo, después se le sopla del otro lado de donde está “el mal”, es decir, si la cara se le ha torcido en el lado derecho, entonces hay que soplarle en el lado izquierdo²⁹⁸. Finalmente se le amarra con una “cunga” para que el remedio no se caiga.

A todo el proceso de la cura se le acompaña con rezos, según nos informaron en las diversas zonas del Carchi. En Urbina: “Se pone en la

olla las yerbas curativas, se hace cruz con la escobita y después se les sopla traguito y humo de tabaco, rezando en su mente tres *padrenuestros*, tres *avemarías*". En Tulcán: "Él es el único que me ayuda a curar estas cosas, yo curo con Dios, así otras oraciones de antes (indígenas) no uso porque eso solo ellos supieron como era la oración de ellos, es como los indígenas, ellos tienen sus rezos pero de antes, del pasado, ahora uno no se sabe ni el quichua, entonces uno se reza el *Creo en Dios Padre* y un *Ave María* porque ellos son los únicos que ayudan a curar esto, mientras tanto creo que los otros evocan al mismísimo demonio, yo no, yo curo con Dios".

13.3.2. Espanto

"El espanto es una enfermedad producida por un 'susto' y es descrita como una pérdida momentánea o definitiva del espíritu o alma. Por lo general se alude a la diarrea como síntoma de espanto, pero solo el tratamiento efectivo puede dar cuenta de esta enfermedad" (Argüello, 1987: 131).

"El espanto es una enfermedad de los nervios que da, por ejemplo, a los niños, quienes por cualquier grito o chillido ellos saltan. Los síntomas son que por un grito los niños saltan, les da calentura, dolor de barriga, diarrea y vómito. A veces los doctores no creen en esto, ellos piensan que es cuestión del estómago, entonces de allá más los empeoran en vez de curarles... entonces ahí es cuando ellos (pacientes) vienen acá..." En El Ángel lo definen como "una especie de depresión que le da a la persona, la depresión viene con temperaturas, fiebres, decaimiento, la persona comienza a soñar cosas extrañas, siente que lo persiguen, el ánimo se le decae"

En la población negra de Río Blanco nos dijeron que "el espanto se reconoce en la mirada caída. Nosotros tenemos brotada la mirada, tiende

a meterse para dentro. El semblante se pone medio pálido. El espanto es una sorpresa, una cosa no pensada. Por ejemplo que venga un cataclismo nos quedamos enfermos, asustados. Si se cae al agua, se cae de un caballo, etc.”.

Una curandera especializada sólo en el espanto, nos narró: “yo curo a viejos, a jóvenes, a niños. Para saber si están espantados yo les veo en las vistas, un ojo es caído, o les hago sacar el zapato y les veo los pies, unos dedos están más largos. Pero principalmente con una tirita les mido el espanto en la barriga. Cuando tienen espanto la barriga se les infla. Entonces yo rezo mi ‘jerumancia’ que yo sé: *Creo en Dios Padre* y les pongo unas hojitas que se llaman *cigarra* como emplasto en la barriga y en la espalda. Eso deben ponerse amarrado por tres días, de tarde y de mañana. Y cuando está demás emperrado el espanto, les boto trago atrás y adelante. Hay veces que hay demasiado el espanto, ahí no quiere cerrar bonito, ahí se les avienta un poquito de trago y viene vuelta esta tirita a cerrarse”. El mecanismo de diagnóstico que utiliza es medir con una cinta la barriga de la persona espantada. Según la cantidad de dedos que falten para que se cierre la cinta, mide la cantidad de espanto. Cuando la persona, máximo en tres días, se cura, la cinta vuelve a cerrarse, e incluso queda un poco floja.

“Ante el susto o espanto, varios grupos indígenas y mestizos, se quejan de debilidad, depresión, apatía, somnolencia; conjuntamente con cierto nerviosismo. En la vigilia y el sueño se dan manifestaciones distintas. En el día, la persona duerme mucho y casi no come y en la noche, el sueño es escaso e intranquilo y con sobresaltos” (Sasson Lombardo, 1996).

Para diagnosticar el espanto, pasmo o susto, los curanderos tienen diversos procedimientos, uno de ellos es el “tanteo de la muñeca”, tomar el pulso, identifican entonces si están o no alterados, “si están alterados yo les curo, pero cuando no es los mando donde el doctor porque son

infecciones intestinales, cuando es de doctor uno se ve, cuando no, no late como es de latir el corazón, entonces le digo (al paciente) usted es para mí, no es para doctor, cuando está bien alterado el corazón, le digo está espantado”.

El espanto se cura con mentol y unto de cerdo, “se les friega en el cuello, la frente y las coyunturas”. Para las curaciones, en las zonas mestizas se utiliza hierba de gallinazo, marco, ruda, baños aromáticos y trago. Todos esos ingredientes se calientan y se les echa en el cuerpo a los pacientes por tres días.

Hay varios tipos de espantos, pero principalmente, el **espanto de agua** que suele suceder cuando a los niños se los mete abruptamente a una piscina, por ejemplo, cuya agua está muy fría. Los niños lloran, entonces ahí es cuando la criatura “se espantó del agua”. Para curar el espanto de agua, se pone una lavacara de agua, se toma al niño en brazos, sujetándolo en el aire como que estuviera parado y se lo mete al agua, apenas el niño grita, entonces se lo baña con el baño aromático, se lo sopla con el trago y se lo arropa. Con este procedimiento lo que se hace es “traer al niño de donde está, porque eso se llama ‘quedado en el agua’ ... cuando el niño se asustó en la piscina se quedó (el espíritu de él) allá entonces uno se lo atrae...” Después de curarle, se les ‘sauma’ con rama bendita, con incienso y se los hace rodar para que no se queden otra vez. Para “hacerles rodar” se los pone en un chal y se les mueve de un lado a otro del chal, haciéndoles rodar en cruz.

También se pueden “**quedar en un fogón de leña**” (espantarse), porque los niños, como son miedosos, al ver la sombra que produce el fuego se asustan pensando que esa sombra es alguna cosa. Entonces para curarlos, lo que se hace es “se les saca de donde están (de donde se han quedado) y se les pone el espíritu al cuerpo”

Curarles del espanto significa “traer el espíritu de la persona, que se ha quedado en algún lado, y ponerle otra vez en el cuerpo”.

En Mira nos describieron que el espanto de los niños pequeños es el **espanto soplado**, el **espanto rodado**, el de niños más grandes, el **medido** y el **fregado**, son de adultos (Rosa Cecilia Muñoz, comunicación personal). En Concepción, diferenciaron entre **espanto normal** y **espanto de agua**, y aclararon que se curan de diferente manera. “Cuando es espanto de agua, a veces a los tres días no se cierra el espanto, o sea no se cierra la tirita. Si no se cura el espanto, eso encarna y puede morirse la persona”. En Mascarilla nos hablaron del **espanto seco** “se da por cualquier susto o impresión que tenga la persona, en caso de que se sepa la causa se sacude sobre eso, sino en el juicio de la puerta repitiendo ‘shungo, shungo’²⁹⁹”.

13.3.3. Enduendamiento

La visión que se tiene de los duendes³⁰⁰ es que son espíritus malignos que andan vagando. “Sucede el enduendamiento a una persona con bonitos ojos, ojos grandes o pelo largo cuando se va al río en la tarde o cuando se va a ríos solitarios corren el riesgo de ser enduendados”. “El duende, el demonio, la sombra, otros espíritus tienen la facultad de posesión de los elementos de la naturaleza y del hombre mismo. Esta posesión desequilibra la armonía física, psíquica y social del hombre” (Argüello, 1987: 123).

Los síntomas del enduendamiento son: “El primer día la persona enduendada está mareada, sin ganas de comer, y la persona comienza a bailar, dándose las vueltas, se sale y quiere ir otra vez al río”. Están “medio idos, les enduendan bien dicho creo que es al cerebro”. El tratamiento que se suele aplicar, cuando el enduendamiento es reciente es a base de “ajo, sangre de borrego, una sogá hecha de crin de caballo negro que se usa para amarrarle a la persona y un cuero de borrego negro”.

“El ajo se le frota, luego se les pone la sangre de borrego y finalmente ponerles el cuero como capa. Luego de hacerles este tratamiento la persona queda como que si hubiera sido golpeada: “es como marido, darles una pisa de dejarles el cuerpo pero verdeando, los ojos hinchados y la boca hinchada”.

Cuando el enduendamiento ya es antiguo –cuando está avanzado–, la persona se aloca al sobarle con el ajo y la sangre de borrego y ponerle el cuero como capa. En estos casos, el duende se materializa en una persona y la persona que ha sido enduendada empieza a ver visiones. Por ejemplo, “cuando ya están cogidas (el duende) les trae casco, o sea majada de ganado y ellas piensan que eso es la comida de ellas, y le van y le dejan para que la coman y (las personas enduendadas) comen, ellas piensan que eso es manjar para ellas”.

En estos casos ya se necesita, primero, al Padre para que él “...ayude a orar y para que a una le libre (del duende)...” Se usa también machetes de acero colocados en cruz y se hace un hueco en el patio en donde se bota y se quema el ajo. La persona que cura se protege de no ser atacada por el duende solo rezando. No se dan ningún tipo de baño especial antes de ir a curar ni utilizan ningún tipo de anillos de acero u otros objetos parecidos.

13.3.4. Mal de ojo

Es una enfermedad que tiene relación con la sangre: “... es cuestión de la sangre... por ejemplo yo le estoy mirando a usted y a veces uno se está sudando, con rabia, con nervios, se queda mirando a la persona y es como abombarse la cabeza y el dolor del estómago que le viene arcada y no puede vomitar”. “El ojeado, esto consiste en el dolor de estómago fuerte, que si se escupe en forma de cruz le pasa, También se hace sacudir por otra persona suena y se pone mejor” (Revista Horizontes, Maldona-

do).

El ojeado o mal de ojo “Es un trastorno ocasionado por personas con ‘vista fuerte o eléctrica’, por envidia que causa tener un niño bonito. El síntoma más generalizado es la ‘lagaña’ y aunque se la trate como una enfermedad que no reviste mayor riesgo, puede según la concepción causar la muerte del niño si no se le hace el tratamiento necesario” (Argüello, 1987:131).

Es una enfermedad que “...puede coger a todo el mundo, a veces cuando a una persona no la quieren o es veces cuando hay enemistades, basta que le queden viendo a la cara para ojearle. Y cualquier persona le puede ojear, por ejemplo hay personas que a veces están con rabia o con pena, entonces la quedan viendo y las personas quedan ojeadas... entonces después uno se da cuenta quién le quedó viendo, uno dice tal persona tiene mal ojo”.

La persona que está ojeada tiene dolor cabeza, dolor de la boca del estómago, y presenta arcada pero imposibilidad de vómito. Y “... los pulmones parece que los achicaran, que los hicieran así como puñete...” Para curarles “...se les echa la bendición, se dice Padre-Hijo y Espíritu Santo y se les escupe en cruz cerca de la boca, al ratico nomás les hace vomitar y eso botan negro, negro como solo haber comido carbón molido...”.

13.3.5. Mal hecho

El Mal Hecho, brujería o “cochinada” se conoce a lo largo de la provincia, pero es mucho más característico en la región afroserrana³⁰¹. Implica fuertemente los conflictos sociales, la envidia, las relaciones de poder, los problemas amorosos, etc. Cuando se está brujeadado, es porque “le han botado la casa”, ponen basura en la casa de uno. También puede

ser que los niños cojan algo malo y lo lleven a la casa. Cuando uno está brujeadado, no puede comer y baja mucho de peso, en Río Blanco hay gente que cura, generalmente con bebidas y ciertas prohibiciones alimentarias. También se usa la sábila. Se dice, que a alguien le brujean, especialmente por problemas amorosos, hay gente especializada en “cochinadas”, pero son personas muy reservadas, son tanto mestizos como negros.

“Decimos aquí mal hecho o mal de calle, es un mal de envidia. El mal de calle no cura la medicina legal, sino que le hace peor. En cambio si usted va donde el brujo, él coge esas hierbas del monte y lo barre, le echa tabaco, aguardiente, huevo y lo sana. Aquí es tradicional tener sábila en la casa o una pepa de ajo en el bolsillo como protección para que no trabaje el mal que le han echado. El ajo también ahuyenta a las culebras”. En Concepción se le conoce también como el mal hechizo o mal de calle.

13.3.6. La mala hora

En Chical nos describieron la Mala hora como “un espíritu maligno que le llega al cuerpo, entonces si le llega, por ejemplo, en el estómago, la persona no dura ni siete días, o le da en la nuca y se tuerce. Apenas le da la enfermedad le da un dolor durísimo, puede ser en la noche o en el día. Los animales lo sienten. Hay diferentes remedios para eso, que uno se prepara”.

“La mala hora es cuando se sale muy de noche y una especie de sombra le abraza, eso pasa a las 6 y 12 de la noche, aparece un espíritu y le ‘espeluca’ el cuerpo. Eso se cura sacándole al espíritu del panteón, se le lleva al enfermo azotándole y se grita su nombre en el cementerio. Eso pueden hacer los curanderos, pero también algún familiar que le quiera ayudar”.

13.4. Embarazo, Parto y Post parto³⁰²

Dentro de la medicina popular, el tratamiento que se les da a las madres incluye tanto el período prenatal y el parto, como la etapa posterior, en la cual, según las costumbres propias, la mujer debe seguir bajo cuidados, se trata de una temporada de reposo en la que hay que mantener una dieta determinada. Sin embargo, hemos advertido que, con el pasar de los tiempos, la costumbre de la cuarentena prácticamente ha desaparecido, y el período de reposo se ha reducido a ocho, o incluso, a tres días. Constatamos en la provincia la presencia, legitimidad y trascendencia de las parteras y comadronas.

13.4.1. Embarazo

“Cuando un bebé está tranquilo uno nota la barriguita, cuando un bebé no está bien, la barriguita no es normal y yo les mando a hacerse ver, y a hacerse ecografías”. “Cuando la barriga es extendida y la mujer se pone caderona, es una niña. Cuando es varón, la barriga es en punta a la altura del ombligo”.

Durante el embarazo es común “pampear la barriga para que se acomode el niño, porque a veces se hace guango, entonces uno se le bate un poquito el estómago y se estiran nomás”. Una partera nos explicó que cuando revisa a sus pacientes para verificar el estado del bebé, “si la cabecita todavía está floja y ‘pelotea’, falta todavía tiempo para el parto, ha habido mujeres a las que les han mandado a hacer cesáreas y que ella se ha dado cuenta de que todavía no estaba pasado el embarazo”.

Es común también el acomodar a los niños previo al parto, las mujeres van desde los dos meses de gestación, para que el bebé se acomode, esto se logra mediante masajes que se dan en el vientre con “Nervina” (pomada), los masajes se dan en forma circular empujando al feto hacia

el útero. El control se hace cada mes, en esas visitas se ve también si el niño está en buena posición. En el caso de que no esté se receta reposo, que consiste en acostarse en la cama sin almohada, después del almuerzo y ahí estimular al niño, incluso hablándole y masajeadando el vientre, después de un tiempo de eso, el niño finalmente se acomoda, sin embargo, para asegurar se hacen ecografías.

“Cuando hay problemas en el embarazo es porque el niño está mal colocado, se le pone un papel periódico o sábana y se sacude sobre el vientre, hasta que el niño se acomoda”, nos refirió una comadrona de Mascarilla. Cuando la “tela” o manto, no deja desarrollar al niño, se pone un periódico sobre el vientre, se lo corta en cruz y después eso se quema, así se acomoda al bebé. También hay que saber acomodar a los niños cuando éstos nacen con el cordón umbilical en el cuello. Evidenciamos como un factor importante la relación que se entabla entre las agentes de la salud y las madres, ya que se trasciende la relación médico-paciente, para pasar en muchos casos a vínculos de amistad e incluso parentesco simbólico.

13.4.2. Parto

Los partos se realizan la mayor parte de las veces en la casa de la parturienta, se prepara un cuarto, con una cama, “se hace un tacto” y se sabe si ya es el momento del parto. Pueden pasar muchas horas, hasta que se “borre” definitivamente el cuello del útero y se pueda tocar la cabeza del niño, sólo ahí está listo. “Las primerizas necesitan mucha ayuda y preparación, se les debe enseñar que la tensión y el pujo no deben estar en la cara, ni en el pecho, sino en el vientre y la cadera. Se les enseña a que se relajen y respiren profundo. Cuando hay repetidas ganas de ir al baño, la labor empieza, se le hace caminar y se les da masajes en la espalda y el vientre”.

Una partera de Mascarilla nos informó: “La hoja de chilca seca en infusión, con un pedacito de dulce (panela) ayuda a acelerar las contracciones. Cuando se da a luz en el campo es mejor en cuclillas, cuando se acobardan hay que darles una palmada, para que se suelten. Después de que nacen se debe cortar el cordón umbilical, se amarra con hilo. Cuando un bebé nace de pie, se le debe pellizcar para que del susto salga, se le empuja desde el vientre, pero no se le debe jalar”. Según la experiencia de una partera de Tufiño, los partos de las niñas son menos dolorosos que los de los niños. En esta zona, como en otras, “hacer enfermar”, significa hacer dar a luz.

Narran que anteriormente las mujeres daban a luz en cuclillas sobre ponchos acomodados en el suelo. Hoy en día, la costumbre propagada por la medicina formal, del alumbramiento en posición horizontal, también se ha generalizado. “Los mejores partos son sobre una cama en posición horizontal, así se evitan rasgaduras, en cuclillas la barriga está presionada, por lo que se dificulta el nacimiento”, opinó una partera que recibió formación en primeros auxilios y algunos conocimientos de medicina formal. Sin embargo, la posición en la que las mujeres dan a luz depende en muchos casos de ellas mismas, “algunas se acomodan en la cama, otras, sobretodo las mayorcitas, prefieren hincarse”. Aquí se verifican las tradiciones antiguas con respecto a posiciones en el parto.

Después del parto se hace un control, “se les da una aromática de anís, es importante no dar a las parturientas canela, porque esa agua da calor y ellas de por si están acaloradas por el esfuerzo”. Después deben tomar una sopa de gallina, la partera debe quedarse ahí, para ver que todo vaya bien. Se les instruye en no dejar al niño dormir, porque baja de peso y se le debe dar de comer cada dos horas.

13.4.3. Post parto

En Mascarilla nos refirieron que la primera comida post parto es el caldo de pollo con zanahoria blanca, y que “para que el organismo bote todo, se usaba el aceite de almendras a modo de purga”. A los ocho días la madre estaría lista para comer normalmente, especialmente carbohidratos como yuca, camote, papa y arroz. “Después poco a poco se puede comer fréjol”, que es la comida cotidiana en las zonas afroserranas. “Después del parto la mujer tiene cuarenta días de cuidado especial, antes estaban todo el tiempo en la cama, para que no les diera el aire, se amarraban la cabeza y andaban muy abrigadas”.

Después de ocho días se “encadera” a las parturientas, “con una sábana grande, se hace un cruce a la altura de la cadera y se ajusta, así queda el útero cogido, así se pasan tres días”. Las parteras aseguran que la encaderada también ayuda a colocar los huesos de columna y cadera, “es importante porque además los fortalece”. Si una mujer no es encaderada a los pocos días después del parto, se la puede encaderar después del primer día de su siguiente menstruación. “Anteriormente se lo hacía a los tres días, así se corrigen los entuertos o loquios (agua que baja después del parto) que tiene un mal olor, con agua de borraja, mejorana y alelís; esta infusión se debe tomar todos los días antes del desayuno, también se hacen los baños vaginales con matico y manzanilla³⁰³ .

En Urbina describieron así el encaderamiento: “Cuando las mujeres dan a luz les queda el útero caído, les ofende para ir al baño les duele la rabadilla, nosotros le decimos el cuadril. Se les sube despacito. Yo les cobro poco, un dólar, así”. “Antes se hacía más los encaderamientos – nos relató una partera de El Carmelo-, a los tres días se les recogía con un poco de aceite Jonson la barriguita y se le ajustaba un poquito la caderita. Con alguna sabanita se le aprieta la caderita para que tenga descanso y se levante luego de tres días. La cuarentena ya no se hace, yo me levanté a los tres días de la última niña que tuve, así mismo les acostumbro a mis pacientes”.

Tenemos reseñas de que en “los tiempos de antes”, el período de cuarentena, era una costumbre mucho más practicada, definitivamente obligatoria. Nos contó un anciano en Tulcán, padre de doce hijos, que la dieta, cuando su esposa daba a luz (sesenta años atrás o más), eran completas, se trataba de cuarenta y cinco días de dieta, “con buenos borregos”. Explicó que “no se le hacía hacer nada a la mujer, tampoco levantarse de la cama, había que encaderarle para que tenga fuerza, brindarle carne de borrego y gallina, era intocable la mujer los cincuenta días. Le cuidaba a veces la familia, a veces uno mismo, en la casa yo pasaba, a veces llegaba la suegra, dejaba cocinando y dándole el caldito de gallina”.

De la misma manera nos relató una partera de Tufiño: “antes las cuarentenas eran de verdad, se hacían en la cama, ahora son sólo ocho días en que se hace un segundo control y se ve si el útero no ha quedado abultado”. Es costumbre en algunas zonas enterrar la placenta en el umbral de la puerta para que haya un buen post parto.

Con respecto a la costumbre de envolver a los recién nacidos, esta práctica ha disminuido, pero no desaparece del todo. “Antes se les envolvía a los bebés. Mi suegro, que era partero del campo, me decía que se les aprieta duro las manitos y todo el cuerpecito para que sea hombrecito, bien valiente. A las mujeres también. Y si nacían con las piernas arqueaditas les ponían con un palito para que se enderecen. Hasta los primeros ocho días de nacidos siempre es bueno envolverlos, hasta que boten el pupito”.

Por último, observamos que la costumbre del destete, más común entre los indígenas que entre los mestizos, se ha reducido. “Destetan poniéndose en los senos ají, tizne, lodo, mentol, el jugo amargo de la chicoria, así consiguen que el niño llegue a aborrecer el seno” (Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía, 1952: 107). En las ciudades, pasados unos meses de nacidos se acostumbra a los niños a la leche de

vaca. Sin embargo, aún se mantiene la certeza de que la leche materna es el alimento idóneo para los bebés.

13.5. Plantas Medicinales

Según la zonificación socioproductiva-ecológica ya desarrollada³⁰⁴, las plantas medicinales más utilizadas en el Carchi, en la **región fría/altoandina/mestiza**, son: alfalfa, anís, arrayán, barrabas, canela, ciprés, chilca, escancel, espindo (o espingo), eucalipto, hierba de gallinazo, linaza, llantén, marco, mejorana, ortiga, pacta, paraguay, platanillo, ramo bendito, romero, ruda, runa tigre, tilo, toronjil. En la región **cálida/cálido-seca/afro-mestiza** usan: borraja, casamarucha, cigarra, culantrillo de pozo, chilca, hierba mora, llantén, malva, molle (o muelle), mosquera, platanillo, ruda, santa maría, sauzo, verdulaga. En la región **subtropical/mestiza-indígena** encontramos: canela, espindo, guanábana, marco, mirra, yagé³⁰⁵. También es común a lo largo de la provincia utilizar algunas flores, por ejemplo, entre los curanderos de la zona fría se usan los claveles rojos, y algunas comadronas hacen uso de los alevís para ciertas curaciones. Estas plantas sirven tanto para curar enfermedades comunes, (fiebre, riñones, males de útero) como para males de campo (mal de aire, mal de ojo, espanto).

Es evidente la abundancia de plantas y su riqueza medicinal; varían según la zona ecológica, pero hay una clara preponderancia de la ruda y el arrayán para una gran cantidad de curaciones. Como lo afirma Caballero Muñoz (1995), “las plantas, en muchas comunidades, definen ciclos o calendarios tradicionales de marcada influencia popular” (Ibíd.: 194). En las plantas utilizadas para curar más que en los procedimientos, se evidencian las diferencias culturales y socioproductivas a las que nos hemos referido constantemente entre mestizos y zona afroserrana.

La medicina popular hereda, mantiene y genera estos conocimien-

tos botánicos, y si bien son los curanderos los especialistas en las propiedades medicinales de las plantas, el uso del saber herbolario no es exclusivo de los agentes de la salud. Los carchenses en su ámbito doméstico echan mano constantemente de los remedios que utilizaban sus abuelos, o que la misma comunidad reproduce socialmente, así pues, la medicina “casera” goza de la confianza y familiaridad de la población.

A continuación especificaremos acerca de algunas enfermedades frecuentes en las diversas zonas de la provincia y las plantas medicinales características que se utilizan para su debido tratamiento.

13.5.1. Uso de la Herbolaria en la Medicina Popular Tradicional y “Casera”

Mientras las enfermedades de campo, como hemos visto, responden a causas sobrenaturales, las enfermedades “de dios” resultan, desde la misma etiología que percibe las anteriores, como aquellas enfermedades originadas naturalmente, que no encierran ningún “secreto”, y que generalmente son confiadas a los agentes de la salud de la medicina formal o se curan en el ámbito doméstico. “Son males ‘naturales’, producidos por los factores no mágicos, comprensibles por la influencia de las fuerzas de la naturaleza. Las enfermedades de Dios son, para nuestros curanderos, del dominio de los doctores del Hospital, a quienes envían los pacientes que según ellos las padecen” (Seguín, [www. sisbib.unmsm.edu.pe](http://www.sisbib.unmsm.edu.pe))

Son enfermedades “de doctor” la gripe, tos, bronquitis, sarampión, las infecciones; las enfermedades de curandero, en cambio, son: espanto, mal aire, mal de la calle (brujería), como hemos visto. “Son enfermedades de Dios; la fiebre, los bichos, el paludismo, las gripes, el espanto. Son enfermedades de campo: el mal viento y la brujería, que es el mal de la calle” (Ibíd.: 118). En el Carchi no encontramos palpable

esta diferenciación, mientras se destacan abiertamente las enfermedades de campo, las otras casi no se nombran. La razón parece encontrarse en la tradición mayoritariamente mestiza de la provincia y su ruptura con la influencia cultural indígena del resto del país.

Entre las enfermedades, clasificadas como “de dios”, más comunes, frente las cuales se recurre a las plantas medicinales, está la **fiebre**, que se cura en la zona fría batiendo el zumo del escancel con la clara de huevo: “se le echa encima a la persona y le baja la fiebre, oyendo como se curaban los mayores, uno aprende...”, nos informaron en Urbina. Para las enfermedades de los **riñones**, se utiliza la pacta, le sacan el jugo a la hoja y se administra en el área de los riñones, con las hojas se aplican emplastos donde les duele: “si se seca es que hace bien el remedio, entonces volvemos a buscar las hojas y vuelta nos volvemos a poner hasta que nos alivie...” nos explicaron en Cristóbal Colón. En la región cálida de Concepción nos indicaron que “para el riñón se debe batir un huevo a punto de nieve y con un trapo blanco se debe untar sobre la espalda, después se amarra. Las enfermedades de riñón son las más comunes en el sector y se dan por trabajar demasiado y por el calor”. En Mascarilla utilizan el llantén para las dolencias de riñones.

Es común que enfermedades más cotidianas, como la **gripe**, se curan en el hogar con “remedios caseros”, agüitas o las llamadas “tizanas”. Nos informaron en la zona fría que la linaza que es buena para “desirritar por dentro”, al igual que la raíz del llantén. “Y también es bueno para el **colerín**. Se mezcla raíz de llantén con tres raíces de ortiga negra y limón, eso le calma el vómito y diarrea que se tiene por el colerín”, nos explicaron en Cristóbal Colón. En la misma zona, un curandero explicó que “para el **achaque** se le pone al paciente trago con limón, jugo de escancel con verbena y puntas y se le da de beber”.

En la región fría se usa el arrayán para diversos males de dios y de campo. En Bolívar “cuando los shamanes o los curanderos van a curar

utilizan la ortiga y varias plantas, pero entre otras también le ponen el runa tigre y el arrayán” (Amílcar Tapia, comunicación personal). “El agua cocida de las hojas de arrayán se usa para endurecer los **dientes**, conservar en perfecto estado las encías y para calmar el dolor de muelas. El fruto produce satisfactorios resultados en las encías inflamadas” (Varea 1992 y Acosta Solís 1971, en: Cerón, 1994: 155). También se utiliza en el tratamiento de los **desarreglos pulmonares** y para contrarrestar el sudor nocturno de la **tisis** es un tónico, se dice que “estimula las partes y funciones que estén en decadencia, las hojas secas y molidas aplicadas en una **herida** ayudan a secarla, utilizadas en el baño, sirven como tónico y para el **reumatismo**” (Ibíd.). Para las heridas otro medicamento que se administra en esta zona es la pacta machucada.

En el sector cálido “la hierba mora, la verdulaga, la malva tendida y la flor de la malva alta, en infusión sirven para todo”. Para problemas del **útero**, en Mascarilla se utiliza la santa maría ya que tiene propiedades beneficiosas. También “la borraja, el platanillo y el culantrillo de pozo, son hierbas buenas para cuando no se tiene la regla, la guanábana, también es curativa. Para las lesiones del útero, lo mejor es el agua de la mosqueara, este árbol está comprobado que detiene el avance del **cáncer** y de la **gangrena**”. Nos informaron en esta zona que también que para problemas del **hígado** y la **próstata** la planta medicinal más indicada es la casamarucha.

En Tufiño se utilizan hierbas para ayudar en los partos, durante la labor de dar a luz³⁰⁶, una partera nos comentó que les da a las pacientes infusión de ruda con vino y panela, “eso se debe tomar muy caliente, para hacer sudar y acelerar las contracciones”, aclaró que este tipo de medicina que se debía dar antes en secreto pues los médicos la prohibían aduciendo que intoxicaba a los niños. “Otro remedio es el Paraguay que ayuda a que las contracciones lleguen seguido”. Aquí observamos la contraposición que se da entre medicina tradicional y medicina formal, pero en general, los agentes populares de la salud complementan su

tratamiento en base a ambas, como hemos visto.

En el Carmelo, una partera se refirió a las plantas medicinales que ayudan a la madre durante el alumbramiento, contrastando con la atención que se da en los hospitales por parte de los agentes de la medicina formal: “el agüita de ciprés, hecho con el cogollo, le da un calor que le ayuda a la madre en las contracciones, el agua de platanillo con anís es buena para el parto, le mantiene calientita a la madre, no como en los hospitales que están hecho un hielo”.

En cuanto a los **lisiados**, en la zona altoandina de Tulcán, para “so-bar”, además del “mentol chino y el mentol olímpico” nos contaron que usan hojas de barrabás o de eucalipto para que se deshinchén los músculos. Un sobador nos comentó: “trato problemas de huesos, meto los huesos de tobillos, de las manos y cuando es de la columna eso le friego nomás, más no le toco porque eso es peligroso; si está un poquitico sacado (las vértebras), aplastando entran...”.

En la región afroserrana de Río Blanco nos narró un curandero: “Cerca de aquí, hay un señor que cura sólo con barro. Él pone cataplasma en la parte afectada y cura con eso. La mejor medicina es la propia tierra, porque somos de barro dicen”. Además de las curaciones con plantas, se utiliza, aunque en casos más aislados, tratamientos de emplastos de barro. Actualmente, la medicina alternativa, naturista y homeopática que se practica en las ciudades se basa también en estos conocimientos tradicionales.

Si bien muchas de estas plantas y hierbas se pueden encontrar en los mercados de las ciudades, aún es común que los carchenses las siembren en sus propias chacras, por lo que están al alcance de la mano. En muchos casos ni siquiera hay la necesidad de recurrir a los curanderos, sino que la misma población posee ya los conocimientos populares acerca de las propiedades curativas de las plantas de su entorno y las transfieren a sus hijos.

Evaluamos de esta manera la riqueza de conocimientos populares en torno a enfermedades y tratamientos, así como los saberes botánicos que se manifiestan en los múltiples sectores de la provincia, lo que ha dado lugar a un mestizaje en la medicina popular. Su significación es cualitativa al interior del contexto socio-cultural que involucra conceptos y recursos de adscripción colectiva, pero también se relaciona con las carencias económicas, que como hemos visto, influyen en la asistencia médica popular, sobre todo si se trata de emergencias. Además de las distancias, que están de por medio entre paciente y hospital, el desplazamiento representa tanto una inversión como un peligro. El apoyo y seguridad que proporcionan los agentes de la salud de la medicina popular al colectivo social que los rodea, es otro factor que insta a acudir a ellos; los pacientes pagan o retribuyen los servicios médicos muchas veces con trabajo personal, reciprocidad o en “especies”. El elemento religioso es otro elemento relevante, ya que muchos de los agentes atribuyen a Dios, el “don de curar” que poseen. Permanece así la vigencia y uso de la medicina popular al interior de las poblaciones carchenses.

²⁸⁶ “La medicina elitista se fundamenta en ideas y creencias, avaladas por la ciencia, consistentes en que el organismo humano, altamente complejo, funciona regido por leyes biológicas. Cuando intervienen sustancias o fenómenos que afectan al correcto funcionamiento de esas leyes, se producen anomalías que culminan en enfermedades” (Malo González, www.comunidadandina.org).

²⁸⁷ Para comprenderla, concebimos la “verdad” como resultado social, de consenso y ratificación colectiva, revelador de su contexto. Nos atañen los procesos de esos criterios de verdad, las formas de captación de la realidad a través de la interacción social cotidiana.

²⁸⁸ Aunque es difícil proponer una definición de la medicina tradicional que se adapte a todas las formas y tradiciones existentes en el mundo, el Programa de Medicina Tradicional de la OMS propone: “La suma de conocimientos, habilidades, y prácticas basadas en teorías, creencias y experiencias, originaria de distintas culturas, sea explicable o no, utilizada para el mantenimiento de la salud, así como en la prevención, diagnóstico, mejoramiento y tratamiento de enfermedades físicas, mentales o sociales, basada exclusivamente en la experiencia y la observación y transmitida verbalmente o por escrito de una generación a otra” (Lacazé, www.hum.gu.se; Malo González, www.comunidadandina.org).

- 289 No nos proponemos en la presente investigación realizar un debate con respecto a los contrastes entre medicina formal y tradicional, sin embargo no podemos perder de vista que, como lo señala acertadamente Argüello (1987), “el proceso de privilegiamiento-estigmatización en el Ecuador ha conducido a un desarrollo sin trabas y relativamente más amplio a la Medicina Formal y a la limitación en el desarrollo de la Medicina Tradicional... El rechazo de la Medicina Tradicional desde la Medicina Formal ha contribuido a ampliar la brecha existente entre ambas y más aún a perder de vista sus verdaderos alcances” (Ibíd.: 7, 9). Son patentes las estrategias ideológicas publicitarias que despliegan las empresas farmacéuticas, las instituciones internacionales y los científicos en contra de la medicina tradicional y popular, “con el fin de convertir la salud en un mercado global para las tecnoindustria médica” (Cuesta, 2003, www.holistika.net). “A pesar de la aparente valorización de la medicina tradicional por la medicina occidental, suele existir entre ambas una situación de conflicto y de competencia. Si bien existen propuestas de articulación y colaboración, generalmente el sistema oficial de salud tiende a querer asumir el control y esto dificulta las posibilidades de revelar nuevas estrategias de colaboración. En gran parte, esta situación de conflicto se origina por una lucha de poder” (Lacaze, www.hum.gu.se).
- 290 Castañeda-Camey (1992), en su análisis de etnomedicina en el Estado de Morelos, México, alude a esta fusión de tratamientos frente a las enfermedades: “Existe una amplia gama de prácticas médicas y, por lo tanto, muy variadas relaciones entre los pacientes y los recursos médicos; más que una dicotomía entre medicina tradicional y medicina moderna, se aprecia un horizonte donde interactúan la medicina doméstica, la tradicional, la institucional y la medicina privada, a través de sus agentes: médicos, cirujanos, homeópatas, hierberos, parteras, etcétera. Asimismo, el hecho de que la Secretaría de Salud, el Instituto Mexicano del Seguro Social, los Servicios Coordinados de Salud estatales, la medicina privada, la tradicional y la doméstica intervengan separada o conjuntamente, da lugar a un complejo escenario donde se perfila claramente un sistema mixto de atención a la salud” (Ibíd.: 528-532).
- 291 Muchas de estas localidades mantienen una ausencia de infraestructura en servicios básicos, bajos ingresos económicos, escasa cobertura en los centros de salud, hacinamiento familiar, persistencia de factores tanto sociales como del medio ambiente, que determinan la presencia y constancia de altos índices de morbilidad por enfermedades de fácil prevención y tratamiento, a lo que se suma la inexistencia de políticas claras de salud (Eslava, 1997, www.tone.udea.edu.co).
- 292 En este sentido, nos contó una curandera de Tulcán: “ya no les interesa a mis hijas, pero yo les digo, aprendan hijitas, hasta para sus hijos es bueno, yo ya no he de estar, y ustedes pueden curar...”.
- 293 En el Carchi, al igual que en otras regiones del país, el agente tradicional como cabeza de familia no sobrevive únicamente de su oficio, pues, aunque obtienen algunos ingresos económicos de éste, son relativamente bajos e infrecuentes, por consiguiente recurren al desarrollo de otras actividades con las cuales alcanzan a devengar dos salarios mínimos (Eslava, 1997, www.tone.udea.edu.co).
- 294 Dentro de los agentes de salud en la medicina popular del Carchi es importante destacar que el porcentaje de mujeres curanderas, sobadoras y parteras es notablemente mayor que el de hombres.

- 295 Un punto que se destaca es la diferencia de precios que se experimenta a través del tiempo con respecto a las curaciones. “Por la curada antes se cobraba un sucre a las personas grandes y cinco reales a los chiquitos. Ahora a los chiquitos se les cobra un dólar y a los grandes dos dólares”, nos comentó una curandera de Tulcán. Al respecto nos dijo otra de Concepción: “Yo ya no quiero este oficio porque a veces ni me pagan. Además cuando los guaguas son llorones, a veces a una le patean, le vomitan, le mean, le ensucian y uno tiene que estarlo amarcando. Y uno necesita para el jaboncito, para lavarse aunque sea. Y yo voy muchas veces a domicilio. Yo antes les cobraba que tres sucres, que cinco sucres, pero ahora que hay ya la otra plata [el dólar], yo también subí a los cinco dólares y eso no me quieren pagar”.
- 296 “Cuerdas” les dicen a los tendones que pasan por todo el cuerpo. Por alguna razón de orden físico, estas cuerdas en algunas ocasiones se contraen, formando verdaderos nudos. La labor del sobador o sobadora, precisamente, está en “desatar” estos nudos a través de sus masajes.
- 297 “La etiología en conjunto delata aspectos muy importantes, por una parte identifica las restricciones culturales propias del área y de las unidades familiares, que sirven como medios de control y acciones que se cree pueden perjudicar la estabilidad y armonía, por otra parte delata las limitaciones de las unidades de enfrentar peligros ... tanto en lo que se refiere a los recursos económicos, como de conocimiento” (Argüello, 1987: 130).
- 298 El preparado que usa para soplarle se hace moliendo un poco de espingo [ishpingo], patitas de lagarto y pepas negras, conocidas como pepa de usma, que se usa para la chicha. A ese molido se le agrega el tabaco piel roja. Describe la curandera: “saco todita esa basura del tabaco y eso mezclo con lo que molí y le sobo. Primeramente soplo por donde está el mal, pongamos que estuviera el mal (en el lado derecho) entonces yo tengo que soplar de acá (lado izquierdo) para acá (para el lado derecho) para que enderece, y después vuelta al centro, soplar del centro, o sea bien dicho en cruz”.
- 299 Shungo (*shungu*), en quichua: corazón.
- 300 Ver en el capítulo de Tradición Oral.
- 301 La “cochinada” se la encuentra fundamentalmente entre la población afroesmeraldeña. Su recurrencia entre los afroesmeranos, se deberá, a los contactos cercanos que aún guardan estos dos grupos sociales.
- 302 En sentido estricto, el embarazo, parto y puerperio no son enfermedades, pero pasamos revista de estas instancias en la vida de las mujeres por cuanto, a nivel popular, sí son consideradas como situaciones en las cuales se ha producido un desequilibrio entre salud y enfermedad, y, además hay una serie de tratamientos para restablecer dicho equilibrio.
- 303 Encontramos datos acerca de este tipo de baños y de las cuarentenas en investigaciones previas, como en el caso de La Paz (1952), por lo que se puede observar que se han mantenido muchas de estas tradiciones. “La mujer después del parto acostumbra baños vaginales, a los tres días de haber dado a luz, y a los 47 días, en la acequia o quebrada, en sus domicilios a base de agua caliente de toronjil y flores aromáticas. El ombligo del niño o niña cae sin que nadie se percate de ello... Es costumbre de la mujer preñada el trabajar. Las comadronas y parteras ayudan a dar a luz, cobran por la atención en especies y en dinero... Es creencia de parteras y recomendación popular el que la enferma debe permanecer en cama después de dar a luz cuando menos ocho días, guardando dieta de 45 días. Alimentos que suelen utilizar en ese período son: leche, huevos, carne de borrego, carne de pollo y frutas” (Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía, 1952: 104, 105).

³⁰⁴ Ver capítulo segundo.

³⁰⁵ El *yagé* (*banisteriopsis caapi*) es un alucinógeno que se utiliza en la medicina tradicional de Colombia, muy cercano a la *ayahuasca* utilizada en la Amazonía. Aquí se advierten las influencias e intercambio cultural que existe con el país vecino. En la zona fronteriza de Chical nos narró un curandero: “Yo curaba con yagé o ayahuasca. Aprendí a curar en el Oriente, cuando estaba en el Ejército. El yagé cura los pasmos, los cambios bruscos de temperatura, las enfermedades que los médicos no pueden curar. Yo les daba a tomar a los pacientes, no mucho, porque marea”.

³⁰⁶ Si bien, en algunas zonas se utiliza el término “hacer enfermar”, para hacer dar a luz, no entendemos a la labor de parto en el sentido taxativo de una enfermedad, como ya lo aclaramos anteriormente, sino que hacemos referencia al mismo, dado el tema de plantas medicinales que nos concierne en el presente acápite.

14. ARQUITECTURA POPULAR

14.1. Aspectos Generales

Una de las grandes necesidades que ha tenido que ser satisfecha por los seres humanos, a lo largo de la historia, es aquella que se relaciona con la posibilidad de contar con un albergue, a través del cual pueda protegerse de las inclemencias del medio circundante. Esta necesidad básica, con el transcurso del tiempo se fue extendiendo a otros aspectos de su vida, ya no era suficiente el tener un refugio que le sirviera de cobijo, sino que se requería de un espacio dentro del cual se podría rendir culto a las divinidades que regían su vida espiritual. Posteriormente el criterio de utilidad pasó a ser otra de las motivaciones por las cuales las personas realizaron construcciones de muy diferente índole. Precisamente, la arquitectura popular pretende dar una visión panorámica respecto al cómo las personas han ido resolviendo los diferentes problemas y necesidades que la vida les ha ido planteando a través de la historia.

Es importante destacar que cuando de arquitectura popular se trata, no nos estamos refiriendo de forma exclusiva al aspecto tecnológico (técnicas constructivas), ni tampoco al tema relacionado con el diseño, o al uso de determinados materiales. De lo que se trata es de hacer una aproximación al tema planteado, pero destacando otros elementos en la reflexión, tales como el aspecto cultural, el factor ideológico, así como la dimensión simbólica de la arquitectura popular, para solo nombrar algunos elementos adicionales.

Desde otro punto de vista, cuando aludimos al tema de la arquitectura popular no nos estamos remitiendo a una dimensión académica, o a una posición científica formal, sino que nuestra aproximación va por los “saberes” populares, es decir por la sabiduría popular que desde siempre ha tenido respuestas creativas y concretas a una serie de necesidades que se van planteando, todas ellas relacionadas con el tema. Como bien lo expresa Peralta (1995: 62, 63) cuando manifiesta: “...Una característica básica de la arquitectura popular es la autoorganización, la espontaneidad y la creatividad individual; estos valores tienen impactos diferentes cuando el producto se ubica en el medio rural o urbano, pues, en este último, los desajustes posibles entre elementos tienen mayor incidencia por las estrechas relaciones de lo industrial y urbano. Es por ello que lo popular se acerca más o menos a lo tradicional, en tanto se conservan en mayor medida los modos de vida, así, en el medio rural hay mayor persistencia de tipos, de materiales, y sistemas constructivos que en las ciudades... Para comprender la arquitectura popular nos interesa identificar quién la produce, cómo la produce, qué es. Por un lado podemos analizar el objeto cultural como hecho en sí, como producto, en su carácter signifiante y de significado, y, por otro, el proceso de producción del objeto. En su sentido más estricto, la arquitectura popular sería la expresión del ser popular, caracterizado como hecho vivo, dinámico y adaptado a las circunstancias históricas particulares de su medio físico y social”.

Para el caso de la provincia del Carchi, a más de los elementos señalados, se vuelve un imperativo el hacer una revisión histórica sobre el tema, puesto que, los distintos habitantes que desde épocas anteriores fueron poblando esta circunscripción territorial, han tratado y resuelto el tema de la arquitectura popular de forma diferente. No nos olvidemos que, en términos generales, poblaciones compuestas por indios, blanco mestizos y afroserranos han sido las asentamientos principales que a nivel provincial han coexistido en esta geografía y, que, cada una de

ellas en su propio contexto cultural, ha dado un tratamiento particular al tema de la arquitectura popular.

14.2. Vivienda Precolombina

Los primeros reportes en relación a las características que tuvieron las construcciones en el territorio que hoy pertenece a la provincia del Carchi provienen de los asentamientos pastos. De acuerdo a Echeverría (2004), se trataba de asentamientos dispersos, separados unos de otros por pocos kilómetros, y aparecen como grupos nucleados que tenía alrededor de sesenta bohíos (viviendas). Las paredes de estas construcciones fueron de tierra pisada, y la vivienda propiamente dicha tenía una sola entrada, generalmente orientada en dirección contraria a los vientos alisios. Estas viviendas tenían cubierta de paja, la cual estaba soportada por uno o varios postes colocados al interior de la casa. La cubierta, mediante una compleja estructura, se encargaba de repartir las cargas (su peso) hacia los muros. El tamaño de estas edificaciones variaba considerablemente de acuerdo al estatus social de sus ocupantes. Se han reportado dimensiones que van desde los cinco metros de diámetro, hasta cincuenta (Martín, 1979). Las inclemencias del medio ambiente frío, imperantes en la zona, eran temperadas a través del fogón que se lo ubicaba en el interior de las viviendas. Estos bohíos se dieron más en la región de Huaca y lo que corresponde a Tulcanquer (antiguo Tulcán). Se constituyó en un tipo de arquitectura propia de la zona norte del país.

Para los asentamientos pastos cuyo emplazamiento se lo había realizado en las zonas subtropicales, se podía observar que las viviendas, conservando su peculiar estilo en cuanto se refiere a la cubierta, habían reemplazado las paredes de tierra pisada, por caña guadúa, como una estrategia para mitigar el intenso calor en su interior. Lo que sí conservaron fueron los postes estratégicamente colocados en el perímetro

de la vivienda, cuyo objetivo fundamental era el de resistir el peso de la cubierta. Como en el caso de las viviendas emplazadas en las áreas frías, la diferencia de tamaño de las unidades habitacionales, eran diagnósticas de una jerarquía social mantenidas por estos habitantes (Ibid).

14.3. Vivienda Tradicional

Dentro de la tipología asumida en este trabajo, y en relación con el tema que nos ocupa, por vivienda tradicional estamos entendiendo aquella representativa de las sociedades campesinas, ubicadas a lo largo y ancho de la provincia. De acuerdo a criterios emitidos por el personal del departamento de planificación del I. Municipio de Tulcán, este estilo arquitectónico vino con los españoles. Estas casas fueron elaboradas de adobones de tapia, tenían un gran espesor (alrededor de sesenta y tres centímetros, y en algunas ocasiones inclusive más). Presumiblemente como un recurso para contrarrestar el frío imperante en el área. Las paredes eran construidas a través de unos moldes llamados “tapialeras”, dichos moldes contenían cajones de cuatro costados, y se los sujetaba ya sea con varillas o con cabestros. Una vez que había sido armado el molde en el lugar en donde se quería que vaya la pared, se lo llenaba con tierra pulverizada, la cual había sido humedecida con anticipación. Un informante nos comentaba que a veces a la tierra, cuando no es buena, se le añadía tamo, es decir paja de trigo o de cebada, o también arena. Se iban formando capas con esta preparación a las cuales se les aplanaba con una herramienta denominada “pisón”. Para que el tapial esté recto era indispensable el uso de la plomada. Cuando el molde a través del procedimiento señalado se lo había llenado, se lo dejaba por algún tiempo, hasta que se seque, para después desarmarlo y continuar con el procedimiento en las otras paredes. Cabe destacar que antes de elevar las paredes, en el piso donde ellas iban a ir, se hacían unos canales, a manera de trinchera, de tal modo que al menos unos cincuenta centímetros de la pared iban enterrados, lo cual le servía de cimiento (Instituto Ecuatoriano

de Antropología y Geografía, 1952). Estas construcciones generalmente eran de dos aguas.

Estas viviendas no contaban con tumbado, y su cubierta era de tejas, las cuales eran colocadas sobre tiras de madera. A su vez ellas descansaban sobre vigas de madera que se unían con las paredes anteriormente elaboradas. Generalmente se organizaban mingas para “el enteje”. El dueño de la casa les invitaba a comer a los mingueros y luego “se echaba un traguito”. El propietario de la casa quedaba obligado con los mingueros a devolver el trabajo cuando ellos lo requieran. Este tipo de casa tradicional no se la entablaba, sino que su piso era de tierra compactada. Debido a la calidad del barro utilizado, una vez que estaba seco, como nos manifestaba un informante, “quedaba como encementada”. Muy pocas casas habían sido pulidas o empañetadas externamente.

No se reportó una distribución específica al interior de la vivienda, aunque siempre se insistió en que había un espacio particular para los padres y otro para los hijos. La cocina, que también servía de comedor era un espacio importante de la casa³⁰⁷. En las cocinas generalmente se había construido un horno. La cocina era un lugar muy concurrido, la gente entraba directamente a ella. Incluso en algunas casas las camas se acomodaban alrededor del fogón, debido al clima. Esta costumbre aún subsiste en poblaciones como Tufiño (profesionales el departamento de planificación del I. Municipio de Tulcán, comunicación personal). En este sitio, generalmente se les mantenía a los cuyes. Es interesante destacar que en estas viviendas la parte “pública” de las mismas no estaba en el frontis, el cual tenía la puerta y en algunos casos unas minúsculas ventanas, sino hacia su parte trasera que estaba integrada con la chacra, como una unidad. Precisamente por ello, algunas de las casas de las cuales estamos reportando, en su parte posterior tenían una especie de zaguán, lugar en el cual se procedía a clasificar los granos y a llevar adelante alguna actividad social. Casi ninguna de estas edificaciones contaba con un patio central.

Este tipo de casas, aunque hoy en día ya casi extinguidas, aún se las puede encontrar, como verdaderas rarezas, entre otros sitios, en La Paz, en San Gabriel y Bolívar, en Cristóbal Colón, así como en los lugares más depauperados de la ciudad de Tulcán. Precisamente la ciudad de San Gabriel, en razón de la presencia de este tipo de construcciones con la técnica del tapial, fue declarada Patrimonio Nacional. Hay que mencionar que los artífices de estas construcciones no fueron arquitectos, sino que es un tipo de arquitectura popular nacida de la habilidad y creatividad de los maestros albañiles, quienes eran expertos en el manejo del tapial y el bahareque. En algunos casos, también intervenía la técnica de la pintura en los aleros, tumbados y paredes. Las casas de los hacendados eran unas muestras representativas de este tipo de construcciones.

Contemporáneamente y en relación con la técnica constructiva que posibilitó la elaboración de estas edificaciones, es muy difícil encontrar personas que den cuenta de ella. Las pocas casas de este estilo que aún se encuentran en pie, fueron elaboradas por personas mayores, muchas de las cuales ya han fallecido. Es criterio unánime decir que su construcción era muy larga y compleja, pero también se destacaba que su duración era realmente considerable en tiempo.

Dentro de la arquitectura clasificada como tradicional, hay que mencionar las casas que eran construidas de bahareque. Para su elaboración se hacía una estructura de palos o de carrizos entrecruzados, la cual era sujeta con “soguillas”. A esta estructura se la cubría con barro previamente preparado. Estas casas debido a su costo y a la brevedad de su elaboración, fueron muy populares, pero en razón de que su duración no estaba garantizada para muchos años, ellas fueron reemplazadas por las de tapia. Las cubiertas de las casas de bahareque eran de paja de páramo. No contaban con un tumbado, y el piso era de tierra. Algunas de estas casas, las de tamaño mayor, contaban con un “soberado” (una especie de altillo) en la cocina, el mismo que era utilizado para almace-

nar productos agrícolas. En la cocina de estas unidades habitacionales, que también era utilizada como comedor, del mismo modo que en las construcciones de tapia, se ubicaba el fogón. En estos espacios también, infaltablemente, moraban los cuyes (Ibid.).

En la región afroecuatoriana, concretamente en el pueblo de Concepción, antiguos pobladores aún recuerdan las primeras casas con las que se pobló el asentamiento, ellas fueron construidas de tapial, y tenían el techo de paja. No contaban con tumbado y el piso era de tierra. Nos comentaron que eran viviendas de un solo cuarto y la cocina, espacio en donde se les tenía a los cuyes. Se destacaba que “esas casas de paja eran fresquitas, como entrar a un baño”. Reconocen que era enorme la pobreza de esos tiempos, y que la economía no alcanzaba para más. En la elaboración de esas casas se tardaban alrededor de cuatro meses de trabajo intensivo, “dándole cada rato, no olvidándose del trabajo sino que toditos los días dale y dale hasta terminar” Esta labor era realizada por lo general después de regresar del trabajo de la hacienda.

En relación con el procedimiento que se seguía para la elaboración de las casas, un informante nos señalaba que: “en primer lugar se trazaba la casa en el suelo, luego se ponían en pie los parantes que eran de madera de pino, luego se cortaba juco, cabuya y se enchaullaba, es decir, aquí un palo, más allá otro palo, más allá otro palo. Después de unos tres o cuatro días se ponía lodo, se embarraba la casa con cualquier tierra que debía estar hecho chocoto. Las paredes eran de barro, para su preparación se debían seguir los siguientes pasos: se cavaba el suelo y en el hueco se ponía agua; con esa agua se le botaba a la pared y se le embarraba la casa, tapando los alares, luego que ellas estaban secas, se procedía al entechado o ‘poner el aire’, conocido también como ‘cubar’, para ello, se cogía paja, el tanto que dentrabá [entraba] en la casa era de cien o ciento cincuenta guangos, se cogía de aquí mismo (de la hacienda Mascarilla). Se buscaba una carreta y se traía en carreta la paja, cuando estaba amontonada la paja al pie de la casa, se volvía a cortar cabuya y a ‘empajar’. Se empajaba con la cabuya, cogiéndole de

los tirantes de los jucos. Usaban como ciento cincuenta guangos de paja cuando la casa era grande. Después de poner la paja, encima de ésta iba una trenza de cabuya en cada juquito para que no vuele y se sujete más. Estos techos de paja duraban 'eternamente', a mí me duró más de veinte años la casa, y eso que le quemaron...El piso era de tierra, todo era de tierra...se vivía en esa tierrita más antes, calentito era... La cocina era de leña, la cocina era un cuarto aparte (en esto si difiere radicalmente de las viviendas de la zona fría). Al interior existía un cuarto que era utilizado por la pareja. De tener hijos, se construye un cuarto aparte para ellos y la cocina en otro cuarto. Por dentro se cubría las paredes con estera para que tape el frío, se enchaullaba de estera. La puerta principal era de madera, siempre de chahuarquero. Los parantes de las puertas eran de madera de 'palo bobo', que es propia de la zona".

En algunos casos, en lugar del techo de teja, se cubría a las construcciones con piezas de zinc, debido a que, en términos de duración, este material era preferido, eso sí, los propios habitantes destacaban el gran calor que dicho material producía. Las pocas construcciones que aún quedan en pie en la estación Carchi (que era el paso obligado del autoferro en su ruta a la población costera de San Lorenzo), son un vivo ejemplo de la utilización del zinc para las cubiertas de las edificaciones.

Un informante de edad avanzada de Mascarilla nos refería que: "las técnicas tradicionales de construcción en la zona se están perdiendo poco a poco, ya que ahora los jóvenes son solo fantasías, no saben ni coger una abuja [aguja] para coger una cabuya y seguir amarrando una casa, ellos no saben nada, cualquier joven no sabe nada, ellos lo que saben es cuando el taita hace una casa de éstas (se refiere a las casas modernas), ellos sólo dentran [entran] a vivir, eso es todo". Cualquiera que hayan sido las razones para la desaparición de las técnicas antiguas de construcción, el hecho es que las casas tradicionales ya son parte del pasado.

En las poblaciones de Maldonado y Chical, así como en otros asen-

tamientos ubicados en la ceja de montaña de la cordillera oriental, a nivel de arquitectura tradicional se advierte una profunda variación tanto en el aspecto estilístico, así como en la utilización de materiales. En cuanto al primero, algunas edificaciones llevan soportal, y otras están edificadas sobre pilotes, para contrarrestar las abundantes precipitaciones pluviométricas que año a año caen en esos parajes; en relación con los materiales con los que se han construidos dichas casas, éstas casi invariablemente utilizaron la madera, para paredes y pisos y el zinc o la teja para sus cubiertas. Se hace notorio que en estos asentamientos el tapial o las casas de bahareque no tuvieron acogida alguna. En otras palabras, las particularidades climáticas y la abundancia de materiales, como la madera, fueron los elementos causales para esta distinta expresión de la arquitectura popular.

14.3.1. Las casas de hacienda

No podemos dejar de mencionar, dentro del capítulo relativo a la arquitectura popular, a las famosas casas de hacienda que antaño se las podía encontrar a lo largo de la geografía provincial. La mayoría de estas edificaciones a decir de un arquitecto conocedor del tema (Vicente Almeida, comunicación personal), tenían una estilística neo colonial con fuertes tendencias europeas. Se trataba por lo general de grandes edificaciones de dos plantas, en cuyas fachadas se incorporaban grandes ventanales. Estos ventanales estilísticamente tenían el medio arco, tipo bóveda. Casi invariablemente estas casas tenían un subsuelo, el cual era destinado a bodegas. Una de las características diagnósticas de estas construcciones eran sus grandes escaleras, las cuales le daban cierta jerarquía. En la planta baja de estas construcciones se ubicaba la cocina, la cual también era de enorme extensión. En la planta alta y el medio piso estaban las habitaciones, la sala o el gran salón en el cual se destacaba la chimenea de grandes dimensiones. Este elemento era uno de los más representativos en este tipo de edificaciones. El material original

de estas casas de hacienda era el adobe, al cual se lo enlucía y posteriormente, cuando estaban secas, se las pintaba, tradicionalmente el color era el blanco. En un anexo, generalmente detrás del gran patio que rodeaba estas construcciones, se levantaba la casa destinada a las personas que se ocupaban del servicio de la hacienda, así como también habían un sinnúmero de bodegas tanto para productos agrícolas, así como también para las herramientas destinadas al trabajo en el campo. En algunos de estos verdaderos complejos arquitectónicos, como en la hacienda La Rinconada, para poner un ejemplo, ubicada en las afueras de Tulcán, los establos también formaban parte del complejo arquitectónico. Como elemento decorativo general, por lo regular, frente a la casa se destacaba una pared de árboles, ya sea de pinos o cipreses. La hacienda La Joya, ubicada en la población de Tufiño es un claro ejemplo no solo de este tipo de edificaciones, sino del entorno decorativo vegetal.

Desafortunadamente la mayoría de estas casonas, otrora tan importantes, han desaparecido, o se han deteriorado a tal nivel que han entrado en desuso. Otras han sido modernizadas, perdiendo su estilo tradicional, finalmente, otros complejos arquitectónicos de este tipo han cedido su espacio al proceso de urbanización expansivo, cuya lógica es antagónica con la conservación de tal tipo de edificaciones.

14.3.2. Arquitectura Tradicional Urbana

Dentro de la arquitectura tradicional a la que nos hemos venido refiriendo en líneas anteriores, tendríamos que mencionar, casi como un apartado, la arquitectura tradicional urbana, cuya presencia casi exclusivamente estaría confinada a las ciudades de Tulcán y San Gabriel (arquitecto Vicente Almeida, comunicación personal). Estas edificaciones van introduciendo una serie de rasgos peculiares, los mismos que paulatinamente se convierten en los referentes a seguir. Dentro de ellos podemos mencionar la incorporación de una habitación que se constituyó en la sala de la casa. El uso de la teja, del mismo modo se estandarizó.

Los dos elementos señalados anteriormente podrían ser entendidos dentro de una política de prestigio. Las paredes seguían siendo de tapial. Estas edificaciones se levantaron, donde es hoy la plaza central. Quizás la innovación más importante fue la casa de dos pisos, con entrepisos de madera. También se comienza a utilizar el tumbado que se lo hacía de carrizo y bahareque. “Se lo liaba con bejuco chilán o bejuco negro, se lo dejaba secar y luego se le enlucía” .En la elaboración de algunas casas se adoptó un estilo con fuertes influencias españolas como el patio central que estaba empedrado, y el zaguán. Los aleros de las casa de tipo español también son otra de las innovaciones que se van incorporando. El pozo de agua y el aljibe también pasan a ser elementos diagnósticos de este tipo de arquitectura. Del mismo modo, el horno de leña incorporado a la cocina se convierte en uno de los elementos infaltables de las casas de ese tiempo (arquitecto Vicente Almeida, comunicación personal).

Otra de las innovaciones para esta época es la utilización de los adoquines en las calles, trabajo que generalmente estaba a cargo de los canterones de Cristóbal Colón, quienes eran expertos en este tipo de trabajo. Los adoquines, realizados a través del trabajo manual tenían dimensiones de 17cm., de ancho, por 32 cm., de largo y 12 de espesor. Este tipo de material aún se lo puede ver en las calles de Cristóbal Colón.

En este tipo de arquitectura se puede observar de forma clara el gran parecido estilístico entre las ciudades de Tulcán e Ipiales. Para los técnicos del departamento de planificación del I. Municipio de Tulcán (comunicación personal), esta similitud se debe al hecho que las dos ciudades comparten la misma cultura, con fuertes influencias de los pueblos Pastos, asentados en dichas jurisdicciones, y no como una imposición externa.

Es importante destacar que en la ciudad de Tulcán, así como en San Gabriel, luego de la época en la que se construía a través de tapiales o con la técnica del bahareque, se adopta al adobe como un novedoso material a ser utilizado en las construcciones nuevas. Al adobe se lo

hacía con molde, con cartón. El lodo que era su materia prima tenía que estar bien pisado. Para que no se quebrara se añadía tamo a la mezcla. Se lo dejaba secar y ya estaba listo. En otras ocasiones para compactar la mezcla también se le agregaba cal, este material, del mismo modo, era utilizado para enlucir las paredes, de allí que varias de las casas de esa época fueron de color blanco. En estas construcciones el piso era de ladrillo cuadrado. Conservaron el aljibe, y el pozo de agua, como elementos indispensables. En algunas de estas casas se decoraba el cielo raso con pintura, de acuerdo a las posibilidades económicas de sus dueños. Se nos informó que algunas familias en las salas de sus residencias hacían cenefas pintadas, para demostrar un mejor estatus socio económico.

En cuanto a la distribución espacial que regía la dinámica de estas construcciones, hay que destacar el ingreso por el zaguán, el cual le llevaba al patio principal que se constituía en el espacio de distribución de todas las actividades. En la parte posterior de la casa se encontraba otro patio, la huerta, la lavandería que generalmente se juntaba con la cocina, una gran cocina con el infaltable horno de pan, y luego las habitaciones de dormir y la sala-comedor, recientemente incorporada. Los baños, cuando los había, siempre estuvieron construidos fuera, esto debido al mal olor que despedían al no contarse en esa época con sifones hidráulicos. Un elemento que difícilmente podía faltar en este tipo de construcciones era el soberado que se constituía en una verdadera bodega para guardar todo. En la huerta estaba la zona de servicio, allí también se construían las bodegas para almacenar los productos agrícolas. La vida era hacia la huerta, hacia adentro, en esas épocas “poco era de salir” (arquitecto Vicente Almeida, comunicación personal). Las actividades eran de la cocina a la chacra, no hacia la calle.

Cuando hacemos referencia a la arquitectura tradicional urbana de la ciudad de Tulcán no podemos omitir el nombre de Pablo Lemario (arquitecto Vicente Almeida, comunicación personal). Este ciudadano europeo, quien llegó a la ciudad después de la segunda guerra mundial,

trajo consigo una serie de conocimientos técnicos en la rama de la arquitectura, los cuales los implementó en una serie de construcciones en Tulcán. A él se debe la edificación del que a su tiempo fuera el famoso teatro Lemario (ubicado en la actual calle 10 de agosto). Dentro de los elementos importantes de esta edificación estaba la curva isóptica que se constituye en un elemento técnico indispensable en la construcción de los teatros, el cual permite que tengan un declive, y un tercio antes de su finalización vuelven a subir en la parte del escenario. Este teatro inclusive contaba con resonadores acústicos, lo cual para su época era una verdadera novedad. Este personaje en virtud de sus conocimientos de topografía fue el encargado de construir los recolectores de aguas lluvias, ya que éstos, anteriormente quedaban en la fosa séptica. Del mismo modo, realizó la primera planimetría de la ciudad, y niveló el parque central. Dentro del anecdotario de la ciudad se cuenta que en la casa que arrendó en el centro de Tulcán, como era demasiado estrecha, pidió a sus dueños permiso para derrumbar el horno, y precisamente en ese sitio encontró la famosa huaca³⁰⁸ de los doblones, que le permitió construir una residencial y el teatro que llevó su nombre.

Construcciones similares a las descritas también se alzaron en la ciudad de Tulcán, como la llamada casa de Montecarlo, ubicada cerca del actual parque Ayora, así como otras similares. Desafortunadamente todas ellas han sido derruidas sin conservarse ni el rastro de las mismas. En algunas de estas edificaciones ya se utilizó el hierro forjado, especialmente para la edificación de los balcones. Aún se conserva como recuerdo en la retina de algunos tulcanes la casa de la familia Espíndola, excepcionalmente rica en este tipo de decorados. Dicha casa siguió el mismo destino y hoy un edificio “moderno” ha ocupado su lugar. La proliferación de balcones como elemento decorativo también se las puede encontrar hasta hoy día en la ciudad de San Gabriel, en donde se los construyó de hierro forjado, madera y, contemporáneamente, de cemento.

14.4. Arquitectura Popular Urbana Contemporánea

Hacia los años sesentas del siglo anterior, a nivel arquitectónico, fundamentalmente en la ciudad de Tulcán, y en menor medida en otras ciudades de la provincia, se producen algunos cambios significativos, tanto en la adopción de nuevos materiales, así como dentro del aspecto estilístico. Hay un notorio abandono de la teja para las cubiertas de las casas, material que es sustituido por la construcción de losas de hormigón, así como el bloque comienza a reemplazar al adobe, todo ello amparado por un supuesto “modernismo” (arquitectos Almeida y Revelo, comunicación personal).

Pese a lo dicho, nos informaron que el bloque, en términos generales, en cierto nivel económico no es muy apetecido. Este cambio de materiales fue motivado por personas que venían de afuera, fundamentalmente comerciantes de la provincia del Chimborazo, procedentes, especialmente, de la población de Guano. En el aspecto de diseño, la presencia casi obligada de la azotea, que virtualmente hizo desaparecer a los balcones, también fue adoptada como novedad arquitectónica. A decir de nuestros informantes, ahora la gente demanda, especialmente por influencia foránea, grandes ventanales, formaletas para los antepechos de las ventanas. La construcción de las chimeneas se las realiza en contadas oportunidades pero como elemento decorativo solamente³⁰⁹. El gran jardín ubicado detrás de la casa, y en ciertas ocasiones delante y atrás, también ha desaparecido para dar paso a nuevas edificaciones. Es interesante destacar que hasta la nomenclatura tradicional también cambió, por ejemplo, lo que antes era el portal, ahora se lo denomina corredor, y el zaguán de antaño es el hall actual (Ibid.).

Si bien todos estos cambios son significativos, quizás una de las variaciones más importantes es la que se registra en cuanto al sentido de la vivienda. En estas edificaciones, la vida ya se proyecta hacia fuera, el ambiente es volcado para la calle, es decir la gente se incorpora de

forma activa a la vida urbana, abandonando el ámbito cerrado, casi conventual, con la mirada hacia la chacra ubicada en la parte posterior de las edificaciones. Esto representa un cambio sumamente importante.

En estos cambios registrados, el edificio de la Corte Suprema de Justicia³¹⁰ de Tulcán se ha convertido en una edificación emblemática de esta nueva arquitectura, ya que en su construcción, por primera vez se utilizaron como materiales el hierro y el hormigón.

En la región afroserrana de la provincia también se han dado procesos de cambio en la arquitectura popular. A nivel estilístico se va estandarizando la “arquitectura del cajón”, generalmente de dos plantas en cuya parte delantera se ubican las ventanas. En cuanto a los materiales el adobe ha sido desplazado por el ladrillo o el bloque. En relación con la cubierta, las tejas poco a poco van siendo reemplazadas por el eternit o la losa, esta última, que aunque más cara, “representa un solo gasto”. La construcción de la casa (diseño y ejecución), se la contrata con un albañil, quien será el encargado de llevar adelante la obra. Una diferencia muy significativa en relación con las casas más antiguas es que en las actuales se pone piso.

En otros asentamientos urbanos de la provincia, como Julio Andrade, Bolívar, El Ángel, San Gabriel, Mira, etc., comienzan a coexistir edificaciones tradicionales y edificaciones nuevas, estas últimas denotativas de una mejor situación económica de sus propietarios. En contados casos en estas nuevas construcciones se ha pedido el auxilio profesional de los arquitectos, por lo general son los “maestros mayores” quienes, bajo pedido de los dueños, se encargan del diseño y la edificación misma. En estas nuevas construcciones, el uso de materiales innovadores como los perfiles de aluminio para las ventanas, el eternit o las losas para las cubiertas, se han convertido en los materiales fundamentales.

14.5. Arquitectura Religiosa

La intensidad del proceso misional ejercido desde tempranas épocas de la colonia por la jerarquía eclesiástica, permitió el desarrollo de una arquitectura religiosa en el país. Sin temor a equivocarnos podríamos mencionar que existe una relación directamente proporcional entre el peso de la acción proselitista de la iglesia católica, evaluada en relación con el número de doctrinas y doctrineros, y el número de templos y conventos de las congregaciones religiosas erigidos en determinada circunscripción territorial. Mientras las ciudades de Quito, Cuenca, Riobamba, se constituyeron en verdaderos puntos de avanzada del coloniaje religioso, otras regiones del país, como las ciudades de la costa ecuatoriana, casi no tuvieron un papel protagónico en dicho proceso.

En relación con la provincia del Carchi, aunque esta jurisdicción territorial no estuvo completamente “abandonada” de la influencia religiosa, no es menos cierto que la labor doctrinal que en este sentido allí se desplegó, fue de muy inferior intensidad, en relación con otras provincias ecuatorianas, como ya quedó señalado. El proceso del cual vamos dando cuenta, se ve reflejado de una forma clara a nivel de la arquitectura religiosa provincial, en donde, y generalmente por la iniciativa de algún sacerdote y el infaltable gran aporte del pueblo, se fueron construyendo edificaciones de carácter religioso, especialmente templos, los cuales nunca alcanzaron la monumentalidad de otras ciudades del país.

No se sabe con certeza cual fue el primer templo que se erigió en el territorio provincial, pero se tienen noticias que en el siglo XVI el padre Juan de Salas inició la construcción de una iglesia en la localidad de Huaca (Tapia, 2000). Dicho templo tenía las características de los edificios de la época, entre los que se destacaba su techo de paja y paredes de tapia. La edificación se conserva bajo esas características hasta que en 1905 se inicia una campaña para cambiar el techo de paja por uno de

teja. Del mismo modo, se remodelan las paredes en base a tierra mezclada con ladrillo molido y cal (Ibid.). El tumbado también se lo enlució con barro pisado. A la iglesia se la pintó de color crema. Esta edificación estuvo en pie hasta 1923, año del terremoto, que la destruyó por completo.

En concordancia con lo que venimos planteando, los técnicos del departamento de planificación del I. Municipio de Tulcán (comunicación personal), nos manifestaron que la arquitectura religiosa no llegó a la ciudad con las características coloniales [a nivel de estilo], sino más bien renacentistas. Bajo ese criterio se fueron construyendo las basílicas que se levantan a lo largo de la provincia. Siendo así, las iglesias, dentro de lo que cabe, tienen un tipo de arquitectura más moderna que la arquitectura colonial. Un rasgo interesante de varias de estas edificaciones es la pintura. Por ejemplo, en la Catedral de Tulcán, que data de 1858, en vez de mármol se ha pintado como mármol, siendo este elemento uno de los rasgos distintivos de la Escuela Tulcanaña de Artes y Oficios. Del mismo modo, se usa extensivamente los estucados³¹¹ en los tumbados y en ciertas paredes. Los mismos informantes nos comunicaron que esta tendencia se mantuvo hasta bien entrada la década de los años 50's del siglo pasado.

La arquitectura religiosa no se circunscribe a un sólo estilo, en la ciudad de Tulcán existen claras diferencias entre la catedral, cuya arquitectura privilegia el recurso de la bóveda para resaltar las curvas, mientras que la iglesia de San Francisco, da preeminencia a las líneas rectas, especialmente en relación con sus cúpulas. En las iglesias y capillas que se levantan a lo largo de la geografía provincial, se podría decir que el eclecticismo, como característica estilística, es la forma predominante de su arquitectura. Las iglesias de Bolívar, Mira, El Ángel, Urbina, para sólo citar a unos cuantas, entran dentro de este patrón arquitectónico, ya que tanto en su fachada exterior, así como en la concepción de los espacios interiores, la combinación de estilos es una de las notas distintivas.

El material predominante con el que se hicieron esas edificaciones fue el adobe y la piedra (para los cimientos), aunque en otros templos, como el reconstruido en la población de Huaca, es el ladrillo y la cal. En otros asentamientos como La Concepción, Cristóbal Colón (lugar de donde provenían la mayoría de los canterotes), San Gabriel, la piedra es el material predominante. El tumbado de las iglesias generalmente se lo construyó con carrizo y bahareque. Una vez seco, se procedía al proceso de enlucido. Para los lugares de clima semi tropical como Maldonado y Chical, la madera se convirtió en el material fundamental en base al cual se construyeron las iglesias.

La antigüedad del asentamiento, la condición económica de las personas en cuyo poblado se ha construido una iglesia, así como la intensidad del proceso misional vivido por los distintos pueblos, han marcado drásticos contrastes en el tipo de construcción religiosa que se ha obtenido. En este sentido, la majestuosidad y monumentalidad de las iglesias de Tulcán, Huaca, Mira, El Ángel, San Gabriel, etc., contrasta con la simplicidad y pobreza de los templos levantados en las poblaciones de Chical, Maldonado, Concepción, Río Blanco, etc., cuya precariedad es manifiesta.

La disposición arquitectónica interna varía de lugar en lugar. Mientras en la mayoría de iglesias de Tulcán, así como de Julio Andrade, El Ángel, San Gabriel, Huaca, Mira, etc. las tres naves dividen el espacio interno, con mayores o menores dimensiones; en otras iglesias, como las de Concepción, Urbina, El Carmelo, etc., se encuentra una sola nave. La decoración de las paredes internas se alterna entre el estucado y la pintura mural, o ambas técnicas. Los altares principales y secundarios varían en cuanto a la riqueza de su decorado. Mientras en la catedral de Tulcán, así como la iglesia de San Gabriel, Huaca, El Ángel, Mira, etc., se ha hecho un uso extensivo del pan de oro (especialmente para el altar mayor), los altares de otras iglesias son más modestos y tal solo han sido pintados. Por lo general, los templos en su entrada cuentan con una pila

bautismal elaborada en piedra, siendo la iglesia de Cristóbal Colón³¹², probablemente la que expone la mejor piedra bautismal. Las iglesias más grandes remataron sus torres con el campanario. Las campanas generalmente fueron elaboradas por artesanos especializados en este difícil arte, oriundos de la población de Urcuquí, en la provincia de Imbabura.

14.6. Ritualidades al Finalizar la Construcción de la Casa

El proceso de construcción de una casa, en muchos casos llamaba a un trabajo colectivo que se concretizaba en la minga. En Mascarilla, por ejemplo, inclusive actualmente se siguen haciendo este tipo de labores colectivas, especialmente para momentos culminantes de su edificación, como en el proceso de “fundir la losa o enlosar”. El dueño de casa adquiere un compromiso de mutua ayuda con quienes han participado en la minga de su casa, como dice un informante: “era cambio a cambio”. Después del trabajo comunitario, el propietario tiene la obligación de servir comida, generalmente hornado, y de dar de beber algún licor, “de acuerdo a sus posibilidades económicas”. En La Concepción, al pasarse a vivir en la nueva casa, los propietarios invitan a sus amigos y les ofrecen “chichita y una comidita como para matrimonio”. En esa celebración “le saben colgar al dueño de casa, le cuelgan con una guasca y le queman los pies (la gente que llega le cuelga) con paja que ha sido llevada para el efecto. Es una tradición que viene de los antiguos, no se sabe qué significa pero se lo sigue haciendo. Un familiar es el encargado de soltarle. Todo esto transcurre entre las risotadas de los participantes. Después sigue el baile, durante él, la dueña de casa, en reiteradas ocasiones debe salir corriendo para que no le cuelguen como a su esposo”

Como ya se mencionó anteriormente, la culminación del proceso de construcción de una casa, o la terminación de una etapa de la misma era un motivo de especial celebración. De acuerdo a lo que nos comentaba un informante, en Tulcán cuando se finalizaba la construcción de la cubierta, se celebraba la fiesta del “enteje”. A ella acudían los familiares

y amigos. Se insiste que en aquellas épocas había mucha vecindad, “no como ahora que vivimos juntos pero no hay relaciones humanas”. En relación con el proceso constructivo prácticamente se daban dos fiestas: como ya dijimos, la fiesta del enteje, y cuando la casa ya estaba totalmente terminada y los propietarios habían comenzado a morar en ella. En estas festividades se ratificaba el sentimiento de reciprocidad, en el sentido de que quien había recibido ayuda para la edificación de su vivienda, se comprometía a reponer en trabajo cuando cualquiera de los colaboradores lo requiera.

Estas costumbres tradicionales tienden a desaparecer. El individualismo que rige la vida de las personas se ha convertido en un verdadero obstáculo para que estas prácticas de solidaridad en el trabajo continúen. Entre la población afroserrana se han mantenido con mayor regularidad, surgiendo la pregunta ¿hasta cuándo?, debido a que estos pueblos también están sufriendo los embates de una ideología individualista, donde no hay cabida sino para transacciones de naturaleza mercantil, atravesadas por el factor dinero.

³⁰⁷ Se preguntó respecto de la costumbre mantenida en otras regiones del país, como Chimborazo, Cotopaxi, etc. de enterrar la placenta debajo del fogón, pero no obtuvimos una respuesta afirmativa, por lo que deducimos que quizás en el Carchi no existió dicha práctica.

³⁰⁸ En el lenguaje popular, encontrarse una huaca significa encontrarse un gran entierro.

³⁰⁹ Tradicionalmente la energía calórica se la obtenía del fogón ubicado en la cocina, este era el lugar de reunión familiar obligado. Cuando éste pierde importancia, curiosamente, si tomamos en consideración el clima generalmente frío de la zona, no es sustituido por la chimenea, la cual continúa hasta hoy en día siendo un elemento decorativo solamente. Pensamos que el valor simbólico del fuego del fogón no ha encontrado su contraparte en la chimenea, elemento foráneo, de allí el uso que se hace de ella.

³¹⁰ Aunque no se trata de una edificación que caería dentro de lo que estamos entendiendo como arquitectura popular, creemos necesario nombrarla, por cuanto marca un hito en el proceso de transformaciones tanto estilísticas, como en la utilización de nuevos materiales, a nivel provincial.

³¹¹ Decoraciones en alto relieve realizados en base a la utilización del yeso.

³¹² Es entendible que la iglesia de esta localidad exponga una pila bautismal tan significativa, debido a que en las afueras de esta población existió una mina de piedra muy afamada, y los canterones que en ella trabajaron, fueron oriundos de este asentamiento.

BIBLIOGRAFIA

Acosta Calderón, Isaac

1986 Monografía del Carchi, Tulcán: CCE Núcleo del Carchi.

Araujo, Gonzalo

1955 El Carchi como factor político y cultural en, “Rumichaca”, No 3. Tulcán.

Archivo de Mira

1999 Documentos.

Argüello, Silvia,

1987 Enfermedades de Campo y Enfermedades de Dios. Etiologías de la Medicina Tradicional, Tesis de Licenciatura. Quito: PUCE.

Arosemena, Ernesto,

n/d Gallos, Gallinas, Galleros, en: Juegos Populares, Terra Incógnita, www.edufuturo.com.

Barth, Fredrik

1976 Ethnic Groups and Boundaries. Boston: Little Brown.

Bastidas Vaca, Germán

1994 Exploración Arqueológica del Carchi. Quito: CCE.

Baumann, Max Meter

1996 Cosmología y Música en los Andes. Madrid: Iberoamericana.

Borja, Jaime

1998 “El empresario lechero en el Ecuador”, mimeo. Quito: documento

preparado para la CEPAL.

Botero, Luis Fernando (comp.)

1991 Compadres y Priestes. Quito: Abya Yala.

Bravo, Bolívar,

1961 Quito Monumental y Pintoresco. Quito: Editorial Universitaria.

Caballero Muñoz, Rodrigo,

1995 La Etnobotánica en las Comunidades Negras e Indígenas del Delta del Río Patía. Quito: Abya-Yala.

Cabezas Mafla, Jorge

1995 Vivencias y Sabor Popular del Carchi, Cuadernos Carchenses II. Tulcán.

Caillois, Roger

1994 Los Juegos y los Hombres. La Máscara y el Vértigo. México-DF: Fondo de Cultura Económica.

Camacho Z, Gloria

2005 Mujeres al Borde, Refugiadas Colombianas en el Ecuador. Quito: UNIFEM.

Camacho Z, Gloria y Kattya Hernández B

2005 Cambió Mi Vida. Migración Femenina, Percepciones e Impactos. Quito: UNIFEM – CEPLAES.

Camargo, Lenin

1995/96 Gestión Colectiva y Familiar. Quito: UPS.

Carvalho-Neto, Paulo de,

1964 Diccionario del Folklore Ecuatoriano. Quito: CCE.

CEDIS, Centro de Estudios y Difusión Social

1979 Walcha: poemas, leyendas, coplas y canciones del Carchi, Cuadernos de Cultura Popular, N° 1. Quito: CEDIS.

Cerón, Carlos y Elizabeth Pozo,

1994 El bosque de los arrayanes, en: Etnobotánica y Diversidad en Ecuador. Quito: UASB, Abya Yala.

Colombres, Adolfo

1997 Celebración del Lenguaje. Hacia una teoría intercultural de la literatura. Buenos Aires: Ediciones del Sol.

Colmenares, Germán

1992 “La hacienda en la sierra norte del ecuador: fundamentos económicos y sociales (1800-1870)” en PROCESOS, revista ecuatoriana de historia, No. 2. Quito: Tehis.

Coral Tapia, Amparo

1985 Geografía de la Provincia del Carchi. Departamento de Historia y Geografía. Tesis. PUCE.

Costales Peñaherrera, Ximena

1984 Documentos para la Historia de la Provincia del Carchi. Quito: Industria Lechera Carchi.

Chamorro, Jaime

1986 Memorias del Segundo Encuentro de Historia del Carchi. Tulcán.

De Francisco, Alice Enderton

1969 Archaeological Sequence from Carchi Ecuador. University of California, Berkeley, Ph.D. dissertation. University Micro Films. Ann Arbor, Michigan.

Del Hierro, Ricardo

1924 Apuntes para una Monografía del Carchi. Quito: UPS.

1926 “Apuntes para una monografía del Provincia del Carchi” en Revista Nacional Mercantil, No. 5. Quito (pp. 15-27).

Diario El Comercio

2004 “El cultivo de fréjol sustenta a los valles del Chota y Mira”. martes 14 de diciembre, B4.

Diario El Comercio

2005 “La producción de uvilla gana terreno a la papa en Carchi”. sábado 5 de marzo.

Diario El Comercio

2005 “El trueque, ingrediente para preparar la fanesca”. 07 de marzo.

Echeverría Almeida, José

1981 “Breves anotaciones sobre la cronología de las unidades culturales de la sierra norte del Ecuador, en Sarance No. 9. Instituto Otavaleño de Antropología (pp.11-22).

2004 Las Sociedades Prehispánicas de la Sierra Norte del Ecuador. Colección Otavalo en la Historia. Quito: Imprenta Nación.

Eliade, Mircea

1997 Lo sagrado y lo profano, en Cosmos, Hombre y sacralizad. Quito: Abya Yala.

Escobar, Ticio,

1991 “El mito del arte y el mito del pueblo” en Hacia una Teoría Americana del Arte. Buenos Aires: Ediciones del Sol.

Espinosa Apolo, Manuel

1999 Duendes, Aparecidos, Moradas Encantadas y Otras Maravillas. Quito: Taller de Estudios Andinos.

Francastel, Pierre

1988 La Realidad Figurativa. Paidós BCN.

García Canclini, Néstor

1990 Culturas Híbridas. Estrategias Para Entrar y Salir de La Modernidad. México: Grijalbo.

Geertz, Clifford

1997 “Ethos, visión del mundo y análisis de los símbolos sagrados”, en Cosmos, Hombre y Sacralizad. Quito: Abya – Yala.

Gobierno Provincial del Carchi

2004 Plan de Desarrollo de la Provincia del Carchi, 2000-2004. Área Geográfica, Departamento de Planificación, Tulcán.

Grijalva, Carlos Emilio

1937 La Expedición de Max Uhle a Cuasmal. Quito: Editorial Chimborazo.

1947 Toponimia de las provincias del Carchi, Obando y Tuquerres para el estudio del idioma de los pastos. Quito: Ecuatoriana.

1993 Monografía de Tulcán. Quito: Abya – Yala.

Guerrero, Fernando

1996 Dinámica Poblacional y Estructura Agraria de Algunas Comunidades en la Cuenca del Río Mira y el Valle del Chota. Ecuador, Conferencia Episcopal Ecuatoriana.

1997 Movilidad Territorial y Ocupación en el Valle del Chota y Salinas. Quito, Conferencia Episcopal Ecuatoriana.

Guerrero, Gutiérrez Pablo

1996 Música en el Ecuador. Quito: Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

2002 Enciclopedia de la Música Ecuatoriana. Quito: Corporación Musicológica Ecuatoriana.

Harris, Marvin

1995 Bueno Para Comer, Alianza Editorial. Madrid: [1985].

Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geografía (IEAG)

1952 La Paz: un Pueblo Mestizo de la Provincia del Carchi. Quito: Talleres Multilith.

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC)

2001 VI Censo de Población y V de Vivienda 2001 – Julio 2002. Provincia de Carchi.

Jara, Fausto (comp.)

1987 La Venada, Literatura Oral Quichua del Ecuador. Quito: Abya-Yala.

Jaramillo Cisneros, Hernán

1991 Artesanía Textil de la Sierra Norte del Ecuador. Otavalo: IOA.

Jibaja, Rubio Leopoldo

1999 El Ayer de un Pueblo de la Sierra, 1534-1950, Tomo 1. Colección Pueblos y Gente de Carchi y Nariño, Quito.

Lacaze D., Didier,

Experiencias en Medicina Tradicional y Salud Intercultural en la Amazonía Ecuatoriana.

www.hum.gu.se/romanska-sprak/iberoamerikanskainstitutet/publikationer/anales/anales5/lacaze.pdf/.

Lehman, David

n/d Enriquecimiento campesino y organización familiar. s/e

Lévi-Strauss, Claude,

1982 Mitológicas I. Lo Crudo y Lo Cocido. México: Fondo de Cultura Económica, [1964].

López García, Julián

2003 Símbolos en la Comida Indígena Guatemalteca, una etnografía de la culinaria maya-*ch'orti'*. Quito: Abya-Yala.

López Oneto, Enrique y Juan Manuel Ortega,

1982 El Juego: entre la habilidad y el azar. Barcelona: Salvat.

Malo González, Claudio

n/d Arte y Cultura Popular, Biblioteca Digital Andina. Universidad del Azuay, www.comunidadandina.org

1990 “Artesanías, cultura popular y diseño” en OEA: Artesanos y Diseñadores. Memorias de la Reunión Técnica Iberoamericana sobre Diseño y Artesanía. Cuenca: CIDAP, (pp. 13-29).

Mantilla A., Oswaldo,

1993 Juegos Populares de Antaño, Quito.

Marzal, Manuel

1996 Investigación e Hipótesis sobre la Religiosidad Popular. Quito: Abya Yala.

Martín, Ricardo

1979 Arte Ecuatoriano. España.

Martínez Gustavo y Alain Dubly

1969 Diagnóstico socioeconómico para la integración del medio rural de la provincia del Carchi. Quito: JUNAPLA.

Martínez, Eduardo

1951 “Exégesis del valor Carchense” en Revista del Colegio Nacional Bolívar, No. 5 y 6, Diciembre. Tulcán.

1970 Carchi: Problema y Posibilidad. Quito: Ed. Vida Católica.

1986 Monografía del Carchi. Tulcán: Casa de la Cultura Núcleodel Carchi.

Martín, Ricardo

1979 Arte Ecuatoriano, España.

Mauss, Marcel

1970 Obras Completas, Barral BCN.

Mauss, Marcel

1970 Lo Sagrado y lo Profano. Barcelona: Barral.

Mera, Alejandro

1979 Leyendas Históricas del Carchi. Quito: Casa de la Cultura.

Miño, Wilson

1985 Haciendas y Pueblos en la Sierra Ecuatoriana. Quito: FLACSO.

Moreno, Segundo

1972 Historia de la Música en el Ecuador. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.

Municipio de Mira

1999 Mira Balcón de los Andes. Archivo, Mira.

Muñoz, Rosa Cecilia

2003 Memorias de Mira. Quito: Pegasus.

2003 Contando Historias de Mira. Quito: Pegasus.

Naranjo, Marcelo (Coordinador)

1989 La Cultura Popular en el Ecuador. Tomo V. Imbabura. Cuenca: CIDAP.

1992 Cultura Popular del Ecuador, Tungurahua, Tomo VII, Cuenca: CIDAP.

2004 La Cultura Popular en el Ecuador, Tomo X, Chimborazo. Cuenca: CIDAP.

Ortiz Crespo, César

1983 Estrategias de la Reproducción de la Fuerza de Trabajo del Asalariado Agrícola: estudios de caso en San Miguel de Guano. Carchi. Quito: FLACSO.

Ortiz Patricio y Luis Vásquez

2004 Tradición Oral en el Cantón Tulcán, IADAP. Tulcán: Imprenta Municipal.

Páez, Santiago

1992 ¡A la Voz del Carnaval!. Cayambe: Abya-Yala.

Palma, Milagros

1996 La Mujer es Puro Cuento. Quito: Abya-Yala.

Paucar Ubillus, Edison

n/d El Juego de las Bolas, en: Juegos Populares, www.edufuturo.com

n/d El Juego de las Tortas, en: Juegos Populares, www.edufuturo.com

Pazos B., Julio,

1991 Recetas Criollas, cocinemos lo nuestro. Quito: BEF.

Peñaherrera, Cecilia

2001 Contando Historias de Guallupe. Quito: UASB, FEPP.

Peralta, Evelia

1995 Arquitectura popular y Arquitectura Académica en Quito. Fines del siglo XIX, en Artes Académicas Populares del Ecuador, Alexandra Kennedy, editora. Quito: Abya -Yala, Fundación Paúl Rivet.

Periódico El Carchi

1947 Tulcán. Edición del 14 de Agosto de 1947.

Pezzi, Juan Paolo et. All

1996 Identidades en Construcción, Colección de Antropología Aplicada No. 10. Quito: Abya Yala.

Revista Horizontes

2003 Maldonado

Reyes Riquenes, Clara Isabel, y otros

n/d Algunas Reflexiones sobre los Juegos Tradicionales Rurales, www.monografias.com

Rivas De Benito, Rafael

1989 “La artesanía ante el reto de una sociedad industrial” en OEA: Artesanos y Diseñadores. Memorias de la Reunión Técnica Iberoamericana sobre Diseño y Artesanía. Cuenca: CIDAP (pp. 47-

60).

Rodríguez, Lourdes

1994 Tenencia de la Tierra en los Valles del Chota y Salinas. Cuadernos de Investigación N° 4. Quito: FEPP.

Rueda, Marco Vinicio

1982 Fiesta Religiosa y Campesina. Quito: PUCE.

Sasson Lombardo, Yolanda,

1996 “Los Signos y Síntomas del Espanto (Susto) en Mesoamérica” en: El Alma y Los Síndromes Patológicos Actuales, Tlahui-Medic. No. 2. Instituto Mexicano de Medicinas Tradicionales Tlahuilli A.C.

Scheffler, Lilian,

1986 Juguetes y Miniaturas Populares de México. México DF: FONART-SEP.

Seguín, Carlos Alberto

Psiquiatría Folclórica, en: Manual de Psiquiatría Humberto Rotondo. www.sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/libros/Psicologia/Manual

SICA-INEC-MAG

n/d III Censo Nacional Agropecuario. Volumen 1. República del Ecuador.

SINAB

1992 Ecuador: Memorias de un Pueblo. Quito: Grupo Arco Iris.

Sjöman, Lena:

1989 “La cerámica popular” en Artesanías de América, revista del CIDAP, No. 35, Cuenca. CIDAP (pp. 154–174).

Tapia, Tamayo Amilcar

1987 Breve Historia de la Imagen del Señor de la Buena Esperanza, Bolívar.

1989-1990 “La antigua provincia de Pastos y su relación con los Imbayas”, (disertación) en Revista MEMORIA de la SIIHGE, (pp.67-75).

2000 Breves Apuntes Históricos sobre Nuestra Señora de la Purificación de Huaca, a partir de 1900. Vicaria de San Pedro de Huaca. PUCE, Ibarra.

2002 Breve Historia de la Cruz Penitencial de Bolívar-Carchi FEPA-DE.

Turner, Víctor

1997 Los símbolos en el ritual ndembu, en Cosmos, Hombre y Sacralidad, Quito: Abya Yala.

Velasco, Fernando

1983 Reforma Agraria y Movimiento Campesino Indígena de la Sierra. Quito: Editorial El Conejo.

Villa Posse, Eugenia

1993 Mitos y Leyendas de Colombia. Quito: IADAP.

Weismantel, Mary J.

1994 Alimentación, Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos. Cayambe: Abya-Yala.

www.javeriana.edu.co

Johan Huizinga: Homo Ludens, Roger Caillois: percepción lúdica de la cultura.

www.revistaiberica.com

Museo de Juegos Tradicionales, Campo (Huesca).

Yépez Pazos, Félix

1966 Cerote. Cuentos del Carchi. Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana.

Zubieta, Ana María

2000 Cultura Popular y Cultura de Masas. Conceptos, Recorridos y Polémicas. Argentina: PAIDÓS.

LISTA DE INFORMANTES

1. Almeida Vicente, Arq. (Tulcán)
2. Alomía Cecilia (Bolívar)
3. Alomía Martha (Bolívar)
4. Arcos Clara (Tufiño)
5. Arteaga Galo (Chical)
6. Asociación Artesanal Esperanza Negra – GAENDE (Mascarilla)
7. Ávalos Washington, Ing. (Tulcán)
8. Becerra de Osejo Marianita (Huaca)
9. Benalcázar Sandra (Bolívar)
10. Benavides Marlene (Chical)
11. Benítez Gerardo (Huaca)
12. Bolaños Teresa (Tulcán)
13. Borja Resfi (Mira)
14. Cadena Fabián (Tulcán)
15. Calderón Mery (San Juan de Lachas)
16. Campos Rosas (El Ángel)
17. Cano Nelson, Ec. (Tulcán)
18. Colorado Ogonaga Calisto (Mascarilla)
19. Chalá Cremelina (La Concepción)
20. Chalá Ángel (La Concepción)
21. Chalá Danilo (La Concepción)
22. Chalá Artemio (Concepción)
23. Chamorro Elvia (Tulcán)
24. Champutíz Fanny (Urbina)
25. Chiles Osvaldo (Tufiño)
26. Chulde José Luis (Cristóbal Colón)
27. Chuquisán Rosa (Tufiño)
28. De la Cadena Flor María, Arq. (Tulcán)
29. De la Cadena Laudo, Dr. (El Ángel)

30. Delgado Mariana (La Concepción)
31. Delgado Luis (La Concepción)
32. Delgado Magali (La Concepción)
33. Egas Alonso (Bolívar)
34. Enríquez María (El Ángel)
35. Erazo Laura (Julio Andrade)
36. Erazo Julia (Julio Andrade)
37. Erazo Lola (Julio Andrade)
38. Escobar Daniel (Bolívar)
39. Familia Córdova Potosí (El Carmelo)
40. Familia Portilla Andrade (Huaca)
41. Familia Hielá (Maldonado)
42. Fuentes José (El Ángel)
43. Flores Edison (El Ángel)
44. Folleico Paquita (La Concepción)
45. Folleico César (La Concepción)
46. Folleico Graciela (La Concepción)
47. Franco Francisco (Tulcán)
48. Fualtar Jorge Heriberto (Bolívar)
49. Galindo Juan Carlos (Bolívar)
50. García de Marina (Chical)
51. Gómez Julio
52. Grupo Juvenil de Bomba “Mini GDR”
53. Guerrón María Teresa (Tulcán)
54. Guevara Purificación (Huaca)
55. Hernández Carlos (San Gabriel)
56. Herrera Patricio (Mira)
57. Huera Ignacio (Cristóbal Colón)
58. Ibarra Luis Antonio (El Ángel)
59. Jácome Luis (San Gabriel)
60. Jaramillo Laura (Mira)
61. Játiva Renán (Tufiño)
62. Justicia Atalberto (El Ángel)
63. Landázuri Cristóbal, Mst. (Quito)
64. Lara Ana Lucía (Mascarilla)
65. Lomas Richard (Julio Andrade)

66. López César Aníbal López (El Ángel)
67. Lucero Dolores (Huaca)
68. Lucero Gustavo (Tulcán)
69. Lucero Humberto (Huaca)
70. Melo Wilfrido (Tulcán)
71. Melo Víctor Hugo (Tulcán)
72. Mena Lola (Bolívar)
73. Méndez Justo (La Concepción)
74. Méndez Laura Méndez (La Concepción)
75. Mina Guido (San Juan del Hachas)
76. Mina Julia (Mascarilla)
77. Mina Víctor (Mascarilla)
78. Minda Angelina (Mascarilla)
79. Minda Luis (Río Blanco)
80. Minda Marcia (Mascarilla)
81. Minda Rubí (Mascarilla)
82. Miño Alfonso (El Ángel)
83. Mora Marco (Mira)
84. Monroy Fernando (Bolívar)
85. Muñoz Rosa Cecilia, Lic. (Mira)
86. Muñoz Raúl (Julio Andrade)
87. Murillo Miguel (El Carmelo)
88. Narváez Lidia (Bolívar)
89. Narváez Julio (Tulcán)
90. Noboa Ernesto (El Ángel)
91. Oñate Borja Amadeliza (La Concepción)
92. Ortega Pedro (Cristóbal Colón)
93. Osejo Eduardo (Huaca)
94. Osejo Esaúd (Huaca)
95. Padilla Gilberto (Río Blanco)
96. Padre Flavio (Párroco de Huaca)
97. Palacios Ramiro (Huaca)
98. Palacios Isolina (Huaca)
99. Pavón Inés (Bolívar)
100. Peña Guillermo (El Ángel)
101. Pérez Visita (El Ángel)

102. Pozo Eduardo (Bolívar)
103. Pozo Guillermo (El Ángel)
104. Puentestar William (Bolívar)
105. Puetate Humberto (Cristóbal Colón)
106. Quiroz Silvano (Maldonado)
107. Quiroz Humberto (Huaca)
108. Revelo Manuel, Arq. (Tulcán)
109. Ruales Lucrecia (Mira)
110. Rueda Oliva (Huaca)
111. Salazar Maclovia (El Ángel)
112. Salazar Maruja (San Gabriel)
113. Sánchez Teresa (Tulcán)
114. Santacruz Flores Laura Marina (Cristóbal Colón)
115. Señora Pastorina (Julio Andrade)
116. Tapia Almílcar, Hist. (Bolívar)
117. Tobar Manuel (El Ángel)
118. Tucán Figueroa José (El Carmelo)
119. Ushiña Polo (Cristóbal Colón)
120. Valdivieso Luis (El Ángel)
121. Vásquez Jorge (El Ángel)
122. Vela Arturo (Julio Andrade)
123. Villareal, Leonel (Tulcán)
124. Villareal Manuel (Maldonado)
125. Yasán Nelson (San Gabriel)

126. Entrevista colectiva con Santos Varones (Bolívar)
127. Entrevista colectiva con Santos Varones (Concepción)
128. Entrevista colectiva con encargados de preparar al “Novillo de Bombas” (Mira)
129. Grupo focal con hombres adultos y ancianos (Mira)