

REVISTA DEL CIDAP

54

artesanías
de américa



R E V I S T A D E L C I D A P

artesanías américa

No. 54

Centro Interamericano de Artesanías y
Artes Populares, CIDAP. julio de 2003

contenido

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Nota editorial | 4 |
| Libros: Diccionario de la Artesanía Ecuatoriana CLAUDIO MALO GONZALEZ | 5 |
| Ensayo: El Bullerengue: Ritmo y Canto a la Vida ENRIQUE LUIS MUÑOZ | 49 |
| Investigación: Ya no hacen las ollas: Un estudio de migración en la comunidad de Jatumpamba ADAM AKULLIAN | |
| Gastronomía: Ají: El Picante de los Dioses JORGE ASTUDILLO RIOS | 95 |
| Exposiciones en el CIDAP: Las Exposiciones-venta en el Cidap | 121 ₃ |

nota editorial

El lenguaje, lejos de ser estático, cambia con el tiempo, enriqueciendo o empobreciendo sus significados. Adquiere sentidos distintos a los comunes en diferentes áreas del pensar y del quehacer humanos que no son accesibles a los demás, siendo necesario contar con diccionarios especializados. El universo de las artesanías no es una excepción. Mantiene una serie de términos tradicionales diferentes a los del mundo industrial cuyas palabras abundan en catálogos e instructivos que llegan a todos. En países pluriculturales y multiétnicos como el Ecuador un importante número de palabras vinculadas a las artesanías parten de idiomas precolombinos que enriquecen el léxico y ponen de manifiesto raíces culturales diferentes. El Diccionario de Artesanía ecuatoriana cuya investigación y publicación auspició el CIDAP, contribuye a afinar los conocimientos sobre este tema.

La música y la danza en sus manifestaciones populares, se caracterizan por su enorme riqueza y expresividad. De las primeras expresiones que aparecen cuando se aborda el tema de la identidad de los pueblos son las canciones, instrumentos y bailes lo que, en cierta medida, supone un culto al cuerpo como es el caso de los habitantes del Caribe Colombiano con importante presencia africana. Otra forma de expresión de identidad y cultura se pone de manifiesto a través del paladar ya que, superando la necesidad biológica de nutrición, mediante aliños, combinaciones y complejos procesos se hace de la comida una forma de deleite variable y rica. La condimentación a través de picantes -el tují en los Andes que en México se lo denomina chile-, contribuye a dar a las comidas una diferente dimensión que provoca una mezcla de temor, horror y satisfacción.

Las artesanías responden a condicionamientos culturales de diversa índole para surgir, difundirse y desaparecer. Su coexistencia con un mundo industrializado en el que la globalización avanza a pasos cada vez más acelerados, incide en manifestaciones de esta índole en algunas comunidades en las que la migración, por diversas razones, se agudiza día a día. Esta situación contribuye a que cada vez haya menos mano de obra para este tipo de trabajo y la atracción de sociedades de mejores ingresos económicos se convierta en un imán especialmente para los jóvenes que prefieren otras alternativas – a veces ilusorias como un espejismo-al mantenimiento de la tradición. Los artículos de esta entrega aborda estos temas analizados con seriedad en artículos.

DICCIONARIO DE LA ARTESANIA ECUATORIANA

El Universo Artesanal

Nos fascinan los relatos acerca de la organización y eficiencia de las abejas, hormigas y termitas para llevar a cabo sus tareas colectivas. Todo está perfectamente calculado y cada una de las integrantes de esas colectividades hace lo que debe hacer en el momento correspondiente. No faltan quienes ponderan esta sabiduría y su dedicación al trabajo se usa como ejemplo para ensalzar la abnegación de personas de las que se dice que son tan laboriosas como las abejas o que trabajan como hormigas. Pero ninguno de estos insectos tomó cursos o asistió a

academias para aprender tan complejas tareas. Nacieron internamente programadas para ese tipo de actividad mediante el instinto que organiza su conducta.

El ser humano al nacer es el más desprotegido de todos los animales, pero a lo largo de su recorrido por la tierra se ha convertido en el más exitoso para hacer frente a los retos de los entornos físicos y sociales modificándolos según sus aspiraciones. El apelativo "Sapiens" o racional ha sido el más usado para diferenciarnos de los demás integrantes

del reino animal. En los avances de la Antropología Física, al tratar de afinar el tránsito de los simios al ser humano se han encontrado junto a las osamentas objetos hechos por ellos antes de que hayan adquirido las características del hombre moderno, lo que ha dado lugar a que se proponga el calificativo de habilis o faber como alternativa a sapiens, enfatizando la capacidad de elaborar sistemáticamente objetos para satisfacer con más eficiencia sus necesidades, mejorarlos y transmitir esas habilidades y destrezas a las nuevas generaciones.

Esta capacidad supone creatividad para resolver problemas de manera diferente a los que ofrece el instinto y encontrar soluciones originales a los aparentes callejones sin salida que los entornos naturales y humanos nos plantean. Si aceptamos que los seres humanos inician su presencia en la tierra elaborando objetos que van más allá de las posibilidades y limitaciones del instinto, no se hace metáfora ni se exagera al decir que se estrena en nuestro planeta como artesano. Las elementales lascas de piedra destinadas a cortar u otros artefactos igual de simples de madera que no han resistido el poder destructor del tiempo, son artesanías ya que intervienen manos hábiles guía-

das por cerebros para introducir modificaciones en objetos naturales con una finalidad previamente existente en la mente y adecuando los medios a esos fines.

Una exitosa película de ciencia ficción se inicia con un hombre primitivo con rostro simiesco que transforma un madero en un garrote adecuado para atacar a sus semejantes, lo lanza al aire y, con la magia del cine, aparece en el espacio convertido en una nave. El dominio de nuestra realidad -de la que hoy a veces nos jactamos- partió de elementales técnicas artesanales.

Artesanía , industria y arte

Los avances tecnológicos han evolucionado con persistencia, en algunos casos se han producido auténticos saltos como la Revolución Industrial que hace honor a este apelativo por el enorme impacto, no solo en este campo, sino en la organización social, política y económica. Las nuevas técnicas se aplicaron inicialmente a la producción y el transporte. Se produjo un inusitado crecimiento de la población urbana con la consiguiente disminución en el campo, se expandió la educación formal a causa de las exigencias reque-

ridas por los nuevos tipos de trabajo, la comercialización se acrecentó en proporciones gigantescas con la consiguiente necesidad de encontrar nuevos mercados. Surgieron y luego se robustecieron las organizaciones de trabajadores para plantear reivindicaciones relacionadas con mejoras de las condiciones laborales, incluidas las salariales, y se hicieron planteamientos ideológicos vinculados a la organización de la sociedad y el papel del estado en la producción y distribución de la riqueza.

Limitándonos a la producción se da un creciente protagonismo de la máquina sobre el ser humano, se incrementa de manera gigantesca, se propaga la producción en serie y la automatización, los productos finales son casi exactamente iguales unos a otros. La división del trabajo avanza y los obreros se concentran en una parte del proceso sin que, con mucha frecuencia, tengan los trabajadores conciencia de su participación en los objetos terminales. Aumenta el número de empleados que, al margen de la producción directa, tienen a su cargo gestiones administrativas y que se diferencian de los obreros propiamente dichos.

La meta de la industria, en su primera etapa por lo menos, era producir objetos utilitarios lo más eficientes posibles para cumplir las funciones para las que fueron hechos. Si estéticamente eran bellos o feos no tenía importancia. Esta proyección de la industria dio lugar a que las bellas artes -de manera especial las plásticas- enrumben su desarrollo como alternativas contrapuestas a la industria. Aspiran a ser piezas únicas como respuesta a la producción en serie. Tienen el propósito único de ser portadoras de la belleza expresada por sus creadores y deleitar a los contempladores agotándose en lo estético. El afán de originalidad llega a veces a niveles extravagantes proyectando algunos artistas la imagen de personas estrambóticas que hacen gala de actuar contra los usos y costumbres propios de las sociedades industriales.

Ante esta polarización de la industria y el arte, las artesanías corren el riesgo de convertirse en “tierra de nadie”. Carecen de la eficiencia utilitaria de los objetos nacidos de la industria y no se agotan en el contenido estético como las obras de arte. No tienen la funcionalidad de las primeras ni la originalidad de las segundas. Los cultores de la revolución industrial que veían en este fenómeno la solución a todos los

problemas en el mundo, calificaron a las artesanías como “especie en extinción” y anunciaron su desaparición arrollada por los avances de la industria. Al carecer los objetos artesanales de la precisión de los industriales se generalizó la idea de identificar artesanía con algo mal hecho y, desde la perspectiva de los artistas se hacía a las artesanías la concesión de mirarlas como piezas de arte de segunda ajenas a la genialidad que poseían las obras de arte propiamente dichas. En la ciudad de Cuenca, Ecuador, que presumía de tener muchos poetas, cuando los vates y sus admiradores se enzarzaban en enconadas discusiones, para calificar a un rival de mal poeta, lo llamaban “artesano del verso”.

Símbolos, comunicación e identidad

Una elemental definición de símbolo se refiere a la representación de un objeto de una naturaleza con otro de naturaleza diferente, un claro ejemplo es la bandera de un estado ya que, un pedazo de tela con colores distribuidos de alguna manera representa a un país integrado por un más o menos amplio espacio geográfico, con diversidad de nichos ecológicos y habitado por seres

humanos organizados conforme a leyes que deben cumplirlas, pero es evidente que la presencia de una bandera nos lleva a identificarla con el país que representa y que se de una reacción emocional si es que ese país es aquel del que formamos parte. La creatividad humana no tiene límites en la capacidad de simbolizar y todo puede ser simbolizable. Es posible que seres individuales tengan algunos símbolos válidos sólo par él, en cuyo caso pierde su poder de comunicación, lo usual es que en un grupo más o menos grande exista consenso sobre el sentido y significado de cada símbolo o sistema de símbolos lo que permite captar lo mismo dentro de una colectividad.

Los colores pueden portar varios símbolos, el rojo puede significar peligro, detenerse, pasión o circunscribirse a agrupaciones humanas más o menos numerosas como un país, una ideología, una agrupación política o un club deportivo que puede limitarse a un grado de una escuela rural. Igual podemos decir del blanco, el negro o el azul. Los astros, como el sol o la luna, pueden también adquirir significados que conglomerados humanos les otorgan según las circunstancias. También los símbolos se manifiestan en percepciones diferentes a las visuales como los

sonidos ya que melodías compuestas pueden representar situaciones alegres o tristes, de exaltación o condena. Un sonido más bien simple como el de las quipas y las bocinas en nuestro mundo andino puede significar para las personas dispersas en un área, pero unidas por vínculos culturales, la necesidad de reunirse o asumir tal o cual actitud. Olores y sabores con gran frecuencia portan símbolos que se vinculan a poblaciones, situaciones o ritos. Determinados platillos, no importa el lugar en el que los consumamos, nos remiten a los lugares que representan porque con ellos están identificados. El vino puede estar vinculado a rituales como la misa, eventos recreativos como las corridas de toros o celebraciones de diversa índole.

Los símbolos se manifiestan con enorme riqueza en el ámbito religioso. El universo religioso está conformado por seres y fuerzas sobrenaturales no perceptibles a través de los sentidos, lo que de alguna manera exige formas de representación accesibles a los seres humanos mediante símbolos de diversa índole siendo entonces una muy rica vertiente para la creatividad. Por la manera cómo se los concibe, los poderes que tienen y la influencia benéfica o dañina en el mundo material, las

personas los seres y fuerzas sobrenaturales se encuentran en el ámbito de lo sagrado frente al de lo profano que es el espacio de los seres comunes y corrientes. No existiendo un límite tajante entre estos dos mundos, es frecuente que a objetos materiales, naturales o elaborados por el ser humano se les conceda el carácter de sagrados como a templos, imágenes u objetos destinados al culto. Dentro del tema que estamos abordando, no es otra cosa que agregar a algún objeto un símbolo que lo captan los creyentes frente a los cuales asumen actitudes de veneración y respeto dentro del entorno cultural correspondiente.

Si bien existen algunos símbolos universales, en la mayoría de los casos, el valor de los símbolos se limita a culturas o áreas culturales constituyendo estas organizaciones los límites del consenso. Un cáliz o una custodia que en el universo católico tienen el carácter de sagrados y merecen respeto y veneración dentro de los fieles de esta religión, para otras religiones no hay tal significado y el comportamiento ante ellos es diferente. Para ingresar en una mezquita hay que quitarse los zapatos lo que, para quienes no son musulmanes carece de sentido, pero para los integrantes de esta religión es una for-

ma de manifestar respeto a Alá a cuyo culto están destinados estos templos y no hacerlo implicaría una irreverencia censurable. Lo dicho de la religión puede aplicarse, con las diferencias del caso, a otras actividades y formas de comportamiento de la vida como la moda y las relaciones sociales. El símbolo no solo apunta a la razón sino, con más fuerza de la que creemos, a la vida afectiva. El significado de una rosa cambia si es que la observamos en un rosal, la colocamos en un arreglo para adornar una casa o algún hombre la entrega a una muchacha.

Debido a esta vinculación vital los símbolos con las diversas culturas y subculturas, constituyen un fuerte soporte de la identidad ya que su sentido y valor están circunscritos a ellas. Si la identidad está constituida por el conjunto de rasgos que hacen a tal o cual cultura diferente de las otras y le dan fisonomía propia, a esos rasgos se adhieren sus integrantes con más fuerza y se empeñan en mantenerlos ya que de ellos depende el sentido de pertenencia, la seguridad de considerarse parte de un grupo más amplio que da sentido a la vida y seguridad. La idea de “ciudadano del mundo” tiene algún valor, pero la satisfacción de sentirse identificado con un sector más pequeño y

emotivamente cálido es algo que, en la mayoría de los casos, pesa más que la universalización de la cultura. Imposible captar la identidad de las culturas diferentes a aquella de la que formamos parte prescindiendo de sus símbolos y el sentido que tienen en las estructuración racional y emotiva de estos espacios humanos.

Las palabras son portadoras de conceptos que responden a fenómenos materiales y no materiales que los integrantes de la especie humana están en condiciones de atrapar en sonidos o signos gráficos para manejarlos mejor y comunicarse con mayor agilidad con los demás. De los sistemas de símbolos el lenguaje es el más difundido, utilizado y funcional siendo un elemento esencial en las culturas. Como todo rasgo o complejo cultural, las palabras que integran el lenguaje cambian con el tiempo y tienen su historia ya que están sujetas a las modificaciones que se dan en las realidades material y no material en medio de las que se desenvuelven los seres humanos. Varias palabras tienen también sentido diferente en los distintos entornos culturales. Sin analizar la gran diversidad de idiomas que se usan en el mundo, en las áreas que se habla el mismo idioma puede una misma palabra tener distintos significados

o diferente carga emotiva, de allí la necesidad de conocer el significado de los términos en cada región y en cada área del quehacer humano.

Significados de artesanía

Artesano viene de las palabras latinas “ars” que significa arte y “anus” relacionado con, de lo que se puede concluir que artesano es una persona relacionada con el arte , con lo que diciendo todo casi nada se ha dicho.. Arte es una palabra que ha cambiado mucho , sus significados se han diversificado para enriquecimiento o confusión de los que usamos el lenguaje en estas áreas. La primera acepción que el “Diccionario de uso del Español” de María Moliner da a arte es: “Manera como se hace o debe hacerse una cosa (arte de nadar, de la guerra). Cualquiera actividad humana encaminada a un resultado útil, que tiene un carácter más práctico que teórico (la cirugía tiene tanto de arte como de ciencia. El arte de la carpintería). En este sentido la cirugía, la carpintería, la pintura, la música, la pesca, la preparación de comida etc. están incluidos en el concepto arte.

Para limitar este ámbito se han añadido términos adicionales como “bellas artes” que se refieren a “las

que tienen como finalidad esencial crear objetos bellos: arquitectura, pintura, escultura.”. Con un criterio jerarquizante se habla de artes menores para referirse a “Las que constituyen una aplicación de las artes plásticas a la fabricación de objetos a la vez bellos y útiles; como la relojería, la cerámica, la orfebrería”.

Retornando al universo artesanal, los conocimientos, habilidades y destrezas proyectados a la realización práctica de algo, encajan en el sentido amplio que el término artesanía tiene, incluyendo a aquellas que se denominan de servicios como peluquería, mecánica automotriz, fotografía etc. cuya meta final no consiste en la elaboración de objetos. Artesanos de la tercera edad, al relatar sus experiencias, frecuentemente cuentan “como aprendieron su arte” y aún existen “Escuelas de Artes y Oficios” en las que se enseñan este tipo de profesiones prácticas que incluían a las artesanías y que fueron muy generalizadas en los siglos XIX y buena parte del XX.

En nuestros días, el término arte es entendido, en la mayoría de los casos, como “bellas artes” sin que sea necesario identificar los contenidos cuando se habla de exposicio-

nes, cursos, conferencias, convenciones sobre arte. La palabra derivada artista se refiere, según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua a “Persona que ejercita alguna arte bella, o persona dotada de la virtud y disposición necesarias para alguna de las bellas artes”. Queda en claro que artista es el que elabora obras de arte ajenas a funciones utilitarias o prácticas.

El mismo diccionario se refiere a artesano como a “Persona que ejercita un arte u oficio meramente mecánico. Modernamente se distingue con este nombre al que hace por su cuenta objetos de uso doméstico imprimiéndoles un sello personal, a diferencia del obrero fabril”.

En la primera parte se restringe la actividad artesanal a oficios meramente mecánicos que excluiría a las denominadas artesanías de servicios y que dejaría en duda la presencia de contenidos estéticos. La segunda parte enfatiza en objetos domésticos, es decir dedicados a las casas de habitación, sin tomar en cuenta que muchas artesanías pueden usarse en oficinas o lugares extra casas. Destaca que las artesanías son hechas a mano a diferencia de los productos en serie y que

cada una de ellas tiene un sello personal que las torna atractivas a algunos segmentos del mercado.

Sin abundar en disquisiciones acerca de los significados de artesanía, queda en claro que se trata de un tipo de actividad humana manufacturera que implica formas diferentes de trabajo con relación a la industria y el arte, que tiene una organización distinta, que se apoya en tecnologías tradicionales y actualizadas y que da creciente importancia a los contenidos estéticos, sin necesariamente agotarse en ellos.

Artesanía, identidad y globalización

En los primeros años del tercer milenio, las artesanías subsisten y las profecías relacionadas con su extinción pierden cada vez más credibilidad, se han adecuando a los cambios que los valores, usos y costumbres de las culturas establecen y su aceptación en los diferentes niveles de desarrollo se mantiene. Si nos atenemos a su funcionalidad utilitaria, ni de lejos puede competir con la industria. Innovaciones tecnológicas con el uso de la energía eléctrica y el gas para cocinar han desplazado a las antiguas ollas de barro que estaban diseñadas por su forma para que la

llama abraza su volumen; la enorme demanda de prendas de vestir ha hecho que las procedentes de fábricas limiten a espacios muy reducidos las hechas a mano y a medida y gusto de cada cuerpo. Las artesanías en nuestros tiempos responden a apetencias de seres humanos a las que la fábrica no puede responder como contenidos estéticos, presencia de la mano y el cerebro humanos, contenido cultural y atracción por lo diferente, entre otros.

Por mucho que las leyes favorezcan al artesano en entornos en los que tienen que competir con la industria, las artesanías subsistirán si es que hay un razonable número de compradores que absorban lo que los artesanos producen, por lo que es necesario que la producción apunte a lo que los potenciales consumidores consideran atractivo. Si bien en las artesanías han coexistido lo utilitario y lo estético, sus componentes de belleza son más apetecibles por los consumidores pudiendo satisfacer necesidades pero portando contenidos estéticos como en cierto tipo de prendas de vestir y, de manera especial, en las joyas en las que su razón de ser es adornar a quienes las portan. Sin ánimos elitistas, las artesanías se acercan cada vez más al universo de lo suntuario que las perso-

nas siempre lo buscarán sobre todo en los estamentos medios y desarrollados.

En nuestros días la globalización es un fenómeno que avanza con creciente fuerza al margen de si nos gusta o disgusta; con inquietud se piensa que se marcha hacia una homogeneización de la especie humana y que novelas como las de Huxley y Orwell se hagan realidad. Pero, como reacción crece también con vigor el sentido de la diversidad, el afán de colectividades por resguardar aquello que las hace diferentes y que se engloban en el término identidad. El mundo industrial apunta cada vez con más prisa a la innovación y en todas partes se trata de “estar al día” y acoplarse al ritmo cada vez más acelerado de las innovaciones tecnológicas acoplándose a un término muy de moda: modernización, lo que implica incorporar lo nuevo y más actualizado sin que tenga importancia su origen o procedencia mirando siempre al futuro y considerando al pasado, a veces como un lastre. Si solo funcionara la humanidad en esta dimensión, su homogeneización marcharía a ritmo imparable. Hay una serie de elementos -útiles de la civilización como los llama Enrique Dussel- que se difunden con enorme rapidez dada su eficiencia: los

vehículos automotores, la energía eléctrica, los antibióticos, la informática, por citar unos pocos ejemplos- y que son necesarios en cuanto acortan tiempo para resolver problemas, multiplican fuerza o demuestran mayor eficacia, pero hay otros que fundamentan su fuerza en la tradición y se respetan y repiten “porque así lo hacían nuestros mayores”.

Somos los seres humanos temporalizados, vivimos presentes conformados en buen a medida por acontecimientos del pasado y muchos de nuestros actos tienen sentido en función de lo que acontezca en el futuro. Tradición y cambio son indispensables en la vida colectiva e individual, prescindir de una de estas dimensiones es atentar contra nuestra condición. Las artesanías dan mayor importancia a lo que ha sido avalado por la experiencia del pasado, y siendo la cultura -en el sentido antropológico del término- algo que se ha hecho a lo largo de los años y siglos, son estos objetos portadores de identidad radicando aquí uno de sus encantos y atractivos. La problemática económica es algo imprescindible dentro de los procesos de producción, pero por darle especial importancia no podemos prescindir de los contenidos culturales. Las artesanías en nuestro

tiempo apuntan más a lo suntuario en cuanto la mayoría de sus compradores lo hacen con esta intención: el adorno, de allí que el factor estético tiene cada vez mayor importancia, sin que ello implique renunciar a lo funcional. La vinculación con el ser humano en el proceso de elaboración es otra causa de su atractividad, no es raro encontrar en grandes almacenes de metrópolis de países desarrollados objetos que llevan un letrero “hecho a mano” cuyo costo es mayor que el trabajado en máquina y que cuentan con un grupo de compradores que lo prefieren.

La razón de ser del CIDAP es promover y valorizar las artesanías como objetos portadores de cultura popular e identidad. No tendría sentido afirmar con presunción que la problemática económica es vista de hombros para abajo, pero más que un centro comercializador es esta institución una organización cultural, lo cual no contradice lo primero. Si el gran público aprende a valorar las artesanías como objetos portadores de lo que somos, si aprende a sentir satisfacción por aquello que se ha conformado a lo largo de generaciones como parte de nuestro ser actual, si sabe que en los entornos en los que se desarrolla la vida los componentes estéticos son parte del

encanto de vivir, se convertirá en un comprador de artesanías que satisfacen estas apetencias.

Razón de ser de un diccionario

Desde que el ser humano hizo presencia en la tierra creó símbolos para comunicarse, identificando conjuntos articulados de sonidos con objetos materiales y no materiales. Pero estos códigos fonéticos se diversificaron según las diferencias entre las culturas. Más allá de la enorme diversidad de idiomas, lo importante es que haya consenso entre los integrantes de las colectividades para atribuirles a las mismas palabras los mismos significados que portan. Lo que en principio parece simple a medida que las culturas se tornan más complejas el uso de los códigos se vuelve complicado en parte por su enorme crecimiento, en parte por la distorsión entre las palabras y los significados, sin tomar en cuenta la intención que el comunicador pretende dar a lo que comunica y la manera como lo capta el receptor. Si examinamos el Diccionario de la Real Academia de la Lengua encontraremos que la mayor parte de las palabras tienen más de un significado. La vitalidad de los

idiomas lleva a que en campos especializados del saber y quehacer humanos se requieran nuevas palabras o se varíe el sentido generalizado de algunas de ellas.

Si trasladamos este problema a la cultura popular que funciona al margen de normas oficiales y se caracteriza por la vitalidad y espontaneidad de sus manifestaciones, la situación es aún más imprecisa. En un país como el Ecuador en el que han coexistido varias culturas con idiomas diferentes, la persistencia de algunos de los precolombinos y la mezcla con el castellano enriquece según algunos o caotiza según otros la comunicación. Las artesanías están ubicadas en el universo de lo popular cuya importancia es cada vez más apreciada debido a que en él tiene sus reales la identidad de los pueblos. Por estas razones considero de trascendental importancia que se cuente con un diccionario serio y sólido de artesanías que contribuya a revalorizar este tipo de actividad humana.

Este trabajo lo ha realizado un profesional altamente calificado en este campo que, además, de su sólida formación lingüística ha demostrado con sus obras ser un gran conocedor de la realidad ecuatoriana pluricultural y

multilingüe. Su última obra, Diccionario de Toponimias del Ecuador muestra cuan bien conoce nuestro complejo país y cuan serio es en los trabajos que asume. Creo que con este nuevo aporte se contará con un amplio documento para empaparnos mejor de la riqueza de nuestro país como cultura.

 Ideal sería que en todos los países de habla española se realicen acciones similares para poder acceder al complejo y rico universo artesanal a través de las palabras que responden a cada espacio cultural y que tienen su historia popular.

A

Abanico. (Nombre español). M. Objeto tejido con **duda**, de forma semicircular. Está formado por un cuerpo y un mango. Sirve de adorno en las paredes. (Cestería).

Abridor. (Nombre español). M. Otra designación para el **muchacho bailar**, en la provincia del Azuay. (Tejeduría).

Abrigo de cuero. (Nombre español). M. Prenda confeccionada con **cuero**. (Corte, confección y talabartería)

Abrillantado. (Nombre español). M. Acción y efecto de abrillantar. // 2. Proceso por el cual se proporciona el

brillo característico a la **joya**. A las piezas de **filigrana** se las abrillanta calentándolas y sumergiéndolas en **ácido sulfúrico**. También se puede abrillantar cepillando la joya con la **grata** remojada en el líquido obtenido de la planta de la **penca**. (Joyería)

Abrir bordo. (Nombre español). V. Proceso por el cual se da la forma exterior y superior (el bordo) a la **cano**. (Carpintería).

Acabado. (Nombre español). M. Especie de tinte que sirve para dar brillo a las piezas en la **talabartería**. // 2. Otra designación para el **amusado**. (Joyería). // 3. Proceso en el cual se dan los últimos toques al **zapato**. Consiste

en cortar los sobrantes de **hilo**, eliminar los residuos de **cemento plástico**, poner **plantillas**. Además se usa el **soplete** para teñir y dar brillo. v. Emporado. (Zapatería).

Acanaladora. (Nombre español, de canal). F. Instrumento que sirve para hacer rebordes en los artículos de **hojalata**. (Hojalatería).

Accesorios. (Nombre español). M. Conjunto formado por el **estribo**, **cincha** y **guarnición** de la **montura**. (Talabartería).

Accha cinta. (Nombre híbrido de quichua accha = pelo, y español. Cinta para el pelo). F. Especie de faja delgada tejida en la provincia de Imbabura. Se la usa para sujetar el cabello. (Tejeduría).

Accha shúa. (Nombre quichua y compuesto de accha = pelo, y shúa = ladrón. Ladrón de pelo o robapelo. Es la designación popular de la libélula, por creerse que este insecto roba el pelo de las personas). M. Nombre de un diseño usado en el tejido de la **macana**. (Tejeduría).

Aceite. (Nombre español). M. Sustancia oleosa utilizada para acentuar el

color de la suela y para ablandar el cuero. (Talabartería).

Aceite de vitriolo. (Nombre español). M. Designación con la que los joyeros conocen al **ácido sulfúrico**. Es una sustancia que sirve para realizar la **limpieza de la joya**. (Joyería).

Acetona. (Nombre español). F. Líquido volátil que, usado con disolvente, sirve para moldear los materiales **termoplásticos**. (Zapatería).

Achiotera. (Nombre español, de achioté). F. Pieza de **hojalata**, semejante a una pequeña cazuela con mango. En su base hay varios agujeros. Sirve para extraer el color del achioté, para lo cual se colocan los granos de achioté en la base, y luego se agrega manteca muy caliente. Por los agujeros se filtra la manteca ya coloreada por el achioté. Cfr. Cernidor. v. Infra. (Hojalatería).

Achiotero. (Nombre español, de achioté). M. Pequeño recipiente de **barro** que sirve para extraer el color rojo del achioté, que luego se usará en la cocina. v. supra. (Alfarería)

Achira. (Nombre quichua de la planta *Canna edulis* Ker.) F. Planta cuyas

semillas son usadas en la elaboración de la **maraca** y el **guasá**. (Instrumentos musicales).

Achogcha. (Nombre quichua, achuccha, la planta trepadora *Sechium edule*. Especie de diminuta cucurbitácea de frutos comestibles. Su fruto tiene figura ovalada y en su superficie hay algunas puntas algo rígidas). F. Variedad de diseño usado en el **tejido** de la **macana**. (Tejeduría).

Acial. (Nombre español). M. Otra designación para el **fuete**.

Ácido bórico. (Nombre español). M. Sustancia sólida, blanca, en forma de escamas. Mezclado con agua o alcohol sirve para que la **joya** mantenga su brillo y evite la oxidación. v. Barro. (Joyería).

Ácido clorhídrico. (Nombre español). M. Sustancia líquida (es propiamente un gas) formada por cloro e hidrógeno. Se lo usa disuelto en agua. v. Acido muriático, dorado, agua regia. (Joyería).

Ácido muriático. (Nombre español). M. Otra designación para el **ácido clorhídrico**.

Ácido nítrico. (Nombre español). M. Sustancia líquida muy corrosiva, formada por nitrógeno, oxígeno e hidrógeno. v. Plateado, nitrato, refinación del oro. (Joyería).

Ácido oxálico. (Nombre español). M. Sustancia química de sabor picante. Es soluble en el agua. Tiene usos industriales y artesanales como **mordiente** para obtener **colorantes**. // 2. Sirve para dar color amarillo y aspecto brillante a la **tela encauchada**. Cfr. Sal oxálica. (Artesanía en caucho).

Ácido sulfúrico. (Nombre español). M. Líquido cáustico, de consistencia oleosa. Es inodoro e incoloro. Está formado por oxígeno, hidrógeno y **azufre**. Tiene amplia aplicación en la industria y la artesanía. Recibe también el nombre de **aceite de vitriolo**. v. Picle, abrillantado. (Talabartería, joyería).

Acellador. (Nombre híbrido del quichua *acllana* = escoger, y español -dor, sufijo de agente. Escogedor). M. Pieza del **telar de cintura**, que equivale al **cargador del mine**. (Tejeduría).

Acuñar. (Nombre español). V. Usar el **cuño**. (Joyería).

Acutana caspi. (Nombre quichua y compuesto de acutina = meter la basta, y caspi = palo). M. Pieza del **telar de pie**, que sirve para sostener el **enjuлио**. (Tejeduría).

Adhesivos plásticos. (Nombre español). M. Sustancias sintéticas muy usadas en diversas **prácticas artesanales**, como elemento para unir algunas piezas. v. Artesanía en tagua.

Adobe. (Nombre español). M. Pieza de **barro** crudo que sirve como material de construcción. Se lo elabora con la tierra llamada **chagrallpa**. Se la moja y bate, como en el proceso de elaboración de la **teja**. Una vez que el material está preparado se agrega **paja de cerro** como aglutinante. Se deja descansar una noche y al día siguiente se vuelve a batir, y se deja descansar un día más, con el propósito de que se «pudra» el barro.

Luego se procede a moldear los adobes. El molde es rectangular y de tamaños diferentes. Antes de usarlo el molde debe ser humedecido. Una vez que el molde está lleno de barro se procede a alisar con las manos, y luego se lo extrae halándolo de las agarraderas que tiene en los costados, con lo que el adobe queda en el suelo para secarse. Cuando ya están oreados se

los coloca en hileras de uno, dejando entre ellos un espacio de 10 cm. aproximadamente para que circule el aire. Ya secos se los coloca en **rumas**, trabados uno encima de otro y se los cubre con paja de cerro para evitar que la lluvia los dañe.

Antes se usaba también tallo de cebada o de trigo como aglutinante. (Barro).

Adobe de huano. (Nombre híbrido de español y quichua huanu = estiércol). M. Variedad de adobe que sirve para enlucir o revocar las paredes. Se lo elabora mezclando tierra fina, blanca y boñiga. v. Huano. Cfr. Yuracallpa. (Barro).

Adornos. (Nombre español). M. Nombre genérico que se da a una serie de objetos artesanales elaborados por herreros, marmolistas, etc. y que sirven de ornamentación en los hogares.

Aerófonos. (Nombre facticio y compuesto del latín *aero* = aire, y griego *fono* = sonido). M. Género de instrumentos musicales que producen el sonido por la acción de las masas de aire dentro del instrumento. v. Pífano, bocina, pingullo, quipa, ocarina, flauta, rondador, quena, zampona, armónica, chirimía, chuchi pingullo, mama pingullo, huajuro, huarumbo, kantash, peem, piat,

pinkui punu, tiripish, wajía, yakuch.
(Instrumentos musicales)

Agarradera. (Nombre español). F. Otra designación para la oreja. (Cestería).

Agenda. (Nombre español). F. Especie de anuario forrado en cuero o materiales sintéticos. v. Pequeña peletería. (Marroquinería).

Agrafado. (Nombre español, al parecer derivado de grafio, especie de punzón usado para abrir ojetes en el metal). M. Costura, unión o doblez en el borde de una pieza de **hojalata**. v. Viradora. (Hojalatería).

Agrio. (Nombre español). Adj. Calificativo que se aplica al oro cuando es difícil trabajarlo porque es duro y quebradizo. Cfr. Dulce. (Joyería).

Aguacatillo. (Nombre español). M. Especie de árbol (Ocotea Spc.) cuya madera es usada para la fabricación de las **cortinas**. (Tejeduría).

Aguacola. (Nombre español). F. Mezcla de cola y agua que sirve para emparejar la talla. (Talla y escultura).

Aguafuerte. (Nombre español). M. Designación que los joyeros y grabadores dan al ácido nítrico. (Joyería).

Agua para dorar. (Nombre español). F. v. Dorado.

Agua regia. (Nombre español). F. Líquido compuesto de una parte de ácido nítrico y tres de ácido clorhídrico. Se lo usa en joyería. v. Dorado. (Joyería).

Aguja. (Nombre español). F. Barrita de acero, muy fina, puntiaguda por un extremo y con un ojallillo (el ojo de la aguja) en el otro, por donde ha de pasar el **hilo**. Sirve para coser manualmente la ropa, y como instrumento de trabajo en algunas **prácticas artesanales** como el **masapán**, la elaboración de la **shigra**, **talabartería**, etc. v. Lezna.

Aguja de tehuacar. (Nombre híbrido de español y un elemento de origen desconocido). F. Especie de aguja larga, de acero, que sirve para preparar la **urdimbre** en el **telar vertical**. (Tejeduría).

Aguja de zurcir. (Nombre español). F. Especie de **aguja** usada para zurcir

y elaborar los dibujos en el **rodapié**. (Tejeduría).

Agujeta. (Nombre español, de **aguja**). F. Aguja grande para tejer **chompas**, **gorras** y otras prendas. v. Crochet. (Tejeduría).

Ahuallca. (Nombre quichua, de ahuana = tejer). M. Tejido. (Tejeduría).

Ahuano. (Nombre quichua, de ahuana = tejer). M. Nombre quichua del **telar de cintura**, en la provincia del Azuay. Además de los elementos ordinarios se encuentran el **shin**, el **hizanche** y el **tormentador**. Cfr. Arma y maquiahuana. (Tejeduría).

Aimarash. (Nombre de origen desconocido). M. Variedad de madera con la que se construyen cucharas, bolillos, etc. v. Talla y escultura.

Aisana huasca. (Nombre quichua y compuesto de aisana = halar, y huasca = sogá, cordel. Cordel de halar). F. Nombre de cada una de las líneas más delgadas que acompañan el adorno de la **mama churana**. v. Mucahua, catina. (Alfarería).

Aisana olla. (Nombre híbrido de quichua aisana = halar, y español. Olla de halar). F. Variedad de **olla de ba-**

rro, llamada también **olla de jalar**. Tiene tapa y orejas por las que se pasa un cordel. Sirve para llevar la comida a los trabajadores del campo. (Alfarería).

Akachu. (Nombre shuar, cinturón hecho con cabellos). M. Especie de **cinturón** semejante al **nutsun**. Sirve para sostener el **itip**. También se utiliza un cinturón hecho con **cuero** de culebra. (Tocados y adornos).

Akaru kampuntniunam aeprusar kuntín maatai. (Nombre shuar y compuesto. Se reconocen los elementos akaru = escopeta, y maatai = matar). M. Especie de **trampa** que sirve para cazar con escopeta. Se construye con una escopeta, palos y bejucos. A tres o cuatro metros del camino de la presa se plantan los palos. Se los raja en la extremidad libre y se coloca la escopeta apuntando hacia el camino del animal. Se coloca una estaca a la altura del gatillo y se le amarra un palito transversal que cruza el puente del gatillo de la escopeta. Junto al palo que sostiene el cañón se clava una estaca con un travesaño, a la distancia aproximada de 40 cm., que va amarrada al palo y a la estaca. Se clava un palo de **tukús** oblicuamente y en la parte superior se amarra un **bejuco**.

Al otro lado del camino se planta una estaca de 30 cm. y se la amarra con un bejuco al palo que sostiene la escopeta por delante. Se apunta la escopeta hacia el blanco en el palito del otro lado del camino. Se tiempla el bejuco y se lo amarra a un palo a una altura conveniente. Se tiempla el tukús y se arregla el gatillo de la trampa. Cuando el animal tropieza con el bejuco, cae el palito al cual está amarrado el tukús, que golpea la estaca del gatillo, lo que provoca el disparo. v. Piruan. (Trampas y artes de pesca).

Akiamu. (Nombre shuar, envuelto). M. Especie de adorno para las orejas. Son de dos clases: 1) una **piola** de **kumai** con **mullos** y un mechón de plumas de **tucán**. Las plumas van pegadas con cera de monte (**sekat**). 2) Una piola de kumai que lleva plumas de tucán, **nupi** o **wauwau**. v. Arusa. (Tocados y adornos).

Ala. (Nombre español). F. Especie de superficie salida que sirve para **prensar** la **falda** del **sombrero**. // 2. La falda del sombrero. (Paja toquilla).

Ala blanca. (Nombre español). M. Variedad de **sombrero de paja toquilla**, cuya **plantilla** tiene **tejido llano**, la

copa tiene **randas** y la **falda** es llana. (Paja toquilla).

Alambique. (Nombre español). M. Designación que se da al **cántaro** en la provincia de Manabí. (Alfarería).

Alambre. (Nombre español). M. Pieza metálica, de aluminio, cobre u otros materiales, cuyo grosor se mide por **números**. Suele ser usado por los hojalateros como refuerzo en el borde de los objetos, con lo que se aumenta su solidez. También suele ser usado como pieza para halar el **balde** y otros recipientes similares. (Hojalatería). // 2. Se lo usa también en muchas otras **prácticas artesanales** como en **pirotecnia**, (v. Globo), **talabartería** y en la **artesanía en alambre**.

Alanga. (Nombre de origen pansaleo). M. En el centro del país se conoce con esta designación a la llamada **cabuya** blanca. Las hojas machacadas de este vegetal sirven para lavar las prendas antes de teñirlas con **cochinilla**. v. Penco blanco o pita. (Tejeduría).

Alcancía. (Nombre español). F. Recipiente de **barro** que tiene un pequeño orificio para introducir por él monedas o billetes. Sirve como depósito de aho-

rrero. v. Técnica del molde de dos tapas. (Alfarería).

Alcayata. (Nombre español). F. Pieza de hierro en forma de gancho grande. Se la usa para sostener las
Al cancí a

canales de agua lluvia. La fabrican los herreros. Se pronuncia popularmente como alcayeta. (Herrería).

Alcuza. (Nombre español). F. Serie de dos o tres ollas pequeñas, de **barro**, pegadas en forma de cadena. Sirven para el uso doméstico o como ornamento. Cfr. Conquienviniste. (Alfarería).

Aleación. (Nombre español). F. Combinación que resulta de **fundir** juntos dos **metales** o más. El resultado debe ser un cuerpo homogéneo. De entre las principales aleaciones de metales no preciosos tenemos: **bronce ordinario, bronce de aluminio, latón, bronce, metal blanco.** // 2. Acción y efecto de alear dos o más metales preciosos. v. ligar y quilate. (Joyería).

Alfarería. (Nombre español). F. **Práctica artesanal** en la que se utiliza como materia prima fundamental el **barro**. El proceso de trabajo en la alfarería comienza con la **extracción de la tierra,**

cernido de la tierra, molido de la tierra, podrido del barro, amasado del barro, para luego pasar a **la elaboración de la pieza de barro, secado de la pieza, decorado de la pieza, primera quemada, barnizado y segunda quemada o vidriado.**

Las piezas que se elaboran son muchas, por ejemplo: **ollas, cántaros, platos, mulos, cazuelas, cantarillas,** etc. v. Cerámica.

Alfarero - a. (Nombre español). M. F. Artesano que trabaja en **alfarería**. En muchas regiones del país la alfarería es oficio practicado por muj

Alfombra. (Nombre español). F. Especie de **tejido** grueso, generalmente con adornos, que sirve para cubrir los pisos y las escaleras.

Para elaborar una alfombra se procede a lavar la **lana** y a desengrasarla.

La **urdimbre** de una alfombra debe ser de **hilo** fuerte de **algodón** torcido de varias hebras. La alfombra se teje haciendo nudos, llamados nudos de amarre. En los talleres ecuatorianos se usa el llamado **nudo de simple envoltura**. Los dibujos más utilizados son figuras zoomorfas, antropomorfas y ornitomorfas. Estas alfombras son tejidas a mano. Una vez que sale del **telar** la alfombra es sometida a un proceso de corte e igualación del pelo, que

muchas veces se hace manualmente, con unas **tijeras**.

Esta **práctica artesanal** tiene su principal centro de desarrollo en el cantón Guano (Provincia del Chimborazo). (Tejeduría).

Alfombra encauchada. (Nombre híbrido de español y quichua. v. caucho). F. Alfombra de tipo industrial o casero que ha recibido una capa de **caucho**, con la finalidad de que sea más duradera. (Artesanía en caucho).

Alforja. (Nombre español). F. Prenda formada por dos bolsas. Se la teje con **hilo de algodón** u **orlón**. Hay alforjas grandes para ser usadas en los caballos, y pequeñas, para uso de las personas. Las dos bolsas o sacos de la alforja se hallan unidos por **lamadrina**. Hay también alforjas hechas con suela. // 2. Pieza de la **montura** que va colocada en la parte posterior. v. Chucubo, encairelado. (Talabartería).

Algodón. (Nombre español). M. planta de la familia de las malváceas (*Gossypium herbaceum*), en cuyos frutos hay una fibra que se usa en la industria y la artesanía textil. v. Chiado, uruch. (Tejeduría).

Aliar. (Nombre español, de alear). V. Proceso de unir las patas con el cuerpo de la **pañalera**. (Cestería).

Ali chumbi. (Nombre quichua y compuesto de ali = hermoso, y chumbi = faja. Faja hermosa). F. Especie de **faja** que se teje en la provincia de Imbabura. (Tejeduría).

Alimaña. (Nombre español, por similitud fonética con limalla). F. Designación que los **joyeros** dan a las limaduras o limallas de hierro. v. Imán. (Joyería).

Alisado de la pieza. (Nombre español). M. Tratamiento que se da a la pieza de **barro** con una hoja, cuero, trapo, etc., para que quede con la superficie lisa. v. Kuiship. (Alfarería).

Aliso. (Nombre español). M. El árbol *Alnus acuminata*, cuya **madera** es usada para trabajar en **ebanistería**. No resiste a los **xilófagos**. (Talla y escultura). // 2. Las hojas y ramas cortadas en pedazos pequeños sirven para teñir de **amarillo**. Se necesita usar **mor-diente**. v. Ñáchag, retama, chinchín, pingullo. (Tejeduría).

Alma. (Nombre español). F. **Hilo** grueso usado en el **bordado**. v. Cordón. (Bordado).

Almarada. (Nombre español). F. Especie de **aguja de madera**, hueso o de **metal**, de unos 10 cm. de longitud. Sirve para apretar el **tejido** luego de haber extraído las **calluas, masas e illahuas**. Además para elaborar las **alpargatas**. (Tejeduría)

Almidón de yuca. (Nombre español). M. Sustancia (hidrato de carbono) extraída de la yuca. Sirve como pegamento. v. Engrudo. (Talabartería).

Almijarra. (Nombre español, en los molinos antiguos es un palo horizontal del que tira la caballería). F. Barra de hierro de 1,20 m. aproximadamente, que termina en una especie de cuchara. Sirve para remover los materiales con los cuales se realiza el **vidriado**. (Alfarería).

Almohadilla. (Nombre español). F. Pieza de la **montura**. (Talabartería).

Alpargatas. (Nombre español). F. Pieza de **calzado** que se compone de tres partes que son: **soga (plantilla), capellada y talonera de hilo**. La plantilla se elabora con **cabuya**. Para confeccionarla se siguen estos pasos: 1) Se **cadejea** la soga, para lo cual se hacen tres **huangos** pequeños y se los va trenzando. En cada alpargata entran

tres o cuatro cadejos para la plantilla. 2) se mide el tamaño de la plantilla, según la dimensión del pie. 3) Para formar la plantilla se trabaja sobre una piedra lisa y con otra se golpea. Se van dando vueltas hacia adentro. Para fomar el talón se dan dos vueltas adicionales. Se remata amarrando la soga. 4) Se cose la plantilla, para lo cual se usa una **almarada** y una **soguilla**. 5) se cosen la capellada y la talonera.

Alteado. (Nombre español, de altear). M. Técnica para tejer **lacopa** y **lafalda** del **sombrero**. Consiste en no tejerla en redondo, siguiendo el contorno de la **horma**, sino en alto, lo que permite dar al sombrero la forma que tendrá al final. (Paja toquilla).

Alumbre. (Nombre español). M. Sustancia química (sulfato doble de alúmina y potasa) usada como **mordiente** en los procesos de **teñido**. v. Curtido. (Tejeduría).

Alúmina. (Nombre español). F. Oxido de **aluminio**, que es usado como **mordiente** en los procesos de **teñido**. (Tejeduría).

Aluminio. (Nombre español). M. **Metal** ligero, dúctil, maleable, de color y brillo semejantes a los de la **plata**.

Se lo usa en artesanías como la **hojalatería**. Su símbolo es Al. v. Pólvora. (Hojalatería).

Aluminio blanco. (Nombre español). M. Sustancia química formada por aluminio. Sirve para la elaboración de la luz brillante. v. Luces. (Pirotecnia).

Alveolado. (Nombre español). M. Técnica para realizar el **esmaltado**. Consiste en aplicar el **esmalte** en las piezas de **filigrana**. (Joyería).

Amalgama. (Nombre español). F. v. Aleación.// 2. Mezcla. (Joyería).

Amalgamación. (Nombre español). F. Procedimiento para la **extracción del oro**, que consiste en usar **mercurio** para aglutinar el oro que se obtiene luego de la **trituration de la roca**. Esta **amalgama** se calienta luego, con lo que el mercurio se volatiliza y queda el oro puro. (Joyería).

Amamuk. (Nombre shuar, vasija grande). M. Especie de **plato de barro** usado para comer, tomar sopa, etc. (Cerámica shuar).

Amarillo. (Nombre español). M. El árbol *Centrolobium patinense*, cuya **madera** es utilizada en la fabricación

de las **canoas**. (Carpintería). // 2. Color que se obtiene con las siguientes plantas: **aliso, náchag, retama, chin-chín**, y con **anilina**. (Tejeduría)

Amarillo claro. (Nombre español). M. Color que se obtiene con el **laurel** y con **anilina**. (Tejeduría)

Amarillo fuerte. (Nombre español). M. Color que se obtiene con **ñáchag** y **zorro quihua, molle, pacunga** y **anilina**. (Tejeduría).

Amarillo muy fuerte. (Nombre español). M. Color que se obtiene con la planta llamada **zorro quihua**, y **anilina**. (Tejeduría).

Amarillo oscuro. (Nombre español). M. Color que se obtiene con el **arrayán**, y **anilina**. (Tejeduría).

Amarillo verdoso. (Nombre español). M. Color que se obtiene con las hojas y ramas del **eucalipto, chilca**, y **anilina**. (Tejeduría).

Amarrado. (Nombre español). M. Acción y efecto de amarrar. // 2. Juntar fuertemente ciertos hilos de la **urdimbre**, en la técnica del **ikat**. Antes del amarado las fibras de **cabuya ñahui** deben ser remojadas. (Tejeduría).

Amasado del barro. (Nombre español). M. La tierra cernida se humedece hasta formar una especie de masa - como en la panificación-, de humedad uniforme. En Jatumpamba (Provincia del Cañar) no solo que la amasan con las manos, sino que la pisotean con los pies desnudos. En este mismo lugar, una vez que el **barro** está listo, elaboran bolas de material y las guardan cubriéndolas con **plásticos** o **bayetas** para que no se pierda la humedad. (Alfarería).

Amoladora. (Nombre español, de amolar). F. Especie de **sierra** eléctrica portátil, que se usa para cortar **metales**, y a veces, otros materiales, como piedra. (Mecánica industrial, talla y escultura).

Amoniaco. (Nombre español). M. Gas usado (bajo la forma de disolución acuosa) para la **limpieza de la joya**. Se lo usa mezclado con agua caliente y detergente sintético. Su símbolo es AlH_3 (Joyería). // 2. Se lo usa también en la fabricación de los globos de carnaval. v. Bomba. (Artesanía en caucho).

Ampakai. (Nombre shuar). M. Variedad de palmera con la cual se construye la bodoquera. v. Uum. (Armas).

Amusado. (Nombre de origen desconocido). M. Proceso de **acabado** de la joya **joya**. Incluye el **limado**, **lijado**, **pulido**, limpieza y **abrillantado**. v. Acabado. (Joyería).

Anaco. (Nombre quichua, anacu). M. Pieza de **bayeta** de **lana**, de forma rectangular, que las indígenas, en algunas provincias, usan a manera de **falda**. Se sostiene en la cintura por medio de la **faja**. (Tejeduría).

Anacodor. (Nombre de origen desconocido). M. Pieza situada en la parte inferior del **telar de pie**. (Tejeduría).

Ancho de basta. (Nombre español). M. Medida del ancho que se desea dejar en el borde inferior del **pantalón**. (Corte y confección).

Ancho de boca. (Nombre español). M. Medida del arranque de la pierna, debajo de la rodilla. Se usa para confeccionar **botas**. v. Medidas del zapato. (Zapatería).

Ancho de canilla. (Nombre español). M. Medida de la parte inferior de la canilla, antes del tobillo. Se usa para confeccionar **botas** y **botines**. v. Medidas del zapato. (Zapatería).

Ancho de dedos. (Nombre español). M. Medida de la parte del pie que corresponde al tramo final de los metatarsos. v. Medidas del zapato.. (Zapatería).

Ancho de espalda. (Nombre español). M. Medida que se toma de la espalda, y que corresponde , por la parte anterior, al **ancho de pecho**. Sirve para confeccionar **sacos, camisas** y **blusas**. (Corte y confección).

Ancho de manga. (Nombre español). M. Medida del ancho deseado de la manga. Se toma en la muñeca. Sirve para confeccionar **sacos, camisas** o **blusas**. (Corte y confección).

Ancho de pantorrilla. (Nombre español). M. Medida de la parte más ancha de la pantorrilla. Se usa para confeccionar **botas**. v. Medidas del zapato. (Zapatería).

Ancho de pecho. (Nombre español). M. Medida que se toma del pecho, y que va desde el arranque de un brazo hasta el otro. Sirve para confeccionar **sacos, camisas** y **blusas**. (Corte y confección).

Andador. (Nombre español). M. Armazón de madera con pequeñas ruedas en las patas. Sirve para colocar en

ellos a los niños pequeños, y para que se mantengan en pie cuando ya están en edad de dar los primeros pasos. Además sirve para comer. (Carpintería).

Andesita. (Nombre español). F. Variedad de roca volcánica usada para la elaboración de la **escultura en piedra**. Se llama también **piedra gris**. (Talla y escultura).

Angarillas. (Nombre español). F. Especie de sencilla **montura** que se usa sobre los asnos, Está formada por dos picos y dos **bastos** incrustados entre sí. Las **maderas** preferidas para hacerlas son: **cedro, laurel, bálsamo, guayacán, y capivo**. v. Shilingo. (Carpintería).

Anilina. (Nombre español). F. Producto químico (NH₂) obtenido de la destilación de algunas sustancias (como la turba, los huesos) y que es utilizada para teñir o pintar, en diferentes **prácticas artesanales**.

Anillo. (Nombre español). M. **Joya** que se usa en los dedos. Hay de varios diseños y materiales. (Joyería).

Anime. (Nombre español). M. Variedad de árbol con cuya **madera** se

puede construir una **canoas**. (Carpintería).

Antepecho. (Nombre español). M. Pieza del **telar de pie**, situada precisamente a la altura del pecho del tejedor. v. Telar de cintura. (Tejeduría).

Antimonio. (Nombre español). M. Elemento químico (Sb) usado en la elaboración de la luz blanca. v. Luces, pólvora, sulfato de antimonio. (Pirotecnia).

Anudado de los hilos sueltos. (Nombre español). M. Forma de elaborar el **fleco** de la **macana**, para lo cual se hace un nudo en los hilos sueltos de la **urdimbre**. Este modo recibe el nombre genérico de **toglla**. Los nudos más distanciados reciben el nombre de **nudos** o **patitas**. Los nudos más cercanos reciben el nombre de **cordón**. La repetición de un cordón se llama **canotillo**. v. Elaboración del fleco. (Tejeduría).

Apacharana. (Nombre cofán, de apichara = corteza de una variedad de árbol). M. Arbol cuya ceniza sirve como **desgrasante**. (Alfarería).

Apagante. (Nombre español, de apagar). M. Tira de **madera** que sirve para golpear los bordes y el cilindro del

bombo, a fin de apagar el sonido. De ahí su nombre. Recibe también la designación de **taco**. (Instrumentos musicales).

Apai. (Nombre shuar). M. Especie de árbol de fruta muy sabrosa, con sus hojas se fabrican los **cestos** llamados **pitiak**. Se pronuncia también como **apei**. (Cestería).

Aparado. (Nombre español). M. Proceso por el cual se cosen las piezas del **zapato**. Acción que se ejecuta con la **aparadora**. Antes del **aparado** hay que realizar el **desbastado**. v. Desbastadora. (Zapatería).

Aparador. (Nombre español). M. Especie de mueble de **madera** con puertas de **vidrio**. Sirve para guardar vasos, loza fina y otros objetos del hogar. (Carpintería).

Aparadora. (Nombre español). F. Máquina que sirve para coser las diferentes partes del **calzado** y otras piezas de **cuero**. (Talabartería y zapatería).

Aparina cara. (Nombre quichua y compuesto de **aparina** = cargar, y **cara** = cuero. Cuero de cargar). M. Especie de cabestro que rodea la cintura del tejedor en el **telar de cintura**. Cfr. Chapercha. (Tejeduría).

Apero. (Nombre español). M. Conjunto de piezas que, colocadas sobre un caballo, sirven para montarlo y gobernarlo. v. Montura. (Talabartería).

Aplique de pared (Nombre español). M. Cualquier tipo de adorno que se utiliza para colocarlo en una pared. Estos apliques son elaborados con **chatarra**. (Metalistería).

Arabesco. (Nombre español). M. Variedad de decoración de origen árabe. Consta de vegetación estilizada y figuras geométricas. v. Esgrafiado. (Talla y escultura).

Arado. (Nombre español). M. Juguete de **hierro** que constituye una réplica en pequeño del arado verdadero. Se lo vende con sus respectivas piezas de **madera**. (Juguetería).

Arcilla. (Nombre español). F. Otra designación del **barro**. (Alfarería).

Areado. (Nombre español, de aro). M. Acción y efecto de formar un **aro** para el remate de los canastos. Se llama también así al **canasto** que lleva este tipo de remate. v. Ariado, hermanas. (Cestería).

Aremu. (Nombre shuar, cualquier dibujo hecho con líneas rectas). M. Variedad de adorno que se hace en ciertos artículos donde entra un **tejido**. v. Peine de pindo. (Tocados y adornos).

Arenilla. (Nombre español). F. Arena menuda, generalmente contiene **hierro** magnético. Sirve para el **barnizado**. (Alfarería).

Areo. (Nombre español, de aro). M. Proceso por el cual se dobla el **carrizo**, para que tenga la suficiente flexibilidad al momento de tejer. (Cestería).

Arete. (Nombre español). M. **Joya** que usualmente utilizan las mujeres - y actualmente también algunos jóvenes - para adorno de las orejas. Los hay de diferentes formas y tamaños. Algunos diseños tienen nombres especiales como canoas, **candongas**, **chamburos**, flores, **cortinas**, **sapos**. Reciben también el nombre de **zarcillos**. (Joyería).

Argolla. (Nombre español). F. Pieza metálica y circular, que se usa en diversos menesteres y en varias **prácticas artesanales**. Las fabrican los herreros. (Herrería)

Ariado. (Nombre español, de aro). M. Procedimiento para obtener la cur-

vatura necesaria en las partes laterales de los **cordófonos**. Consiste en someter a la **madera** a la acción del calor, para lo cual se utilizan varillas metálicas caldeadas. Cfr. Areado. (Instrumentos musicales).

Arma. (Nombre español). F. Instrumento usado para herir o matar a alguna clase de ser vivo. Los shuar (Suroriente) son quienes usan mayor cantidad de armas, como también los huaorani (Nororiente), los chachi y los colorados (Noroccidente). v. Nanki. Cfr. Trampas y artes de pesca.

Arma. (Nombre quichua, arado). M. Designación con la que se conoce en la provincia de Chimborazo a un pequeño **telar de cintura** en el que se tejen las **fajas** o **cahuiñas**. Algunas partes de este telar tienen nombres diferentes. Así el **inguil apáric** se llama **illahua apáric**. El **itzi** se llama **tzic**; la **fúa** se llama **púa**; y el **huashacara** se denomina **atamba**. Este telar es usado únicamente por las mujeres. Cfr. Maquiahua. v. Telar de mujer, senta. (Tejeduría).

Armadillo. (Nombre español). M. Mamífero desdentado (Edentata Spc.)

cuyo cuerpo está protegido por escamas óseas, movibles, por lo que el animal puede enrollarse sobre sí mismo. Su caparazón puede ser usado para confeccionar el **charango**. (Instrumentos musicales).

Armado. (Nombre español). M. Proceso por el cual se juntan las piezas ya aparadas del **zapato**, lo que se realiza con **cemento plástico**. Se procede luego a la costura, colocando **lapala**, el **medallón**, y la **lengüeta**. (Zapatería). // 2. Proceso por el cual se colocan las láminas de **oro**, ya sea en chapa o en hilo, que deben ser caladas con herramientas manuales. (Joyería).

Armador. (Nombre español). M. Pieza de **madera** en forma más o menos triangular. Sirve para colocar, sin que se arrugue, la ropa, en especial los **sacos** o levas. Además de madera se hacen también armadores de plástico y alambre. v. Ropero. (Carpintería). // 2. Palos (son dos) más largos que los **lambos**, y que sirven para colgar el telar de las vigas de la casa. (Tejeduría).

Armazón de sierra. (Nombre español). M. Especie de sierra de acero con mango de **madera**. Sirve para el **calado** de las piezas, como también para

sacar cuñas de aquellas **joyas** que después llevarán **perlas** o **pedras preciosas**. Recibe también el nombre de **marquetero**. (Joyería).

Armazón de sierra

Armellana. (Nombre español, de armella). F. v. Cohete. (Pirotecnia).

Armónica. (Nombre español). F. Instrumento musical (**aerófono**) semejante a un rondador, en lo tocante a su estructura. Recibe también la designación de **rondín**. (Instrumentos musicales).

Arnés para perro. (Nombre español). M. Conjunto de **correas** que se colocan en los perros alrededor del pecho y parte del lomo, y que lleva una correa o cadena. Sirve para pasear a los perros. Cfr. Collar para perro. (Talabartería).

Aro. (Nombre español). M. Círculo de carrizos torcidos que van colocados en el extremo superior o borde del **canasto**. La finalidad del aro es dar consistencia al artículo. (Cestería). // 2. Especie de juguete que consiste en un pedazo de llanta de vehículo. Los niños lo hacen rodar impulsándolo con la mano o guiándolo con un pedazo especial de alambre o con un palito.

(Juguetería). // 3. Pieza de **cuero** que se fija en un poste y sobre el cual van los hilos de la **urdimbre**, que en el otro extremo van amarrados a unos palitos que se sujetan, a su vez, al **aparina cara**. (Tejeduría).

Arrascado. (Nombre español, de arrosado, de rosca). M. Variedad de **sombbrero** en el que los bordes de la **falda** van levantados, lo que da una forma ovalada. (Paja toquilla).

Arrayador. (Nombre español, de raya). M. Instrumento de **hierro** y mango de **madera** (especie de **punzón**), que sirve para hacer marcas o señales en el **cuero**. (Talabartería).

Arrayán. (Nombre español) M. El árbol Eugenia halli H. B. K., cuyas hojas y ramas cortadas en pequeños pedazos sirven para **teñir** de **amarillo obscuro**. Se necesita usar **mordiente**. (Tejeduría).

Arreaditas. (Nombre español, de arrear). F. Nombre de un juego infantil practicado con el **trompo**. Generalmente lo practican dos jugadores. Consiste en lo siguiente: Se usa una tapa metálica de cola, aplastada, llamada tillo (aféresis de platillo), a la que se hace saltar por el impacto del clavo del

trompo cuando este está bailando. Gana el que hace saltar a mayor distancia, o el que llega primero a una meta. El perdedor recibe en su trompo el número de **quiños** pactado. El nombre se origina en una comparación con el acto de arrear a un animal (el tillo). (Juguetería).

Artesanía. (Nombre español). F. Conjunto de obras de distinta naturaleza, «tradicionales, funcionalmente satisfactorias y útiles, elaboradas por un pueblo o una cultura local o regional para satisfacer las necesidades materiales y espirituales de sus componentes humanos» (Carta Interamericana de las Artesanías y Artes Populares). Lo más importante en la artesanía es el predominio del trabajo manual sobre el fabril, lo que da a cada pieza un valor único. v. Práctica artesanal.

Dentro del campo legal la artesanía es «la actividad profesional independiente que consiste en el ejercicio de un oficio, o en la transformación de ciertas materias primas, con predominio de la habilidad manual sobre la máquina, que tiende a satisfacer las necesidades del **maestro** de taller o del **artesano** autónomo» (Ley de defensa del artesano. Ecuador). (Relaciones).

Artesanía con flores secas. (Nombre español). F. Con las flores debidamente secas y procesadas se elaboran hermosos arreglos florales que se los usa en las salas y otros lugares. Son, generalmente, flores de diversas especies y colores.

Artesanía en alambre. (Nombre español). F. Con **alambre de cobre** o de otros materiales, y de diferentes **números**, se puede desarrollar una serie de figuras como bicicletas, carretillas, árboles y otras diversas figuras ornamentales. (Metalistería).

Artesanía en bronce. (Nombre español). F. **Práctica artesanal** -una rama de la **metalistería**- que utiliza el **bronce** como materia prima fundamental. Se fabrican campanas, pailas, ceniceros, floreros y otros artículos de adorno.

La elaboración de un artículo de bronce -una campana, por ejemplo- comienza con la confección del **molde** de **barro**. Se usa **tierra virgen**, que se encuentra a 1,50 m. aproximadamente de profundidad, que se caracteriza por no poseer arena. Mediante un proceso de filtración se obtiene la llamada **esencia del barro**, que es el material con el cual se construye el **molde**. Esta esencia debe ser bien triturada, luego se le

agrega cabello humano cortado en pequeños pedazos (Cfr. adobe) como aglutinante. Esta mezcla se revuelve muy bien y luego se procede a fabricar el molde sobre una base de **carrizo**. Además se usa un eje y placas de madera con el perfil de la figura que se desea obtener. Cuando el perfil está terminado se le da un baño de ceniza para que la pieza tenga el grosor suficiente. A continuación se desprende la base de carrizo, se extrae el eje y se cubre la parte donde este estuvo atravesado. Se cuece el molde colocándolo sobre tres ladrillos, debajo de los cuales se quema carbón. Cuando el molde ya está «asado» se lo entierra para que se enfríe. Luego el molde es cubierto con una capa de ceniza en aquellas partes en que va a entrar en contacto con el **metal** líquido. Esto facilita el desprendimiento posterior del molde.

La ceniza que se usa es una mezcla de una parte de huesos y dos partes de ceniza de leña o de carbón. v. Bronce. (Metalistería).

Artesanía en cabuya. (Nombre español). F. **Práctica artesanal** que utiliza la fibra de la **cabuya** (Agave Spc.). Son algunas las especies utilizadas en esta artesanía, como el **penco negro**, el **penco blanco** o **pita** (en la sierra), y

la variedad conocida como **cisal** (en la costa, sobre todo en la provincia de Manabí). (Tejeduría).

Artesanía en cacho. (Nombre híbrido de español y quichua cachu = cuerno). F. Con los cuernos de res se elaboran algunos artículos como **peines, bocinas, mangos de hoces, ceniceros, floreros, mosaicos, joyeros** y otros artículos decorativos.

El proceso de trabajo en cacho es el siguiente: Mediante el uso de **sierras** manuales se troza el cuerno. Los pedazos se calientan sobre carbón, girándolos para que no se quemem (algunos artesanos hierven los pedazos en aceite lubricante de automóvil, con lo que se gana en tiempo; pero se ensucia mucho el material). Cuando el cacho está lo suficientemente blando se abren los pedazos y se los prensa en caliente, con lo que se obtienen planchas de cacho con las que se procede a fabricar los diversos objetos. Esta artesanía se desarrolla sobre todo en las provincias de Tungurahua, Cañar y Azuay.

Artesanía en caucho. (Nombre híbrido de español y quichua. v. Caucho). F. **Práctica artesanal** que usa como materia prima fundamental el **caucho**, ya sea recién obtenido, o el

caucho de desecho. v. Cauchero y encauchador.

Artesanía en cera. (Nombre español). F. **Práctica artesanal** que utiliza la **cera** como materia prima fundamental.

Artesanía en chatarra. (Nombre español). F. **Práctica artesanal** que utiliza como materia prima fundamental la **chatarra**, que se obtiene que ollas viejas, tapas, restos de **metal**. La chatarra se trabaja con **martillos, cinceles**, para el **repujado**. La unión de las piezas se realiza con **remaches** o con **suelda eléctrica**. Luego se aplican ácidos para obtener coloraciones diferentes en el metal. Finalmente se procede al **esmaltado** y **pulimentado** de los objetos.

Con la chatarra se elaboran **masceteros, apliques de pared, máscaras, collares, aretes**. (Metalistería).

Artesanía en conchas y caracoles. (Nombre español). F. En las zonas costeras se ha desarrollado una **práctica artesanal** que elabora diversas figuras como aves o peces, con las conchas y los caracoles, que van pegados. Adicionalmente se usa **alambre** para dar la forma necesaria a ciertas

partes como el cuello o las patas, en el caso de las aves. v. Kunku.

Artesanía en coral. (Nombre español). F. La utilización del **coral**, básicamente el negro, es una actividad artesanal relativamente nueva en la provincia de Esmeraldas, aunque tiene mucho más tiempo en las islas Galápagos, como resultado directo del desarrollo turístico.

Puesto que el coral se encuentra en profundidades considerables, su extracción se hace con buzos profesionales. Las herramientas que usan los artesanos del coral son **sierras** (manuales o eléctricas), **buriles, punzones, esmeril, taladro, limas, lija**.

Con el coral negro se fabrican **collares, pulseras**, adornos, **colgantes, joyas**, etc. Toda la producción está orientada hacia el consumo del turista.

Artesanía en cuero. (Nombre español). F. **Práctica artesanal** que utiliza el **cuero** como materia prima fundamental. Dentro de esta rama están la **zapatería, la talabartería, la marroquinería y peletería**.

Artesanía en frutos. (Nombre español). F. Con algunos frutos es posible desarrollar ciertas **prácticas artesanales**. Con la cáscara del coco

se pueden hacer pantallas para focos, con el llamado coco chileno, que crece en la sierra, se fabrican hermosos y brillantes anillos. Con la pepa del durazno se elaboran canastitos. Inclusive se llega a trabajar con las pequeñas pepas del **capulí**. v. Etse, recipientes vegetales, tagua.

Artesanía en hojas. (Nombre español). F. En la provincia de Manabí se usan las hojas del cogollo de la planta del banano, **madera** de **balsa** y hojas de **sapán**. Se elaboran cuadros, **llaveros**, **carteras**. También con las hojas del maíz se pueden elaborar **abánicos**, **individuales**, muñecas.

Artesanía en hueso. (Nombre español). F. Con el hueso como material básico se pueden realizar varios objetos. En las zonas costeras, con los huesos de las vértebras de pescado se elaboran **collares** y **manillas**. v. Talla en hueso.

Artesanía en mármol. (Nombre español). F. **Práctica artesanal** desarrollada principalmente en Sinincay (Provincia del Azuay), con la piedra travertina (conocida como mármol). Se elaboran juegos de ajedrez, **ceniceros** de diferentes formas, pequeños recipientes, animales como tortugas,

peces; figuras antropomorfas, motivos religiosos y **colgantes** como **joyas**.

Artesanía en papel. (Nombre español). F. **Práctica artesanal** que utiliza las diferentes clases de **papel**, para elaborar objetos como **caretas**, **globos**, **cometas**, **faroles**.

Artesanía en tagua. (Nombre híbrido de español y quichua. v. tagua). F. **Práctica artesanal** que, usando la **tagua** como materia prima fundamental, produce objetos de adorno, **joyas**, juguetes y otros artículos de adorno como bisutería de gran calidad. Ocasionalmente se incluyen incrustaciones de **oro** y **plata** o **piedras preciosas**. Las herramientas utilizadas en esta artesanía son: **sierras**, **entenalla**, **esmeriles** de diversas clases, **lijas** en diversos **números**, discos para pulir y **adhesivos plásticos**. Para dar color café a las piezas se las fríe en aceite hirviendo. v. Juguete de tagua, artesanía en frutos.

Artesanía en totora. (Nombre híbrido de español y quichua. v. Totora). F. **Práctica artesanal** que usa la **totora** como materia prima fundamental. Casi todos los productos obtenidos se clasifican dentro de la **cestería**, a ex-

cepción del **caballete de totora, la balsa**.

Artesanía en yeso. (Nombre español). F. **Práctica artesanal** que utiliza como materia básica el **yeso**, y con él elabora **estucos**, figuras de adorno, etc.

Artesano. (Nombre español). M. Persona que desarrolla alguna **práctica artesanal**. A veces es una actividad única; a veces, compartida con otras actividades. v. Maestro. «Se considera artesano al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente registrado en el Ministerio de Trabajo y Recursos Humanos hubiere invertido en su taller e implementos de trabajo, maquinaria o materias primas, una cantidad no mayor a trescientos sesenta salarios mínimos vitales generales y que tuviere bajo su dependencia no más de doce operarios y cuatro aprendices; pudiendo realizar la comercialización de los artículos que produce en su taller. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aun cuando no hubiese invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o no tuviere operarios» (Ley de defensa del artesano. Ecuador). (Relaciones).

Artesonado. (Nombre español). M. Cielo raso hecho con **madera tallada**, lo que da un acabado altamente decorativo. (Talla y escultura).

Arusa. (Nombre shuar, arutsa, una especie de árbol frutal). M. Otra designación para el **akiamu**. (Tocados y adornos)

Asentar los filos. (Nombre español). V. Proceso que consiste en igualar el lado cortante de ciertas herramientas. Para hacerlo se usa una piedra de grano muy fino. v. Piedra de afilar.

Ashal cushma. (Nombre híbrido de un elemento de origen desconocido, y quichua. v. cushma). F. Especie de **poncho** negro con rayas longitudinales. Es prenda de fiesta entre los Salasacas, provincia del Tungurahua. (Tejeduría).

Ashal poncho. (Nombre híbrido de un elemento de origen desconocido y español). M. Especie de **poncho** similar en todo al **yura poncho**, excepto en el color, que es negro. v. Supra. (Tejeduría).

Ashanga. (Nombre quichua, canasta). F. Especie de tarima que se cuelga del techo en los hogares, y sirve para guardar alimentos. Se hace de **carrizo**

o **suro**. v. Chalo. Cfr. Tukupi. (Cestería).

Asiento. (Nombre español). M. La parte del fondo de un **canasto**. Recibe también el nombre de **plantilla**. (Cestería). // 2. Otra designación para la plantilla. (Paja toquilla). // 3. Especie de **estera** muy parecida a la **uchilla cama**. Sus medidas ordinarias son 1 metro por lado. Se lo usa para colgar en la cocina e insertar en ella algunos instrumentos del menaje como cuchillos, tenedores, etc. Con este mismo nombre se conoce también a un pedazo de estera de 1,10 x 0,40 m. sobre el que se arrodilla la persona que teje. (Cestería). // 4. Parte de la **montura**. (Talabartería).

Aspa. (Nombre español). F. Estructura de madera formada por el palo central de la flor de la **penca**. En sus extremos hay dos cruces. Sirve para parejar el hilo y hacer **madejas**. Es una variación de la **madejera**. (Tejeduría).

Aspar. (Nombre español). V. Acción de emparejar el hilo mediante el aspa. (Tejeduría).

Aspidor. (Nombre híbrido de quichua aspina = arañar, y español -dor, sufijo de agente. Arañador). M. Pieza pe-

queña de **madera** que se usa en el **telar de cintura**, y que sirve para separar los **hilos** de una **calada**. Al pasar el aspidor se frotan suavemente los hilos. (Tejeduría).

Atachado. (Nombre español). M. v. Laminado. (Joyería).

Atado. (Nombre español). M. Pequeña cantidad de **pólvora** envuelta en **papel** periódico que forma la **sarta**. (Pirotecnia).

Atamba. (Nombre quichua, cinturón de cuero). F. Pieza del **telar de cintura** llamado **arma**, que cumple la misma función que el **huasha-cara**, que es contener el cuerpo para tensar el **tejido**. v. Chapercha. (Tejeduría).

Atarraya. (Nombre español). F. Esparavel. Arte de pesca formado por una **red** circular de tamaño variable. En su centro va amarrado un cordel, que permite al pescador maniobrar. En todo su perímetro se encuentran objetos metálicos que hacen peso, con lo que la red se hunde cerrándose como un paraguas. (Trampas y artes de pesca).

Aullidor. (Nombre híbrido de quichua aullina = urdir, y español -dor, sufijo de agente. Urdidor). M. Especie de pali-

tos que sirven para formar la **urdimbre**. Se los usa en la provincia del Cañar. (Tejeduría).

Aullindo. (Nombre híbrido de quichua aullina = urdir, y español -ndo, sufijo de gerundio) Ger. Término utilizado en la elaboración de la **bayeta**, significa poner en orden los **estambres** en el **telar**. (Tejeduría).

Aventador. (Nombre español, de viento). M. Utensilio hecho con **titora**, **suro**, **carrizo** o **duda**. Tiene forma romboidal, y un mango del mismo material. Sirve para avivar el fuego. En el Austro del país recibe la designación de **soplador**. A veces se lo llama también abanico. (Cestería).

Avío. (Nombre español). M. Orificio que sirve para encajar el asa de un **arete**. Con este mismo nombre se conoce también a las piezas que forman las asas de los aretes. v. Filigrana y soldadura. (Joyería).

Ayudante. (Nombre español). M. v. Operario. (Relaciones).

Azocado. (Nombre español, de azocar = apretar los cabos, nudos, trincas y ligaduras en los barcos. Es término de la marinería. La explicación de este uso está en que fue en una provincia con acceso marítimo (Manabí) donde se

inició el tejido del sombrero de paja toquilla). M. Acción y efecto de apretar los remates o cabos de los **sombros**. Los **azocadores** realizan también el ajuste y cortado de las pajas. (Paja toquilla).

Azocador. (Nombre español). M. **Artesano** que realiza el **azocado**. (Paja toquilla).

Azocar. (Nombre español). V. Proceso mediante el cual se aseguran las tablas que forman el **barril**, lo que se consigue con la ayuda de un **zuncho**. v. Azocado. (Barrilería).

Azucarera. (Nombre español). F. Recipiente de **barro**, apropiado para guardar azúcar. Tiene tapa. (Alfarería).

Azucarero. (Nombre español). M. Recipiente pequeño, acondicionado para contener azúcar, y para ser colocado en la mesa. Tiene tapa, y puede ser elaborado de **madera** u otros materiales. (Talla y escultura).

Azufrado. (Nombre español, de azufre). M. Variedad de **sombrero** que no sirve ni para ser **blanqueado** de manera tradicional ni **teñido**, por lo que debe ser blanqueado con **lechada**.

Son sombreros manchados o con pajas negras. Son de tercera clase. (Paja toquilla).

Azufre. (Nombre español). M. Elemento químico de símbolo S (de sulphur), usado en **pirotecnia** para elaborar **pólvora** y **luces** de colores. (v. Azufrado, bomba, caolín) Sirve también para **vulcanizar** el **látex**, en el proceso de elaboración de la **tela encauchada**.

Azul oscuro. (Nombre español). M. Color que se obtiene con **anilina** y con **piñán** no muy concentrado. (Tejeduría).

EL BULLERENGUE: RITMO Y CANTO A LA VIDA

“UN AMO CON LÁTIGO EN MANO PONÍA A SUS TRABAJADORES A CANTAR HIMNOS DE LIBERTAD”.

Trabajos etnográficos fundamentados en investigaciones de campo han mostrado que el complejo genérico conocido como: **Fandangos de Lenguas**, dieron origen a 16 variantes rítmicas de música y canto, entre las cuales se encuentra el **Bullerengue**, en una amplia zona geográfica del Caribe Colombiano. En cuanto referencia a Cartagena, dicha manifestación surgió en los asentamientos negros de los pueblos de la bahía y en poblaciones del departamento de Bolívar donde la etnia negra era mayoría como en San Basilio de Palenque, San Pablo, María La Baja, Mahates y San Cayetano.

Contexto social e histórico

Una mirada social e histórica nos sitúa en la etapa colonial donde se privilegiaba el término casta para señalar el orden en la escalera racial¹ de la época y poder dar explicaciones a los componentes sociales de la organización política – administrativa de aquel período de nuestra historia.

La sociedad esclavista tuvo en la presencia del negro un recurso físico puesto al servicio de la colonización

española para explotar las minas de oro y plata, ya que en el período colonial la economía de la Nueva Granada fue sustantivamente minera, donde el negro entra a suplir el trabajo del indígena. Las faenas del campo y el trabajo duro, donde se requería de la fuerza física del negro se utilizó con fines productivos, es decir, se buscó el beneficio del colonizador español en contra de la destrucción física más no mental del negro.

La pronta presencia del elemento negro en nuestra historia trajo consigo la explotación de su fuerza de trabajo, ya que era visto como un simple instrumento de producción, en sustitución del indio diezmado por el sometimiento esclavista y por las enfermedades que estos trajeron a América. Hasta los conventos exigieron su presencia física como fuerza de trabajo, el trabajo de

un negro triplicaba la producción de un indígena. Sobre ese cálculo funesto la sociedad colonial incentivó el mercado de la trata negrera con la bendición de la Iglesia².

El negro en la economía colonial fue determinante, desde mediado del siglo XVI jugó papel importante en la sociedad neogranadina, en la medida que el aborigen descendía tanto en su fuerza como en su existencia. El historiador Jorge Palacios Preciado sostiene - que el elemento africano participó, en primer término, en algunas empresas de conquista y expansión, en su condición de esclavo doméstico de capitanes y empresarios³ -. El trabajo del negro fue tan valorado que fue considerado insustituible para ciertos oficios, es más, señala Palacios Preciado que para la sociedad colonial el negro llegó a ser considerado como

1 A la luz de un nuevo milenio el término raza será reemplazado en el trabajo por etnia, que referencia culturas y costumbres. La etnia negra cazada como bestia en su continente fue traída a América dentro de condiciones infrahumanas, su energía física como fuerza de trabajo se aplicó a las faenas del campo y a la minería, sus culturas diversas como sus etnias de acuerdo con los lugares de procedencias se incorporó con todo su dolor y nostalgia a nuevas expresiones artísticas desarrolladas por ellos en un solar ajeno a su nacimiento, su fuerza expresiva y su cadencia, desde entonces ha venido a enriquecer nuestro folclor. El etnógrafo cubano Fernando Ortiz consideró al término raza como de mala cuna y mala procedencia, se valieron de él para expoliar a la población negra del África.

2 Jaime Jaramillo Uribe, Véase Ensayos sobre historia social colombiana.

objeto de ostentación y lujo. Es decir, una simple cosa, jamás una persona, por tanto, su espiritualidad, su manera de ver el mundo, sus credos, costumbres y cultura nunca se tuvo en cuenta para el reconocimiento de sus valores y dignidades. Sólo valía como animal productor, como prenda de posesión en mano del amo.

Entre tanto, en Cartagena, la mayoría de los funcionarios de la Corona que compraba esclavos o que recibía como obsequio de los tratantes en los frecuentes casos de soborno, solían arrendarlos para el trabajo de obras públicas, trabajo de las murallas, en cárceles, hospitales, mercados, o como aseadores, conserjes, tamboreros, bogas y pregoneros – señala Palacios Preciado⁴ -.

El negro, su cuerpo y el tambor

La historia es pasado, ir a sus fuentes documentales es acercarse a la construcción de un escenario para así establecer verdades, e intentar formular hipótesis que permitan rehilar los

procesos y acontecimientos sociales que surgieron en virtud a ciertas causas que explican la aparición de un fenómeno y sus actores en relación con los hechos que hoy se estudian desde una distancia temporal, caso concreto: el bullerengue.

La costumbre popular pregonera a los cuatro vientos que ahí donde hay un negro existe un tambor, puede ser una expresión exagerada, pero no imposible en su probabilidad, más aún, si se tiene en cuenta el alto sentido rítmico de la etnia negra. Ahora bien, la expresión por hiperbólica que esta sea, en ningún momento la realidad poblacional del negro la ha desmentido, habida cuenta, que entona con lo que él encuentra, inclusive con su propio cuerpo.

El negro expresa cada emoción con el movimiento rítmico de su cuerpo, hasta cuando camina parece una danza - dice Geogoffer Gorer en la obra: *Africa Dances*, publicada en Londres en 1935, en dicha obra se resalta el baile. Aquí deseo destacar a la conocida folclorista ya fallecida Delia Zapa-

3 La esclavitud y la sociedad esclavista. Manual de historia de Colombia. Tomo I, p. 306.

4 Palacios Preciado referencia al A. G. I. Santa Fe, 454 Cartas de oficiales reales, Santa Fe, 472, Cuentas de pago. Op. Cit., p. 310.

ta Olivella... ella no caminaba, ella danzaba.

El cuerpo es utilizado como materia tímbrica, como instrumento musical y así lo testimonia la historia de muchas culturas, entre ellas la africana; pero cuerpo también es memoria en la expresión musical danzaria de lo negro, de su plástica corporal.

La cultura del cuerpo

El cuerpo humano es un instrumento musical y el negro no escapa a esa dimensión y condición de ser una caja de resonancia en sí mismo. Persona lo que significa es lo que suena; lo negro deja de ser un adjetivo casi siempre despectivo para tomarse como aquello que señala desde la instancia de la pigmentación un atributo de lo personal humano. El es significado y significativo como persona real, que siente y expresa deseos de abierta comunicación más allá del lenguaje apalabrado, su corporalidad es rica en manifestaciones comunicativas como la mímica, el baile y la danza.

La voz y las manos fueron los instrumentos primerizos de los cuales se valió el hombre en los albores del

oficio musical. A instrumentos de origen natural se le incluyó otro miembro corporal, los pies. Es decir, el mismo hombre se convirtió en instrumento musical, como bien lo señala Fernando Ortiz en su celebrada obra "Los Instrumentos Musicales Afrocubanos". Dado que el hombre es un instrumento musical natural, esas mismas especificidades le corresponden de suyo a la mujer, y eso mismo, fue lo que hicieron en el pasado y lo continúan realizando sus descendientes con el fandango de lengua devenido por sus toques característicos en bullerengue.

El ritmo le viene de bien adentro, es íntimo y corporal, es vivencia y recuerdo al mismo tiempo en un amasijo de sentimientos múltiples trasmutados en música de extraordinaria rítmica. La fuerza oral y la manera de decir la canción en ellas expone profundas melodías.

"Es tanto lo que me gusta
er fandanguillo esijano
que al oír er parmeteo
solita me despampano"

La copla anterior pertenece al folclor andaluz, una voz femenina asume la canción donde se alude a las palmas, redoblan en palmas sus canta-

res para ser fiel a su tradición de hondo salero africano. La región de Andalucía bulle desde el pasado las resonancias africanas en su música.

Con sus manos y pies, batiendo el suelo y otras partes de su cuerpo hombres y mujeres lograron hacer música. Música preinstrumental llama Schaeffner o sea música de instrumentos anatómicos. La voz y la percusión somática fue fundamental en la organización musical de los fandangos de lenguas. Todo el cuerpo como una gran batería sonora tuvo el hombre en su elaboración primaria de sus inicios musicales, por lo tanto, el cuerpo es memoria de sonoridades que luego se exteriorizan.

En sí mismo, el negro es ya un instrumento de música, - nos lo cuentan Coeuroy y Schaeffner -, tanto por el ritmo que le sacude como por la habilidad de sus miembros y por los recursos de los matices de su voz. La cultura negra supo aprovechar como nadie su propia anatomía para imponer la instrumentalidad corporal con un alto magisterio artístico. Aportaron la gracia y picardía de su lenguaje corporal para abrir a partir de ellos mismos, una mirada estética de alto contenido estético.

Los gitanas y los gitanos
Zapatean con las manos
Y sin que el compás se pierda
Con la derecha y con la izquierda
Y al son de acuestas tablillas
Hemos de hacer maravillas.

El zapateado ya estaba en la música que España trae a América, música ennegrecida desde la misma península Ibérica, como lo refiere Fray Iñigo Abad en su Historia de Puerto Rico. El texto representa el canto de una mojiganga del siglo XVII, lo que viene a señalar como se van a cruzar las etnias y de ella las culturas derivadas de las mismas.

La música a mano fue la primera, quizás su antecedente se remonta a los sonidos conocidos como ululato, entre ellos, indudablemente estuvo el nacimiento de la música del cuerpo. El cuerpo como realidad plástica, como caja de resonancia sonora es una realidad que nos la recuerda para siempre el bullerengue fandanguado.

Fandango de lenguas

Manifestaciones del lenguaje de las poblaciones negras en una amplia

zona de la región costeña y en la bahía de Cartagena y pueblos circunvecinos, al darle forma al musicalizar los sucesos del diario vivir, coloreaban sus historias con picardía, la oralidad era la otra musicalidad de la palabra; las ritmadas voces femeninas se hacían acompañar de palmoteo, y en veces, de unas tablitas que le daban un mayor acento en el golpeteo, se organizaban de manera circular. La voz prima estaba a cargo de la mujer de mayor edad. Con el paso del tiempo, se agregaría al conjunto de mujeres ancianas dos hombres acompañados de tambores: macho y hembra.

Los fandangos de lenguas o bailes cantados perviven en la memoria y voces de las personas mayores, estas expresiones musicales y danzarias se encuentran en las poblaciones negras y mulatas del Caribe colombiano, que se extiende hasta El Urabá antioqueño, sin desconocer que son manifestaciones culturales del sustrato africano y sus transformaciones ya mestizadas de dichos cantos o sonos de negros como se conoce en la zona del Canal del Dique.

La geografía costeña permite mostrar un complejo rítmico de acuerdo

con la población que la realiza, le imprime unos toques diferenciales, la manera de cantar y las formas de bailar acentúan las variantes rítmicas, y por supuesto, las maneras diversas de sus nombres. Las 16 variantes rítmicas de los fandangos de lengua son⁵: Bullerengue, lumbalú, chalupa, zambapalo, rosario cantao (chuana)⁽⁶⁾, tuna, fandanguito⁽⁷⁾, (fandango cantao), pajarito, son de negro, congo (brincao), tambora⁽⁸⁾, chandé, berroche, guacherna, mapalé (modalidad diferente al mapalé tradicional, lo que supone el toque de currulao que hablara el General Joaquín Posada Gutiérrez) y son corrido que bien puede ser la fusión de los tambores: llamador y alegre con la gaitas: macho y hembra, que en San Jacinto (Bolívar) y Ovejas (Sucre) se conoce como gaita corrida y es de carácter instrumental. Pero, el son corrido que se alude es cercano su atmósfera al aire de puya y su texto está sustentado con versos de controversia.

El musicólogo barranquillero Guillermo Carbó plantea la posibilidad de las variantes rítmicas de la tambora: berroche, guacherna, chandé, tambora, brincao, tuna, pajarito..., estén influenciadas por el baile, la melodía del canto y por el

significado mismo del texto. El investigador musical busca ante todo distinguir estos ritmos de otros de la región. La clasificación hecha por Carbó concuerda con la diversidad rítmica de los fandangos de lenguas o bailes cantaos de la bahía de Cartagena (9).

Con respecto a la tambora Carbó dice:

“Desde el primer momento en que se escucha esta música y tal como nos lo demuestran las transcripciones, se percibe la constante repetición de ciertos toques, propios de los diferentes percussionistas. El toque es una fórmula rítmica que se repite un gran número de veces en un fragmento de música dado y constituye uno de sus rasgos caracte-

rísticos más importantes. Esta fórmula de base se superpone a los demás toques de los distintos instrumentos, creando una -capa o fondo rítmico continuo- de donde surgen variaciones e improvisaciones. Así, cada tamborero y por consiguiente cada agrupación instrumental tiene su manera de interpretar los diferentes toques propios a los distintos ritmos de la región; sin embargo, siempre hay un toque más o menos preciso para cada instrumento de percusión en un ritmo dado. Igualmente, el ritmo de tambora tiene toques que se repiten constantemente creando “esa capa continua” particular a él y que permite reconocerlo como tal.

(...) Es a partir de los toques que se obtendrán los módulos rítmicos que permitirán definir y distin-

-
- 5 El investigador musical y folclorólogo barranquillero Carlos Franco exploró estas 16 variantes de bailes cantaos o fandangos de lenguas y es posible que haya sido el primero en observar las diferencias percusivas y coreográficas por muy semejantes que los toques guarden en su estructura y no una simple nominación regional.
 - 6 En la bahía la población negra anciana llama chuana a los toques y bailes de gaitas cabeza'ecera.
 - 7 Entrevistas a familiares de cantadoras de fandango de lengua: Eufemia Gambín Fría, El paréntesis señala la fecha de nacimiento y muerte para algunas (1910 –1970), Otilia Imitola (1900 – 1974), Micaela Leal, María Cayetana Medrano., todas oriundas de Caño de Oro, pueblo de la bahía de Cartagena. Alberto Gómez Zúñiga (entrevista realizada en Barú en marzo 9 de 1989), Juana Cortez Barrios, María Angulo, naturales de Barú y Celania Morales de Bocachica. Cartagena, 17 de diciembre de 1995.
 - 8 Ver el trabajo de CARBO, Guillermo. Al ritmo de tambora – tambora. Nueva Revista Colombiana de Folclor. Vol. 5, No. 17, 1997.

guir los ritmos interpretados por los grupos de tambora. El módulo rítmico es una síntesis a la cual se llega por medio de una audición de los diferentes toques de los instrumentos de percusión; estos se reagrupan en una sola línea rítmica y descriptiva con las distinciones tímbricas, sirviendo como modelo para discernir lo que constituye la base de la composición de un ritmo dado”⁽¹⁰⁾.

La investigación de campo realizada por Carbó se convierte en el trabajo más riguroso, contundente y consistente en esclarecer la historiografía musical de la región costeña, fundamentando su trabajo con las diversidades rítmicas de la tambora, que de cierta forma nos aproxima a los componentes rítmicos-melódicos y tímbricos de los llamados fandangos de lenguas.

El Bullerengue: Ritmo y Canto a la Vida, lo que pretende es mostrar como una etnia como la negra negada en lo personal y de suyo en sus valores: costumbres y culturas, si bien fue pisoteada y no reconocida

su dignidad humana, en la que sólo fue reconocida su fuerza de trabajo para explotarla implacablemente, jamás el fenómeno de la transculturación que imponía el modelo dominante pudo socavar su mente, su memoria le era fiel a las imágenes heredadas de una cultura milenaria, por eso, su arte está impreso de una fuerza vital que no se agota en ninguna manifestación creativa y la música es muestra palmaria para validar que su mente resistió los embates de la brutalidad del colonizador.

Quizás, el formato original del fandango de lengua obedezca a que el negro no le fue permitido traer ningún instrumento musical, por esa misma razón, recurrió a su cuerpo para hacer música palmeando y pisoteando en la marcación del ritmo acompañándose de la voz prima y de la respuesta del coro.

Cuando él incorpora instrumentos musicales en su acompañamiento es porque la necesidad lo obliga a idearlo de acuerdo como los recuerda en su

9 Entrevistas: Luisa Bartola Mercado, el paréntesis señala la fecha de nacimiento de la entrevistada (1912) y Catalina Jiménez (1937), Cartagena, mayo de 1989.

10 Op. Cit., Pp. 32-33.

memoria de retención en los pocos momentos de descanso que tuvo. Instrumentos diversos, la mayoría de percusión y que eran diferentes tanto en sus formas como en la manera de tañirlos porque fueron múltiples culturas africanas que trajeron a América.

Entrevistas obtenidas a personas mayores de 70 años en los asentamientos negros del bullerengue coincidieron en afirmar que el antiguo fandango de lengua se tocaba sin ningún instrumento musical, o sea, palmas y voces, el tambor alegre vino mucho después, lo que el nuevo formato exigió la presencia del tambor llamador, que fue enriquecido tímbricamente por tablitas.

Esas personas entrevistadas también concuerdan en decir que muchas frases eran incomprensibles en sus fraseos en las voces de las cantadoras. Lo que puede suponer giros expresivos de sus lenguas nativas, lo que Fernando Ortiz y muchos africanistas señalaban como hablar y cantar en lenguas de nación.

El bullerengue pudo ser una de esas manifestaciones musicales de la cultura negra donde la vida contrapuntea constantemente con la muerte, pero al fin la vida vence. Y aquí quiero rendir

tributo a mí tía abuela por vía materna, a la negra Nicolasa Villacob López, quien fumando calilla revuelta con la candela entre su boca bailaba sin perder el compás, para después decir con cierto magisterio que la vida no se acaba ni con la muerte, quizás ella nacida en el último cuarto del siglo XIX había visto innumerables bailes de bullerengue en el cual se reafirmaba cuando expresaba que – a ella la muerte tenía que respetarla, por eso la esperaré de pie, bailando por que ella era parte de la vida -. Pero que va, la vida se le salía de aquel cuerpo negro y menudo, hecho para el baile, el cáncer hepático la aniquiló en tan sólo tres días, de negra su cuerpo pasó a ser amarillo intenso, daba la sensación que era una gaseosa anaranjada congelada, la cama fue su último lugar de resistencia y no pudo como era su deseo esperarla de pie. Tal vez, este forzoso recuerdo me la devuelva en imágenes para verla de pie, por lo menos en mis recuerdos de bullerenguera y cumbiambera.

“Cuando bailo bullerengue
Me acuerdo del negro timbo
Negro pondo que venía peao
A bailá... a bailá na má¹¹”.

“ Tres golpes, tres golpes no má

Tres golpes, tres golpes no má
Baila y goza negro timbo
Que ya viene
Que ya viene
Calayo con el fueite en la mano⁷¹².

El Bullerengue

El complejo genérico de los fandangos de lenguas lo integran diez y seis variantes rítmicas, una de ellas, es el objeto de estudio del presente trabajo: El bullerengue, música y baile de negro que al paso del tiempo se fue cruzando con otras etnias, pero su sustrato rítmico es esencialmente negro. La estructura de preguntas y respuesta es muy común en la cultura musical africana y estas están presentes en el bullerengue.

Partiendo del supuesto que el bullerengue es expresión rítmica de la cultura negra, destacamos la primera fase de su desarrollo como pertenencia musical de dicha etnia. Una segunda fase donde el acento rítmico de lo negro se cruza con elementos de otras etnias tanto indígenas como hispánicas, lo que supone un nuevo tratamiento sobre su dibujo rítmico inicial que lo distancia en sus pulsaciones percutivas

y posiblemente sobre su patrón métrico de su línea melódica y textual.

De tal manera que, en el bullerengue son perceptibles dos líneas expresivas: una de fuerte acento rítmico negro y otra, fruto de los cruces interétnicos en la que se desplaza el acento sincopado a un figurado rítmico más lento y menos intenso en su acentuación rítmico – melódica. Aquí cabe señalar, el lugar y cultura predominante desde su estimativo étnico y por lo mismo, se asume una manera distinta de ejecutar el bullerengue sin entrar a desfigurar su estructura que soporta el patrón rítmico de dicho aire musical.

Los diversos nombres con los cuales se referencia a los fandangos de lenguas o bailes cantaos no obedecen a un fenómeno sinonímico, cada nominación al margen de los elementos estructurales que comparten son en sí mismo, aires diferentes y maneras de nominarlos para cada región; sin embargo, sería bueno valorar que tipo de fandango de lengua o baile cantao se ejecuta en consonancia con la zona minera, ganadera, agrícola o los bogas, donde la mano de obra negra estuvo presente con su trabajo.

Otra manera de ver el fenómeno musical – danzario a partir de la etnia negra, es preguntarse, ¿por qué no se habla en el litoral Pacífico colombiano de bullerengue, si del puerto de Cartagena de Indias salían los cargazones de negros para ser distribuidos en la Nueva Granada y en otros territorios de América?. ¿Qué factores de tipo étnicos y culturales impidieron tal desarrollo de la expresión musical?. Este interrogante aún está por resolverse. No obstante, el planteamiento del problema, hay que situarlo dentro de la variedad cultural de la etnia negra, de qué nación africana en particular fue el aporte para que se definiera la célula rítmica del bullerengue, lo que sí está claro, es que la expresión musical corresponde a la cultura bantú, sin especificar qué tipo de nación fue la que dio origen al aire musical denominado bullerengue.

Algunas pistas del nacimiento del bullerengue en américa

Lo más probable con respecto a su parentesco se encuentra en la descripción hecha por Moreau de Saint Mery al referirse a la calenda, que según él los españoles llaman **fandang**o:

“ Un baile negro vino con ellos de África. Lo llaman Calenda. Las negras ordenadas en un círculo marcan el compás con batir de manos y responden en coro a uno o dos cantores, cuyas penetrantes voces repiten o improvisan cantarcillos. Pues los negros poseen el talento de la improvisación, y esto le da ocasión para dar rienda suelta a su carácter burlón”¹³.

El padre Labat sostuvo que La Calenda provenía de las costas de Guinea, probablemente de Andra y lo vio ejecutar en las Antillas (Mar Caribe). Los españoles lo aprendieron de los negros, - aseguraba Labat – y lo bailan en toda América¹⁴. Los Guineos fueron traídos a Cartagena y de ellos da fe el padre Alonso de Sandoval en su obra de *Instauranda Aethiopum Salute* y los menciona: “ Guineos: Iolofos, berbesíes, zapes, fulupos, fulos,

11 Bullerengue de creación colectiva que cantaba Nicolasa Villacob López. Los términos pondo y pea son de la lengua Venga y así lo resalta Manuel Iradier en el libro *Explorando a África*, significan: uñero y borrachera.

12 Segunda parte del bullerengue cantao de Nicolasa Villacob.

banunes, biáfaras, biojos, mandingas, casangas, cocolíes, zozoes, branes, nalus, etc., bailaban incesantemente, brincaban, gritaban, tañían en la primera oportunidad sus tambores, bullían en el sopor de la ciudad”¹⁵.

El padre Alonso de Sandoval que permaneció en Cartagena de Indias y estuvo cerca de la esclavitud del negro señala:

“Los puertos de donde ordinariamente vienen negros a estas y otras partes son de Cacheu y puertos de Guinea, de la isla de Cabo Verde, de la isla de Santo Tomé y del puerto de Loanda o Angola”¹⁶.

Los negros que traen a Cartagena de Indias venían de diferentes etnias y culturas, no necesariamente eran oriundos de los puertos mencionados, allí más que todo los reunían los tratantes para armar los cargazones de negros. Por eso, establecer de qué etnia eran los negros que trajeron en su memoria auditiva los toques de tambores, palmoteos y cantos de bullerengue es algo difícil y más que difícil, imposible de señalar. La dificultad de ninguna manera invalida cualquier asomo de acercarnos a sus orígenes inciertos.

Bailes

“El cabildo ordenó que ningún negro ni negra, se junten a cantar y a bailar por las calles con tambores, si no fueren en la parte donde el cabildo lo señalare y allí se les dé licencia que puedan bailar, tañer y cantar y hacer sus regocijos, según sus costumbres hasta que se ponga el sol y no más, si no fuere con licencia de la justicia”¹⁷.

Una lectura de las prohibiciones se desprende que pudo permitirse a las negras asociarse para hacer música sin la presencia de hombres, tal vez, esto permitió el desarrollo de una forma musical eminentemente femenina de donde se originaría algunos de los elementos componentes del bullerengue como expresión musical y canto.

El bullerengue en su más profundo significado social es canto femenino, donde se resalta la fecundidad. El bullerengue asentao se da con un golpe seco, pausado en el tambor alegre, la lentitud en cada pulsión percutiva permite a la mujer, que lleva la voz prima, masajear el bajo vientre y dar sobijos por los senos delicados donde la sensualidad femenina deja su rastro delicado de hembra provocadora para

que el coro responda con acompañamiento de palmadas a modo de baterías manuales. El alegre lleva el peso melódico en el acompañamiento, mientras el llamador dibuja figuras rítmicas en soporte al coro y al palmoreo.

El bullerengue asentao u sentao se conoce como bullerengue antiguo, su tradición hunde raíces en la lejana África que aún pervive en las voces de mujeres octogenarias. La cuna primigenia del bullerengue sentao hay que ubicarla en los palenques: escenarios de rebeldía y autonomía de los negros en sus largas jornadas de jolgorio.

El padre Alonso de Sandoval hace una descripción de los guineos con respecto a las costumbres de sus etnias:

“Son estos guineos los negros que más estiman los españoles por ser los que más trabajan, los que les cuestan más y los que comúnmente llamamos de ley; de buenos naturales, de agudo ingenio, hermosos y

bien dispuestos, alegres de corazón y muy regocijados, sin perder ocasión en que si pueden no tañen, canten y bailen, y esto aun en los ejercicios más trabajosos del mundo, pero cuando lo toman a propósito, es cosa de tan grande algazara y gritería y con modos tan extraordinarios e instrumentos tan sonoros que hunden a voces a cuantos los alcanzan a oír, sin cansarse de noche ni de día, que admiro cómo tienen cabeza para gritar tanto, pies y fuerza para cantar tanto”¹⁸.

La Nouvelle Histoire de l’Afrique, editada en París en 1787, Tomo I, página 134, se lee lo que señala el abate Demanet, este observaba que “es una costumbre constante en ellos bailar todos los días desde la puesta del sol hasta la media `oche”. El baile es para el negro parte de su vida, es la vida misma. “El baile para los negros es por lo común consustancial con la música y el canto; casi toda la música esailable, la música y por supuesto el baile es su

13 Janheinz Jahn. Las culturas neoafricanas. México: Fondo de Cultura Económica, 1963 p. 108. Ver la obra del padre Labat, Los Nuevos Viajes a América.

14 Op. Cit., p. 107.

15 Apuntes para una comprensión histórica en Cartagena de Indias, conferencia del autor 1998,p,2

16 De Instauranda Aethiopun Salute, sin más dato.

mayor pasión”. De esa manera Demanel describe la cultura negra. Música y baile para quien nace y música y baile para quien muere, de ahí se desprenden los velatorios o velorios cantaos, donde se baila al muerto, lo que en Palenque se conoce como **Lumbalú y los rosarios cantaos**. Y la muerte sólo se da con la vida, el canto de vida se conoce como **bullerengue**.

Los negros son infatigables para el baile, - apenas que oyen el sonido del tambor dejan los negros de ser ellos mismos, la música y el baile lo hacen placenteros -¹⁹. El padre Labat decía los niños bailan de tal manera la calenda que da la sensación que la hayan bailado en el vientre de su madre²⁰.

Las danzas en los negros, - dice Luis Antonio Escobar -, cuando se llega al baile y danza de los negros, no queda más remedio que confiar en la capacidad del lector para comprender las sutilezas y profundidades de lo que puede ser lo más humano y bello como expresión. La danza es para mí – afirma el músico -, es movimiento, y casi de su

sentido de expresión se anticipa al sonido o música²¹.

El término bullerengue

Todos los indicios conducen a que el vocablo es hispánico, habida consideración si nos atenemos a los documentos filológicos y al carácter semántico de dicha lengua. Si los españoles sin ningún miramiento señalaban la música y el baile del negro como bulla, algarabía, allí donde bullía la gente negra en las manifestaciones de sus jolgorios, fue tildada siempre de bullíciosa. Bullerengue pudo ser un término acuñado para descalificar sus expresiones artística de índole musical...aquellas negradas lo que tienen en sus festejos es un bullerengue que asociaron a la fiesta de natividad. Bulla en una de sus acepciones indica concurrencia de mucha gente, alboroto.

Una mirada al diccionario español encontramos lo siguiente: Bullarengue es pieza femenina. Prenda colocada bajo la falda para abultarla por detrás. Una de sus acepciones significa cosa postiza. En Cartagena los fandangos

17 Orden 9 de enero, 1573, sin más dato. Tomado de Ángel Valtierra. Pedro Claver El Santo Redentor de los Negros. Tomo I, Banco de la República, 1980, p. 452.

fueron prohibidos, también se conocía con el nombre de bunde, bailes considerados obscenos, lascivos. En lengua portuguesa bunda es trasero, nalga. Antropométricamente la mujer negra tiene unas nalgas sobresalientes, tal vez las mujeres españolas pretendieron buscar sobresaltar dichas partes anatómicas, generalmente, ellas eran acoxigias (zampadas) y recurrieron a utilizar la prenda llamada bullarengue, que por deformación fonética en la boca del negro se transformó en bullerengue.

Generoso Jaspe en el Boletín Historial No. 22 de 1917, página 407 cita al aire musical bullerengue y lo señala como una de las expresiones musicales que se escuchan en las celebraciones de las fiesta de La Virgen de la Candelaria de La Popa. Es hasta ahora, por lo menos en mi investigación donde se alude al ritmo en mención por primera vez en un documento escrito para amarrarlo definitivamente a la memoria histórica. Quizás siempre estuvo perdido bajo el nombre genérico de fandango de lengua.

Al referirse a Palenque, Emirto De Lima dice: “Los bailes que prefieren en sus regocijos y diversiones bulliciosas son el mapalé y el bullerengue. Ambos tienen acentos y ritmos que recuerdan escenas africanas. Al danzar las mujeres van llevando siempre el compás con palmadas, y los tambores desempeñan parte importantísima en estos bailes”²².

“Viva Dios viva La Virgen
viva La Trinidad
viva Simón Bolívar
que nos dio la libertad”²³.

El texto citado lo encontramos en un bullerengue del **Modelo**²⁴ **Tres golpes no má** en los asentamientos negros del Caribe colombiano, lo que viene a indicar que parte de una estrofa que en su desarrollo entra a modificarse en algunas regiones y también hace alusión al libertador Simón Bolívar.

Tres golpes, nada más
Estos fueron los tres golpes
Tres golpes, nada más
Que le dieron al tambolero
Bolívar, libertador
De la nación colombiana

18 De Instauranda Aethiopum Salute.

19 Apuntes de un viajero en África.

20 Los Nuevos Viajes a América, p. 72.

Que de la noche a la mañana
Se metió en el Ecuador
Mamá estos fueron los tres golpes
Estos fueron los tres golpes
Mamá estos fueron los tres golpes.

El modelo del bullerengue Tres golpes no má es interminable en su fraseo, se agrega o se quita y se expone la intención que se desea destacar, y si este modelo lo comparamos con el bullerengue famoso que hiciera Los Gaiteros de San Jacinto vamos a encontrar profundas diferencias en el texto.

Tres golpes, tres golpes
Tres golpes no má
Al son de la villanueva
Tres golpes no má.

Para el antropólogo e investigador musical Edgar Benítez, la villanueva²⁵ era la alusión de grupos poblacionales que provenían de otros lugares y conformaban una nueva villa en la construcción del canal del Dique, lo que viene a mostrar una larga tradición de un modelo bullerenguero que se vive reinventando constantemente. Sobre la base de una línea estrófica el

verseador comienza a crear imágenes, que más tarde son reproducidas como un nuevo modelo de bullerengue y que en ningún momento entran a alterarse, hasta cuando se crea un nuevo modelo que recurre a Tres golpes no má.

Tres golpes, tres golpes no má
Tres golpes, tres golpes no má
Y al son de la villanueva
Tres golpes, tres golpes no má
Tres golpes, tres golpes no má
Y al son de la villanueva
Tres golpes no má hombre Miguelina
falta

Tres golpes, no má
Que madre la pariría
Tres golpes, no má
Tres golpes, tres golpes no má
Tres golpes, tres golpes no má
Y al son de la villanueva
Tres golpes no má
Que sería de la Yerbabuena
Tres golpes, no má
Que del agua no corría
Tres golpe no má
Que sería la Alejandría
Tres golpes no má
Tres golpes, tres golpes no má
Tres golpes, tres golpes no má
Y al son de la villanueva

21 La Música en Cartagena de Indias, 1985, Pp. 55 – 56.

Tres golpes no má
 Adiós palomita blanca
 Tres golpes na má
 Que mi alma no te arranca
 Tres golpes no má
 Tres golpes, tres golpes no má
 Tres golpes, tres golpes no má
 Y al son de la Villanueva
 Tres golpes no má
 Que me toquen el tambor
 Tres golpes no má
 Que me toquen el tambor
 Con el golpe de la tambora
 Tres golpes no má
 Mujeres recojan palma
 Tres golpes no má

Disquisiciones de tipo lingüístico discutibles, pero al mismo tiempo, válidas como formulación de hipótesis que intentan explicar la naciencia del vocablo bullerengue para connotar una manera de hacer música por la etnia negra y su posible influencia idiomática española a partir de la transculturación.

Sobre el bullerengue escribe Cielo Patricia Escobar Zamora en Danzas

Folclóricas Colombianas las siguientes líneas:

“Los negros africanos por su condición de esclavos no podían practicar libremente sus danzas, casi siempre lo hacían a escondidas y en horas de la noche. Al crearse los palenques su condición cambió un poco, aprovechaban para danzar y cantar; entre sus ritmos estaba el bullerengue. No se conoce el significado de la palabra bullerengue pero entre el ambiente cultural de los negros esta danza la definían como danza de mujeres solas”²⁶.

Escobar Zamora afirma que esta danza es de mujeres. Los hombres intervienen en la parte musical en la ejecución de los tambores. Las mujeres danzan frotando su vientre, se están preparando para la fecundidad. El cambio de niña a mujer²⁷. En África la mujer virgen lleva una especie de cordel del cual se desprende una especie de sobre falda en la cintura que llaman calambe o calembe.

Para algunos estudiosos del folclor se cree que el bullerengue es un canto

22 Folklore Colombiano, 1942,p. 82.

23 Tomado del Folklore Colombiano, p. 82.

24 En Cuba el musicólogo Danilo Orozco descubre el modelo Nengón para el son y existe un gran parentesco sobre las variantes estróficas del bullerengue Modelo Tres golpes no má.

de alabanza a la fertilidad de la mujer y ella es la principal protagonista. El hombre es un sujeto que no juega un papel de destacamento a simple vista. El va en un segundo plano muy a pesar que sobre él recae los golpes de tambores: llamador y alegre. Él es el aportante de la semilla de la vida que va a ser fecundada en el vientre materno.

“Llaman bullerengue a un baile que practican los negros durante las fiestas populares, La Navidad o las fiestas religiosas en general. En María La Baja distinguen dos tipos de bullerengue: El bullerengue asentao y el bullerengue alegre o fandango ...En el mismo lugar anoté los nombres de bullerengue corrido, zambapalo y chalupa que deben tener el mismo ritmo del bullerengue corrido o fandango”²⁸.

El musicólogo Egberto Bermúdez al referirse a las tamboras (la pluraliza), “tradición africana sin influencia indígena, el instrumental lo conforman un tambor hembra y un tambor macho acompañados de palmas o palos (tablitas), versos improvisados y coros y estribillos que se repiten y son respondidos por todos los acompañantes

y bailadores”. Bermúdez reconoce una pluralidad de tamboras que son nombradas de diferentes maneras: “Bullerengue en Arbolete (Norte de Antioquia) y Palenque (Bolívar); fandango en la Isla de Barú; chandé en Talaigua Viejo y Talaigua Nuevo (Bolívar); tambora en Altos del Rosario y en El Paso (Cesar); chalupa en el Canal del Dique, y tuna en Uré (Córdoba). El lumbalú comparte algunos de estos elementos, pero se diferencia en el hecho de que se conserva como ritual exclusivamente funerario”²⁹.

Sin hacer un análisis de las estructuras musicales, - señala Bermúdez -, es difícil establecer la diferencia entre unos y otros. La importancia del enfoque de Bermúdez, es que las tamboras como expresiones musicales van más allá a las formas de nombrarlas, ahí deja planteada la discusión para que expertos musicólogos como él, entren a esclarecer donde radica las diferencias fundamentales entre unos y otros.

Los fandangos cantados en la bahía de Cartagena se conocieron como fandangos de lenguas, ese era su nombre genérico, otros estudiosos entre

25 Trabajo de campo. Entrevistas del antropólogo.

ellos Egberto Bermúdez y Guillermo Carbó desde una base científica en sus formaciones musicales utilizan el término de tamboras y sus variantes nominales – rítmicas.

El bullerengue como expresión musicalailable se ha transmitido de generación a generación, es algo que se ha mantenido vivo gracias a núcleos familiares; -el tamborero Orlando Oliveros sostiene que es un caso de genética para señalar a las familias que hacen bullerengue, de tal manera que, él considera al bullerengue una tonada madre del folclor costeño, inclusive anterior a la cumbia -. Si se mira detenidamente quiénes son las bullerengueras del Caribe colombiano, se descubre que pertenecen a troncos familiares cuyas raíces musicales están insertas muchos siglos atrás.

El músico sinfónico Luis Antonio Escobar tuvo en alta estima la música negra que África tributa en Cartagena de Indias, en especial los cantos de los guineos y aporta un acervo documental como esta música debe protegerse y difundirse sin ninguna vergüenza.

“Musicalmente se llama al villancico culto de los negros, al cantado a varias voces, polifónico y cuyos autores fueron compositores negros o bancos, cultos o intuitivos. Pero regresemos a los guineos que también se llamaban negros. Influyeron en muchos de los cientos de villancicos que reposan en los archivos de las diferentes catedrales, incluyendo la de Santa Fe de Bogotá”³⁰.

Los villancicos eran los cantos de los villanos en la Edad Media, que después tomarían un sentido religioso asumido en las festividades navideñas con otros cantos denominados aguinaldos, tal vez nuestro bullerengue más primitivo quedaría envuelto en los pliegues de las rítmicas y melodías provenientes de España, así pudo subsistir miméticamente en las etapas de sus respectivas prohibiciones. Ya que no es gratuito que se hable de los famosos villancicos de los guineos.

En el formato original del bullerengue no participa la línea de viento, caso concreto en el folclor costeño las gaitas y el pito atravesao, lo que soporta la parte rítmica son los tambores: macho y hembra con respal-

26 La obra citada, p. 66.

27 Op. Cit

do de acompañamiento de palmadas, tablitas y en veces, guaches. De esa manera enfoca el folclorista Guillermo Valencia Salgado su visión sobre el bullerengue en el libro: Córdoba, su gente su folclor. Mujeres en número de seis o más, con voces penetrantes, inician la tonada con un coro que intercalan a cada verso que el solista va improvisando.

En ese mismo orden de ideas William Fortich Díaz, escribe en su libro: Con bombos y platillos, el fandango está asociado con el tambor macho o machito, tambor hembra, los versos y el palmoteo. En este sentido es significativa la similitud que existe con lo que en la región mencionada denominamos “bailes cantados” o “fandango paseado”, que según los investigadores se trata del bullerengue. El fandango paseado que es otra forma de llamar al bullerengue puede asimilarse a las procesiones religiosas. El fandango paseado de acuerdo con las personas entrevistadas no se canta para no interrumpir los rezos.

Tres golpes, tres golpes

Tres golpes no má
Saliendo ‘e la villa vieja
Allá po’ la madrugá.
Tres golpes, tres golpes
Tres golpes no má
Tres golpes llevan al Cristo
Allá po’ la madrugá.

El sociólogo Orlando Fals Borda en Retorno A La Tierra Historia Doble de la Costa – 4 da a conocer un testimonio acontecido en 1905 de una de sus relatoras: “El fandango cantao se tocaba y bailaba en la calle frente a la casa de un amigo que repartiera ron o chicha, especialmente en época de pascuas. Se iba con tambor macho y una cantadora. Esta, que debía tener buen pecho para entonar, se ponía al pie del tamborero mientras una pareja sola salía a bailar suelta y sin velas, dentro del círculo de la gente que palmoteaba al compás y a veces coreaba. Viene a ser el mismo baile de tambora, de origen negro, es del mismo estilo del bullerengue”²⁸.

De aquellas centenarias tradiciones coloniales se desprenden los

28 Trabajo de campo de la musicóloga argentina Isabel Aretz, citado por el autor en el ensayo Ahora Todos Somos Caribe.

29 Música tradicional y popular colombiana No. 6, p. 76.

fandangos de lenguas que al asomarse a finales del siglo XIX lo más probable comenzaron a denominarlas de diferentes formas, uno de ellas sería el bullerengue que en la boca de Estefanía Caicedo, oriunda del corregimiento Caño Salao en jurisdicción de Rocha (Bolívar), su voz pura del monte como ave canora se paseó por el Caribe con su aire festivo de cantadora alegre, inventaba temas como La Verdolaga, bullerengue de su propia cosecha compositiva.

Es bonita y es bonita

Por el suelo

Señores como se riega la verdolaga

Por el suelo

Ay, ella es bonita

Por el suelo

Ay, yo la sembré

Por el suelo

Ay, está verdecita

Por el suelo.

Visión etnomusicológica de George List

El primer paso sitúa el trabajo exploratorio en Evitar (Bolívar). Entra a definir el formato del conjunto de

bullerengue: Consta de un cantante, un coro que canta los estribillos y palmotea simultáneamente y tocadores de tambor mayor y llamador. List privilegia los instrumentos musicales y a partir de ellos lo que ejecutan los músicos con el tratamiento del sonido. Dicho en otras palabras, la música habla con los instrumentos que hacen de fuentes sonoras para hacer del sonido un proceso musical.

El segundo paso es entrar a describir a los músicos y su manera de poseionarse en el espacio u escenario donde van a actuar. “Los tamboreros permanecen sentados, el solista y los coros de pie detrás de los músicos”. “La danza se efectúa frente a ellos. Los músicos y bailarines quedan rodeados por los asistentes”³².

Un tercer paso consiste en la descripción del baile de bullerengue. En el trabajo del profesor List es una pareja que baila todo el tiempo. “A intervalos frecuentes uno de los componentes de la pareja es reemplazado por otro de los circunstantes. Cuando un hombre o una mujer entran al círculo, empiezan a bailar de inmediato y la persona releva-

30 La Música en Cartagena de Indias, 1985, Pp. 41 – 43.

da deja de bailar y se retira. A veces entra una nueva pareja a reemplazar a la que está en el círculo”³³.

List menciona que los bailarines están constantemente enfrentados y no se tocan. Además – dice -, ambos van dando pasos cortos y arrastrando los pies, uno al lado del otro o de frente, o, con menor frecuencia, en la misma dirección hacia delante. Luego, ambos dan vueltas en su sitio. List enfatiza al decir que también el hombre danza alrededor de la mujer y da dos o tres vueltas en su contorno, mientras ella gira en su mismo sitio. El hombre levanta los brazos bien arriba de los hombros, gesto especialmente notorio cuando entra al baile. La mujer danza con uno o ambos brazos levantados, pero nunca al nivel del hombre. Los torsos erectos y muy pocas inclinaciones, aun en las vueltas. Se da un constante meaneo de caderas y muslo. List, remata afirmando que en veces, la mujer alza ligeramente su falda con una mano y sigue danzando mirando al hombre³⁴.

El trabajo etnomusicológico de George List se realizó en la población de Evitar, en 1964. El profesor List hizo un aporte de extraordinaria importancia para la investigación musical de Colombia que viene a poner orden a

tanta especulación musicográfica, algunas de ellas centradas en una visión desde la estructura externa de la música y ubicadas en un contexto social e histórico. Otras meras vaciedades sonoras, ficciones y ante todo, posiciones personalistas que muy poco o nada aportan al atreverse a decir algo desde una base incipiente y sin ninguna honestidad. En contraste se dan otras miradas elementales desde su poca fundamentación musical, pero honesta en su visión del mundo sonoro.

Modelo de llamada y respuesta

List nos informa que en la canción africana del tipo de llamada y respuesta, el solista frecuentemente inicia su llamada antes que el coro haya terminado su respuesta a la llamada previa de él. Pisar el coro se conoce esta característica de los afrodescendientes en el complejo sonero del Caribe. List, cita a Watermann, - “ La repetición constante de la repuesta coral da al solista una estructura rítmica sólida sobre la cual él pueda variar su parte”³⁵ - .

List apunta que en la canción africana el director o solista frecuentemente comienza con la respuesta más que

con la llamada. “Esto sirve como señal que alerta al coro y refresca su memoria”³⁶.

List citando a A.M. Jones en su *Lírica Métrica Africana* dice – que ninguna poesía cantada africana ni tampoco la melodía con la cual se canta, muestra algo que pueda ser descrito como metro -. Aunque la melodía tiene acento y él cree que el lenguaje contrasta las vocales largas y cortas, ninguna de ellas individualmente o en combinación entran dentro de modelos recurrentes, - apunta List -. “En cambio el metro es producido por un factor externo, divisiones regulares o irregulares de tiempo producidas por palmadas, golpes de tambor, pisadas o impulsos cinéticos recurrentes. De éstos la palmada es representativa”³⁷.

List al analizar la tradición española expresa: “ Aunque los acentos de las melodías, tanto de las canciones artísticas como de las folclóricas en el estilo práctico común, generalmente concuerdan con el pulso subyacente, necesariamente éste no es el caso con los acentos verbales de sus textos. El grado de coordinación entre el acento verbal y el pulso musical dependen en

gran medida del lenguaje de la canción”³⁸.

Qué tipo de influencia idiomática puede señalarse del español con respecto a los textos en el bullerengue?. Es indudable que la transculturación permitió un modelo impositivo que el negro fue asimilando entremezclando frases entre su lengua nativa y la nueva, pero al asumir la canción independiente al idioma que adopta, en él se va imponer su manera tonal de decir la de acuerdo como piensa la idea en su propia lengua, es decir, su acento natural.

List considera que los textos de la canción africana y española comparten algunos rasgos métricos. El texto de la canción africana se puede dividir en versos o líneas y frecuentemente en estrofas. List citando nuevamente a Jones cree que la poesía lírica africana cantada no es métrica y que el contraste en el lenguaje africano es cuantitativo más que acentual. En términos musicales dice List – es agógico más que dinámico -. La agógica es una característica que aporta modificaciones al movimiento rítmico que soporta la cantadora afrodescendiente.

31 La obra citada, p. 124^a.

El análisis del bullerengue por List

Considera el musicólogo que el bullerengue en sí no se asocia con una fiesta particular, pero se realiza bajo ciertas circunstancias. List apunta que se puede realizar en fiestas familiares, es decir, en fiestas privadas en ocasiones como cumpleaños.

Describe el primer bullerengue del modelo Tres golpes, en el que se asocia a Bolívar Libertador; después de haberlo transcrito a la partitura de la siguiente forma:

“La introducción, parte vocal y de palmoteo. Los dos primeros golpes para el tambor mayor y el llamador se deriva de la parte y de palmoteo. Es difícil distinguir un timbre del otro y el llamador puede no haber entrado hasta la cuarta nota negra del metro 2. Las otras partes para el tambor y el llamador se tocan simultáneamente, luego uno continúa sin el otro, se recurre que las partes del palmoteo y el llamador se correspondan entre sí. En una sección corta se escucha solo el palmoteo y el llamador.

Los tambores comienzan a tempo (tiempo musical) y luego pasan al modelo de afuera de compás. Inicialmente, el coro coordina su estribillo con el palmoteo; es decir, los acentos de cada uno coinciden. El solista a veces coordina los acentos de sus frases cantadas con los del palmoteo o los golpes del llamador. Tanto el palmoteo como el sonido del llamador, que están desfasados medio compás, se pueden considerar como un factor de control.

(...) Para ilustrar este punto, he insertado un compás de _ en el metro 10 y así, he cambiado la barra para que los golpes del llamador se escriban sobre el compás y el palmoteo se escriba fuera del compás. Ahora, se puede ver que las frases cantadas por el solista en el metro 10 - 12 y 14 - 16 coordinan en acento con las partes de percusión en lugar de coordinar con el palmoteo y éste a su vez, está sincronizado con el estribillo del coro. En el metro 18 - 20, el solista de nuevo está en fase con el palmoteo en lugar de estar en fase con la percusión. Al co-

32 George List. *Música y poesía en un pueblo colombiano*. Bogotá: Editorial Presencia, Pp. 136 - 138.

33 Op. Cit.

34 Ibidem.

menzar el metro 21 el coro trunca el estribillo , ahora coordinando el primer acento con su palmoteo y el acento final del estribillo con el golpe del llamador. La sílaba “ gol” coordina con un palmoteo y la sílaba “má” con un golpe de llamador.

(...)En el bullerengue el tamborero toca sentado. Eleva el tambor con alguna frecuencia a posición destapado, produciéndose así un contraste en la resonancia. Mientras se eleva el tambor, los golpes se dirigen al borde en vez de dirigirse al parche del tambor³⁹ .

El trabajo de campo del profesor List es un poderoso y sustantivo aporte a la etnomusicología colombiana y, en particular, al acervo folclórico musical de la costa, donde el bullerengue y su tronco madre los fandangos de lenguas tienen su área de influencia. Con el bullerengue como aire musical una vez más se pone de presente la rica gama de ritmos con que cuenta Colombia; se necesita que se siga explorando y enriqueciendo todas las formas de trabajo musical, para así, poder ir decantando donde se entronca nuestras raíces musicales desde el más lejano pasado.

Cuando se habla de cultura negra en Colombia, casi siempre, se habla y se escribe sobre los ritmos musicales, éste es sólo un aspecto del complejo aporte que a África deja en suelo americano, su contribución comprende un conjunto de saberes diversos, tales como los hábitos alimenticios, la manera de construir viviendas, las formas de vestir fueron a grandes rasgos su sembradura cultural cruzadas en sus innúmeras lenguas. Nuestras vidas y la cotidianidad de las mismas llevan implícitas las improntas del negro en América, y es allí, donde hay que entrar a valorar y estimar su presencia imborrable en el patrimonio cultural del Caribe colombiano de manera central.

35 Ibidem, p. 252.

36 Ibidem.

37 Ibidem., p. 253.

38 Ibidem.

39 Op. Cit., Pp. 477 – 47

**YA NO HACEN LAS OLLAS:
UN ESTUDIO DE MIGRACION
EN LA COMUNIDAD DE JATUMPAMBA**

Este estudio analiza los diferentes factores que han contribuido a los altos niveles de migración en Jatumpamba, sus efectos en la cultura e identidad de la gente y las soluciones posibles para mitigar este problema que amenaza la existencia de esta pequeña comunidad en los Andes del Ecuador. Las causas más importantes de la migración en la comunidad, incluyen cambios en la economía y recursos naturales, alteración de los papeles del hombre y la mujer e impactos en la familia y educación de la juventud de Jatumpamba. Los altos ni-

veles de migración de miembros de la comunidad (la mayoría hombres) producen efectos drásticos en la identidad y sobrevivencia comunitaria. Este fenómeno ha desintegrado la familia y ha causado la pérdida de muchos rasgos culturales como la disminución del uso del idioma precolombino Quichua y de la alfarería. La producción tradicional de la cerámica, que ha sido un elemento central de la identidad de las mujeres y del pueblo de Jatumpamba, está en peligro de extinción. La declinación dramática de la alfarería refle-

ja las maneras en que el abandono de la población está amenazando la supervivencia de la comunidad. La fuerte migración ha llevado a que Jatumpamba, de una comunidad próspera con gran cultura indígena y artesanal, se haya transformado en una en decadencia, con pérdida de su gente, cultura, e identidad. Este estudio se realizó en Jatumpamba, Ecuador, entre el 2 de Diciembre de 2002 y el 5 de Febrero de 2003.

Los niveles de migración en este estudio están basados en la comparación de los porcentajes de mujeres en diferentes partes del Ecuador, pues porcentajes altos de mujeres en una región, usualmente indican niveles altos de migración.

La Comunidad de Jatumpamba

Jatumpamba, comunidad de gran porcentaje de mujeres y niños, está ubicada a 15 Km. del sureste de Azogues, Cañar, en la Cordillera Oriental de los Andes. Jatumpamba viene de las palabras Quichua “Jatum” que significa grande y “pamba” que quiere decir planicie. La comunidad de Jatumpamba, que es parte de la parro-

quia de San Miguel de los Porotos, tiene una población de 3687 habitantes, de los cuales 1663 son hombres y 2024 mujeres. Se encuentra en una planicie salpicada con pequeñas fincas de maíz, diversas casas, niños jugando y mujeres trabajando en las fincas y en las ollas. Es un pueblo conocido por su alfarería, su gran cantidad de mujeres y pocos hombres. Los hombres en la comunidad, por regla general, son niños o mayores. Muchos hombres, adultos y jóvenes, se han ido a buscar mejores oportunidades de trabajo hacia la costa del Ecuador o en otros países. Un buen número vive en Nueva York en pos del “sueño americano”.



“Los hombres van a otros lugares a pie, en carro o en barco. No hay plata aquí,” dice Narcisa Quintuña, mujer artesana con muchos familiares en los EE.UU. y en España. Un buen número de niños de la escuela de Jatumpamba no tienen padres en sus casas. Milton, Freddy, Silvia y Fidel, niños de 8 a 12 años viven con sus abuelas; algunos con suerte con sus madres. Dicen que hasta las mujeres están saliendo de la comunidad para seguir a sus maridos, hermanos o para escapar del sufrimiento de ser madre de hijos sin padre o por no tener algo para comer. El padre de Freddy está en España y ahora Freddy vive con su madre. Milton y Silvia (hermanos) viven con su abuelita. Fidel me dice que su padre está en la costa del Ecuador trabajando para mandar dinero a la familia. Los padres de Milton también están en España, porque como dicen muchas personas “en Jatumpamba “ya no hay trabajo”. Los niños no saben cuando van a regresar sus familias y sus madres y abuelitas tampoco.

El fenómeno de la migración de Jatumpamba ha sido parte de la vida por más de 50 años. La primera ola de migración era interna o temporal. Usualmente los hombres se iban a las ciudades cercanas de Jatumpamba como

Azogues o Cuenca para encontrar trabajo. Se quedaban en las ciudades poco tiempo y después regresaban. Durante esa época, el boom del banana producía un gran movimiento de trabajadores a la costa. Muchos hombres de Jatumpamba se iban hacia la costa, especialmente a Guayaquil, atraídos por mejores sueldos en camaroneras y bananeras. Iban en grupos y se quedaban allá trabajando por un tiempo, luego regresaban para permanecer en la comunidad, también de manera temporal y dejar el dinero con sus familias. De acuerdo con La Señora Narcisa Quintuña y su esposo, hace 10 años que la gente empezó a migrar al “exterior,” para quedarse allí, trabajar, empezar vidas nuevas y algunas veces formar otras familias. Sin embargo, la realidad de la migración, no es siempre como el sueño. El precio de migrar ahora es muy caro, tanto por el riesgo de morir o de no llegar al destino, quedándose en muchos casos con grandes deudas. Es muy difícil obtener papeles legales para salir del Ecuador, pues los países a los que se migra son estrictos en el otorgamiento de visas. Viajar en condiciones ilegales cuesta al rededor de 10.000 \$USD. Muchas veces los “coyotes” o personas que facilitan la migración ilegal, maltratan y extorsionan a los migrantes,

mientras los “Chulqueros”, que son quienes prestan el dinero, lo hacen a intereses muy altos. Las deudas que tienen las familias pueden iniciar un círculo vicioso; quienes no logran éxito en su viaje deben recurrir a más y más deudas. Sin embargo, muchas familias de Jatumpamba continúan pensando que vale la pena correr el riesgo, para mejorar su situación en la comunidad.

Los niveles de migración de la comunidad de Jatumpamba han subido en los últimos 10 años. Los Censos de 1990 y 2001 en Ecuador indican que, el porcentaje de mujeres en la parroquia de San Miguel (que incluye Jatumpamba) ha subido de 52,96% en 1990 a 54,90% en el 2001, mostrando un aumento del 2% de mujeres. Este incremento es alto en comparación con los porcentajes totales del Ecuador, que muestran un aumento del 0,16% en el mismo período.

Causas y efectos de la migración en Jatumpamba

La principal causa de la gran migración en Jatumpamba es la falta de trabajo y recursos económicos. La mala situación económica se debe en parte a factores internos de la comunidad y en mayor grado a los cambios

económicos del país. La economía del Ecuador se ha agravado en los últimos diez años y ha afectado a todos los sectores. La grave y creciente inflación a la que había llegado el país a finales de la década de los 90, llevó a la dolarización de la economía ecuatoriana. Entre 1994 y 2000, el nivel de pobreza en Ecuador fue de un 35%. En los años 1998 y 1999, Ecuador experimentó un bajo nivel de crecimiento en las exportaciones e importaciones, al mismo tiempo que una bajada lenta en el porcentaje de las inversiones. La declinación dramática de la economía ecuatoriana entre los años 1990 y 2000, causó mayor inequidad estructural, entre las diferentes clases sociales y económicas del país, al tiempo que aumentaba notablemente, el índice de migración hacia el exterior, siendo Cañar una de las provincias más afectadas por este fenómeno.

La provincia de Cañar está ubicada en la región Sur de la Cordillera de los Andes Ecuatorianos. Es considerada una de las provincias más pobres del Ecuador, con los mayores índices de migración. Un 53.84% de la población de Cañar son mujeres, porcentaje elevado si lo comparamos con las cifras totales del país que señalan un 50.40% de población femenina. De 1963 al 2001 el porcentaje de mujeres

en la provincia de Cañar, ha subido del 51.7% a 53.8%. Entre 1963 y 1990 el aumento de los niveles de migración era mínimo, pero de 1990 a 2001 se incrementó dramáticamente. Las estadísticas de migración en el Cañar, son uno de los indicadores de los graves efectos que ha tenido la situación económica del país en la población.

Aunque el factor económico es en la mayoría de casos, el móvil principal de la migración; existen además elementos internos de la comunidad de Jatumpamba, que han colaborado en el aumento de este fenómeno, elementos que han contribuido también a la pérdida de la cultura e identidad de la gente.

La geografía y falta de recursos de Jatumpamba han sido factores importantes que se suman a la disminución de la población. Jatumpamba es un pueblo rural cercano a la ciudad más grande de la provincia de Cañar, Azogues. La comunidad durante su existencia ha estado recibiendo influencia de las nuevas tecnologías de la ciudad. Mayores facilidades en el transporte e innovaciones en los sistemas de comunicación, han permitido que la gente esté, cada vez más informada y tenga una idea más amplia de lo que está sucediendo fuera de su pueblo e inclu-

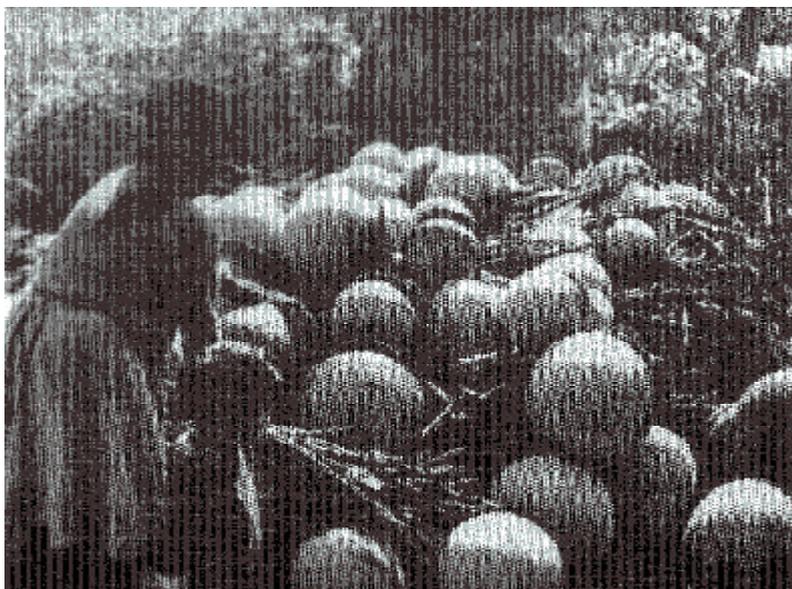
so fuera del país. La comercialización con las ciudades de Azogues y Cuenca, unida a la introducción de artefactos, bienes y tecnología moderna en los alrededores de Jatumpamba, ha influido en la forma de pensar de la gente, en sus deseos y necesidades, especialmente en la juventud.

Los recursos disponibles de Jatumpamba y la manera en que son utilizados, han determinado, en gran medida, la situación económica de esta comunidad. Las personas de Jatumpamba, en su mayoría, trabajan en el campo y la economía de esta comunidad, ha dependido por largo tiempo de la agricultura y la artesanía. Sin embargo, en los últimos años los cambios en la calidad del suelo y la falta de recursos como madera y abonos naturales, han bajado la cantidad y rentabilidad de las cosechas, impidiendo que estos campesinos puedan subsistir sin otro trabajo. El monocultivo, especialmente del maíz y las técnicas de siembra de otros han causado daño en la tierra y en los niveles de producción. El cultivo de un mismo producto cada año sin hacer uso de un sistema rotativo del suelo, ha llevado a que en la última década, los campesinos de esta región obtengan maíz de cada vez menor tamaño y calidad. La tierra de este sector está cansada y ha perdido

sus nutrientes necesarios. Pese a que algunos campesinos están empezando a desarrollar nuevas técnicas de siembra, muchos todavía no tienen recursos y tiempo para probar métodos alternativos. Una familia campesina de Jatumpamba, que no cuente con ingresos económicos provenientes de las remesas de los migrantes, gana anualmente al rededor de \$680 USD provenientes de la agricultura, monto que no es suficiente para subsistir sin encontrar otro trabajo, trabajo que en la mayoría de casos implica tener que migrar.

La pérdida de recursos naturales también afecta al rol de las mujeres en la familia y en la comunidad. En este

sentido, la producción de cerámica es un pilar importante de la economía del sector. Los recursos necesarios para la elaboración de ollas provenían de la misma comunidad, así la abundancia y riqueza en arcilla y arena contribuyeron a una larga y rica historia de tradición alfarera; pero para esta producción hace falta además, leña para quemar las ollas, recurso que la comunidad ahora está perdiendo. La deforestación es uno de los factores que se han sumado a la disminución de la producción alfarera en Jatumpamba. En este pueblo la cerámica es un oficio asociado al sector femenino; frente a la falta de recursos naturales para la elaboración de las ollas, las mujeres han debi-



do buscar otras alternativas, muchas han dejado la comunidad para encontrar mejores oportunidades de trabajo; de manera que la migración, antes de los hombres y ahora también de las mujeres, ha traído cambios en la familia, debiendo asumir cada miembro nuevos roles dentro del núcleo familiar y también dentro de la sociedad.

La baja demanda de ciertos productos ha sido también un factor importante en la actual economía de la comunidad. Así por ejemplo, el monocultivo dificulta la posibilidad de vender la cosecha a precios justos, debido a la sobre-oferta del mismo producto. Por otro lado en relación a la cerámica, en los últimos diez años, tenemos que la innovación de utensilios modernos, muchas veces de materiales más prácticos y útiles como el plástico y metal, ha disminuido la demanda de las ollas de barro. Pese a que todavía existe una importante producción de ollas en Jatumpamba y que continúa siendo la base de la economía de muchas familias; sin embargo la poca demanda ha llevado a que, cada vez, menos mujeres se dediquen a este oficio por su baja rentabilidad, así Narcisa Quintuña dice al respecto que: “Hace años casi todas las mujeres de Jatumpamba hacían las ollas. Ahora solo 15 a 20 mujeres a lo

máximo las hacen.”, de la misma manera según María Alegría Pérez “Ya no hacen las ollas, la gente ya no quiere comprar las ollas”

La señora Narsisa Quintuña hace ollas grandes y las vende por 3 dólares cada una. Ella cuenta que debido a las dificultades de viajar a la ciudad a vender los productos directamente, la mayoría de mujeres acuden a intermediarios, que compran las ollas a precios muy baratos y son quienes realmente obtienen la ganancia.

La falta de trabajo colabora a la pérdida de cultura e identidad en las personas. La identidad de una comunidad tiene mucho que ver con el trabajo y oficio al que la gente se dedica, se trata de una especialidad que caracteriza y al mismo tiempo diferencia al grupo. La comunidad de Jatumpamba es una comunidad identificada como agrícola y artesanal, sus miembros se consideran artesanos o agricultores. La pérdida de recursos naturales y la baja o poca demanda de ciertos productos, importantes en la economía y en la sociedad de Jatumpamba, han llevado a que muchas personas pierdan su papel en la comunidad; mientras que, el sentimiento de no tener un trabajo debilita la identidad en la gente.

La pérdida de un rol activo en la comunidad ocasiona que los individuos busquen nuevas oportunidades fuera. Las mujeres que salen a la ciudad para trabajar, dejan de un lado sus habilidades en la alfarería. Hombres y mujeres que abandonan su comunidad, entran en un proceso de aculturación y adaptación a la nueva realidad, olvidando muchas veces sus tradiciones y cultura.

Por otra parte los altos índices de migración masculina en Jatumpamba, han llevado a alteraciones dentro de la sociedad, las mujeres han debido asumir nuevos roles que antes eran exclusivos de los varones. Han adquirido nuevas responsabilidades y de cierta manera mayor poder en la comunidad, ahora deben tomar decisiones que involucran no sólo a la familia nuclear sino al grupo en general. La organización social ha cambiado, las grandes reuniones o asambleas están ahora presididas por mujeres y hay muy pocos hombres.

El papel tradicional de la mujer de Jatumpamba, que hasta hace poco, estaba relacionado a la artesanía y al cuidado de la casa y de los hijos, ahora ha sido reemplazado por las antiguas funciones del marido ausente; así por ejemplo, las mujeres han debido asumir el cuidado de los animales y de los

cultivos, sin dejar de lado sus viejas tareas. Caminando por la comunidad, es posible observar en las fincas más mujeres que hombres. Trabajan todo el día descalzas, bajo el sol, acompañadas de sus hijos y de los pocos hombres que han quedado. El tiempo que las mujeres usan para sembrar, desyerbar, y cosechar, es usualmente la mayor parte del día, lo que deja muy poco tiempo disponible para la elaboración de ollas. Todavía quedan algunas personas como María Luz Enríquez, que vive con su esposo y nietas y aún encuentra en la alfarería un respaldo económico para el sustento familiar. De manera que la tradición alfarera sobrevive entre las mujeres que cuentan con la presencia física del esposo; mientras que, para aquellas cuyos maridos han migrado, es sumamente difícil continuar elaborando ollas, cuando han debido asumir muchas otras funciones y responsabilidades más importantes o urgentes.

El papel de la juventud y las influencias en sus decisiones es un factor decisivo en el futuro de Jatumpamba. El porvenir de los niños está determinado por diferentes factores que incluyen la educación, la situación de su familia, la influencia de la ciudad, y sus propios deseos y sueños. Muchos niños de-

sean aprender inglés que, para varios miembros de la comunidad, es el idioma universal. Sin embargo, nadie en la comunidad sabe hablar inglés, principal problema al que se enfrentan quienes deciden migrar. Algunos niños tienen el sueño de algún día viajar a los EE.UU. u otros países. Para otros, no es un sueño, es una realidad. De acuerdo con un estudio de 76 familias de Jatumpamba, 12 niñas menores de 12 años y 5 niños han salido de la comunidad con sus familias.

La nueva generación de niños en el campo, a los alrededores de Azogues, está abandonando sus tradiciones comunitarias. María Alegría, una Quichua hablante desde su niñez explica que “los niños no quieren aprender el Quichua.” En los sectores urbanos el Quichua no es el idioma de los negocios y para la gente de Jatumpamba ya no resulta útil hablar esta lengua, debido, entre otras razones, a la influencia y al contacto cotidiano con la ciudad.

Las hijas del Jatumpamba de hoy, no quieren aprender a elaborar las ollas de cerámica, tradición que ya está muriendo entre las mujeres mayores. Las Mujeres de Jatumpamba dicen que sus hijas y nietas no tienen mucho interés en la alfarería, porque piensan

que es un trabajo muy “sucio” y tedioso. En realidad; el proceso de hacer las ollas es largo y difícil. Desde el primer paso de recoger arena y barro hasta pisar la arcilla con los pies y hacer las ollas, se requiere de mucho esfuerzo físico y “sucio”, que las alfareros de Jatumpamba tienen que hacer. Las hijas y nietas ya no quieren participar en este arduo proceso. La alfarería de Jatumpamba es una tradición que ha sido transmitida de madre a hija por cientos de años. Las jóvenes tienen muchas responsabilidades que les impiden hacer las ollas. Una nieta de María Alegría de 17 años tiene padres en los EE.UU. y tiene que cuidar a sus 6 hermanas. Ella dice que es muy difícil cuidar a sus hermanas sin sus padres. La migración de los padres crea un círculo vicioso, en que la juventud no puede aprender las costumbres de la comunidad, costumbres que son transmitidas de generación en generación, al tiempo que los jóvenes se sienten cada vez más atraídos a, también, dejar la comunidad.

La escuela fiscal de Jatumpamba es elemento central de la comunidad muy importante en la vida de los niños y sus padres. Los niños son un grupo muy grande de Jatumpamba. Una encuesta de 500 familias en diferentes

comunidades de Cañar, incluyendo Jatumpamba, muestra que 36.6% de los miembros están entre las edades de 0 y 12 años, 16.55% son jóvenes de 13-18 años y 41.15% son de 19-55 (Rivas 2001). El bajo porcentaje de personas entre edades de 13 y 18 años, demuestra los altos niveles de migración de la juventud una vez cumplida la escuela. Muchos niños culminan la educación básica (hasta sexto grado) pero la mayoría no continúan la secundaria. Hay pocos jóvenes que cuentan con educación superior. Los niños que no asisten a la escuela usualmente ayudan en el campo a sus padres. Después de la educación secundaria, la mayoría de los jóvenes, ayudan en la casa por

un tiempo hasta que consiguen un trabajo mejor.

Después de cumplir la escuela, el futuro de los niños es decidido por los padres, en aquellas familias con una débil situación económica, se aconseja a los jóvenes salir de la comunidad para buscar trabajo. Muchas veces la familia no tiene control sobre las decisiones de los jóvenes. Luis Boscoso, un hombre de edad que vive en Jatumpamba con su esposa, tiene hijos en los EEUU y España. Dice que no está feliz de que sus hijos se hayan ido, pero que es imposible quedarse en Jatumpamba. Miguel Enríquez, padre de 5 hijos dice que “son sus decisiones (de los hijos), que si quieren y pueden



sí, pero yo no voy a decirles que se vayan o no.”

En una encuesta sobre la migración masculina, entre 500 familias que incluyen 76 de Jatumpamba, se muestra que el 17% de los hombres entre 13 y 18 años migran de su comunidad y 89% entre 19 y 55 años también lo hacen. Los altos niveles de migración de la juventud en Jatumpamba es una amenaza a la población y existencia de la comunidad. La ausencia de la juventud crea poca esperanza en relación al futuro del grupo. La mayoría de los jóvenes mayores de 18 años no retornan. Muchos se acostumbran a las comodidades de la nueva vida, y también hay quienes mueren o desaparecen en su travesía. Así un sobrino de María Alegría murió ahogado en un lago de Nicaragua. María Luz Enríquez también perdió a su hija en Centro América, cuando viajaba a los EE.UU. en busca de una mejor vida.

Los niños representan la esperanza de la comunidad de Jatumpamba, aunque para algunos no hay mucho que esperar. María Luz Enríquez cuenta que sus hijos que llegaron a los EE.UU. se han olvidado de sus hijos y de su madre, “Han salido todos mis hijos...mi única esperanza está en mis

nietas...pero ellas no saben que tienen padres, porque salieron cuando estaban muy jóvenes.” La ausencia crea poco para esperar en su vida. “Nací pobre y voy a morir pobre, no hay esperanza.”

Influencia de las organizaciones no gubernamentales.

La última esperanza para la supervivencia de la gente e identidad de Jatumpamba constituyen las organizaciones de ayuda. La ayuda económica y tecnológica de instituciones diversas, trabajando en las comunidades, tiene un impacto en el trabajo disponible, la producción y también en el deseo de las personas de quedarse trabajando en su comunidad. La Fundación “Nuevos Horizontes”, ubicada en Azogues, en la provincia de Cañar, trabaja con 500 familias de migrantes en 10 comunidades, entre ellas Jatumpamba. De estas 500 familias, 404 son con jefatura de hogar femenina y 96 con masculina. De las casi 200 familias en la comunidad de Jatumpamba, 26 forman parte del proyecto “Nuevos Horizontes”. La fundación está implementando proyectos de innovación en la agricultura, con la esperanza de mejorar la situación económica del

pueblo y combatir los altos índices de migración. La implementación del cultivo de la mora es parte de este proyecto. El presidente de La Fundación Nuevos Horizontes, Dr. Santiago Rivas, explica que el objetivo de la fundación es que la comunidad cambie el monocultivo del maíz a otras alternativas, en este sentido la introducción de la mora ha sido difícil para la comunidad, según Rivas, “La gente no conoce la mora”. Con la ayuda de esta fundación, la comunidad de Jatumpamba ha empezado a construir invernaderos y además se están dedicando a la cría de cuyes. Además la Fundación está prestando el respaldo técnico, por medio de un ingeniero agrónomo, para el desarrollo de nuevas formas y técnicas de agricultura. Estos proyectos son parte de la meta económica de la fundación de mantener un sueldo mínimo de \$1100 USD para cada familia.

Adicionalmente la Fundación presta servicios médicos. Según la doctora que trabaja en este proyecto, existen en la comunidad graves enfermedades como tuberculosis y desnutrición infantil, estas y otras dolencias se deben en gran parte a las malas condiciones de vida y a la baja calidad del agua para el consumo. El proyecto de salud y agricultura en Jatumpamba es un proyecto

a largo plazo (tres años). La Fundación es financiada por El Fondo Ecuatoriano Canadiense. Inicialmente se está trabajando con proyectos de agricultura y salud. Nuevos Horizontes tiene esperanzas de crear algún día una comunidad con estabilidad económica, en la que la gente puede sobrevivir sin tener que migrar. De acuerdo con el presidente de la fundación, el proyecto de Jatumpamba pretende lograr una mejor situación económica, niños sanos, una recuperación de la cultura artesanal, y familias unidas con metas y sueños. Con la implementación de proyectos específicos, la fundación espera obtener, además de dinero, es-



peranza y metas para las familias, para que estas sientan, cada vez menos, la necesidad de dejar la comunidad.

La fundación también está trabando en Chontamarca, comunidad indígena situada al oeste de Jatumpamba en La Provincia de Cañar. Es una comunidad Quichua hablante, con altos índices de pobreza, enfermedad y desnutrición. Pese a que las condiciones económicas y de salud son más graves que en Jatumpamba, existe menores índices de migración. De acuerdo con el Censo del Ecuador de 2001, Chontamarca tiene una población de 51.8% de mujeres, en comparación a Jatumpamba que tiene un 54.9%. En esta comunidad no hay mucha correlación entre la situación económica y los niveles de migración. La comunidad es muy aislada, y la gente está enraizada en su tierra y en sus tradiciones indígenas. Por esta conexión que tiene la gente con su tierra, hay menor deseo de salir. De acuerdo con un estudio de migración de la provincia del Azuay, “Los campesinos y los indígenas son más sedentarios...Su vinculación con la tierra explica que se trasladen con menor frecuencia a la ciudad...”. En Chontamarca existe, además, menor influencia externa lo que le permite

sobrevivir culturalmente como una comunidad tradicionalista. De acuerdo con el presidente de la fundación, zonas de comunidades indígenas tradicionales son más productivas en agricultura. Al mismo tiempo que la mayor falta de recursos económicos, en esta comunidad, impide que la gente pueda migrar por no tener el respaldo económico que posibilite el viaje.

Esta comparación entre las comunidades de Chontamarca y de Jatumpamba, demuestra la importancia de la tradición en la decisión de las personas de quedarse en su propia tierra. La conexión que tiene la gente de Chontamarca con su cultura y con su tierra, es más fuerte que el deseo de migrar a causa de la pobreza en la comunidad. Otro ejemplo de esto es la comunidad indígena de Otavalo en el norte del Ecuador, que tiene un nivel mínimo de migración y está prosperando económica y culturalmente por la gran conexión que tiene la gente con su identidad Quichua. En el caso de Jatumpamba, la pérdida de tradición y cultura a causa de factores geográficos y económicos, podría contribuir a una falta de conexión entre la gente y su tierra, y además empujar a las personas a salir de su comunidad.

La supervivencia de Jatumpamba

En resumen, es posible ver la conexión entre los diferentes factores involucrados en los altos niveles de migración.

- a) **La declinación de la economía del Ecuador, especialmente en los últimos 10 años, afectó a todo el país y causó inestabilidad económica y social en muchas regiones incluyendo la provincia de Cañar.**
- b) **La ubicación de Jatumpamba y la influencia de la ciudad, ha alimentado los deseos y los sueños de la gente de migrar. Además factores internos, como la falta de recursos naturales y la baja calidad del suelo a causa del monocultivo del maíz, ha contribuido a la pérdida de trabajo para muchas personas y ha afectado la producción alfarera.**
- c) **La escasez de fuentes de trabajo en Jatumpamba, lleva a una pérdida del papel activo de hombres y mujeres, que ven la necesidad de buscar nuevas oportunidades fuera de la comunidad.**
- d) **Por un lado la falta de interés de la juventud por aprender las tradiciones de la comunidad como el Quichua y la alfarería y por otra parte la falta de interés de los padres por enseñar estas costumbres, amenaza la identidad cultural del grupo. De igual manera la influencia de la ciudad en la mentalidad de los jóvenes y las nuevas responsabilidades que estos adquieren, contribuye al debilitamiento y pérdida de la tradición.**
- e) **La débil conexión entre la gente y su tierra contribuye a los altos niveles de migración, al**



tiempo que puede llevar a un debilitamiento de la cultura.

Es importante no centrarse en un factor concreto de la migración, sino analizar como se han dado las relaciones entre diversos factores dentro de este fenómeno. Desde los años sesenta la migración en Jatumpamba ha ido en aumento y continuará creciendo por nuevas influencias y la paulatina disminución de recursos naturales y humanos. La notable disminución de la producción alfarera, a causa de todos estos factores, será a corto o mediano plazo uno de los indicadores de la pérdida de la identidad cultural del grupo.

La ayuda de La Fundación Nuevos Horizontes es importante para la supervivencia de Jatumpamba y el futuro de esta comunidad. Hay muchos problemas que pueden ser aliviados por la Fundación, por ejemplo los efectos de los métodos de cultivo, la situación económica de la familia y los niveles de salubridad en el grupo y especialmente entre los niños. Sin embargo, hay muchos factores que llevan a la migración y que Nuevos Horizontes no puede cambiar, tal es el caso de la influencia de la ciudad debido a factores geográficos, de igual manera

no se puede cambiar los deseos y valores de la gente en relación a la educación, la familia y la tierra, ni se les puede forzar a quedarse en su habitat. La supervivencia de Jatumpamba y cualquier cultura está en las manos de la gente. Es importante que observadores y organizaciones fuera de la comunidad piensen en la supervivencia de la comunidad, pero primero necesitan concentrarse en el bienestar y supervivencia del individuo. No podemos culpar a la gente por la pérdida de su cultura, cuando la situación económica “crea” la necesidad de migrar. Una cultura no puede sobrevivir cuando los individuos no pueden comer, encontrar trabajo, ni estar contentos con su identidad y papel en la comunidad. Es verdad que es necesario que la artesanía sobreviva, pero antes que ésta, es justo que el individuo de esta comunidad sobreviva para que sólo así sobreviva su cultura.

Hay poca esperanza en preservar la cultura del pasado para la comunidad de Jatumpamba. Es imposible impedir las influencias y los cambios que han afectado drásticamente a la población. Sin embargo, aún hay la esperanza de ayudar al campesino, al joven y a la artesanía de Jatumpamba, con miras a que logren éxito econó-

mico y tengan un sentimiento de orgullo como individuos de dicha comunidad.



Sjoman, Lena. 1989 Jatumpamba-Los alfareros
Catálogo exposición FPR. Cuenca, Ecuador.

The World Bank Group. 9 de Octubre 2001. *Ecuador at a Glance*.

Bibliografía

- Comunidec, 1987 Proyecto de Cerámica. Comunidad de Jatumpamba. Estrategia de apoyo
- INEC. 2001 Ecuador: Población Del Ecuador Por Área Y Sexo, Según Provincias
- Rivas, Santiago Dr. 2001. Estudio de Migración en Cañar.
- La Fundación Nuevos Horizontes. Azogues, Ecuador.

AJI

EL PICANTE DE LOS DIOS

Introducción

Está totalmente aceptado que la significación del término “cultura” abarca todo el quehacer humano.

Las manifestaciones culturales se presentan cuando hacemos uso de un idioma, practicamos una religión, realizamos nuestras actividades diarias, construimos una vivienda, utilizamos la tecnología o, en cuanto a la organización de una sociedad, participamos de determinado criterio socio-político.

Cada pueblo, sociedad o grupo humano posee sus rasgos culturales propios, que no son superiores ni inferiores a otros, sino que identifican, unifican y determinan sus formas de vida.

Desde este punto de vista, podemos decir que la identidad de un pueblo se construye sobre la base de todas sus manifestaciones culturales.

La forma de alimentación es una de estas manifestaciones culturales

que el ser humano las va aprendiendo en el transcurso de su vida, mediante la transmisión de sus mayores y de su grupo. Poco a poco, va formando sus gustos alimenticios que no pueden variar mucho con respecto a aquellos que son característicos y que identifican a la sociedad en la cual se encuentra integrado.

En lo que tiene que ver con la alimentación, los pueblos se caracterizan por la manera como cultivan sus productos, como los procesan y comercializan. Especialmente, cómo preparan y sirven sus alimentos.

El comer, para todos los grupos humanos, es no solamente una forma de mantener las energías y de poder vivir, sino que es una manifestación de su identidad. Se convierte en un especie de ritual el momento, el lugar, los acompañantes, los productos servidos y la forma de llevarlos a la mesa y de comerlos.

Los pueblos indígenas de nuestra América tenían dentro de su dieta alimenticia unos productos básicos tales como el maíz, con el cual preparaban infinidad de platos que perduran hasta nuestros días.

El ají es considerado, dentro de la alimentación de los grupos indígenas desde México hasta Bolivia como un producto imprescindible en la alimentación diaria. Esta costumbre no fue entendida por los conquistadores, quienes trataron, por todos los medios, de erradicar esta práctica, que la consideraban bárbara.

Este desprecio se daba por la sensación de ardor que acompaña a la ingestión de alimentos preparados con ají; especialmente en aquellos que lo comen por primera vez, lo cual no permite apreciar el sabor especial que el ají agrega a los platos. Una vez superado este primer paso de irritabilidad, la sensibilidad se va adaptando y se le va tomando el gusto al agregar ají a todo lo que nos servimos, que llega un momento en el que no podemos comer nada, si no se nos sirve el recipiente con ají para saborearlo.

En la actualidad, en todos los restaurantes y sitios de venta de alimentos preparados de todos los países de nuestra América indígena, no puede faltar el pozuelo de ají, preparado con una infinidad de recetas que le dan el toque característico a la sazón de ese lugar. Esto es tan cierto que muchos comensales prefieren un lugar a otro,

dependiendo del ají que sirvan en un sitio u otro.

Entre quienes tienen formación culinaria, es ofensiva y desagradable la costumbre, muy nuestra, de agregar ají a los platos que nos sirven. Explican que, siendo el ají un alimento - condimento, agrega sabor y en algunos casos color, a las preparaciones. Además, como el sabor del ají es predominante, se pierden los otros sabores y no se puede apreciar las características de cada uno de los platos.

Todo podría ser, pero a quienes disfrutamos de un sabroso ají agregado a cualquier plato, no hay razones científicas valederas. Nos dejamos llevar por la sabiduría popular que enseña que: “Toda comida, con ají es servida”; “Comida buena, con ají se estrena”; y “Comida mala, con ají resbala”.

En México, el ají constituye un Alimento de primera necesidad y muchos platos tradicionales y característicos de los mexicanos llevan entre sus ingredientes básicos el chile, nombre con el cual se conoce al ají en ese país.

En nuestro país, los cebiches en la costa, el cuy y el hornado en la sierra, no tienen razón de ser ni pueden ser

servidos sin el ají, que es su acompañante natural. Servir estos platos tradicionales ecuatorianos sin ají se constituye en una “ofensa culinaria” para quienes han sido invitados a comer estas delicias, por lo que debemos estar preparados para no cometer este error, aprendiendo, en el caso de no saberlo, o recordando y agregando a nuestro saber, las diversas recetas para preparar el ají, que debemos tener siempre en el centro de nuestra mesa del comedor.

La recopilación de recetas para preparar las salsas de ají que presentamos en este trabajo, van dedicadas para todos los hombres y mujeres que gustan del “picante de los dioses” y también para aquellos que sin ser amantes del ají, intenten alguna vez disfrutar de su delicioso sabor.

!Buen Provecho!

Aspectos Científicos.

El nombre general con el que se conoce al ají es el de PIMIENTO, del cual se distinguen dos clases: uno dulce y uno picante.

El pimiento dulce es muy utilizado como un condimento, pero del que nos interesa explicar aquí es del pimiento picante, más conocido como ají.

Pertenece al género CAPSICUM, de la familia de las solanáceas, tribu de las solaneas, subtribu de las solaninas; con anteras libres y con dehiscencia longitudinal, de pared externa no más gruesa que la interna, cáliz no acrescente o en todo caso lo es muy poco y tiene dientes pequeños y estrechos; corola casi siempre enrodada. Pertenece al orden de las tubiflorales.

El ají, chile o guindilla como también se llama, es producido por el CAPSICUM FRUTESCENS. Sus frutos son bayas más bien pequeñas, de forma oblonga cónica que contienen una sustancia de gusto ardiente llamada capsicina que se localiza principalmente en el tejido placentario o en el de la semilla. Es esta sustancia, combinada con otras, las que le dan el sabor y olor picante.

La forma y el tamaño que presentan los ajíes son muy variados, pues existe una infinidad de clases. Desde los pequeñitos de menos de dos centímetros de largo hasta aquellos que sobrepasan los diez centímetros. Los

hay redondos, alargados y de forma globosa, llamados comúnmente “rocotos”.

En el Ecuador existen las siguientes variedades, conocidas con los nombres vulgares de: ají amarillo, ají dulce, ají gallinazo, ají uña de pava, ají rocoto, ají diminuto. Este último es llamado en quichua mutucho o mutu - ucho (ají mutilado) y tiene forma de cereza.

El sabor y el olor picante se destruye al hervir el ají y se atenúa al combinarlo con jugo de limón.

El ají es particularmente rico en vitamina A, vitamina C o ácido ascórbico y fósforo, por lo que se lo ubica en una posición intermedia entre los alimentos-condimentos y los condimentos propiamente dichos. Esto es así porque si bien se lo utiliza en cantidades muy pequeñas para darle sabor y aroma a las preparaciones, también le agrega valor nutritivo a los alimentos.

Desde el punto de vista médico, el ají aumenta la acidez gástrica, por lo que su consumo es contraindicado en caso de gastritis y úlceras gástricas o duodenal.

En caso de funcionamiento normal del aparato digestivo y de tolerancia al picante, su uso es mas bien recomendado por la carga de nutrientes que el ají le agrega a las comidas. Al respecto, es ilustrativa la anécdota que inserta Irene Paredes en su libro “Folklore Nutricional Ecuatoriano” (1986, pg. 265); es el criterio del Dr. Alfredo Ramos (mexicano): “Mientras no conocíamos la riqueza vitamínica del chile (ají) y del pulque (chahuarmishqui), toda nuestra preocupación médica fue aconsejar a los humildes que no los tomaran y los habríamos perjudicado si nos hubieran atendido. Ahora sabemos que lo que procede, no es prohibirles, sino enseñar a emplearlos; el primero sin picar y el segundo puro y tomado a la hora de la comida, como en otras partes se toma el vino”.

ASPECTOS HISTORICOS

El ají es una de las plantas autóctonas de América. Ha sido utilizado desde tiempos prehistóricos, pues se ha encontrado frutos secos en tumbas indias de la costa del Perú.

Al poco tiempo del descubrimiento de América, fue llevado a Europa y su cultivo se difundió rápidamente por Asia central, India y Africa. Los con-

quistadores encontraron ajíes en casi toda América, donde los indios consumían el fruto entero o molido. Se considera que se exportó a Europa en el siglo XVI.

El ají es el condimento que más consumen los indios. Se cree que la zona más antigua de origen fue la limítrofe entre Brasil y Guayana.

El uso del ají por parte de los indígenas es una característica que hacen notar tempranamente los españoles. Así, a inicios del s.XVI, el padre Valverde, explica que se da en abundancia el ají, sin lo cual no comen los indios cosa alguna. En el s.XVIII, Jorge Juan y Antonio de Ulloa, refiriéndose al consumo abundante de ají en Guayaquil, apuntan que existen muchas variedades y que lo ponen en todo, por lo que no se puede paladear a gusto los potajes, porque se abrasa la boca, pero si alguien se acostumbra a su sabor, las comidas sin ají no saben a nada.

El nombre de ají se lo dieron los caribes cuando pasaron al continente desde las islas menores de Barlovento, pues en las Antillas se llamaba AJI o AXI. En México y en parte de la América Central se lo conoce común-

mente con el nombre de CHILE. En el Perú se lo llamaba UCHU que es su nombre quichua. Los españoles lo llamaron PIMIENTA DE INDIAS o PIMIENTA AMERICANA.

La denominación quichua se ha conservado en algunos nombres de platos de la comida tradicional ecuatoriana, así: Cariuchu, que se prepara con papas peladas cocidas, acompañadas con salsa de cebollas y carne frita o asada; chiriuchu, o ají frío, que es una preparación a base de sal, ají, cebollas, hierbas aromáticas y en algunos lugares, panela, que acompaña al hornado de cerdo; uchujacu, que es una mazamorra que mezcla harina de maíz, harina de haba, sal, cebolla, ají, manteca y achiote.

En la actualidad, en México se usa el ají como un alimento de primera necesidad, pues existen muy pocos platillos que no llevan el chile como ingrediente. El chile provee de los sabores, texturas y colores de la comida tradicional mexicana. Existe por lo menos un ciento de variedades de chiles (ajíes) conocidas y hay todavía variedades desconocidas. Entre los chiles más conocidos están el jalapeño, cascabel, pasilla, poblano y piquín. Se diferencian por su sabor, forma y por la

intensidad con la que pican. Se comen crudos, cocinados o encurtidos. En Bolivia y Perú, también se consume ají en grandes cantidades.

En los demás países de América, incluido el nuestro, su uso se ha aminorado y se lo emplea más como condimento agregado a los platos cuando ya éstos están preparados y servidos.

Forma de cultivo

Las plantas de ají pueden ser cultivadas en terrenos cuya altitud va de los cinco a los tres mil metros sobre el nivel del mar, siendo la altitud óptima de cultivo, los doscientos metros. Su ciclo evolutivo va de los cinco a seis meses y la temperatura más apropiada es aquella que está entre los 17 y 27 grados centígrados.

Su reproducción se realiza por medio de semillas, con plantas nacidas en invernaderos o plántulas, que son transplantadas al terreno después de seis a diez semanas. El espacio de terreno varía; por lo general se disponen hileras de plantas, separadas de 45 a 60 cm.

Usos no culinarios del ají

Los conquistadores dijeron muchas cosas en contra del ají, principalmente que ocultaba el sabor de los alimentos, que era irritante y, además, que era contraindicado para monjas y clérigos porque era afrodisíaco.

Se conoce que en algunas comarcas del Perú, como en Huarmey, se emplea el ají mezclado con huevos duros, contra los dolores de cabeza que se tiene por efectos del chuchaqui, especialmente para las mujeres; pero más bien se puede decir que el remedio constituye un excitante.

El ají también ha sido utilizado en la medicina tradicional. Así, en la descripción que del pueblo “San Miguel del Común” hace Eduardo Puente H., en uno de sus párrafos expresa: “El pueblo, ubicado en la ladera, está dividido en dos por una quebrada, el pueblo de arriba y el pueblo de abajo, en éste último vive una señora sesentona que es experta en curar el mal aire que produce a quienes cruzan la quebrada; la cura del mal aire es todo un ritual con hierbas y ají, que los pasa por el cuerpo del paciente, fumando el tabaco negro, sin hacer golpe echa humo al cuerpo del enfermo”.

En el libro “Vocabulario de Medicina Doméstica” del Doctor José María Troya, hay una curiosa referencia al ají que transcribo a continuación: “Nuestras gentes indias hacen varias aplicaciones imprudentes y exageradas del ají, que deben impedirse. Lo aplican en las quemaduras, aumentando así el ardor y el dolor que por sí mismo existe ya. También lo usan para combatir la laxitud o relajación del intestino recto, enfermedad que denominan con la expresión salirse del ocote y someten a los infelices que la sufren a verdadero tormento. Hay veces que aún las irritaciones de los ojos pretenden curarlas con fricciones de ají, lo que es verdadero salvajismo, justificable únicamente en esos infelices que carecen de medios más adecuados por su ignorancia y estupidez. Se dice también que los salvajes frotan los ojos de sus tiernos hijos con ají, con el propósito de darles buena vista; ésta es otra pésima costumbre que carece de todo fundamento racional. Cuando una persona ha comido ají sin tener tal costumbre, o si teniéndola se ha excedido o ha comido la parte central que el vulgo llama schungo o corazón (en botánica columela), sobreviene un ardor horrible en la lengua y partes vecinas, que es preciso sa-

ber calmar: un poco de vinagre que se tome en la boca sosiega después de pocos minutos. Y cuando por alguna circunstancia ha penetrado ají dentro de los ojos, hay que lavar prontamente estos órganos con agua tibia si la hay a tiempo y si no, siquiera con agua fría; en seguida se aplican bayetas calientes sobre los párpados o se echa el aliento soplando con fuerza sobre una tela de lana que de antemano se ha agrupado sobre dichos órganos. Respecto de la pregunta que hacen algunos, de si es conveniente o no el uso del ají como condimento, soy del parecer que la contestación debe ser negativa, sobre todo cuando se trata de los niños; porque con mucha anticipación acostumbran al estómago a un estimulante que no necesita, pudiendo sí serles útil más tarde, llegada la vejez; pues entonces, decaídas las fuerzas del organismo en general necesita aun el estómago de algún excitante que ayude la digestión. En este último caso, el ají, la mostaza y las demás especias son útiles, porque provocan la secreción de los jugos digestivos, comenzando por la saliva que también lo es y en grado no despreciable”.

El ají es utilizado también como un insecticida natural y como un estimu-

lante de crecimiento foliar. Se lo prepara de acuerdo a la siguiente receta:

Mezcla en fermentación de ajenjo, ají y vicia

Ingredientes:

1 libra de ajenjo (hojas y tallos)
1/2 libra de ají (frutos)
1 libra de vicia (hojas y tallos)
1 onza de jabón rallado
22 litros de agua

Preparación: Machacar todo bien y poner en dos litros de agua, incorporar una onza de jabón rallado y dejar reposar a la sombra por dos días. Cernir, añadir veinte litros de agua y fumigar.

También se lo utiliza como insecticida natural, licuando el ají con las semillas y rociándolo a las plantas. Además, frecuentemente se lo siembra junto a otros cultivos para ahuyentar las plagas.

Es interesante anotar que la sabiduría popular recomienda alimentar con ají a los perros mansos para que se tornen agresivos y se cree que el mismo efecto causa en el hombre.

Se acostumbra en muchos lugares de nuestros campos, tanto de la sierra como de la costa, machacar ajíes en el agua que se da a los pollitos recién nacidos, con la finalidad de prevenirlos de los parásitos.

A algunas variedades de ajíes se les atribuyen propiedades curativas para la úlcera y la gastritis, sin embargo, esto no está científicamente aceptado.

El ají también ha servido para enriquecer las coplas y los cantares populares. Existen muchos amorfinos, coplas de carnaval, adivinanzas que se valen tanto del sabor picante, cuanto de las cualidades como condimento del ají para hacer referencia a infinidad de temas. Así tenemos:

“Comida mala con ají resbala”

Señora, no diga nada.
Pues nada me importa a mí.
Que usted sea una empanada
con su condumio de ají.

Mi suegra puro vinagre,
Mi cuñada un ají,
Mi mujer un rico bagre:
Qué escabeche para mí!

San Pedro dio una merienda
y convidado me fui;
como no hubo ají ni chicha,
no me gustó y me volví.

Dicen que el ají maduro
pica más que la pimienta;
Más pica una lengua mala
que aun lo que no sabe cuenta.
Jesús me valga! Jesús!
Me voy huyendo de aquí:
Por ahí viene ese hablador
Que tiene lengua de ají.

Allá arriba, en ese cerro,
Tengo una mata de ají,
donde cagan los pollitos,
la mierdita para tí.

Dicen que el ají maduro
pica más que la pimienta;
más pican las malas lenguas
que sin preguntar nos cuentan.

El amor con el ají
bien se pueden comparar:
componen toda comida
y también hacen llorar.

A mi me dicen picante
como el ají patateño
cómo no voy a picar
si soy santafereño.

Muévete, muévete
matita de ají,
como se mueven
las cholitas de aquí.

Soy chiquito y prudente.
Nadie se ríe de mí,
pero el que me mete el diente
se ha de acordar de mí. (el ají)
Atrasito de mi casa
tengo una mata de ají
para que pique el mujeriego
y no vuelva por aquí.

En el patio de mi casa
hay una mata de ají
te voy a poner en la boca
para que no hables mal de mí.

Entre nuestros indígenas existe la creencia de que el ají ahuyenta los malos espíritus. En relación con esto, en el libro: "Folklore Nutricional Ecuatoriano" (1986, pg. 158) se nos refiere la siguiente tradición de la zona de Catacocha en la provincia de Loja, que nos ha llegado desde los Paltas:

"Se dice que en la base del Peñón de "Shiriculapo" o "Chiriculapo", vivía un fenómeno llamado "Shira, Chira o el Chiro", cuyo cuerpo estaba cubierto de pelusa, y los pies, tenía con los talones hacia adelante,

completando los brazos y alas. Este "Shira" gustaba llevar a su caverna a algún hombre para que lo acompañe, y así arrebató a un indio que estaba trabajando en el campo y éste cuidaba de sus dos hijos, pero no podía salir, porque a la entrada había una enorme víbora coral. Entonces los hijos del monstruo le consiguieron un palo, con el cual mató a la víbora. Salió el indio de la cueva y cuando el "Shira" regresó, no lo encontró. Salió a buscarlo, hallándolo en una minga; lo metió en un gran zurrón. Entonces los mingueros le dan a beber mucha chicha, hasta que, borracho, se queda dormido: sacan al indio, llenan el zurrón de piedras y todos se dirigen a la cueva del monte llevando cada uno grandes cantidades de AJI seco. Llenan la cueva con el ají e incendian arrebatando a sus hijos. Lega el "Shira", y al percibir el incendio y el olor del ají quemado, sube a la cima del monte y dice que sus herederos son los muertos y vuela a la Chorrera occidental de Calabozo".

En la mitología Shuar, Etsa, el modelo de hombre, se alimentaba de ajíes para ahuyentar a los malos espíritus.

Los antiguos habitantes del Perú, usaban el ají seco para producir humo que servía como castigo. Acerca de esto, nos relata Pedro Gutiérrez de Santa Clara, cronista colonial: "...Capavan y cotavan las narices de labrios a los yndios que servían en estos templos y los mataban cruelmente si alguno dellos tenía deshonesta conversacion con ellas, a los cuales colgavan de los pies dandoles humo a las narices con axi seco hasta que muría raviando..." Como notamos, esta cita está en castellano antiguo.

FORMAS DE PREPARAR SALSAS DE AJI

Ají con tomate de árbol

Ingredientes:

4 tomates de árbol
2 ajíes
1 cebolla colorada mediana
unas gotas de limón, sal y aceite.

Preparación: En un olla poner al fuego los tomates y retirarlos en cuanto comiencen a hervir. Picar la cebolla en plumitas, lavarla sólo con agua, sin sal; curtirla con las gotas de limón, el aceite y la sal. Pelar los tomates y licuarlos

junto con los ajíes. Mezclar todo y servir.

De acuerdo al gusto, se le agregan más ajíes para hacerlo más picante.

Variantes: A este ají se le puede agregar huevos duros picaditos. También se lo puede mezclar con trocitos de queso fresco.

Ají con pepa de zambo

Ingredientes:

4 onzas de pepa de zambo
3 ajíes
1 pizca de sal
1 cebolla
un poco de agua

Preparación: Tostar la pepa de zambo hasta que esté dorada y luego licuar con el ají, el agua y la sal.

Rebanar la cebolla, lavarla y luego mezclar todo.

Se lo recomienda para acompañar hornados, cuyes asados y como salsa para las papas chauchas.

Ají con tomate riñón

Ingredientes:

4 ajíes
6 tomates de árbol
1 tomate riñón
2 cebollas medianas
culantro, savora, sal, azúcar, limón, aceite y salsa china al gusto

Preparación: Hacer hervir los tomates de árbol, pelarlos y licuar junto con el tomate riñón pelado y los ajíes, luego cernir.

Picar la cebolla en plumas, lavarla y curtirla con el limón, la sal y el aceite. Mezclar con la preparación de los tomates y ajíes, agregando el culantro, una pizca de azúcar, savora y salsa china.

Nos sirve como una salsa de diario, para estar presente en las tres comidas de nuestra alimentación regular.

Ají encebollado

Ingredientes:

3 ajíes
2 tomates riñón

3 tomates de árbol
1 cebolla mediana
culantro, comino, pimienta, sal y limón.

Preparación: Licuar los ajíes sin semillas con los tomates de árbol previamente hervidos. Picar la cebolla, lavarla y hacer un encebollado con el tomate riñón, la sal, el limón y el aceite; agregar los demás ingredientes, mezclar todo y servir.

Ají con maní

Ingredientes:

10 ramas de cebolla blanca
1 atado de culantro
1 libra de maní
10 ajíes
sal, comino y un poco de agua.

Preparación: Tostar el maní, pelarlo y molerlo. Moler la cebolla blanca, el culantro y los ajíes. En un sartén, poner a fuego todo lo molido junto a la sal, comino y agua. Cocinar hasta que se forme una salsa espesa y servir.

Este potaje es especial como entrada para servir en pozuelos indivi-

duales como aperitivo, acompañado de yuca o papas.

Salsa de ají

Ingredientes:

4 ajíes
150gr. de queso fresco
50 gr. de queso crema
1 cucharada de pasta de tomate
2 cucharadas de vinagre tinto
1/2 taza de aceite
1/2 taza de leche evaporada
1 pizca de azúcar y sal al gusto

Preparación: Parta los ajíes y retire las pepas y venas y hiérvalos tres veces, cambiando de agua cada vez. Quite la piel y licúe con el resto de ingredientes.

Sirve para todo tipo de “piqueos”: palitos de zanahoria y apio, salames, salchichas, aceituna y pan.

Otra salsa de ají

Ingredientes:

3 ajíes
350 gr. de queso fresco sin sal
2 galletas saladas

1 huevo duro
6 tomates de árbol
1/3 de taza de aceite
1/2 taza de leche evaporada
sal, pimienta y gotas de limón

Preparación: Partir los ajíes y sacar la piel y las pepas. Hervir los tomates de árbol hasta que se partan, licuarlos y cernirlos. Licuar todos los ingredientes con el cernido de tomate, excepto el limón, que se agrega al final cuando la salsa esté cremosa.

Acompaña papas, pastas e incluso sirve como salsa para sánduche.

Ají rápido

Ingredientes:

1 ají
culantro picado
sal, cebolla blanca picada
aceite, agua y gotas de limón

Preparación: Parta el ají a lo largo y deseche las pepas. En un recipiente con un poca de agua, raspe el ají con una cuchara. Agregue los demás ingredientes, mezcle bien y sirva.

Todas las preparaciones de ají que tienen entre sus ingredientes jugo de

limón, resultan excelentes para acompañar a los mariscos, parrilladas o carnes a la brasa.

AjÍ manabita

Ingredientes:

10 ajÍes
1 cebolla colorada grande
2 limones
culantro y sal al gusto

Preparación: Se muele el ajÍ sin pepas y se pone en un recipiente con la cebolla picada en cuadrados pequeños, se agrega el jugo de los dos limones, el culantro y la sal al gusto. Esta listo para servir.

Otro ajÍ manabita

Ingredientes:

10 ajÍes
1/2 vaso de vinagre de guineo
1 zanahoria grande cortada en varas
1 remolacha grande cortada en varas
1 cebolla grande cortada en cuadros sal a gusto

Preparación: En un recipiente hermético se ponen los ajÍes enteros y el resto de los ingredientes, se lo tapa y se deja macerar por una semana.

AjÍ lojano

Ingredientes:

5 ajÍes grandes
3 cebollas paitañas
2 1/2 cucharadas de vinagre
2 limones
1 pizca de sal
1 1/2 cucharillas de aceite de oliva

Preparación: Pique el ajÍ y la cebolla en cuadritos y licúelos con 1 1/2 tazas de agua hervida fría. Mezcle con los demás ingredientes hasta formar una pasta. Déjelo macerar por dos horas y sirva.

AjÍ folklórico

Ingredientes:

6 ajÍes
2 cebollas paitañas
1 taza de chochos
2 tomates de árbol
2 limones
sal al gusto

Preparación: Se muele el ají junto con el tomate, al que previamente se ha pelado y sacado las pepas.

La cebolla se corta muy fino y se pone a cocer con el jugo de limón por unos quince minutos, luego se retira del fuego y se lava muy bien. Se pelan los chochos y se mezclan todos los ingredientes y está listo.

Ají criollo

Ingredientes:

4 ajíes
1 limón
1 cucharada de aceite
4 cucharadas de cebolla blanca finamente picada
1 cucharada de culantro picado y sal

Preparación: Lave los ajíes, pártalos y sáqueles las pepas. Muélos o licúelos con un poquito de agua y una cucharadita de sal. Agrégueles el jugo de limón, el aceite la cebolla y el culantro.

Mezcle bien. Vierta en un frasco de boca ancha y guárdelo en el refrigerador. Se mantiene por muchos días.

También puede agregarle chochos enteros o molidos.

Ají preparado

Ingredientes:

2 ajíes
4 tomates de árbol
1 cucharada de culantro picado
1 cebolla blanca picada
2 tomates rojos, picados en cuadritos
2 cebollas paitañas cortadas en plumillas
4 limones y sal.

Preparación: Lave las cebollas paitañas con agua fría, sin estrujarlas, póngales sal y limón y déjelas curtir. Licúe los ajíes con un poco de agua y sal y póngalos en otro recipiente. Lave los tomates de árbol, cúbralos con agua y déjelos hervir hasta que se partan. Sáquelos del agua y pélelos y licúelos con un poco de agua en que los cocinó. Mezcle la cebolla curtida, la cebolla blanca, el culantro, los tomates picados y el batido de los tomates de árbol. Revuelva todo bien, sazónelo con sal y limón y vaya incorporando poco a poco el ají licuado hasta que se ajuste a su gusto.

Encurtido

Ingredientes:

1 libra de choclo
1 libra de habas tiernas
1 libra de arveja tierna
1 libra de fréjol tierno
5 zanahorias medianas
2 coliflores medianas
5 pimientos rojos
5 pimientos verdes
2 libras de cebolla colorada pequeña
10 ajíes
10 alcaparras
1/4 de litro de vinagre
4 cucharadas de sal
1 cucharada de azúcar
4 hojas de laurel
1/2 libra de ajos enteros

Preparación: Punzar las alcaparras y desaguarlas en agua hirviendo por unas cinco veces, luego dejarlas en agua y sal por unos dos días, cambiando el agua periódicamente. Pinchar los ajíes y hacerlos hervir.

Cocinar los granos por separado hasta que estén suaves, sacar y mezclarlos.

Poner en un litro de agua el vinagre, la sal, el azúcar y las hojas de laurel

y hacer hervir por unos quince minutos, luego incorporar todos los ingredientes y hacer hervir a baño de María por quince minutos más. Dejar enfriar y poner en un frasco que cierre herméticamente.

Esta es una preparación que puede servirse tanto en mesas de etiqueta como en las comidas familiares. Sirve para acompañar toda clase de alimentos y se acostumbra disponerlo en la mesa en pozuelos para que los comensales utilicen la cantidad que sea de su agrado.

Salsa picante

Ingredientes:

3 cucharadas de aceite
1 cucharada de cebolla finamente picada
1/2 diente de ajo finamente picado
1/2 taza de tomate finamente picado
1 ají finamente picado
Sal y pimienta al gusto

Preparación: Calentar el aceite y saltar la cebolla y el ajo sin dejar que se doren. Agregar el tomate, el ají, la sal y la pimienta y cocinar por cinco minutos.

Sirve para acompañar huevos fritos o tortillas.

Salsa de aguacate con ají

Ingredientes:

1 aguacate
1 ají
2 cucharadas de crema de leche
2 ramitas de cebolla blanca y sal.

Preparación: Sacar las pepas del ají y licuar. Aparte pelar el aguacate, picarlo en trocitos y licuar junto con la crema de leche. Agregar poco a poco el ají, cuidando que quede una crema espesa. Picar muy pequeña la cebolla y agregar a la salsa, poniéndole la sal a gusto.

Esta salsa resulta ideal para acompañar platos preparados a base de pescados.

Salsa verde de tomate

Ingredientes:

1 taza de salsa de tomate
4 ajíes
2 aguacates
sal al gusto

Preparación: Se mezclan muy bien todos los ingredientes utilizando la licuadora. Sirve para acompañar cualquier tipo de carnes rojas.

Ají dinamita

Ingredientes:

10 ajíes gallinazo
Cebolla blanca finamente picada
Culantro finamente picado
Vinagre, mostaza, ajo, sal y aceite

Preparación: Licuar los ingredientes, menos la cebolla y el culantro, mezclar todo y rectificar la sazón.

Ají huevón

Ingredientes:

6 tomates de árbol
1 taza de cebolla blanca picada
3 huevos duros
1 cucharada de mostaza
1/2 taza de perejil
1 cucharada de azúcar
2 cucharadas de aceite
5 ajíes
Sal al gusto

Preparación: Cocinar los tomates, cernir y licuar con el perejil hasta que la preparación quede en forma de salsa verdosa. Puede agregarse un poco de agua. Continuar con el licuado, al mismo tiempo poner el azúcar, mostaza y los ajíes. Vaciar en un recipiente amplio y sazonar con sal, añadir la cebolla y los huevos duros cortados en pedazos gruesos. Por último poner el aceite y revolver todo con cuidado.

Culantrucho

Ingredientes:

1/2 taza de semilla verde de culantro
1 libra de pepa de zambo tostada y aventada
1/2 cucharada de manteca de color
1 cucharada de manteca blanca
2 ajíes rocotos
1/2 taza de cebolla verde picada finita

Preparación: Sacar las semillas de los ajíes, lavar y cocinar con agua suficiente, hasta que estén suaves, luego licuar con la pepa de zambo, las semillas de culantro y media taza de agua. Llevar al fuego, poner la manteca de color, la manteca blanca y cocinar

moviendo constantemente. Agregar sal y esperar hasta que se cocine bien. Retirar del fuego y agregar la cebolla verde picada. La consistencia es espesa.

Picles

Ingredientes:

1 taza de choclos tiernos
1 taza de zanahorias picadas
1 taza de coliflor cortada en ramitas
1 taza de cebollines picados
1 taza de arvejas tiernas
1 taza de habas tiernas peladas
10 ajíes verdes y rojos
Sal, aceite y vinagre

Preparación: Cocinar por separado cada uno de los granos y hortalizas. Los cebollines y la coliflor cocinar con un poco de sal. Los ajíes sancocharlos en un poco de agua con sal. Una vez cocinados los ingredientes, mezclarlos y cubrir con suficiente vinagre, sal y aceite.

Para conservar los picles debemos ponerlos en recipientes adecuados y cocinarlos una hora a baño de María.

Salsa picante para pescado

Ingredientes:

2 tazas de ajíes rojos grandes,
picados en pedacitos pequeños
1/2 taza de cebolla blanca picada
1/2 taza de ajo picado
1/2 cebolla colorada picada
1 taza de aceite
1/4 taza de vinagre
1/4 taza de caldo de pescado
Sal y azúcar

Preparación: Poner todos los ingredientes en la licuadora, luego ponerlos en un sartén a fuego mediano hasta que se torne de color rojo. Añadir una pizca de azúcar.

PREPARACIONES QUE LLEVAN AJÍES ENTRE SUS INGREDIENTES

Rollo de queso con mermelada de ají

Ingredientes:

1 queso crema
1 ají
2 tazas de agua
1 taza de azúcar

1 frasco de cerezas

Preparación: Ponga a hervir el ají sin pepas y el azúcar en las dos tazas de agua. Deje que se consuma hasta la mitad. Retire el ají e incorpore las cerezas picadas y su jugo. Continúe la cocción hasta que la consistencia quede como una jalea. Ponga el queso crema (previamente refrigerado) en una bandeja y báñelo con la mermelada. Servir con galletas o tostadas.

Nos viene muy bien en reuniones de amigos, como aperitivo para picar a media tarde.

Picante de pollo

Ingredientes:

1/2 taza de aceite
1/4 de kilo de cebolla paiteña
1/2 cucharada de ajos molidos
6 ajíes licuados
4 rajas de pan de molde (sin corteza)
1 tarro de leche evaporada
10 cucharadas de queso parmesano
1/4 de kilo de nueces (opcional)
Sal y pimienta
2 kilos de pollo
papas, aceitunas negras y huevo duro

Preparación: Cocine el pollo en agua con sal, luego escúrralo. Déjelo enfriar y deshiláchelo. Caliente en una olla el aceite y fría la cebolla, ajos y ají. Incorpore el pan previamente remojado en un poco de caldo de gallina y licuado. Cocine por diez minutos. Añada las nueces molidas, el queso y el pollo deshilachado. Antes de servir, agregue la leche evaporada. Adorne la fuente con papas hervidas, cortadas en tajadas, huevos duros y aceitunas. Puede servirse con arroz.

Este plato puede servirse como una preparación especial para una festividad o para un compromiso social.

Picante de conchas

Ingredientes:

50 conchas prietas
2 cebollas paitañas
1 cucharada de culantro picado
1 tomate picado muy finamente
1 ají picado
6 cucharadas de aceite
2 libras de papas
sal al gusto

Preparación: Abrir las conchas, sacarlas y reservar con su jugo. Cortar

las cebollas en plumas, lavarlas y encurtir las con sal, aceite y limón. Pelar las papas, cocinarlas y cortarlas en cubitos pequeños.

Mezcle todos los ingredientes, compruebe si la sal y el limón se encuentran a su gusto. Sirva el plato muy frío con tostado o chifles.

Escabeche de pescado

Ingredientes:

1 y 1/2 libras de pescado en filetes gruesos
1/4 de taza de aceite
3 dientes de ajo molidos
1 ají licuado
1/2 cucharadita de comino
1 cucharadita de orégano
1 libra de cebolla cortada en cubos
1 cucharada de curry
1/2 taza de vinagre tinto
2 cucharadas de azúcar
sal y pimienta
caldo de pescado

Preparación: Lave, seque y condimente ligeramente los filetes. Páselos por harina y fríalos en aceite caliente. Agregue ajos, ají, comino, orégano, cebollas, curry, sal y pimienta. Mezcle bien y cocine por diez minutos o más si

fuera necesario. Agregue algo de caldo de pescado. Antes de retirar del fuego, rectifique la sazón y añada vinagre y azúcar. Deje enfriar.

Plátanos rellenos

Ingredientes:

5 plátanos pitones (barraganetes)
1 libra de carne de res molida
3 dientes de ajo
1 cebolla
1 tomate
2 huevos
1 ají
1/2 libra de manteca
1/2 taza de pan molido
orégano, laurel y perejil
Sal y pimienta al gusto

Preparación: Ponga a cocinar la carne en un refrito compuesto de cebolla, ají, tomate, ajo, perejil, laurel, pimienta, sal y manteca.

Cocine los plátanos, májelos y ponga dentro una cucharada de carne, deles forma alargada y envuélvalos en huevo batido y pan molido.

Fríalos en manteca bien caliente y sirva.

Masaco

Ingredientes:

6 plátanos verdes
12 onzas de carne seca (charqui)
1 cebolla blanca
4 dientes de ajo
1 ají

Preparación: Hierva los plátanos con su cáscara por una hora en agua. Deshilache la carne en hebras y córtela en pedazos pequeños.

Fría el ajo, la cebolla y el ají. Pele y maje los plátanos, mézclelos con los demás ingredientes y sírvalo caliente.

Ensalada de menudencias

Ingredientes:

Tripas, riñón, corazón.
Cebolla, apio, perejil.
Ajo, comino, orégano
pimienta, sal, achiote
maní, manteca, huevos
ají, leche.

Preparación: Hacer un refrito con las hierbas picadas y los aliños, añadir un poco de leche. Poner a hervir las

menudencias picadas, el ají, la sal y el refrito durante media hora. Batir los huevos con el maní tostado y molido, añadir leche y soltar poco a poco mezclando bien, hervir por un minuto. Servir acompañado con yuca, arroz y aguacate.

Salsa rosada para camarones, langostas y langostinos

Ingredientes:

1 taza de mayonesa
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
4 huevos duros picados
1/2 taza de salsa de tomate
Perejil, sal y ají al gusto

Preparación: Se añade a la mayonesa los demás ingredientes, mezclando lo mejor posible.

Tamal lojano

Ingredientes:

3 libras de maíz pelado
1 1/2 libras de carne
1/2 libra de manteca
5 huevos
3 huevos duros
3 ramas de cebolla blanca

4 dientes de ajo
1 funda de pasas
6 ajíes en tiras
Comino, pimienta y sal al gusto

Preparación: Se deja remojar el maíz durante la noche y se muele bastante fino. Se cocina la carne en un litro de agua de la que se remojó el maíz, agregando cebolla, ajo, pimienta, comino y sal; luego se cierne el caldo y se corta la carne en pedazos pequeños. Se diluye la manteca y se amasa con el maíz en una fuente; se agrega el caldo en que se cocinó la carne. También los huevos crudos batidos; se amasa bien y se prueba la sal. Se limpian las hojas de achira y se pone la masa, haciendo en el centro una cavidad para colocar un pedazo de carne, una rodaja de huevo cocinado, tres pasas y una tiritita de ají. Se los envuelve y cocina durante una hora aproximadamente.

Uvas encurtidas

Ingredientes:

1 taza de azúcar blanca
1 1/2 tazas de vinagre blanco
2 cucharadas de semillas de culantro machacadas
1 cucharada de canela en polvo
7 clavos de olor
1 cucharadita de sal

1/4 de taza de jengibre pelado y cortado en pequeñas tajadas
3 ajíes con semillas
1 1/2 tazas de uvas rojas
1 1/2 tazas de uvas blancas

Preparación: En un sartén se vierte el azúcar, el vinagre y las especias. Lleve a hervir a fuego mediano. Retire del fuego y añada el ají y las uvas, mezcle y deje reposar por una hora.

Puede servir las con jamón, pavo o carnes al horno.

Huevos rancheros

Ingredientes:

1/4 de taza de aceite
1 cucharada de cebolla finamente picada
1/2 diente de ajo finamente picado
3/4 de taza de tomate finamente picado
1 chile finamente picado
1/8 de cucharadita de sal
1/8 de cucharadita de pimienta
1 tortilla de maíz
2 huevos

Preparación: Calentar una cucharada de aceite en una cacerola peque-

ña, saltear la cebolla y el ajo sin dejar que se doren. Agregar el tomate y cocinar por dos minutos. Añadir el chile, la sal y la pimienta. Cocinar tres minutos más.

Calentar el resto del aceite en un sartén, poner la tortilla, freírla 30 segundos, sacarla y escurrirla. Con muy poco aceite, freir los dos huevos a la vez, dejando la cara sólida y la yema líquida.

Colocar la tortilla en un plato, poner encima los huevos fritos y bañarlos con la salsa. Servir caliente.

Cangrejada

Ingredientes:

1 sarta de cangrejos
1/2 botella de cerveza
2 ajíes enteros
1 rama de cebolla blanca
1 rama de culantro
sal, pimienta y comino molido

Preparación: Mate los cangrejos y lávelos muy bien utilizando un cepillo. Colóquelos en una olla y agregue todos los demás ingredientes. Deje cocinar durante veinte minutos.

Tamales de Yuca

Ingredientes:

4 tazas de yuca rallada
4 huevos ligeramente batidos
1 taza de queso fresco rallado
2 cucharadas de mantequilla caliente
Sal y comino al gusto

Relleno:

1 libra de carne de cerdo, cocida y cortada en trozos
2 cucharadas de cebolla blanca picada
2 cucharadas de aceite con achiote
2 ajíes cortados en tiritas
hojas de plátano
perejil para adornar
Sal y comino en polvo.

Preparación: Mezcle todos los ingredientes de la masa y sazónelos al gusto. Prepare el relleno friendo la cebolla y la carne con el aceite. Sazone al gusto. Arme los tamales, rellénelos y adórnelos con el ají. Cocínelos al vapor durante 45 minutos.

Bibliografía

Encalada Vásquez, Oswaldo: “Toponimias Azuayas”. Cuenca. Banco Central del Ecuador. 1990.

Espinoza Apolo, Manuel: “Los mestizos Ecuatorianos”. Quito. Tramasocial. s.f.e.

Mera, Juan León: “Cantares del Pueblo Ecuatoriano”. Tomo II. Quito. Ariel. s.f.e.

Naranjo, Plutarco: “Saber Alimentarse”. Quito. Casa de la Cultura Ecuatoriana. 1991.

Paredes, Irene: “Folklore Nutricional Ecuatoriano”. Quito. Impreseñal Cía. Ltda. 1986.

Puente Hernández, Eduardo: “San Miguel del Común”. En Revista Ecuador Profundo. Quito. SINAB. 1998.

Troya, José María: “Vocabulario de Medicina Doméstica” o Terapéutica Popular al Alcance de Todos. Alemania. 1906. 2da. Ed.

Ubidia, Abdón: (selección y textos) “Poesía Popular Andina”. Tomo II. 1983.

**Vásquez de Fernández de Córdova,
Nidia:** “Comida Tradicional del
Azúay”, Cuadernos de Cultura
Popular N° 18. CIDAP. Cuenca,
1997. n

exposiciones en el CIDAP

LAS EXPOSICIONES VENTA EN EL CIDAP

Una Vida a Plenitud

¿Setenta años?, ¿Cincuenta años?. Poco importa. Lo que cuenta es la fuerza y calidad de la huella que se deja. Rubén llegó a este planeta hace siete décadas, pero para él cuenta más su incorporación a la Academia de Bellas Artes Remigio Crespo Toral de la Universidad de Cuenca, como el inicio de la estructuración de sus bullentes inquietudes y el arranque de cinco decenios en los que con persistencia y variaciones su vida ha cobrado sentido.

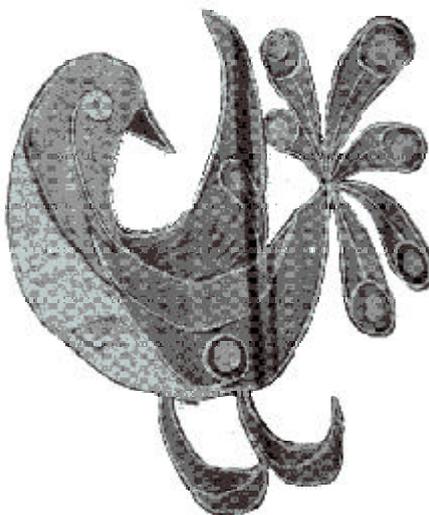
No nacemos hechos, nos hacemos en el tiempo. En mayor o menor grado, tenemos aptitudes y predisposiciones para organizar de mejor manera nuestras existencias. Lo importante es acertar; si ello ocurre, las cargas y satisfacciones que se suceden en el tiempo son menos pesadas y más gratificantes. Rubén dio en el blanco. La actividad vinculada a la expresión estética necesita algunos requisitos básicos, quizás innatos: sensibilidad ante la belleza para descubrir en los entornos exteriores e interiores lo que el común

de los mortales no encuentra; satisfacción ante lo bello que sobrepase la mera observación y provoque reacciones emocionales positivas; creatividad para comunicar a los otros mediante obras visuales -en este caso- lo que se fragua en el espíritu, logrando que la armonía y la fuerza trasciendan los componentes de la obra; oficio en el sentido de dominio de técnicas para supeditar los materiales a lo que desde el interior se quiere plasmar.

A estas condiciones se suma en Rubén una enorme inquietud y curiosidad para superar los retos que diferentes materiales le plantean y hacer frente a las posibilidades y límites que en el campo de la belleza tienen. Todo material puede hospedar creatividad artística por caminos diversos. No hay barreras para el arte. Ha incursionado en varias áreas y en todas ha sido exitoso. No se trata de un “todólogo” sino de un espíritu abierto a la diversidad del mundo y a la omnipresencia de la belleza cuyas expresiones humanas se agotan en portarla o se adecúan a las exigencias de los entornos para dignificar lo prosaico o insípido.

La fibra, animal o vegetal, domesticada por la rueca o el huso ha servido,

Una Vida a Plenitud



**Rubén
Villavicencio**

CIDAP
Marzo/abril de 2003

pasando por los telares, para satisfacer una necesidad importante del ser humano: vestir, haciendo de la vestimenta no solo prendas para proteger del frío o responder a los variables conceptos de pudor, sino un elemento embellecedor de la figura humana y exaltador de ritos y ceremonias. Hilos y telares pueden también, en manos de artistas, convertirse en conductos de creatividad que culminan en tapices. Rubén, con fuerza y delicadeza ha incursionado en este mundo. Las fibras difieren en volumen, finura y color. Una característica de los tapices de Rubén es el juego con las variaciones en grosor y el aprovechamiento de las rudezas para lograr impresionantes juegos de texturas que invitan al tacto y, en alianza con los colores, nos proporcionan unidades no figurativas que impactan de manera inmediata en la emocionalidad del contemplador. En algunos casos he tenido la impresión de observar, en pequeño en sus tapices, el magma que irrumpe de las entrañas del planeta a través de los volcanes con poder telúrico y conmocionadora luminosidad.

En la pintura el juego con la luz es fundamental. Gabriel Cevallos llamaba a los impresionistas franceses pintores

de la luz. El color se hace luz, pero la luz externa puede variar los componentes cromáticos fijos. Cuatro tapices de esta exposición llegan a niveles de excelencia en este aspecto. Las fibras de las urdimbres varían en colores, pero la luz que se entremezcla, según el ángulo que uno mire al tapiz o la posición en la que se ubique, logra deslumbrantes variaciones que dependen del movimiento.

La seda ha logrado en el mundo respeto integral por la extrema delicadeza de las fibras que proceden de las entrañas de los gusanos y la paciencia de seres humanos para acoplarse a los hábitos de estos insectos y manipular tan sutiles hilos. En Oriente y Occidente, seda es sinónimo de elegancia y de finura de espíritu y las prendas de este material elevan la posición social y el componente espiritual de quienes las usan. La generosidad de la seda no puede ser esquiva a las manifestaciones de arte dignificando al lienzo. La errante mente de Rubén trajo desde el lejano oriente la técnica del batik para elaborar tapices que se contraponen a sus explosivos de fibras burdas. Teñidos y reteñidos, dibujos, protecciones y liberaciones con cera para evitar cambios de colores, devienen en com-

posiciones figurativas o abstractas con colores fuera de lo común en los que interviene alguna dosis de casualismo dirigido por el autor. Con recursos como el craquelado consigue superar la monotonía de colores fijos.

La constante del hermanamiento de la luz y el color, llega a expresiones cercanas a la magia en los vitrales destinados a dignificar entornos religiosos o profanos. El color de los vidrios está dado, lo que cuenta es la distribución para conformar figuras o armonías luminosas con el imprescindible apoyo de la luz. En esta muestra refuerza el encanto de sus vitrales con piedras naturales como ópalos que parecen emanar luminosidad desde adentro. Se enriquecen estas piezas con texturas, predomina el blanco texturado, en contradicción aparente con la policromía de este tipo de obras. El color, modestamente pierde protagonismo para reforzar las leves variaciones de la blancura.

También los metales nobles atrajeron la creatividad de Rubén, su esfuerzo ha sido menor, en cuanto tiempo, pero llega a altos niveles de refinamiento en el manejo de la plata que se entremezcla con la madera. La temática preferida: naturaleza, aves especial-

mente colibríes, mariposas y figuras humanas también dicen ¡presente! en las joyas.

Como todo artista, hay antecesores preferidos, en el caso de la pintura está Miró y en de la música Vivaldi a quienes rinde homenaje en su multifacética creatividad. Al llegar al otoño de la vida, necesariamente nos preguntamos si la hemos dado sentido interior. Rubén no necesita palabras. Formas colores y materiales como los que hoy nos muestra, con elocuencia afirman ¡he vivido a plenitud!. n

Zuleta Identidad Multicolor

La cultura popular obedece a las manifestaciones espontáneas de las colectividades para hacer frente a los múltiples problemas que la vida les plantea; más que responder a normas provenientes de quienes controlan los poderes político, económico y religioso, más que adecuarse a las corrientes de los países altamente desarrollados que se afanan por estar a tono con las tecnologías de punta, responde a la tradición que nutre su identidad y a la autoridad de quienes les antecedieron en el tiempo.

Toda cultura es dinámica; el ser humano es creativo y siempre busca nuevos caminos para resolver problemas viejos o encontrar medios para salir delante de nuevas situaciones que el cambiante mundo plantea. La cultura elitista -predominantemente urbana- mira al futuro y privilegia el cambio, se empeña por estar al día con las últimas innovaciones, apuesta por el progreso y piensa que el pasado es un lastre del que hay que deshacerse. La cultura popular -predominantemente rural- considera la vida presente como el resultado de la sabiduría que a lo largo de los años han acumulado “los mayores” que da solidez y encanto a la vida;

no da las espaldas al futuro ni se niega a las innovaciones, pero los cambios que se introducen tienen que respetar la identidad que da sentido a la coexistencia colectiva.

El universo del arte no es ajeno a este fenómeno, la fiebre de los “ismos” a partir del siglo XIX testimonia la prisa por lo nuevo y la originalidad como elemento consagratorio de la creatividad estética. Si una obra alcanza un sitio definitivo en un museo es un signo de excelencia, pero a la vez sacralización que se inmoviliza en el pasado. Los objetos utilitarios hijos de la industria responden a los torrentes del cambio, su signo es la caducidad y su destino está limitado por la aparición de otros objetos similares que responden con más eficiencia a las cambiantes condiciones de la vida, el cambio está en los objetos, pero quizás en mayor medida en la mente de quienes los usan y quieren estar “al día”. Refiriéndose a las artesanías como expresiones de la cultura popular, Octavio Paz escribió:

El destino de la obra de arte es la eternidad refrigerada del museo; el destino del objeto industrial es el basurero.....La arte-

sanía no quiere durar milenios ni está poseída por la prisa de morir pronto. Transcurre con los días, fluye con nosotros, se gasta poco a poco, no busca la muerte ni la niega: la acepta. La artesanía nos enseña a morir y así nos enseña a vivir.

La vestimenta satisface necesidades básicas, materiales y no materiales. Proteger al cuerpo de las inclemencias del tiempo y responder a los conceptos de pudor que se dan en todas las culturas, pero, siendo el ser humano un animal estético, se añade el afán de embellecimiento de la figura humana. También pueden las vestimentas adornar a quienes las usan, exaltando los encantos propios del cuerpo o compensando su deterioro que el inclemente tiempo impone. El adorno se manifiesta con especial esmero en actividades ceremoniales y festivas que rompen la rutina del trabajo y abren espacio a otras dimensiones de la vida.

En muchas partes del mundo, especialmente en un pasado no lejano, la vestimenta ha servido como símbolo que informa la pertenencia de una persona a una agrupación en el más amplio sentido de este término o el rango que tiene dentro de la misma. En nuestro

Zuleta Identidad Multicolor



**Fundación
Galo Plaza Lasso**

CIDAP
Abril / mayo de 2003

-

país –y la mayor parte de los latinoamericanos- en los últimos decenios ha disminuido sustancialmente esta función de la ropa agudizada por el proceso de “bluejeanización”. Los acelerados cambios en la veleidosa moda apuntan a innovaciones en grupos pequeños que luego con rapidez se difunden a toda la colectividad, a un fugaz estar al día. Multiétnico y pluricultural como es nuestro país el sentido del vestido como indicador de una etnia en los sectores indígenas continúa vigente como testimonio del sentido de identidad de este grupo humano que mantiene su diversidad.

Zuleta es una colectividad indígena de la Provincia de Imbabura que con dignidad y orgullo –en el sentido positivo de este término- ha llamado siempre la atención por el colorido y refinamiento de los bordados que de manera prioritaria se usa para decorar las blusas que usan las mujeres como parte de su indumentaria. La temática se toma con diafanidad del entorno natural en el que el verdor de sus prados y montañas está salpicado con el vivo colorido de sus flores. Su fuerte contraste de las mismas trasladadas a las blusas hechas de tela blanca tejida -en muchos casos a mano con algodón- que armoniza con la tez morena y pelo de intensa

negrura de las personas, impactan a la vista con exultante armonía. Además de satisfacción por la tradición y la identidad y la satisfacción por el entorno natural, el bordado requiere habilidades y destrezas desarrolladas a lo largo del tiempo desde la infancia.

En una época en la que los componentes que diferencian a una cultura de otras y les identifican son un antídoto contra la globalización que conlleva el riesgo de empobrecer a la humanidad con pautas de comportamiento uniformes, la Fundación Galo Plaza que opera en Zuleta ha emprendido la tarea de trasladar los bordados de sus blusas a piezas de uso urbano como mantelería, delantales, prendas para bebés etc.. mediante procesos de diseño que buscan respetar la identidad y sentido de las expresiones estéticas y difundirlas a otros grupos manteniendo el sentido de que el bordado, lejos de agotarse en obras de arte cuya única meta es ser portadoras de expresión estética para deleite del contemplador, embellece la vida cotidiana de quienes usan prendas así adornadas.

Las culturas a través de sus manifestaciones –en este caso estéticas- tienen elementos definitorios, pero no son conglomerados herméticos que

impidan su traslado a otros grupos. El cambio cultural siempre se ha caracterizado por la incorporación de rasgos provenientes de otras organizaciones sociales. La proyección de los bordados de Zuleta a prendas propias de las subculturas urbanas implica un enriquecimiento de las segundas y un afianzamiento de la identidad de la primera.

n

Nobleza y Belleza

Cuando nos preguntamos cuál es la diferencia fundamental entre el ser humano y los demás integrantes del reino animal, la respuesta más común es su capacidad de razonar, pero de ninguna manera agota las diferencias. La belleza, en cuanto deleite para nuestro espíritu que la encontramos en la naturaleza y que la podemos expresar de muchas maneras y por diversos caminos, es otra de las diferencias. Tan válido como “homo sapiens” es “homo estéticus”. No nacemos hechos, nos hacemos a lo largo del tiempo condicionados por las circunstancias en las que se desarrollan nuestras vidas. Contamos en este “hacerse en el tiempo” con espacios para la práctica de nuestra libertad que la podemos hacer de buena o mala manera, ya que elegir es el más hermoso de todos los dones, pero el que más responsabilidad requiere.

Nacemos con aptitudes para tal o cual tipo de actividad. No todos poseemos las mismas cualidades por lo que lo deseable en la vida es conocer con la mayor claridad posible para que clase de quehacer estamos predispuestos. Lo frecuente es que no haya mayor problema en descubrir nuestras aptitu-

des o que circunstancias que se presentan en la vida nos muestren. Para afrontar los problemas propios de todas las personas debemos actuar. Este tipo de acciones a veces nos provocan resistencia con el consiguiente desgaste de energía síquica, en otros casos nos proporcionan satisfacción. Un buen indicador para asegurar cuales realmente son nuestras aptitudes radica en la satisfacción o dureza que se desprende de lo que hagamos, siendo lo ideal en la vida que el trabajo esté acompañado de la recompensa psicológica proveniente del placer que nos proporcione.

La Biblia nos enseña que el mundo en que vivimos y nosotros, fuimos creados por Dios, pero no fue hecho como existe en nuestros días. Al poseer siquismo desarrollado y contar con el don de la creatividad fuimos los seres humanos encomendados para, a lo largo de los siglos, complementar la creación según nuestros planteamientos, lo que ha dado como resultado una larga secuencia de errores y de aciertos. Hemos usado la creatividad para modificar los entornos físicos y tornarlos más adecuados a nuestras necesidades. Buena parte de esa creatividad se

ha proyectado hacia la tecnología para contar con artefactos cada vez más idóneos para transformar los entornos y disfrutar de comodidades que alivian las durezas de la vida, pudiendo disponer de más tiempo para dedicarlo al ocio que nos proporciona deleites ajenos a presiones y compromisos.

Pero hay otra dimensión de la creatividad en la que la libertad opera con mayor pureza y diafanidad: el arte. El sentido pragmático del que no podemos prescindir en las actividades cotidianas y excepcionales, hace una pausa en nuestra acción para revestir lo que de nuestras manos sale con belleza cuya única razón de ser es conmover o apaciguar nuestro espíritu trasladándonos a espacios que están más allá de lo material. Hacer objetos bellos supone, de alguna manera, poner pedazos de nuestros espíritus en lo material y dotarlos de una proyección diferente, como el soplo del creador insufló el alma en el cuerpo de barro. La creatividad artística no se traduce en bienes cómodos que amenguan las durezas de la vida sino en objetos que se espiritualizan al sintonizar de manera directa e intuitiva con nuestra parte no material.

Nobleza y Belleza



**Diego Delgado
Jaime Pesántez**

CIDAP
Mayo de 2003

Técnica y arte no se excluyen ni contraponen. Oficios como la joyería sintetizan y hermanan estas dos dimensiones del poder creativo. Adornarse para resaltar los encantos de la persona humana, es algo esencial a su naturaleza. El adorno se da desde las más remotas épocas como complemento al vestido; sobrepasa las urgencias de las necesidades materiales que garantizan la subsistencia y apunta a la dimensión estética presente en todos los tiempos y las culturas. La joya desempeña un papel esencial en este aspecto ya que responde a la manera como se debe trasladar belleza a los cuerpos –femeninos fundamentalmente en nuestra cultura occidental- para exaltarlo y para lograr que las demás personas del entorno sientan satisfacción que se torna en admiración. Una joya aislada es incompleta, llega a la plenitud de su encanto al incorporarse al cuerpo humano.

Si la joya tiene como objeto exaltar mediante el adorno la belleza del cuerpo humano, para conseguir excelencia debe recurrir a materiales que, por sus características exclusivas, se han ganado con legitimidad el apelativo de “nobles”. El joyero trabaja en un contexto privilegiado y exigente. Debe contar con pericia suficiente para dar el

trato a los materiales que por su condición de nobles se merecen. Tiene que manejar técnicas precisas y refinadas por las posibilidades y limitaciones que este tipo de metal exige, debe circunscribir su tarea a espacios reducidos a los condicionamientos de los materiales y al escenario al que están dedicados: el cuerpo femenino. Pero ante todo tiene que contar con notable sentido estético pues los objetos finales: las joyas, deben ser portadoras de formas que unifiquen esta serie de factores: nobleza del material, preciosismo del tamaño, armonía en la figura y majestuoso encanto de su destino final.

Diego Delgado y Patricio Pesántez dedican su vida a esta tarea, como todos los integrantes de esta área privilegiada de las artesanías han proyectado gran parte de su esfuerzo a aprender debidamente un exigente oficio demostrando en su ejercicio tener sobresalientes cualidades. Las joyas que hoy ponen en consideración del público de Cuenca en el CIDAP testifican con fuerza el talento de sus cerebros y la pericia de sus manos. Con todas las limitaciones y problemas, responder a las exigencias de la vida cotidiana mediante el trabajo en medio de materiales fuera de lo común, con herramientas de alta precisión y trasladar las energías

hacia objetos bellos, es una manera de realizarse dando prioridad a facultades del alma que se expresan en belleza y adorno.