

CRÓNICA *de la parroquia*

CHAVEZPAMBA



Cronistas de la parroquia:

Agustín Calle, Alfredo Varela, José López, María Rodríguez, Ximena Ruiz y Verónica Aguilera.

Equipo gestor:

María Fernanda Buendía y Lucía Yáñez Pillajo.

Noviembre de 2022

RESUMEN

La migración de los jóvenes y personas económicamente activas en busca de oportunidades de estudio y empleo, ha transformado la parroquia de Chavezpamba en un territorio habitado mayoritariamente por población adulta mayor, lo que repercute en la transferencia intergeneracional de sus costumbres y tradiciones culturales; entre los cambios generados, se encuentran las formas y especificidades de celebrar sus fiestas. Los adultos mayores, guardianes de la memoria social de la parroquia, recuerdan con nostalgia las tradiciones que conforman la identidad de los chavezpampeños. Con sus testimonios logran recrear aquellas prácticas, actualmente extintas o modificadas.

Las personas que construyeron la crónica indicaron que su aspiración es generar espacios intergeneracionales para transmitir los conocimientos y prácticas culturales tradicionales a los más jóvenes, evitando así su desaparición. Los pobladores de Chavezpamba se resisten a olvidar la cultura tradicional y los lazos comunitarios que hacen de la parroquia un lugar cálido y acogedor.

Palabras clave: San Pedro, huasipungo, Reforma Agraria, tradición, comunidad, agricultura.



El San Pedro Chavezpampeño, dulce como el camote maduro

Los habitantes de la parroquia de Chavezpamba cuentan que la Fiesta de San Pedro se celebra desde tiempos de haciendas y huasipungos, es decir, desde el siglo XIX. En ese tiempo la mayor parte de lo que hoy es la parroquia, le pertenecía a Don Manuel Freire Donoso, dueño de la hacienda de Alobuela. Esta fiesta guarda los orígenes identitarios de los pueblos latinoamericanos; por un lado está la celebración católica en honor al Santo apóstol Pedro, y por otro, se festeja y evidencia la conexión con la Pacha Mama -la madre Tierra- y el Inti -el padre Sol-.

Las festividades de San Pedro se realizan en el mes de junio en agradecimiento a la fertilidad de la tierra, a las buenas cosechas y al trabajo realizado por los agricultores que antiguamente eran los huasipungueros, que eran los arrendatarios y trabajadores permanentes de la hacienda. En los orígenes de esta celebración, los responsables de coordinar y financiar las actividades festivas eran los dueños de la hacienda, o como se los decía en ese entonces: el patrón y la patrona. Con la implementación de la Reforma Agraria¹ y la consecuente eliminación de los *huasipungos*², la iglesia -en la figura del sacerdote de la parroquia- asumió la responsabilidad de nombrar a los priostes³ encargándoles la gestión y preparativos de los festejos.

Las ramas de gallo

Meses antes de la fiesta de San Pedro, los priostes criaban 12 gallos y una paloma blanca. Los gallos representaban a los 12 apóstoles y al canto del gallo cuando Pedro negó a

Cristo, y la paloma blanca representaba la paz y pureza. El 29 de junio, día de San Pedro, se amarraban a los gallos de las patas a una rama; se bailaba y se recorrían las principales calles del pueblo, llevando la rama a cuestras hasta llegar a la plaza central y colocándola en medio del baile. Los participantes de la fiesta bailaban alrededor y jalaban la cabeza de un gallo; la persona que arrancaba la cabeza al animal era elegida como Capitán Mayor para el próximo año. El Capitán Mayor manchaba con la sangre del gallo y daba un trago de aguardiente a las personas que él quería que le colaboren para el próximo San Pedro. Cabe señalar que el degollamiento del gallo se relaciona con la muerte de San Pedro, quién fue colgado de pies y decapitado. (Dávila & González, 2015). En la actualidad esta tradición está vigente en las comunas de San Miguel de Uyumbuco y en Pilgarán.

Los personajes de la fiesta

En los bailes y comparsas de San Pedro participaban todas las familias de la parroquia y representaban a personajes como el Negro, la Negra, las Chinas, los Monos, los Osos con musgos y el Diablo Huma. La vestimenta tradicional de las chinas y negras (hombres disfrazados de mujeres) era una falda larga, una careta de malla, un pañuelo en la cabeza y aretes de ají. El vestuario de los diablos humas, negros y bailarines era un pantalón de tela negro y el tradicional

-
- 1 Se hace referencia a la ejecución de la primera "Ley de Reforma Agraria y Colonización" dispuesta en el año 1964 por la Junta Militar de Gobierno, misma que dio lugar a la parcelización de las haciendas de la sierra ecuatoriana a favor de los trabajadores de estas. Esta ley permitió que los trabajadores agrícolas sean dueños de la tierra que les fue entregada por los terratenientes en la modalidad de huasipungo.
 - 2 Refiere al pequeño pedazo de tierra entregada por los dueños de las haciendas de la sierra ecuatoriana (terratenientes) en forma de pago a sus trabajadores, mayoritariamente indígenas, para que construyan sus casas y alimenten a sus familias con los productos cultivados.
 - 3 Personas designadas por la comunidad, por los priostes anteriores, o por una autoridad religiosa, para patrocinar los gastos y contribuir con los preparativos, organización y ejecución de una fiesta religiosa en las comunidades rurales de la sierra ecuatoriana.

Grupo musical



Víctor Hugo Dávila Bastidas - Fundación Quito Eterno. Tradicional rama de gallos y sus danzantes en fiestas de San Pedro de Chavezpamba. Imagen de libre difusión, 2022

poncho rojo. Se utilizaba el acial para *fuetear* (golpear con el acial) incentivando al baile y al movimiento.

Con el pasar del tiempo, los personajes tradicionales de la fiesta de San Pedro cambiaron. Por ejemplo, se incorporó el zamarro al vestuario de los bailarines, se dejó de usar careta para representar a las chinás, y poco a poco se fueron perdiendo algunas de las características que diferenciaban a los personajes del San Pedro Chavezpampeño de los otros lugares.

Las personas adultas mayores de la parroquia, quienes guardan en su memoria la tradición del San Pedro, indican que aún se puede recuperar la fiesta antigua y que mientras ellos estén vivos se puede pasar la tradición a los más jóvenes y recrear los personajes autóctonos y el espíritu del

San Pedro de Chavezpampeño.

La Banda Mocha de Chavezpamba

La Banda Mocha de Chavezpamba era la responsable de animar el baile, y lo hacían con instrumentos hechos con hojas de chilca, aguacate y naranja, que al doblarse se convertían en *dulzainas*. También usaban rondadores, flautas y bombos.

La Banda Mocha llegó a tener fama en Quito y se presentó en festivales y eventos artístico-culturales de la capital. El cronista Don Alfredo Varela recuerda que la banda existió desde 1950 hasta aproximadamente 1970, cuando él tenía 18 años. Con el tiempo, los instrumentos tradicionales fueron sustituidos por instrumentos modernos.

Las corridas de toros

En tiempos de las haciendas, éstas solían tener pequeñas plazas de toros cercadas con tapias, y durante las fiestas de San Pedro, los huasipungueros y trabajadores acudían a presenciar las corridas en las que los jóvenes intrépidos se lanzaban a la plaza haciendo frente a estos animales.

Posterior a la Reforma Agraria, las corridas de toros de pueblo se mantuvieron. La plaza provisional se construyó en el estadio de la parroquia y se la cercó con postes de caña guadua y eucalipto. Actualmente, con la vigencia de la normativa que prohíbe las corridas de toros en el DMQ, se ha dejado de realizar esta actividad.

El camote, producto estrella de la fiesta

La comida y la bebida no podían faltar en las celebraciones de San Pedro. En las casas se preparaba la comida tradicional de Chavezpamba realizada con los productos de la zona, entre los que se cuentan: zapallo, mote, aguacate, camote, papa, plátano verde, ají, gallinas, cuyes, chanchos de campo y

muchos otros alimentos producidos localmente. Se tomaba *guarapo* (licor de caña de azúcar) preparado con las cañas cultivadas en la fábrica de don Agustín Félix.

De entre la variedad de productos cultivados, el producto estrella fue y sigue siendo el *camote*. Este tubérculo tiene un alto valor nutricional, ya que es rico en vitaminas y minerales que otorgan varios beneficios a la salud. Tiene propiedades cardioprotectoras, hepatoprotectoras, anticancerígenas, antiobesogénicas, antienvjecimiento, antidiabéticas, antiulcerogénicas, entre otras (Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, S.C., 2018). La buena salud y la fortaleza física de los habitantes de la parroquia, sobre todo las personas adultas mayores, es una constatación tangible de los aportes y beneficios del consumo cotidiano del camote.

El camote es la base de varias preparaciones culinarias tradicionales como el caldo de gallina de campo con camote dulce, el pastel de harina de camote amarillo, el camote con salsa de pepa de zambo, la ensalada de col con camote y el camote con mapahuira, entre las más representativas.

Camote



Fundación Quito Eterno. Camote producido en Chavezpamba, DMQ. Ecuador, 2022.

Años atrás, comerciantes de las ciudades aledañas, sobre todo de Quito e Ibarra, visitaban la parroquia con el fin de cargar sus carros con abundante camote, que era muy apreciado en las urbes. Los agricultores sabían que la calidad del producto aseguraba la compra, sin embargo, desde hace 20 años, el cultivo del camote fue disminuyendo. Esto se explica, por un lado, porque para los agricultores ya no es económicamente rentable producirlo y, por otro, porque muchas personas oriundas de la parroquia dedicadas a cultivar la tierra emigraron o trabajan en las plantaciones florícolas. Don José López cuenta que antes se cultivaba el camote porque se vendía toda la producción. Dice que hoy no hay mercado y que lo poco que se vende es por medio de revendedores que compran a precios menores al costo de producción:

“Ahora ya no hay agricultores que se dediquen, una, por la situación que es muy caro el cultivar y el cosechar no resulta, pierden, por eso se prefiere cultivar productos de ciclo corto como fréjol. Además ya casi no quedan agricultores porque los jóvenes prefieren trabajar en las plantaciones florícolas, o ir a buscar empleo en Quito. Hoy en día es muy difícil dedicarse a cultivar, no se puede competir con la agro-empresa, no se aprecia el trabajo de los agricultores que producimos sin químicos y productos nutritivos”.

Al respecto, Alfredo Varela, adulto mayor dedicado a la agricultura, comparte su experiencia:

“Hace un año o un poco más sembré una tabla de camote, porque un señor estaba haciendo un emprendimiento haciendo harina pastelera de camote amarillo, el señor me dijo que siembre, que él me va a recibir todo. Cuando ya estaba maduro me dijo que ya no me podía comprar todo eso, y

ese camote se me dañó y la inversión que hice para trabajar se perdió”.

El cultivo del camote Chavezpambeño requiere de conocimientos y cuidados especiales que pasaron de generación en generación entre los agricultores de la parroquia. Este cuidado especial hace que el sabor y calidad del camote sea apreciado por quiénes lo prueban. De este tema, María Rodríguez cuenta que:

En el tiempo en el que el difunto Néstor Pavón era presidente de la Junta, me invitó a cocinar para el alcalde de Quito de aquel tiempo. Yo le serví el caldo de gallina de campo con camote dulce, también le serví el ají de cuy que eran papas con el cuy asado. El alcalde se acercó a la ventana donde estaba cocinando y me dijo: “Señito, me puede... con confianza le vengo a pedir, ¿me puede servir un platito más de caldo de gallina de campo para servirme con más camotitos dulces? El seco me lo puedo llevar, pero la sopa, como no puedo llevarme, me lo voy a llevar acá, en el estómago”.

El corazón de la Ruta Escondida

En la primera década de los años 2000, la migración de la población joven de Chavezpamba se aceleró, en consecuencia, el modo de vida de la parroquia se modificó pues al no tener a quién pasar la tradición, algunas fueron desapareciendo. Sin embargo, las personas mayores que decidieron quedarse en su parroquia aspiran a que las tradiciones se retomen. En el caso del San Pedro, expresan que la fiesta debe recuperar las características que la diferenciaban de los San Pedros de otros lugares, como por ejemplo, regresar a la vestimenta original de los personajes de las comparsas, recobrar el uso de la vaca loca y recuperar la participación y gestión colectiva de la fiesta.

De igual forma se espera conservar y recuperar la tradición productiva que caracteriza a Chavezpamba como parroquia agrícola, que gracias a su excelente clima y fertilidad, la tierra es apta para el cultivo de gran variedad de alimentos.

A pesar de la influencia del mundo urbano en lo rural, los moradores de la parroquia han logrado conservar la esencia de Chavezpamba en lo referente a la calidad humana de la gente, a los buenos valores. La solidaridad, la humildad, la generosidad, el respeto, la honestidad y el amor a la tierra y a la comunidad, están presentes. Al respecto, Ximena Ruiz comparte su experiencia:

“En el campo hay tranquilidad, amabilidad. Mire, yo vivo lejos de la cabecera parroquial, pero tengo el gusto y placer de dejar mi casa abierta, me voy a volver de Quito por dos días y no pasa nada. Hay seguridad, nos cuidamos, yo tengo mis vecinos al ruedo y dejo diciendo: me voy, me dan viendo, y ya. Si alguien llega, toman el recado. O sea hay solidaridad, hay compañerismos, hay intercambio de productos”.

A lo largo del tiempo, se han mantenido las características que hacen de esta parroquia tierra de gente de corazón sano, es por eso que Chavezpamba es conocida como “el corazón de la ruta escondida”.

Cronistas Participantes

Agustín Calle: Habitante del centro de la cabecera parroquial. Docente jubilado.

Alfredo Varela: Habitante del centro de la cabecera parroquial. Agricultor, adulto mayor. Hijo de Juan Varela, personaje relevante en la historia de la parroquia por encabezar las mingas de construcción de la iglesia mayor y elaborar los ladrillos para dicha edificación.

José López: Habitante de Pilgarán. Agricultor, adulto mayor.

María Rodríguez: Habitante del barrio San Vicente. Ama de casa, adulta mayor.

Verónica Aguilera: Habitante del centro de la cabecera parroquial. Vocal de cultura del GAD parroquial.

Ximena Ruiz: Habitante del barrio San Vicente. Ama de casa, adulta mayor.

Referencias

- Dávila, E., & González, E. (2015, June 8). Memorias de Chavezpamba by In Revista. Issuu. <https://issuu.com/inrevista.indi/docs/chavezpamba>
- Dávila, E. C., & González, E. I. (2015, marzo). Revista digital sobre la memoria social de la parroquia rural Chavezpamba. Universidad Politécnica Salesiana. <http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/9077>
- Pachard, J. (2019). Comunidad Chavezpamba. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=OA_nTTEwfmU
- TROPO'S Fábrica de Eventos. (2020). Chavezpamba, la parroquia de la eterna primavera. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=pkWBHkOzvY&t=4s>
- Último Minuto Turismo EC. (2021, May 22). Turismo Chavezpamba: Corazón de la Ruta Escondida. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=tuAburd9AVU>
- Vidal, A. R., Zaucedo-Zuñiga, A. L., y Ramos-García, M. d. L. (2018, diciembre 10). Propiedades nutrimentales del camote (Ipomoea batatas L.) y sus beneficios en la salud humana. Redalyc. <https://www.redalyc.org/journal/813/81357541001/html>

