

CRÓNICA *de la parroquia*

CONOCOTO



Cronistas de la parroquia:

Jesús Sanguña, Dora Brito, Rosa Acosta, John Jara, Gabriela Ibáñez, Pedro Quinga, Rafael Unda.

Equipo gestor:

Leonardo Zaldumbide, Daniel Rivera, Natalia Rivadeneira, Sebastián Borja, José Roldán. En colaboración con Rafael García Díaz.

Mayo de 2023

RESUMEN

Conocoto es una de las parroquias más pobladas y con mayor expansión urbana del Valle de Los Chillos; es una población antigua, inclusive preincaica. Se la menciona, además, por ser una población de paso desde Quito hacia Píntag.

Los moradores recuerdan con cariño los festejos populares que se vienen haciendo desde hace varias generaciones, como el “San Pedro” (festejo de su patrono y por la parroquialización) o el Corpus Cristi y la llegada de los Yumbos Blancos de San Francisco de Conocoto. Por otro lado, poseen problemas de servicios significativos, especialmente con el agua que llega hacia los hogares; la cual escasea de vez en cuando. Es una parroquia en movimiento, con un alto crecimiento demográfico en los últimos años, caracterizada por su diversidad y calidez, de la tierra y de sus habitantes.

Palabras clave: haciendas, crecimiento urbano, pluralidad, comercio

La puerta del cielo

La historia de esta parroquia se remonta a tiempos anteriores a la presencia europea en América. Seguramente se trató de un núcleo poblado que se asentó en un espacio estratégico entre Quito y los señoríos del Valle de los Chillos. Etimológicamente, Conocoto podría provenir de los vocablos kichwas: *kunuk*, que significa “caliente” y *kutu*, que significa “bocio” o “protuberancia”. Por lo tanto, Conocoto significaría algo así como colina o promontorio caliente.

Muy temprano en el siglo XVI, este poblado se consolidó como un paso estratégico entre Quito y Píntag. Sin embargo, debieron existir habitantes muy antiguos en el sector, pues se han encontrado vestigios arqueológicos como escudillas, lanzas y puntas de flecha que datan de mucho antes de la llegada de los Incas (Unda, 2021). Hacia 1560, en el obispado de García Díaz Arias, se determinó la creación de algunos pueblos y reducciones con el fin de agrupar a las poblaciones indígenas dispersas. Una de ellas fue Conocoto. Una vez fundada la doctrina, quedó en manos del clérigo Pedro Martín Falcón. En 1725, el poblado fue elevado a la categoría de parroquia eclesiástica y encomendada a San Pedro. Seguramente entonces se edificó un modesto templo, pues ya se había extendido la devoción a la Virgen del Rosario en la zona.

La zona del Valle de los Chillos fue ambicionada desde tiempos inmemoriales debido a su clima benigno y a su fertilidad. Desde el periodo virreinal temprano, estas tierras fueron parceladas para optimizar la producción y el abastecimiento de productos para Quito. Las tierras no sólo fueron entregadas a particulares, sino también a órdenes religiosas que se asentaron en todo el Valle. Cerca de Conocoto, dominicos y agustinos tuvieron sendas haciendas

que bautizaron con el nombre de sus santos patronos, y que existieron hasta bien entrada la República. A fines del periodo colonial, algunas familias de la élite quiteña habían adquirido fundos en la zona. Tal fue el caso de las familias Carcelén y Sánchez de Orellana, quienes fueron los propietarios de la vieja hacienda de El Deán que perteneció a un funcionario de la Catedral de Quito. En esta hacienda, la Marquesa de Solanda se casó con el Mariscal Sucre, y en ella guardó sus restos mortales luego del asesinato del militar, acaecido en las montañas de Berruecos.

A inicios del siglo XX, Conocoto se dividía en 14 haciendas: Santo Domingo, San Agustín, La Armenia, Olaya, Siria, Cornejo, San Francisco, San Nicolás, El Deán, San José, San Germán, Ontaneda, Miravalle y Pishingallí. Con las haciendas también llegaron sus habitantes. En Conocoto, pueblo de indios, empezaron a circular también apellidos blanco-mestizos. Así llegaron los Pólit, los Soberón, los Sosas, los Puente, los Arauz, los Zurita, los Pérez, los Baquero o los Larco. En la Armenia destacaban caciques de apellido Columba, Paucar, Iza.

La vida cotidiana y la festividad

La cotidianidad de la población estaba marcada por la vida de las haciendas. Cada una de ellas contaba con su capilla y sus áreas de servicio. Para muchos de sus trabajadores, hasta bien entrado el siglo XX, la hacienda fue toda su vida. Se trataba de personal dedicado enteramente al servicio en las faenas hacendarias bajo la figura del *huasipungo*. Entre las poblaciones de las distintas haciendas había rivalidad y, cuando salían los famosos yumbos blancos a bailar, ataviados con sus mantas y caretas, no eran raros los enfrentamientos al calor del trago. Las mujeres eran espectadoras de los sucesos mientras cargaban a los niños en sábanas y chalinas.

A partir de los procesos de la Reforma Agraria, muchas de las grandes haciendas empezaron a dividirse, dando paso a barrios en los que se asentaron los antiguos trabajadores y a los que, poco a poco, fue llegando población desde Quito.

Estos asentamientos no contaban siempre con servicios; había muy poca agua en la parroquia. Muchas casas contaban con cisternas que les permitían comprar agua a los tanqueros. Para cubrir otras necesidades, la población acudía a las vertientes que brotaban del sector de La Moya. Los fines de semana era común ver a las mujeres cargadas de ropa, caminando quebrada arriba con el fin de llegar a unas lagunitas cristalinas a las que se les conocía como las “Cochas Azules”. En ellas, la población podía tomar un baño mientras lavaba la ropa. En las chilcas y potreros aledaños colgaban las ropas y se sentaban a conversar hasta que las prendas se secaban.

Conocoto tieso

A fines del siglo XIX, la manera de llegar a Conocoto era a través del viejo carretero que había mandado a construir García Moreno. Esta ruta seguía una antigua traza que conectaba al pueblo con Quito a través de la Loma de Puengasí, Chaguarquingo y Alpahuasi. Ya en el siglo XX, Eloy Alfaro construyó una ruta alternativa, menos empinada, pero más larga; sin embargo, salir o volver al pueblo era una odisea. Conocoto no tenía una cooperativa de transporte propia. Los parroquianos debían, necesariamente, tomar los buses que iban a Sangolquí que, como siempre iban llenos, los llevaban colgados de las puertas o subidos a las parrillas.

Esta situación acrecentó la discordia que históricamente ha existido entre conocotenses y sangolquileños. Los vecinos de Conocoto consideraban que su precaria situación se debía a las intromisiones de los transportistas de Sangolquí que no permitían que se desarrollen rutas propias desde y hacia la parroquia. Un grupo de mujeres lideresas de la población tomó cartas en el asunto y planificó el cierre de la carretera. Ahí se armó la bronca; la Mama Charo Sosa, doña Olga Sosa y doña Maruja Sosa, que en ese entonces eran jóvenes, organizaron a la población y les motivaron a cavar una zanja con picos y palas.

En la madrugada, mientras unos trabajaban, otros repartían canelas para combatir el frío. Ya en la mañana, cuando los choferes se dieron cuenta del cierre, empezaron las agresiones. En medio de ese caos, doña Juana Pinto, considerada una heroína local admirada por su liderazgo, habría gritado: “De aquí nadie se mueve. ¡Carajo! Aquí nos paramos tiesos.” Desde entonces, a los conocotenses se les conoce como los tiesos. Desde entonces, en los juegos interparroquiales o en las actividades culturales, los parroquianos suelen gritar: ¡Tres tiesos por Conocoto!

Las tradiciones parroquiales

Las fiestas en Conocoto son el 29 de junio en honor a San Pedro, el patrono. En las celebraciones hay actos litúrgicos, comidas y desfiles populares. En las fiestas, sobre todo antes, se dejaba entrever la rivalidad con Sangolquí. Siempre se ha competido con ellos; se dice que Conocoto cumplía con las condiciones para ser cantón, pero Sangolquí se adelantó. El resultado fue que, en 1938, año en que se creó el Cantón Rumiñahui, el resto de parroquias del Valle decidió no ser parte del nuevo cantón y, por lo tanto, Conocoto siguió siendo parte del cantón Quito. Para entonces ya se había popularizado el consumo de hornados de cerdo en Rumiñahui y, como una retaliación, a los habitantes de ese cantón se les empezó a llamar “cuchicaldos”, que quiere decir caldo de chanco. A pesar de esta rivalidad siempre ha existido contacto e intercambios profundos entre ambas poblaciones.

Lo más vistoso de las fiestas, sobre todo en Corpus Christi, es la salida de los yumbos blancos. Venían de algunas partes, de San Francisco, de San Miguel de Chachas o de La Salle; de Miravalle salía uno que era bien alto y tenía una careta de oso sin orejas, muy grande. Otros yumbos venían desde Ontaneda o desde Miranda; los que desfilan ahora son nuevos, han recuperado la tradición. Sin embargo, así

como hay tradiciones que se recuperan, hay otras que se van perdiendo. En esta Semana Santa no salieron los cucuruchos y las almas santas acompañando a las andas con los diferentes santos que recorrían los barrios de la parroquia. Dicen que el nuevo sacerdote ha prohibido que salgan los personajes para dar paso a una procesión sólo con el santo sepulcro.

En finados, la costumbre de Conocoto es la velación de las almas el 1 de noviembre. Antes, hasta hace unos diez años, las personas se amanecían allí, tomando unas copas y compartiendo al pie de las sepulturas. El cementerio se iluminaba con las luces de cientos de velas. Los antiguos bajaban con alimentos para compartir en el cementerio; se iba con guitarras para cantar las canciones que le han sabido gustar al difunto, pero ahora dicen que eso ya no se puede hacer y cierran el cementerio. Así se pierden las tradiciones, es un cambio drástico.



En el cementerio



Leonardo Zaldumbide. El crecimiento urbano ha propiciado el colapso del cementerio parroquial. Los sacerdotes buscan edificar más nichos aún a costa de sacrificar tumbas como esta réplica de la Basílica de San Pedro. Conocoto, 2023.

La gastronomía tradicional

En Conocoto son tradicionales las tortillas de viento que eran elaboradas por la tía Rosa Carrera y por la señora Dioselina Carrera, también por Elina Sosa Carrera, que le enseñó a su hija Olga Sosa, y por la señora Rogelia Carrera. Sólo aquellas viejitas tenían la receta. La mayoría de compradores eran

los turistas que pasaban por el pueblo, los sábados o domingos, rumbo a La Merced o al Tingo. Estas tortillas no se encuentran en ninguna otra parroquia. También se hacía ese pan mestizo que tiene abajo trigo y arriba tiene harina de maíz, panela y queso. Hay unos panes similares en Riobamba, pero el de Conocoto era particular, aunque ya casi no se consigue en las panaderías. En Corpus Christi se elaboraba una empanada especial que tenía un delicioso relleno de carne de chanco, esta preparación solamente se hacía en esa fiesta. Cornelio Sosa elabora unos bizcochos, que también son típicos, y las claritas, que son unos dulces muy sabrosos.

Mención aparte merecen los caldos. Junto con el delicioso caldo de patas, es tradicional el llamado “levantamuertos” o caldo de *wagra singa*. Se trata de una sopa contundente, de cocción lenta, que se elabora con toda la cabeza de la vaca. Este potaje es muy apreciado por los trasnochadores pues se sabe que es eficaz contra el *chuchaqui*. También es tradicional el caldo de 31 que se acompaña con mote y que se elabora con trozos de vísceras de res. Por su aspecto, también se le llama cortados o caldo de cortados. Los vecinos también mencionan al hornado de Conocoto como un plato muy apetecido; los conocedores afirman que es mejor que el de Sangolquí.

En Conocoto se puede comer de todo; habría que mencionar a las fritadas de Charito Sosa, o Mama Charo, como se le conocía. Su hijo ha tomado la batuta y sigue vendiendo sus productos en el parque; en la esquina del semáforo. Si ya está lleno y desea un postre, no puede irse sin probar la tradicional espumilla que es otro ícono parroquial. Hace tiempo se inauguró una plaza que ha agrupado a expertas caseras para la venta de comidas típicas. Ahí se puede encontrar de todo y no saldrá defraudado.

El futuro

Conocoto ha visto crecer su población hasta convertirse en una pequeña ciudad. Cada uno de sus barrios y urbanizaciones la conectan cada día más con Quito. La conurbación ha traído problemas como tráfico, inseguridad o falta de comunicación entre vecinos. A pesar de todo, la parroquia continúa siendo un buen lugar para vivir. Como dijo José Félix Gallardo: Conocoto continúa siendo la puerta del cielo.

Escultura "La Mujer del Cántaro"



Leonardo Zaldumbide. Este conjunto escultórico destaca en una esquina del parque parroquial. Los parroquianos le tienen enorme aprecio por su técnica y belleza. Conocoto, 2023.

Cronistas Participantes

Jesús Sanguña: Reportero comunitario, fotógrafo y carpintero. Se dedica también a la gestión cultural dentro de la parroquia, en relación con las fiestas y tradiciones locales.

Dora Brito García: Dueña de la panadería “La Pandora”, último local que mantiene la producción artesanal de las “tortillas de viento”; panificación tradicional y antigua de Conocoto.

Rosa Margarita Acosta: Vicepresidenta del GADP de Conocoto y gestora cultural local.

John Jara: Gestor cultural local y miembro fundador del colectivo Rostros y Saberes.

Gabriela Ibáñez: Gestor cultural local y miembro fundador del colectivo Rostros y Saberes.

Pedro Quinga Lema: Cabeza de los Yumbos Blancos, grupo de danza ancestral del barrio de San Francisco de Conocoto.

Rafael Unda: Cronista e investigador nativo de la parroquia. Participó junto a otras personas conocotenses en la publicación del libro “Conocoto Cultura Viva” (2020).

Referencias

- Andrade, G. (2016). *Las comunas ancestrales de Quito*. Universidad Andina Simón Bolívar.
- Aulestia, A; Unda, R. (2021). *Conocoto. Cultura Viva*. Núcleo Pichincha Casa de la Cultura Ecuatoriana.
- Borchart, C. (1981). "El periodo colonial". En Moreno S. (Ed.) *Pichincha. Monografía histórica de la región nuclear ecuatoriana*. Consejo Provincial de Pichincha.
- Del Castillo, R; Carofilis, P; Burbano, L. (1992). "Parroquias rurales del cantón Quito". En Bustamante T. (Ed.) *Quito: comunas y parroquias*. Dirección de Planificación del Municipio de Quito.
- Espinosa, M. (2006). *Conocoto. Memoria Histórica y colectiva*. Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.
- Ortiz, G. (2012). "Historia antigua del cantón Rumiñahui". En Ortiz, A. (Ed.) *Memoria histórica del Cantón Rumiñahui*. Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón Rumiñahui.
- Peralta, E. y Moya, R. (2001). *Guía arquitectónica de Quito*. Trama.
- Salomon, F. (2011). *Los señores étnicos de Quito en la época de los Incas*. Fonsal.