

CRÓNICA *de la parroquia*

PUÉLLARO



Cronistas de la cabecera parroquial: Carmen Moreno, Germán Torres, Janeth Galárraga, René Mosquera, Vinicio Ayala.

Cronistas de la Comuna de Aloguincho: Celso Gordón, Humberto Rodríguez, Jaime Flores, Juan Gordón.

Cronistas de la Comuna de Coyagal, barrio Sachapungo: Eulalia Rodríguez, Félix Ángel Encalada, Julio Rodríguez, María Encalada, María Lourdes Flores.

Equipo gestor:

María Fernanda Buendía y Natalia Dávila Salguero .

Noviembre de 2022

RESUMEN

La presente crónica tiene como objetivo documentar los testimonios relacionados con las tradiciones, rituales, fiestas y demás elementos culturales de un pueblo que reconoce la importancia de la vocación agrícola como eje movilizador de sus prácticas culturales. La parroquia de Puéllaro está generando estrategias innovadoras para rescatar su identidad cultural, entre ellas se destaca la transformación del ritual de la cosecha como práctica performática presentada en eventos y espacios artísticos-culturales, el apoyo colectivo para preservar las tradiciones religiosas como el personaje del animero y las procesiones y rituales de la Semana Santa.

Esta crónica está escrita a partir de los testimonios de un grupo de habitantes de la parroquia, presentando otras narrativas que constituyen también la memoria sociocultural de este territorio.

Palabras clave: producción agrícola, comunero, minga, diversidad climática, religiosidad



Historias de labranza y amor a la tierra

Tierra fértil

La vida e historias de los habitantes de Puéllaro están estrechamente entrelazadas con la vocación productiva de su tierra. Así, la identidad de la parroquia se construye en relación a la cultura y cosmovisión inserta en las personas pertenecientes a la agricultura familiar campesina. El amor a la tierra y el agradecimiento a su generosidad marcan las tradiciones e identidad de los puellareños.

En la parroquia de Puéllaro se encuentra una diversidad de pisos climáticos: desde el cálido seco, el templado y el frío que es característico de los páramos. En los alrededores existe gran cantidad de ceniza volcánica, piedra pómez y material piroclástico, elementos que hacen del suelo de Puéllaro un suelo fértil y productivo. Es por eso que, desde sus orígenes, la parroquia ha subsistido gracias a la agricultura y la explotación de los recursos naturales con los que cuenta, como la madera, el carrizo y la paja. Como indica el cronista Germán Torres:

“La producción agrícola es variada y abundante. En la cabecera parroquial, en el barrio de Alchipichí, tenemos frutales de la Costa Ecuatoriana como plátano, papaya, naranjas, mandarinas, limas, limones, granadillas, guayabas, sandías, aguacates, y las famosas —por su calidad y su condición de fruta exótica— chirimoyas”.

En el barrio Alchipichí, los agricultores cultivan fréjol, vainita, tomate riñón, pepinillo, pimienta dulce y otras

variedades de frutas. En las comunas de Pinguilla, Aloguincho y Coyagal se produce choclos en grandes cantidades y en menor proporción, el maíz, fréjol, habas, mellocos, ocas, papas y cebada.

Finalmente, en las altas cumbres del páramo andino, donde se originan las lluvias para los cultivos, encontramos moras y mortiños (Torres, 2017). Como cuenta la cronista doña María Navarrete, moradora del barrio Sachapungo de la comuna de Conyogal, desde siempre los agricultores de la zona alta de la parroquia han vivido gracias al monte y al páramo:

“Nosotros, del monte y del páramo nos hemos sostenido, eso ha sido lo que nos han dejado nuestros antepasados. El monte ha sido para sacar madera para la leña, porque más antes no había las cocinas, se cocinaba sólo de leña. Se cogía la madera para hacer las casas y leña para cocinar, y el páramo era para el pastoreo del ganado, porque ahí han sabido tener hasta 200 cabezas, entre caballos y ganado. De la paja han sabido hacer las casas, entonces, es la historia más grande que tenemos, porque de ahí el monte y el páramo es la vida de nosotros. Es como tener el pulmón con el que respiramos, de ahí sale el agua. Para nosotros el páramo es intocable, es sagrado”.

La producción de Puéllaro, a través de su historia

En los primeros años de la colonia, las tierras de lo que hoy corresponde a la llamada zona peruchana fueron encomiendas para la extracción de materia prima y la producción de alimentos requeridos en las ciudades. La explotación de madera de los bosques de Puéllaro sirvió para construir las viviendas, iglesias y demás infraestructura en Quito. Hasta la época republicana, las fuentes madereras de la Comuna de Aloguincho fueron de gran importancia para la construcción de iglesias. Cuenta la historia que el

expresidente Gabriel García Moreno construyó su casa con madera extraída de esta comuna. Por todo esto, el bosque primario de la parroquia fue devastado a lo largo del tiempo (Narváez, 2019).

Cerca del siglo XVII, con la incorporación del sistema de haciendas y huasipungos, el cultivo dominante en las zonas cálidas de Puéllaro fue la caña de azúcar y sus derivados; mientras que en las zonas altas de cerros y páramos, como Aloguincho y Coyagal, se inició con el cultivo de cereales como la cebada, el trigo y el maíz. Es desde esta época que la comuna de Aloguincho es conocida como “el granero de Quito”.

A mediados del siglo XX, con la implementación de la Reforma Agraria, desaparecen las grandes haciendas e inicia el proceso de parcelación de tierras que concluyó en el año de 1964. Los antiguos huasipungueros pasaron a tener la propiedad de las parcelas que hasta ese entonces habían trabajado, adquiriendo autonomía en su producción; no obstante, tanto el proceso de producción como los sistemas de trabajo colectivo instaurados por los dueños de hacienda, se mantuvieron para provecho de las familias campesinas y de la comunidad. La Reforma Agraria es muy importante y significativa para los comuneros de Puéllaro, pues representa la liberación del sistema de explotación de mano de obra esclavizada.

Área de sembríos



Fundación Quito Eterno. Área de sembríos. Puéllaro, DMQ, Ecuador, 2022

Respecto al cambio que significó la Reforma Agraria en la producción y la aplicación de técnicas de cultivo modernas en la década de los años 70, el cronista Germán Torres comparte que:

“Era tan abundante la producción frutícola que, para recibir a las autoridades, en vez de poner flores se ponía racimos de naranjas, limas, y mandarinas, entonces la gente que visitaba disfrutaba de los productos locales. Luego, poco a poco, fue cambiando la actividad de los primeros pobladores. Pocos años después de la Reforma Agraria, vinieron a Alchipichí agricultores de Guayllabamba y Pimampiro a impartir sus conocimientos en el cultivo del tomate riñón, el fréjol, la vainita, que son productos de ciclo corto. Para mejorar la producción se utilizó el abono de gallina, la gallinaza. Tendieron en los terrenos el abono y araron y sembraron tomate. Era realmente rentable la producción de tomate con la gallinaza, entonces eso motivó a un cambio en la agricultura.

Luego, ya aparecieron los almacenes de insumos agrícolas, se fortaleció el comercio y fuimos más competitivos en los mercados de Quito”.

En los años 70, la producción agrícola aumentó y se expandieron los cultivos. La producción de maíz, trigo y cebada se convirtió en la principal fuente de ingresos de las zonas altas de la parroquia. Por este auge en la agricultura, este período es conocido localmente como el “renacimiento productivo” de Puéllaro.

El uso generalizado de la gallinaza como insumo para los cultivos va de la mano con el auge de la producción avícola en la parroquia. En 1952 el Doctor Carlos Camacho creó la primera planta avícola en Puéllaro y gracias al éxito de la producción de huevos, las familias incursionaron también en este tipo de negocio. La financiación requerida para iniciar se conseguía a través de dos cooperativas de ahorro y crédito; así lo cuenta don Jaime:

“Se crean dos cooperativas para dar créditos porque toda la gente en esa época construía al lado de su casa un corral para tener unas gallinas, primero fue la Cooperativa Puéllaro y después la Cooprogreso. Daban crédito para poner pequeños corrales de 50 gallinas. Lamentablemente, vino una fiebre —la salmonela— y se acabó ese negocio, y quedaron solo los grandes planteles avícolas que hay hoy”.

Actualmente, los planteles avícolas de esta parroquia producen alrededor de 500 000 huevos diarios, reconocidos a nivel nacional por su calidad.

La randimpa y la cosecha de trigo

Hasta los años 90, el cultivo de trigo y cebada en las comunas de la zona alta de la parroquia Coyagal, Aloguincho y parte de Pinguilla, era abundante y muy rentable. Las cosechas

de trigo y cebada se las hacía mediante la randimpa. Esta es una forma de trabajo en minga en el que la comunidad se organiza para cosechar, de forma colectiva y por turnos, los cultivos de cada comunero. En relación a esta tradición, el cronista Ángel Encalada, comunero de Sachapungo, cuenta:

“Se planificaba: tal día, tal persona; tal día, tal persona, o sea pura randimpa. Ahí no había nada de plata, era todo ganando y desquitando, ganando y desquitando. Por ejemplo, estoy debiendo, voy al desquite. Si no debo, me voy a ganar lo que es mío. Se daban la mano el uno al otro. Llegado el tiempo de corte, el dueño de la cosecha tenía que estar preparado con chichita para brindar. En medio de eso había un canto especial: el canto de la cosecha. El canto ha sido alabanzas a Dios. Un capitán hacía cantar a todo ese grupo, el capitán decía “yajoooo”, entonces de ahí todos repetían y se cantaban unas estrofas.

¿Sabe por qué era eso?

Era para que la gente no estese conversando tanto tiempo, todos cortaban y cantaban. El capitán guiaba el canto y veía que el corte esté igual”.

El canto o himno de la cosecha tiene un orden establecido. Don Encalada cuenta:

“Primero es dando gracias a Dios. Después, agradeciendo al dueño de la cosecha. Al final, se pide la bendición de Dios, porque Dios ha dado y por eso está la buena cosecha. Acaba el canto y vuelta se empezaba a cantar nuevamente. La cosa era seguir cortando y se cantaba hasta terminar”.

En tiempos de cosecha, en los meses de junio, julio y agosto, las poblaciones que rodean los cerros donde estaban los cultivos escuchaban con emoción el canto que sonaba

de una montaña a la otra. María Navarrete, profesora de la escuela de Sachapungo, comenta: “Yo, que soy nativa de la parte baja de Malchinguí, escuchaba desde mi casa el canto y era emocionante, imagínese lo que era escuchar de la loma. Esto era de lunes a sábado en las randimpas”. Hoy, la siembra de trigo y cebada está a punto de desaparecer y, con ella, el contexto agrícola requerido para realizar el ritual. Al respecto, la cronista María Rodríguez expresa:

“Porque no había rentabilidad en el tiempo de la venta, se dejó de sembrar; porque subió el abono a más de la mitad de lo que era y el pobre campesino tiene que pagar los tractores, los insumos y todo eso. A la hora de poner a vender, no resulta. Hace unos 20 años que ya no se cultiva trigo ni cebada”.

A esto, el cronista don Ángel Encalada, acota:

“Ya no siembra nadie, no hay peones. Yo quisiera que regrese la cosecha pero sale muy caro. No nos quedaba. Ahora, toda la juventud, toda persona se van a buscar trabajo fuera de la comuna; bajan a la plantación de flores y ya tarde vuelven a la casa. Antes, nadie salía a trabajar afuera, todos eran a su casa y a su terreno”.

Otro aspecto relevante que influye en el abandono del cultivo de trigo y cebada, e incluso en la agricultura en general, es el cambio climático. En relación a esto, don Jaime, cronista de Alonguincho, expresa:

“Eso se debe al cambio del tiempo, ahora ya no es como antes. En julio empezaban los vientos, en veranos reventaban. El viento hasta quemaba las casas de pajita. O sea, uno podía seleccionar el trabajo del terreno, pero ahora no es así. En la mañana está un viento con sol, en la tarde cae un

aguacerón. Complicado resulta. Hasta horita sigue lloviendo vea. Y agosto es de cosechar el trigo, y si llueve se jode; o sea el cambio del clima en general es un fenómeno en el que ya no se puede escoger el tiempo, y las cosechas no dan los resultados que se necesita en lo que es trigo y cebada”.

Pese al contexto desfavorable que ha obligado a los agricultores de la parroquia a abandonar el cultivo de trigo y cebada, los habitantes de las comunas se resisten a perder su ritual y están generando estrategias para mantener vivo el canto de la cosecha. De esta manera, desde el año 2003 en que se origina la Fiesta de la Espiga Dorada en Alonguíncho, se teatraliza el ritual presentándose en eventos artístico-culturales, tanto dentro como fuera de la parroquia. El expresidente de la comuna de Alonguíncho dice: *“Sí hay canto, le cantamos aunque sea tomando el trago para que no se nos olvide”.*

Gracias al afán de los comuneros de Alonguíncho de mantener viva su tradición, la *Cosecha del Trigo* consta desde el año 2018 como Patrimonio Inmaterial del Distrito Metropolitano de Quito (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural).

El trueque

El trueque es una práctica vigente en la comuna alta de Coyagal. Es la manera en que los agricultores de la zona alta y fría pueden acceder a la producción, sobre todo, de frutas de las zonas cálidas de Puéllaro sin intermediación del dinero. Al respecto, doña María Encalada cuenta:

“Por ejemplo, venían de Puéllaro con frutas. Aquí como no hay frutas, se les daba granos y ellos entregaban las frutas. Ese es el trueque. El trueque se mantiene en Coyagal. La gente de ahí vive al diario y tiene maíz y pepa de zambo. Entonces, se



van con una librita de maíz y pepa de zambo a la tienda y con eso ya tienen para comprar cualquier cosa, hasta para pagar de la luz, el agua, para todo. Antes, mi papá tenía una tienda y él también recibía productos como forma de pago. El trueque se hace desde siempre”.

Los Diezmos y las Primicias

En el tiempo de las haciendas, los arrendadores y los huasipungueros eran obligados a entregar al patrón un *guacho*, o surco de sembrío, de lo producido en las parcelas a su cargo. A esta obligación se la llamaba *Diezmo*. Por su parte, la Primicia tenía que ver con entregar una parte de las cosechas para el sostenimiento del sacerdote de la parroquia. Con el fin de las haciendas, el diezmo dejó de practicarse, pero la entrega voluntaria de productos para la Iglesia se mantuvo hasta la década de los años 70. Al respecto el cronista don Ángel Encalada cuenta:

“En ese tiempo los padres (sacerdotes) que trabajaban en Puéllaro, mandaban a escoger las primicias. Venían y de aquí se les daban las primicias. Era voluntad de cada uno, se les daba cebada, trigo, eso era ayuda para el padre. Mi finado abuelo no daba poco, daba dos o tres mulas de todo, sea trigo, maíz, cebada, habas, hasta de fréjol. Cosechaba cuarenta o sesenta costales, entonces tres, cuatro costales para él era poco. Yo doy pero Dios me ha de dar más, decía. En ese tiempo, los padres no creo que tenían mensual porque ellos cogían las primicias de todos los sectores para mantenerse”.

La producción local como base de la alimentación de los puellareños

Se puede ver que en Puéllaro existe soberanía alimentaria, es

decir, las familias de la parroquia no dependen de la producción externa para comer. Los agricultores cultivan priorizando el autoconsumo de sus familias, así lo explica Don Ángel:

“Nosotros no tenemos para vender, es para nuestra alimentación lo que cultivamos. Muchos siembran solo para vender y por ganar plata se quedan sin comida para ellos. Nosotros somos acostumbrados a comer del campo, por ejemplo, un mote, un tostado, una coladita, unas bolas de harina de maíz, una chuchuca, unas tortillas de tiesto que se acostumbran más que el pan. Lo mismo, los tostados se hacen de variedad: tostado seco, el de tiesto; si al tostado en tiesto calentito se le pone en otro recipiente con agua sal, se llama tostado cenizo; el otro vuelta le hacían con panela y aquí le llamamos caca de perro; otro, al tostado seco, le sacan calentito, le pone manteca de chancho y queda dorado, ese es tostado dorado”.

En relación a la alimentación de los habitantes de las comunas de Puéllaro, el cronista de Aloguincho, don Humberto Rodríguez, indica:

“En ese tiempo era cero químico. Para abonar achicaban al ganado en un solo lado y así abonaban la tierra. Se comía orgánico, se comía lo de acá mismo. Antes, el arroz no había, era un lujo, y eso el fin de semana. La comida era mote, papas, arveja, habas, fréjol, zambo, morocho y la máchica, que es un producto de la cebada. De desayuno un buen chapo, con agua de cedrón o hierba luisa y panela. En cambio, hoy los mismos productos de aquí no consumen. Ya no se come una colada, peor un fréjol sazonado”.

Don Jaime Rodríguez señala: “Antes, la máchica era

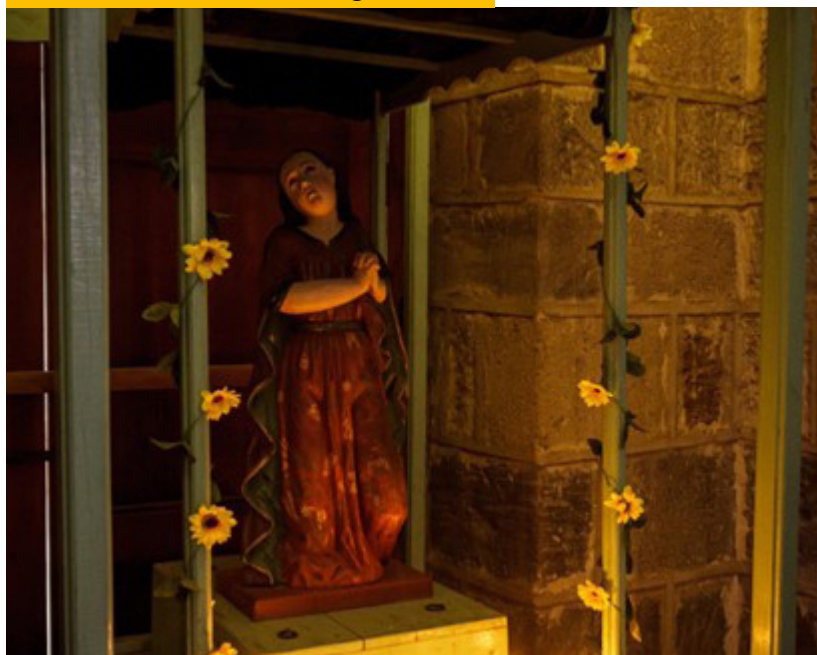


alimento valioso, se mezclaba con panela. Se hacía máchica mejorada poniendo en molino en junta la cebada, el morochillo, las arvejas y las habas, todo tostado.”

Religiosidad popular

Los cronistas de Puéllaro señalan que la parroquia se caracteriza por su tradición religiosa católica, siendo sus principales celebraciones la Semana Santa, las Fiestas Patronales de San Pedro, Difuntos, Navidad y Carnaval.

Escultura de María Magdalena



Fundación Quito Eterno. Escultura policromada del siglo XVIII de María Magdalena llevada en andas en la procesión de la Semana Santa, iglesia de Puéllaro. DMQ, Ecuador, 2022

La Semana Santa inicia el Viernes de Dolores (viernes previo al Domingo de Ramos) con la procesión nocturna llevando cuatro andas alrededor del parque. Posteriormente, el Domingo de Ramos empieza con la procesión diurna alrededor de las principales calles de Puéllaro. El Martes Santo se ejecuta la procesión nocturna llevando doce andas alrededor de las principales calles de la parroquia. El Jueves Santo se realiza el lavado de pies. El Viernes Santo se realiza la Procesión del Vía Crucis, el ritual de las Siete Palabras, se sigue con el descendimiento, y termina el día con la procesión nocturna con ocho andas alrededor de la parroquia. El Sábado de Lucernario o Sábado de Gloria se enciende la nueva luz es la noche del descendimiento. Finalmente, el Domingo de Resurrección se realiza el ritual de resurrección y el cambio de luto a fiesta de las cuatro andas en el parque central.

Todas las actividades de la Semana Mayor son acompañadas con rezos y cantos conmemorativos. La música está a cargo de la banda de pueblo local. La cronista Carmen Moreno detalla con entusiasmo el ritual de la resurrección de Cristo el día domingo:

Es un rito lindísimo. Empiezan con todo triste, con todo de negro y de ahí le cambian a la fiesta, al jolgorio. (...) La banda cambia de música de velorio a música de fiesta, y todos estos ritos religiosos los dramatizan las imágenes, porque la mayoría de imágenes son vestir y de movimientos, lo que hace que ellas dramaticen todo los ritos religiosos. Esto va acompañado de cantos extremadamente altos en tonos musicales y únicos.

En junio se celebran las fiestas patronales en honor a San Pedro, con la presentación de las danzas y comparsas de las comunidades y barrios.

En tiempo de Difuntos, la conmemoración tiene como protagonista al *Animero* y su recorrido nocturno.



Posteriormente, en la noche del primero de noviembre, las familias puellareñas se reúnen en el cementerio para la velación de los nichos de sus difuntos, y al otro día se comparte la colada morada y las guaguas de pan. Respecto a la figura del Animero, la cronista Janeth Galárraga cuenta:

“El animero es una persona vestida de blanco que entra al cementerio a las 12h00 de la noche, pide permiso al cementerio para sacar a las almas del purgatorio y recorrer las principales calles de la parroquia. Él recorre las calles del centro con su campana, y con una voz bien fuerte pide que recemos un Padre Nuestro y un Ave María por las almitas del purgatorio. Antiguamente teníamos una persona adulta mayor que por mucho tiempo fue el animero, pero lamentablemente falleció hace poco, se llamaba Enrique Angulo. Le dejó la herencia a su sobrino que se llama igual, Enrique Angulo. Ahora salen marido y mujer. Salieron este año y el año pasado también. Salen los dos vestidos de blanco, y el cantar y el hablar de la señora con él, da un tono bien bonito.

El animero inicia sus recorridos nueve noches antes de difuntos, incluso pueden ver al animero el primero de noviembre que nosotros tenemos la bonita costumbre de ir a velar a nuestros difuntos en el cementerio. El primero de noviembre, en la noche, el cementerio está llenito de velas, ahí se ve de cerca al animero”.

En diciembre, la época de Navidad inicia con el *Pase del Niño* desde la iglesia hasta la casa donde se realiza el Belén. Los priostes de esta fiesta son los moradores del barrio Túqueres. El recorrido es realizado por dos grupos, uno solo de hombres y otro de mujeres, y son acompañados por la banda de músicos que entonan villancicos, mientras que los

organizadores lanzan volatería y juegos pirotécnicos. Las festividades por el nacimiento del niño Jesús terminan el 6 de enero con el Pase del Niño encabezado por los personajes de los Reyes Magos. Entre las actividades de esta fiesta se destaca el concurso de baile de los disfrazados, la quema del castillo y el baile popular.

Las fiestas de Carnaval coinciden con las celebraciones en honor a San Cristóbal, patrono de los choferes. Los cronistas cuentan que por el año de 1998, el señor Galo Terán trajo de Europa la devoción a San Cristóbal y, junto al Padre (sacerdote) de aquel entonces, mandaron a tallar la imagen del Santo en San Antonio de Ibarra. Desde entonces, la Asociación de Choferes de Puéllaro asumió el priostazgo de la fiesta. El evento principal de esta celebración es la bendición de los vehículos, incluyendo a las motocicletas.

Gente Sanpedrera

Con respecto a la celebración de las Fiestas en honor a San Pedro, los cronistas de Puéllaro cuentan que, a pesar de que la celebración en tiempo de haciendas era usada por los patrones para compensar la explotación a la que eran sometidos sus peones, los San Pedros se conservaron como una fiesta importante que contiene tanto la tradición religiosa como el vínculo con la tierra y sus ciclos agrarios. Al respecto, René Mosquera expresa:

“Los hacendados usaron las fiestas de San Pedro y San Pablo como una especie de “agradecimiento” en medio de la explotación que recibían los peones. Ellos decían: démosles una semana de fiesta: nosotros les damos el trago, y que escojan las mejores vacas, los mejores chivos, los mejores borregos y chanchos, que los desposten y tengan una fiesta de una semana para que se emborrachen, bailen, canten hagan lo que quieran.

Con este supuesto agasajo de reconocimiento intentaban ablandar el corazón de los trabajadores para que aguanten la explotación. Por eso, los mayores decían: en mi época más bonitas eran las fiestas de San Pedro y San Pablo, ocho días comíamos, bailábamos y tomábamos. Yo noto esta nostalgia y suelo ser muy reiterativo: nostalgia de tristeza al sentir que eran explotados y la alegría del reconocimiento del “patroncito bueno, dueño de persona y hasta de pensamiento”, porque la palabra de ellos era la única con validez. Así se generaron las festividades”.

Cada comuna en la parroquia de Puéllaro tenía su forma particular de celebrar los San Pedros. En Coyagal, durante cerca de diez años, los bailes de San Pedro estaban a cargo del finado Bernardo Rodríguez, quien es recordado con cariño por los comuneros por su predisposición y compromiso con la fiesta. Bernardo creó a un personaje al que llamó “El Viejo”, que era quien hacía bailar y encabezaba la comparsa; junto con los bailarines, el Viejo iba de casa en casa invitando a bailar a las familias. Sobre este hecho festivo, la cronista doña María Lourdes Flores cuenta:

“Antes se hacía el San Pedro en fines de junio, el más promotor era Bernardo Rodríguez. Pasaba todos los sábados haciéndonos bailar. Pasaba el Corpus e iniciaban los bailes todos los sábados hasta que llegue San Pedro.

Yo tengo una careta de cuero de chivo hecha por el Señor Bernardo Rodríguez, que representaba al Viejo. Él se ponía y con eso bailaba, no era el Diablo Huma, ni nada de eso, era el Viejo. Se ponía un sombrerito o un poncho, camisa blanca y pantalón y se preparaba para hacer de bailar. Los bailarines se disfrazaban de mujeres y se iban bailando desde

arriba de la loma y bajaban bailando por las casas. La música era con la flauta, tres parejas de flautero.

Al Viejo y sus Chinas, la gente le esperaba con la comida hecha y les brindaban choclos, habas, humitas, lo que sea de comer y trago. Si le molestaban al Viejo, él salía con sus chistes. Él decía que era el papá y los otros bailarines eran sus hijos”.

El personaje del Viejo y su entusiasmo duró poco. Después de la lamentable muerte de Bernardo Rodríguez en el año 1964 a la edad de 29 años, en Sachapungo, la tradición de las visitas de casa en casa para bailar los sábados previos a San Pedro, desapareció.

En Aloguincho, los San Pedros también se celebraban en cada barrio de la comuna, incluyendo la visita de las comparsas a la casa de cada morador. En este caso el personaje principal o cabecilla era el “Negro”. Al respecto, el expresidente de la comuna, Don Gordón, cuenta:

“El San Pedro de Aloguincho, era con flautas y guitarra, con la banda mocha, era con músicos de aquí. Antes sacaban zorros, tejones, ardillas, erizos embalsamados y las chinas los cargaban como si fueran sus guaguas. En las casas se les recibía a los bailarines con pailas de mote casado, habas, choclos y trago.

Me cuenta mi papá que una vez estando de Negro, se encontró con el Negro y la comparsa de Malchinguí, que en aquel tiempo venían a bailar aquí, y el Negro de Machingui le ha dicho: “la ley es tres yo, tres vos”. Entonces, se dieron con el acial tomando distancia. La tradición ha sido que el que gane tenía derecho a quitarle las chinas al otro Negro, o sea, toditas las bailadoras para el ganador y también se quedaba con el mediano del otro. Esa vez mi papá había perdido.



A mi me pasó lo del encuentro con otro Negro, pero nos enfrentamos con la saltada de chivo que era de pecho en pecho ahí saltando. Yo era joven, entonces ahí le hice caer al otro Negro y me lleve todas las chinas”.

Los cronistas de la cabecera parroquial expresan que, en tiempos de hacienda en lo que hoy es el barrio de Alchipichí, se celebraba la fiesta de San Pedro con la tradicional banda mocha que incluía instrumentos tradicionales como dulzainas, flautas, rondador, la caja ronca y la hoja. Los “patrones” colocaban en el patio de la hacienda dos pailas grandes, una con guarapo y la otra con jugo de caña para el consumo de los trabajadores. Se hacían juegos populares como los torneos de cintas de caballos y los bailes de disfrazados.

Los cronistas de Aloguincho, al igual que los de Coyagal, coinciden que los San Pedros, desde hace unos 40 años, ya no son como antes porque ya no se festejan en todos los barrios ni se baila en cada casa. Los San Pedros se mantienen en el centro de las comunas y en la cabecera parroquial.

El San Pedro de la cabecera parroquial tiene su historia particular. Cuentan los cronistas que las fiestas de Puéllaro inicialmente se celebraban dentro de la programación de Semana Santa, sin embargo a finales de los años 90, el párroco Padre Juan Epelde se opuso a que los eventos festivos de la parroquia se realicen junto a las actividades y rituales de la Semana Mayor. En adelante, se suspendieron las fiestas parroquiales en Semana Santa.

En el año 2000, la junta directiva del GAD parroquial oficializó las fiestas de parroquialización de Puéllaro en el mes de junio en homenaje a su Santo Patrón. El San Pedro de Puéllaro se celebra con comparsas y con la participación de las escuelas y colegios del sector; mientras que de los barrios y comunas llegan bailarines y comparsas que recorren las principales calles de la parroquia. Los eventos artísticos culturales de esta celebración se realizan con el apoyo de instituciones públicas como el GAD parroquial, cantonal y provincial.

La minga y la organización social mejoraron la vida de los puellareños

Los cronistas, tanto de la cabecera parroquial como de las comunas visitadas (Aloguincho y Coyagal), recalcan que el espíritu comunitario es lo que les ha permitido prosperar. En minga se hacían las casas antiguamente, en minga se construyeron las iglesias de la cabecera parroquial, los barrios y comunas; en minga se levantaron los puentes y carreteros; en minga se cosechaba. Como dijo María Rodríguez: *“Más antes se hacía pura minga”*.

Hoy en día, la herencia de la minga y el trabajo colectivo se evidencia en las prácticas organizativas de la parroquia. Todos los barrios tienen organizaciones con un funcionamiento permanente, así la labor de las juntas de agua, las directivas barriales, y las organizaciones turísticas y productivas cumplen un papel fundamental en la búsqueda de mejores condiciones de vida para los habitantes de Puéllaro. Esa unión y valores compartidos en la parroquia ha permitido que, pese a los cambios y transformaciones generadas por las migraciones y la influencia de la cultura individualista que predomina en la actualidad, Puéllaro resista y conserve sus tradiciones, sus lazos comunitarios, y el amor y agradecimiento a la generosidad de su tierra.



Cronistas Participantes

Carmen Moreno: Habitante de la Cabecera parroquial de Puéllaro. Es una adulta joven. Es parte del grupo de emprendedores turísticos.

Celso Gordón: Comunero de Aloguincho. Ex presidente de la Comuna.

Eulalia Rodríguez: Comunera de la Comuna de Coyagal, barrio Sachapungo.

Félix Ángel Encalada: Comunero de la Comuna de Coyagal, barrio Sachapungo.

Germán Torres: Habitante de la Cabecera Parroquial de Puéllaro. Tiene 82 años. Es docente jubilado.

Humberto Rodríguez: Presidente de la Asociación Agrícola 30 de Junio.

Jaime Flores: Comunero de Aloguincho. Ex presidente de la Comuna.

Janeth Galárraga: Habitante de Puéllaro.

Juan Gordón: Comunero de Aloguincho. Ex presidente de la Comuna.

Julio Rodríguez: Comunero de la Comuna de Coyagal, barrio Sachapungo.

María Lourdes Flores: Comunera de la Comuna Coyagal, barrio Sachapungo

María Navarrete: Profesora de la Escuela Unidocente Manco Cápac.

María Encalada: Comunera de la Comuna de Coyagal, barrio Sachapungo.

René Mosquera: Oriundo de la Cabecera Parroquial de Puéllaro. Tiene 54 años. Es vocal del GAD parroquial

Vinicio Ayala: Trabaja para Administración Zonal Eugenio Espejo apoyando al proyecto turístico Cerro La Luz. Tiene 48 años.

Referencias

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (n.d.). *Rituales en la cosecha de cereales: trigo y cebada en Aloguincho - Puéllaro, Pichincha*. Sistema de Información del Patrimonio Cultural Ecuatoriano (SIPCE). <http://sipce.patrimoniocultural.gob.ec:8080/IBPWeb/paginas/busquedaBienes/resultadoBusqueda.jsf>

Narváez, J.A. (2019, Octubre). *El "yajoo" de Aloguincho. Construcción de la cosecha, el canto, la fiesta y el rito a partir del vínculo comunitario*. Universidad Central Del Ecuador Facultad De Ciencias Sociales Y Humanas Carrera De Sociología. <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/21562/1/T-UCE-0013-CSH-259.pdf>

Qué Noticias. (2022, April 12). *Así se retomó la Procesión de las Andas en Puéllaro por Semana Santa luego de dos años de pandemia*. Qué Noticias. <https://quenoticias.com/comunidad/procesion-de-las-andas-2022/>

Torres, G. (2017). *Historia, cultura e identidad*. Folleto del GAD parroquial rural de Puéllaro.

