

TOMO  
4

# CRONISTAS

PICHINCHA



Ascázubi - Santa Rosa de Cuzubamba - Olón - Cangahua  
San José de Ayora - Olmedo - Tupigachi - La Esperanza - Tocachi  
Malchinguí - Cayambe - Tabacundo







# UN VIAJE POR LOS TOMOS DE CRONISTAS PICHINCHA

Descubre entre historias y memorias, los principales temas y protagonistas que acompañarán tu viaje...



**Cronistas Pichincha:** somos guardianes de la memoria, que habitamos las diferentes parroquias. Actuamos como un puente, entre el pasado y el presente, documentando y narrando nuestra propia historia.



**Equipos gestores:** son grupos de gestión cultural, edu-comunicación, periodistas y artistas que, gracias a su experiencia, fueron los responsables de acompañar la construcción narrativa, y de escritura de las y los cronistas, mediante encuentros, talleres creativos, entrevistas y más metodologías, utilizando herramientas audiovisuales y la participación protagónica de la comunidad.



**Crónicas históricas:** son textos que recopilan memorias, historias, lugares y personajes que habitan cada una de las parroquias, acompañadas con fotografías que enriquecen la lectura. Estas fueron construidas de forma narrativa y participativa por las y los cronistas.



**Hitos:** son símbolos representativos de cada una de las parroquias, que las y los cronistas escogieron de manera participativa. A partir de la selección de los hitos, los cronistas escribieron ensayos que contienen información descriptiva acerca del símbolo, dando valor a la memoria colectiva que se guarda alrededor de personas, lugares o elementos tangibles e intangibles que habitan cada parroquia.



**Abg. Paola Pabón**

Prefecta de la provincia de Pichincha

**Abg. Christian Pino**

Director de Cultura y Patrimonio de la Prefectura de Pichincha

**MSc. Lisset Astudillo**

Coordinadora de Promoción de las Culturas Vivas Comunitarias y Memoria Social de la Prefectura de Pichincha

## **CRONISTAS PICHINCHA**

### **TOMO 4**

**Equipo del proyecto Cronistas Pichincha de la Prefectura de Pichincha:** Rina Tenesaca, Rosa Astudillo, Edward Mayorga, Mao Moreno y Paúl Witt.

**Equipo gestor de las crónicas y ensayos del tomo 4:** Fundación Prospecta: Pablo Salgado, Rosa Boderó, Juan Carlos Cabezas, Omar Arregui, Natividad Gangotena, Jonathan Guerrero, María Fernanda Carrión y Karina Veloz.

**Creadores:** Red de Cronistas Pichincha de las parroquias: Ascázubi, Santa Rosa de Cuzubamba, Otón, Cangahua, Ayora, Olmedo, Tupigachi, La Esperanza, Tocachi, Malchinguí, Cayambe y Tabacundo.

**Coordinación, gestión cultural y comunicación del proyecto Cronistas Pichincha:** Grupo Chukirawa Creativa: David Samaniego, Ana Sánchez, Verónica Herrera, Agustín Charvet, Mónica Aguirre, Nicolás Jiménez, Víctor Cabezas, Belén Jimbo, Evelyn Chávez y Julián Cedeño.

[www.chukirawacreativa.com](http://www.chukirawacreativa.com)

Quito, Av. Mariana de Jesús Oe3-102

Telf. (593) 998 781001

**Dirección editorial:** David Samaniego Almeida

**Coordinación de contenidos:** Ana Sánchez y Verónica Herrera

**Diseño y diagramación:** Daniela Hidalgo y Agustín Charvet

**Prólogo:** Dr. Alejandro López

**Corrección de estilo:** Martín Torres, Yolanda Albornoz y Juan Suárez

**Impresión:** Active

**ISBN:**

Tiraje: 600 ejemplares

**Primera edición:** diciembre de 2024

Quito - Ecuador

# Contenido

|                                                                                        |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Introducción .....                                                                     | 9          |
| Memorias locales, historias para la vida .....                                         | 14         |
| <b>Equipo Gestor .....</b>                                                             | <b>23</b>  |
| Cronistas Locales de Pichincha: fase 4 .....                                           | 24         |
| <b>Ascázubi .....</b>                                                                  | <b>26</b>  |
| Crónica: En Ascázubi, el cuy es el corazón de la cocina<br>patrimonial .....           | 28         |
| Hito: Ascázubi, tierra libertaria y altiva .....                                       | 38         |
| <b>Santa Rosa de Cuzubamba .....</b>                                                   | <b>44</b>  |
| Crónica: Cuzubamba: la parroquia que nació del agua .....                              | 46         |
| Hito: El agua, la vertiente de vida en Cuzubamba .....                                 | 57         |
| <b>Otón .....</b>                                                                      | <b>63</b>  |
| Crónica: En Otón, la memoria levantó un pucará .....                                   | 65         |
| Hito: Otón, la centenaria parroquia de los zapallos .....                              | 74         |
| <b>Cangahua .....</b>                                                                  | <b>79</b>  |
| Crónica: Las mujeres de Cangahua:<br>guardianas del juego eterno. ....                 | 81         |
| Hito: Cangahua, la parroquia de la .....                                               | 92         |
| tierra dura .....                                                                      | 92         |
| <b>San José de Ayora .....</b>                                                         | <b>97</b>  |
| Crónica: Ayora: las coplas de la picardía .....                                        | 99         |
| Hito: Ayora, intercultural, diversa y productiva .....                                 | 110        |
| <b>Olmedo .....</b>                                                                    | <b>116</b> |
| Crónica: La resistencia: el legado de héroes y heroínas de<br>Olmedo .....             | 118        |
| Hito: La Chimba, cuna de resistencia, lucha social<br>y organización comunitaria. .... | 129        |

|                                                                         |            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Tupigachi</b> .....                                                  | <b>135</b> |
| Crónica: Tupigachi, con el corazón de vertiente .....                   | 137        |
| Hito: Tupigachi, una parroquia de vocación agrícola y comunitaria ..... | 148        |
| <b>La Esperanza</b> .....                                               | <b>153</b> |
| Crónica: Los ritos agrícolas surcan la historia de La Esperanza .....   | 155        |
| Hito: Una parroquia que cultiva La Esperanza .....                      | 164        |
| <b>Tocachi</b> .....                                                    | <b>171</b> |
| Crónica: Bombos y flautas, así escribieron su historia Cochasquí .      | 173        |
| Hito: Cochasquí, la comuna del medio .....                              | 183        |
| <b>Malchinguí</b> .....                                                 | <b>189</b> |
| Crónica: Malchinguí canta sus tradiciones milenarias .....              | 191        |
| Hito: Malchinguí, tierra amarilla y lugar de descanso .....             | 200        |
| <b>Cayambe</b> .....                                                    | <b>205</b> |
| Crónica: Cayambe: la casa del sol ecuatorial .....                      | 207        |
| Hito: Cayambe, la organización social y las luchas indígenas .....      | 215        |
| <b>Tabacundo</b> .....                                                  | <b>221</b> |
| Crónica: La minga: una parte del alma de Tabacundo .....                | 223        |
| Hito: En Tabacundo, la minga es su patrimonio máspreciado .....         | 233        |

## Introducción

**Abg. Paola Pabón, Prefecta de Pichincha**

Descolonizar la memoria es un desafío ciudadano, pero al mismo tiempo, una responsabilidad y un ejercicio consciente y necesario que debe realizarse de forma colectiva, recogiendo y reflejando las voces por años silenciadas o escuchadas con indiferencia por modelos sociales ajenos a las realidades —nuestras realidades— que, aún en medio de la vorágine individualista, defienden lo comunitario; que construyen con convicción identidades diversas que conviven, aprenden, reconocen, empatizan y se nutren de las vivencias, experiencias, recorridos de los demás. Este precepto ha sido la piedra angular que motivó la conmemoración de los 200 años de la batalla que marcó el inicio de la independencia del Ecuador y que, desde esta instancia institucional, encaminó con certeza la política pública cultural para nuestra provincia. Descolonizar la memoria y la historia de nuestros pueblos a través del arte y la cultura es, sin duda, el corazón del aporte que realizamos como Gobierno Provincial a la construcción identitaria de Pichincha, que ahora se fortalece con la construcción de la Red de Cronistas Locales de Pichincha.

Este proyecto ha sido, quizá, la acción más importante, implementada por la Prefectura de Pichincha, para contar la historia “no contada” de nuestros territorios diversos, a partir del trabajo conjunto y mancomunado de las y los habitantes de la provincia; porque la historia escrita y recopilada en libros, desde las voces de importantes y heroicas figuras de nuestra patria, no necesariamente contempla las voces que tejen la verdadera historia, protagonizada por la gente común, por las mujeres invisibilizadas, por las ciudadanas y ciudadanos que día a día libran implacables luchas por

sobrevivir, por alcanzar sus sueños, por generar ambientes sanos para sus familias y comunidades, por alcanzar esa tan anhelada libertad y justicia proclamada hace más de 200 años a las faldas del Pichincha.

Cronistas Pichincha ha sido el espacio y ocasión para conocer y reconocernos en los relatos de nuestras parroquias rurales, de los 8 cantones que conforman la provincia, de los barrios, de las parroquias, de los abuelos y las abuelas, de los niños y las niñas, de las y los jóvenes que, a través de ejercicios de investigación, redacción, edición, registro fotográfico, entre otros, han hilvanado un diálogo intergeneracional, que ha permitido contar, a través de crónicas, la historia y vivencias de sus comunidades, para construir una nueva historia que contrasta, complementa y nos permite ser críticos con aquella que conocemos. Estas crónicas buscan no solamente la consolidación de las memorias de Pichincha, sino además, de las memorias vistas y vivenciadas desde los ojos y voces de quienes han protagonizado, por generaciones, prácticas, manifestaciones, festividades, acontecimientos, transformaciones sociales, económicas y ambientales profundas, procesos de resistencia, luchas y desafíos individuales y colectivos; y han sido partícipes, testigos y protagonistas de capítulos de vida, que nos forjan y nos proyectan hacia el presente y el futuro.

Esta colección contiene 5 tomos, que reúnen 160 escritos, elaborados por las y los cronistas de las parroquias rurales y urbanas que integran la provincia de Pichincha. Estos reflejan anécdotas e inquietudes que inundan el quehacer y la memoria de las poblaciones de estos territorios y que se desarrollan y evolucionan, a partir de la dualidad entre el cambio y la permanencia, el afianzamiento de las identidades culturales en medio del crecimiento urbano, los impactos ambientales, los desafíos de conservar la naturaleza, los patrimonios culturales y prácticas ancestrales que van sucumbiendo a la modernidad, entre otros que reflejan en gran medida, lo que ha representado la independencia y la libertad para estas poblaciones.

Como Prefectura de Pichincha, estamos convencidos de que, tanto la memoria colectiva como las acciones de fomento e incentivo a la cultura, deben construirse de manera participativa, a través de procesos de convivencia e intercambio permanente, en espacios donde escuchar al otro sea una forma de aprendizaje y reflexión, que nos permita generar empatía e impulsar, juntos, acciones encaminadas a cuidar y preservar esos valores intangibles que nos caracterizan como comunidad. Agradezco a todas las personas que formaron parte de este maravilloso proyecto, a las vecinas y vecinos de Pichincha, a sus comunidades culturales, a los cinco equipos gestores que facilitaron los procesos conjuntos de construcción de las crónicas e hitos culturales: Faro Cultural de Lloa, Red Ecuatoriana de Cultura Funeraria, Fundación Quito Eterno, Fundación Prospecta, Grupo Chukirawa Creativa; y a todas y todos quienes, a partir de hoy, busquen conocer las historias de Pichincha, a través de estos libros, empaticen con sus realidades complejas, y se sumen a las acciones que, a partir del ejercicio cultural y el pleno reconocimiento de nuestra memoria, propendan a generar una sociedad más unida, equitativa y justa.

Al recorrer las páginas del tomo 4, el enfoque se expande para incluir un aspecto fundamental del patrimonio de Pichincha: la gastronomía, que se convierte en un símbolo de identidad y tradición. Por ejemplo, el cuy no sólo es un alimento, sino un emblema cultural que ha sido parte central de las celebraciones familiares y comunitarias, resaltando la importancia de la gastronomía local como un símbolo de construcción identitaria y atractivo turístico de la provincia.

Además, las crónicas configuran escenarios de resistencia social como un tema recurrente, narrando las luchas históricas de comunidades indígenas que, a lo largo del tiempo, han enfrentado la colonización y la explotación. Figuras como Dolores Cacuangó y Tránsito Amaguaña emergen como símbolos de esa tenacidad y lucha de las mujeres por los derechos de sus pueblos, recordándonos que estas batallas, sus logros y desafíos, siguen vivas en

la memoria colectiva y empoderan a las mujeres en la actualidad.

El agua es el pilar que sostiene la vida de la comunidad en las parroquias, fundamento que encontraremos en este tomo. Además, conoceremos cómo las y los cronistas han sabido mantener sus tradiciones agrícolas, respetando los ciclos de la luna y aplicando los saberes ancestrales que permiten una coexistencia armoniosa con la naturaleza. Este tipo de prácticas demuestran cómo la sabiduría ancestral sigue siendo relevante en un contexto donde la agricultura se entrelaza con la espiritualidad.

La música y las expresiones culturales también ocupan un lugar destacado en este tomo. Las comunidades han preservado sus tradiciones musicales, a través de la transmisión generacional, a pesar de los retos que plantea la modernización. La preservación de instrumentos tradicionales y las danzas festivas son claros ejemplos de cómo las culturas se mantienen vivas en nuestras parroquias.

Sin embargo, estos relatos también abordan los desafíos contemporáneos que enfrentan muchos barrios, comunidades y parroquias; problemas como: la gentrificación, la pérdida de las lenguas ancestrales, la contaminación ambiental y la falta de infraestructura básica son temas que afectan la vida cotidiana de sus habitantes. Entenderemos en estas líneas, que la minga —una práctica comunitaria de trabajo colectivo— sigue siendo un pilar de identidad y resistencia frente a estas adversidades.

El turismo y el desarrollo sostenible también son temas que se exploran en este libro. Se destaca la necesidad de vincular el patrimonio cultural con el turismo, sugiriendo que el desarrollo económico puede ir de la mano con la preservación de las identidades y las memorias. Proyectos como: la Ruta del Qhapaq Ñan y la promoción de festividades locales son ejemplos de cómo se puede impulsar el turismo, sin afectar la autenticidad cultural.

Los escritos del tomo 4 no sólo documentan la historia y las tradiciones de las parroquias de Pichincha, sino que también abordan la urgencia de un enfoque crítico hacia la preservación del patrimonio cultural en tiempos de cambio. La interconexión entre la memoria histórica, la identidad y los desafíos actuales subraya la importancia de la participación comunitaria en la construcción de un futuro sostenible, que respete y valore su legado cultural.



## Memorias locales, historias para la vida

### **Alejandro López Valarezo** **Cronista de la ciudad de Quito**

La primera etapa del proyecto Cronistas Locales de la Prefectura de Pichincha culminó exitosamente y ha recopilado un abundante acervo de relatos sobre la historia de parroquias y barrios, a lo largo y ancho de la provincia. Esta iniciativa, formulada en el marco de la conmemoración del Bicentenario de la Batalla de Pichincha, buscó alejarse de la narrativa tradicional de las conmemoraciones cívicas, centrada principalmente en grandes personajes y gestas heroicas. Este proyecto puso el énfasis en las historias generadas por actores de la vida cotidiana y en las memorias comunitarias que dan forma al tejido simbólico de nuestro territorio.

El proyecto se creó con el objetivo de resaltar las historias “desde abajo”, por eso invitó a los miembros de las comunidades a repensar su pasado desde una perspectiva plural. Los ensayos receptados a lo largo de arduos meses de trabajo integran los relatos de personas comunes en la construcción de la memoria colectiva. Estas voces, históricamente marginadas por las narrativas oficiales, poseen una riqueza fundamental, aportan una comprensión más compleja de los procesos históricos que han dado forma a las identidades y la cultura de Pichincha. En ese sentido, no se pretende dar voz a los participantes de la iniciativa; lo que se pretende es poner en valor el ejercicio de pensar y construir el pasado realizado por las y los habitantes de la provincia.

La decisión de conmemorar la Batalla de Pichincha a través de las historias de barrios y parroquias tiene un profundo sentido simbólico. No se trata únicamente de recordar la independencia como un proceso político fundacional, sino de reconocer la lucha cotidiana de los pueblos por construir una sociedad más justa y solidaria. Al recuperar estas memorias locales, el proyecto no solo rinde homenaje a la batalla misma, sino que pone en valor las vivencias, sueños y desafíos de las comunidades que han habitado y construido este territorio a lo largo del tiempo.

El proyecto Cronistas Locales permitió un espacio de diálogo entre pasado y presente, donde las memorias y los saberes son el centro de las conmemoraciones históricas. Esta primera publicación de ensayos y relatos es un testimonio vivo de la riqueza cultural de las comunidades de Pichincha. Las historias recogidas, desde los páramos hasta los valles y zonas urbanas, nos permiten reflexionar sobre los cambios dentro de las comunidades a lo largo del tiempo y ofrecen una visión más diversa y compleja del territorio.

El proyecto Cronistas Locales no es solo un ejercicio de recuperación histórica, sino una invitación a pensar el presente. Al poner en valor los relatos y memorias de las comunidades, se involucra a los ciudadanos de Pichincha en un proceso histórico más amplio, subrayando que la historia no es solo del pasado, sino que también juega un papel fundamental en la construcción de las identidades en el presente con el objetivo de construir un futuro más inclusivo y respetuoso con las diversidades.

A continuación, presento un breve resumen de los productos recibidos durante la primera etapa del proyecto que abarcó gran parte del territorio de Pichincha mediante cinco (5) fases lideradas por equipos consultores de gran valía profesional y sensibilidad humanas dignas de destacar.

Se recopilaron crónicas y ensayos de 79 parroquias y barrios de Quito y de Pichincha, en espacios urbanos y rurales, con una diversidad de relatos que abarcan desde historias populares hasta la descripción de hitos relevantes

para los habitantes de la provincia.

La fase 4 se ejecutó en las parroquias: Ascázubi, Santa Rosa de Cuzubamba, Otón, Cangahua, Ayora, Olmedo, Tupigachi, La Esperanza, Tocachi, Malchinguí, Cayambe y Tabacundo. En cada uno de estos territorios, se puso énfasis en las dinámicas sociales y culturales que se entrelazan con la historia agrícola y comercial de la región; y se destacaron las historias de vida de personajes locales y los procesos de transformación que han marcado a estas parroquias, en especial dentro del contexto rural y productivo.

En este texto, el lector puede encontrar las crónicas sobre cocina patrimonial, donde el cuy es el protagonista, sobre el origen de Cuzubamba y su relación con el agua, mientras que en Otón, el pucará y los zapallos son símbolos de resistencia y memoria. Las mujeres de Cangahua, guardianas de la tradición, protegen su tierra dura y fértil; y Ayora se levanta con sus coplas y su diversidad productiva. En Olmedo y La Chimba, las luchas sociales y la organización comunitaria dejaron un legado imborrable. Parroquias como: Tupigachi y La Esperanza destacan por su vocación agrícola y su sentido de comunidad. Cochasquí, con su historia marcada por bombos y flautas, resguarda su comuna del medio, mientras que Malchinguí canta sus tradiciones milenarias. Cayambe, cuna del sol ecuatorial, es también epicentro de luchas indígenas y organización social; y Tabacundo, valora las mingas como su patrimonio máspreciado.

De manera general, en cada fase se pueden observar varios temas recurrentes. Solamente como un ejercicio inicial, destacaré cinco temas, dejo así en las manos de los lectores e investigadores que utilizarán estos relatos como fuentes primarias para la construcción de nuevas historias, que alimenten nuestra comprensión del pasado, la posibilidad de generar otras formas de sistematizar los resultados del proyecto Cronistas Locales de la Prefectura de Pichincha.

### **1. Relatos de Memoria Histórica:**

Muchas crónicas y ensayos mencionan la resistencia cultural, las luchas de las comunidades y la preservación de las identidades y tradiciones locales. Ejemplos incluyen relatos sobre luchas por la tierra, la preservación de tradiciones muy antiguas y resistencia frente a procesos de transformación externa. Si se pudiese resumir el objetivo de estos relatos sería: dejar por escrito narrativas para que no se pierdan en el tiempo y las nuevas generaciones puedan conocer las razones de la creación y permanencia de las comunidades.

### **2. Agua, espacios naturales y plazas:**

Las narraciones alrededor de espacios naturales como: cerros, ríos y bosques son recurrentes, fundamentalmente el acceso, preservación y acceso al agua caracteriza a las fases del proyecto. Asimismo, encontraremos abundantes descripciones de plazas, parques y otros espacios públicos de reunión comunitaria; es un tema que conecta con la vida cotidiana de las parroquias. Estos lugares se presentan como lugares de la memoria.

### **3. Tradiciones y Fiestas Populares:**

Las festividades tradicionales y religiosas, como las fiestas de San Pedro, San Juan, entre otras, son un eje central de la vida comunitaria. Este tema aparece a lo largo de muchas crónicas, donde se narran detalles sobre celebraciones religiosas y populares, destacando la cohesión comunitaria que generan. Cabe destacar que estas expresiones culturales son vestigios de formas mucho más antiguas de integración y reproducción de la vida simbólica de las comunidades.

### **4. La Relación con la Tierra y la Agricultura:**

Las crónicas rurales muestran una fuerte conexión con la tierra, ya sea a través de la producción agrícola, las técnicas de cultivo o la vida en el campo. Este tema resalta la importancia de la agricultura como base de la identidad local y el sustento de muchas parroquias rurales. Las crónicas

destacan la necesidad de garantizar el acceso a la tierra y a alimentos nutritivos y de buena calidad.

## **5. Procesos de Modernización y Urbanización:**

En las parroquias urbanas, varios relatos hacen referencia a los desafíos de la modernización, la expansión de la ciudad y cómo estas transformaciones han afectado a las comunidades. Esto incluye la construcción de infraestructura, el crecimiento de barrios y el impacto en las tradiciones locales.

Estos temas nos muestran cómo el territorio se construye y se valora a partir de los esfuerzos y los disfrutes de lo cotidiano, es un reflejo de la cultura popular de los barrios y parroquias de la provincia.

El concepto de cultura popular ha sido objeto de amplio debate en los estudios sociales y culturales. Uno de los autores más influyentes en este campo es el historiador británico E.P. Thompson, quien sostenía que la cultura popular no debe entenderse únicamente como un conjunto de prácticas folclóricas o artísticas, sino como un espacio de lucha, donde las clases populares crean, preservan y transforman su cultura en respuesta a las condiciones de dominación impuestas por el sistema socioeconómico.

En su influyente obra: “La formación de la clase obrera en Inglaterra”, Thompson defiende la idea de que las clases trabajadoras no son meros receptores pasivos de las estructuras de poder, sino agentes activos que construyen su identidad a través de sus prácticas culturales. La cultura popular, en este sentido, es un campo de resistencia y negociación, donde las clases subalternas expresan sus propios valores y significados, en lugar de simplemente adoptar las ideologías de las clases dominantes.

Si vinculamos esta perspectiva con el Proyecto Cronistas Locales, podemos entender los relatos recogidos de las parroquias y barrios de Pichincha como expresiones de esa cultura popular que emerge “desde abajo”. Estos relatos, a menudo relegados al margen por las narrativas oficiales, son un claro ejemplo de cómo las comunidades construyen

su propia historia a partir de sus vivencias cotidianas.

Al recuperar estos relatos, se reivindica el derecho de las comunidades a narrar su propio pasado y a construir una memoria colectiva que no esté centrada en un relato homogeneizador. Siguiendo el argumento de Thompson, estos relatos no deben verse únicamente como recuerdos del pasado, sino como testimonios activos de una lucha por el reconocimiento y la pertenencia.

La Red de Cronistas Locales de Pichincha refleja, además, la visión de Thompson sobre una historia dinámica, donde las comunidades locales son agentes de su propio devenir histórico, y no sujetos subordinados a las narrativas oficiales; cada relato responde a las necesidades de la localidad y no son la repetición de la historia heroica o presidencialista. Esta iniciativa de política pública, a favor de las comunidades, ha generado el espacio para que sean ellas mismas quienes articulen su historia. Este enfoque se alinea perfectamente con la visión de Thompson sobre la historia “desde abajo”: una historia donde las voces populares tienen un papel central en la construcción del relato histórico.

En ese sentido, la memoria de las comunidades se convierte en historia viva, que no solo nos permite entender el pasado, sino también enfrentar los desafíos contemporáneos, con una visión más amplia y participativa. Así, recuperando el concepto de “historia para la vida”, acuñado por Friedrich Nietzsche, podemos destacar que, dentro de la Red de Cronistas Locales, no se pretende generar una mera recopilación de relatos del pasado, sino que busca resignificar y proyectar esas memorias hacia el presente y el futuro de las comunidades de la provincia.

Cronistas Pichincha se distancia de una visión meramente monumental de la historia, aquella que habitualmente acompaña las conmemoraciones oficiales, como las del Bicentenario de la Batalla de Pichincha. En lugar de centrarse en figuras heroicas o grandes gestas, el proyecto pone el acento en las historias cotidianas y locales, recogiendo los testimonios de comunidades, familias y

actores de la cotidianidad, que han sido protagonistas silenciosos de la historia de la provincia. Este enfoque responde a la necesidad de construir una historia crítica, en la que las comunidades no se limiten a venerar el pasado, sino que dialoguen activamente con él, reconociendo tanto los logros como los conflictos que han moldeado sus identidades.



## Bibliografía:

Foucault, M. (1976). Vigilar y castigar. Siglo XXI Editores.

Foucault, M. (1999). Defender la sociedad. Editorial Akal.

Guha, R. (1997). Dominance without Hegemony: History and Power in Colonial India. Harvard University Press.

Guha, R. (2011). Los estudios subalternos I: La política y los campesinos en la India colonial. Editorial Traficantes de Sueños.

Nietzsche, F. (2013). Sobre la utilidad y el perjuicio de la historia para la vida. En Consideraciones intempestivas. Editorial Alianza.

Thompson, E. P. (1989). La formación de la clase obrera en Inglaterra. Crítica.

Thompson, E. P. (1995a). Costumbres en común: Estudios sobre la cultura popular tradicional. Crítica.

Thompson, E. P. (1995b). Pobreza y paternalismo. Alianza Editorial.





# EQUIPO GESTOR

Fundación Prospecta



Pablo Salgado, Rosa Boderó, Juan Carlos Cabezas, Omar Arregui, Natividad Gangotena, Jonathan Guerrero, María Fernanda Carrión y Karina Veloz.

## Cronistas Locales de Pichincha: fase 4

La fase 4 del proyecto fue ejecutada por la Fundación Prospecta, para el arte, la cultura y los patrimonios. Las parroquias en las que se intervino fueron: Ascázubi, Santa Rosa de Cuzubamba, Otón, Cangahua, Ayora, Olmedo, Tupigachi, La Esperanza, Tocachi, Malchinguí, Cayambe y Tabacundo.

El equipo de la Fundación Prospecta que trabajó en la ejecución del proyecto estuvo integrado por: Pablo Salgado, Rosa Boderó, Juan Carlos Cabezas, Omar Arregui, Natividad Gangotena, Jonathan Guerrero y, en la coordinación y administración, María Fernanda Carrión y Karina Veloz.

### Una experiencia creativa y vivificante

Lo peor que le puede pasar a un pueblo es perder su memoria histórica, social y cultural. De ahí la importancia del proyecto Cronistas Locales en la provincia de Pichincha. Un proceso que permite preservar, a través de dos géneros periodísticos— la crónica y el ensayo— la memoria de comunidades y parroquias de la provincia.

El acercarse a cada una de las parroquias y conocer a su gente, jóvenes y adultos, hombres y mujeres muy apegados a su terruño, a sus costumbres, a sus tradiciones, a sus fiestas populares y comprobar que guardan en su memoria no solo la historia de sus comunidades sino los personajes, las recetas de sus comidas, las letras de sus canciones, los juegos populares, y los modos de hablar, de ser y de querer, fue lo más vivificante y aleccionador en la ejecución de este proyecto. Aunque también nos encontramos con saberes que se van perdiendo, con conocimientos colectivos que ya no se transmiten de generación en generación, con patrimonios

inmateriales que, por el avance de la modernidad, han sido desplazados y están a punto de desaparecer.

Para impartir los talleres, convocamos a jóvenes y adultos, quienes se mostraron muy interesados y con una gran predisposición para convertirse en cronistas de su comunidad. Además, con una enorme voluntad para contar, para investigar, para escribir. En unos casos —en Tabacundo— fueron jóvenes, estudiantes de colegio; en otros —en Cuzubamba— fueron adultos mayores, abuelos, que son, precisamente, los portadores de los saberes. En las comunidades indígenas —en La Chimba— jóvenes conscientes de la necesidad de preservar la memoria de sus ancestros y luchadores populares. Nos vinculamos con los sabios de las comunidades; también nos acercamos —en Ayora— a adultas mayores que, desde su condición de madres y abuelas, querían contar sus propias historias; pero también —en Cayambe— con universitarios e historiadores interesados en no perder la memoria para generar reflexiones.

Los talleres se desarrollaron de modo abierto, participativo y con un profundo carácter colectivo, como las mingas, que permitieron forjar las grandes obras de la comunidad. El resultado son crónicas y ensayos que nos permiten preservar los hitos históricos más relevantes de cada parroquia; son crónicas que, sin duda, perdurarán en el tiempo, pues son las crónicas no contadas por la historia oficial.

Sin duda, la memoria histórica nos permite preservar y conservar los patrimonios inmateriales del país, consolidar las identidades locales, profundizar el sentido de pertenencia, dinamizar las economías alternativas y, además, construir un presente desde la dignidad, la diversidad y la interculturalidad.

# CRÓNICA *de la parroquia*

## ASCÁZUBI



### **Cronistas de la parroquia:**

Angie Castro, Dayana Lasso, Gladys Pérez, Grace Pinanjota, Heidy Quinchiguango, Mayerli Quilumba, Jaqueline Coyago, Jeremy Marín, John León, Jhonatan Galarza, Jonathan Castillo, Joselyn Alomoto, Karen Guamán, Katherine Catagna, Lucía Pazos, Michael Gómez, Virginia Cuascota.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

En esta crónica, el protagonista es el cuy como eje del patrimonio alimentario de la parroquia de Ascázubi, un elemento tradicional sobre el cual giran las celebraciones familiares, comunitarias y las fiestas populares. Las tradiciones y el patrimonio natural permiten convertir a Ascázubi en un punto de referencia turístico y económico en la provincia.

**Palabras clave:** cuy, comida típica, tradiciones, patrimonio, gastronomía, leyendas.



## En Ascázubi, el cuy es el corazón de la cocina patrimonial

Por los pajonales de Ascázubi Alto cruza un trío de niños acunando el fueguito sobre una rama de penco verde. Cuatro carbones prendidos, obsequio de un vecino. A la distancia, parece que juegan. Saltan y ríen, mientras los carbones despiden ceniza al viento.

En casa, mamá enciende la hoguera sobre las cenizas del día anterior. Ella Sopla. Todos lo hacen. Al corazón de la llama diminuta le arrojan palitos secos y cáscaras de cebada. Prende y comienza a abrigar.

Hoy comerán cuy. El calor los despierta. Los cuyes cruzan la casa como autos de juguete en loca carrera. Salen de los dormitorios, buscan un espacio lo más cerca del adobe tiznado que rodea la hornilla. Antes del mediodía, la comida está lista. Una rica colada de haba con un gran promontorio de carne en el centro: “Acá en el campo no tenemos grandes comodidades, pero tenemos a disposición la mejor comida”, dice Delia Tituaña, moradora de Ascázubi Alto, mientras trabaja en el campo. El cuy es exclusivo para ocasiones especiales.

El primer paso para preparar el cuy es buscar la candela en casa de los vecinos. Antes, una familia consumía como máximo cinco o seis fósforos a la semana. Ahora que la energía, el agua y los recursos se utilizan a una velocidad alarmante, resulta necesario recordar que hubo una época en la que no se derrochaba ni los fósforos.

Si el cuy se alimenta de cutules frescos, siempre sabrá delicioso. El cuy casero es más pequeño que el “mejorado”, como se les llama a los más grandes y de mejor peso, producto de la mezcla de razas. Se lo cocina con sal, pimienta, comino, ajo y hierbitas. Al saborearlo, todos en la casa hundían una y

otra vez el cucharón en la sopa a la caza de otra presa o de una papa cocinada.

Desde los años 50 o 60 del siglo pasado, en esta parroquia del cantón Cayambe, el cuy es parte importante de la gastronomía. La preparación más conocida es el asado, acompañado de papas. En el mercado se lo encuentra a un costo que oscila entre 13 y 15 dólares. La cocción a la brasa lo diferencia de otros, como los del Austro, que se preparan fritos. Sus acompañantes ideales son el tostado o los chochos. Y nada mejor que la chicha de jora como bebida, que se elabora a partir de la harina fermentada con hierbas de dulce.

Escultura de cuy



Fundación Prospecta. Escultura de cuy en el parque central de la parroquia de Ascázubi, Cayambe, Ecuador, 2022.

Desde su creación, Ascázubi juega a las escondidas con el resto de la provincia. Apenas se pisa este suelo rico y generoso acariciado por un viento tibio y sereno, y dan muchas ganas de quedarse. Más de cinco mil ascazubenses hacen más grande a esta tierra, cuyas raíces se remontan a la época precolombina cuando formaba parte del ayllu de los Quinchis.

De entre ellos surgió Abanín, líder en cuyo honor se bautizó esta parroquia de nueve barrios y cuatro comunas. Este caserío se llamó durante muchos años San Juan de Abanín, hasta su parroquialización en 1913. Se la rebautizó como Ascázubi, en honor de uno de los héroes de la Independencia. Su origen también está relacionado con la hacienda, que en su momento ocupó toda la zona.

La construcción del templo fue uno de los primeros hitos colectivos. Data de 1898, y se levantó gracias a la organización de los moradores, quienes decidieron trabajar en mingas voluntarias. La iglesia tiene tapiales de tierra, teja y bareque preparado por niños, mujeres y hombres que moldearon el barro para darle forma de casa gigantesca. La primera eucaristía, según registros históricos, se realizó un 16 de julio de 1913, día de la Virgen del Carmen. Las imágenes de la Virgen y San José llegaron desde Sevilla-España para terminar la capilla. Las esculturas fueron donadas a la iglesia de la Parroquia por gestión de los dueños de la hacienda.

Las vestimentas se consiguieron a partir de donaciones de los moradores. Desde los orígenes, las fiestas de San Pedro, Corpus Christi y la Virgen del Carmen dependen de los priostes que se encargan de la preparación de la chamiza, las corridas de toros, los danzantes, la chicha de jora, y de entregar al menos un buey o cinco borregos.

Otra fecha importante es el Día de los Difuntos, en el cual antiguamente se repartía el “pan del socorro”, que estaba relleno de higo y era donado por la hacienda.

Los jóvenes de la Unidad Educativa Ascázubi reviven sus tradiciones todos los días. Ellos aportan a mantener el legado de sus predecesores. Les llaman la atención, sobre

todo, las leyendas. “¿Han escuchado el mito de la familia Cevallos?” cuentan desde el fondo del aula. Enseguida todos guardan silencio.

### Iglesia de Ascázubi



Fundación Prospecta. Fachada principal de la iglesia central de la parroquia de Ascázubi, Cayambe, Ecuador, 2022.

Tiempo atrás, don José Cevallos trabajaba con maquinaria pesada en una excavación. Era tarde y se avecinaba una tormenta, por lo que decidió avanzar lo más rápido posible. De pronto observó que, de entre la tierra removida, aparecía un esqueleto. No era uno cualquiera, sino uno de color dorado. Bajó de su maquinaria y quiso tomarlo. Entonces escuchó al interior de su cabeza una voz que le preguntaba: “¿quieres este tesoro?”. Sin dudar,

respondió que sí, no una vez sino decenas de veces. Cada respuesta positiva lo acercó a esa calavera de huesos largos y finos como lingotes. Finalmente lo empacó y se lo llevó a casa.

Como saben, el Diablo nunca regala nada. La voz volvió y le explicó, con lujo de detalles, las condiciones del acuerdo: si quería disfrutar del tesoro debía entregar varias almas a cambio. Era muy tarde para arrepentirse. Dicen que sus vecinos comenzaron a desaparecer, y algunos familiares también.

La gente de Ascázubi comenzó a murmurar; y la casa de don José se convirtió en un lugar maldito. A través de los cerramientos se veía a la familia completa luciendo joyas valiosas y artículos de valor, pero nadie quería acercarse ni trabajar para ellos, a pesar de que pagaban muy bien. Dueños solos de la gran casa. Dueños solos de cabezas de ganado. Aislados del resto: condenados.

Uno a uno fueron desapareciendo los miembros de aquella familia: en silencio, sin aspavientos. Hasta que quedó solo la leyenda. Si alguna vez encuentran un tesoro en Ascázubi, es mejor dejarlo en tierra y continuar el camino.

“¿Sabían de la Anaconda del Chibán?”, cuenta otro estudiante, deseoso de revelar lo que sabe. Hace unos 10 años, empieza el relato, los moradores del Barrio de Las Flores, en la parte baja de la parroquia vieron un animal enorme. No lo podían creer. Según los testimonios, se trataba de una anaconda gigante que atacaba a los borregos. Los testigos decían que salía de su escondite al medio día, cuando hacía un sol radiante. Al parecer, la guarida de la anaconda estaba ubicada entre dos peñas, por las que pasaba un río. Por esa razón, solo cazaba los días calurosos. Los ataques cesaron un día, y no se ha vuelto a saber de ella. Algunos creen que era un animal que alguien dejó en libertad, otros sostienen que era un mito. Si van por la parte baja de Ascázubi, es mejor mantener los ojos abiertos y evitar las quebradas. Puede ser que, desde el fondo, un par de ojos estén observando.

Hay otra leyenda: años atrás, en el mirador de Ascázubi Alto, existía una cruz de cemento. Allí, alguna vez, un hombre recogió a un niño que lloraba envuelto en pañales brillantes. Parecía tener hambre. El hombre lo llevó a su casa. De pronto el niño empezó a hablar con una voz infernal. “Mírame: dientes tengo, cuernos tengo: cola también”. El hombre lo dejó caer, y poco antes de que el niño desapareciera envuelto en humo, el desafortunado reconoció al demonio. Fue corriendo a su casa. Como un loco cruzó por el centro de la ciudad. Llevaba la boca abierta y la camisa hecha jirones, los ojos fuera de órbita, la luz lo lastimaba. Perdió la conciencia y con la boca repleta de espuma expidió su último gemido. Ese fue su final.

Quedan tantas historias pendientes. Habría que estirar el tiempo para abarcarlas todas. Haremos como los niños del páramo y el propio Abanín: cuidaremos, con celo, la lumbre ardiente de las memorias de Ascázubi.



## Cronistas Participantes

**Angie Castro:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi

**Dayana Lasso:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi.

**Gladys Pérez:** Docente del área ciencias sociales y literatura de la Unidad Educativa Ascázubi

**Grace Pinanjota:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi

**Heidy Quinchiguango:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi

**Mayerli Quilumba:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi.

**Jaqueline Coyago:** Docente del área ciencias sociales y literatura de la Unidad Educativa Ascázubi

**Jeremy Marín:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi

**John León:** Docente del área ciencias sociales y literatura de la Unidad Educativa Ascázubi

**Jhonatan Galarza:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi

**Jonathan Castillo:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi

**Joselyn Alomoto:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi

**Karen Guamán:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi

**Katherine Catania:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi y bailarina de folklor

**Lucía Pazos:** Docente del área ciencias sociales y literatura de la Unidad Educativa Ascázubi

**Michael Gómez:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa Ascázubi

**Virginia Cuascota:** Docente del área ciencias sociales y literatura de la Unidad Educativa Ascázubi

## Referencias

Para la elaboración de los contenidos de esta crónica, se trabajó con los conocimientos cotidianos que los estudiantes y docentes tienen sobre su parroquia e historia.

Santillán Gordón, Ovidio (2018). *Soy Ascazubense, Karaju. Memorias.*

Tituaña, Delia. Moradora de Ascázubi Alto. [Entrevista realizada por participantes al taller de crónicas el 26 de octubre de 2022]

# HITO

*de la parroquia*

## ASCÁZUBI



**Ascázubi, Tierra libertaria y altiva**

### **Cronistas de la parroquia:**

Angie Castro, Dayana Lasso, Gladys Pérez, Grace Pinanjota, Heidy Quinchiguango, Mayerli Quilumba, Jaqueline Coyago, Jeremy Marín, John León, Jhonatan Galarza, Jonathan Castillo, Joselyn Alomoto, Karen Guamán, Katherine Catagna, Lucía Pazos, Michael Gómez, Virginia Cuascota

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

Los historiadores coinciden en que en un principio, se llamó San Juan de Abanín, por el cacique que gobernaba en los terrenos de la actual Ascázubi. Luego, cuando se constituyó como parroquia, se adoptó el nombre de Francisco Javier Ascázubi, en honor al patriota que participó en las luchas por la independencia. Las nuevas generaciones poco saben del prócer que da nombre a la parroquia. En este ensayo, se señala el papel que jugó Ascázubi y su familia en el proceso independentista y posteriormente en la conformación de la parroquia.

**Palabras clave:** independencia, patriotas, prócer, Ascázubi.



## Ascázubi, tierra libertaria y altiva

Para conocer la historia de la parroquia que hoy lleva el nombre de Ascázubi, debemos remontarnos a la época preinca, cuando estas tierras eran gobernadas por el cacicazgo Cayambi-Caraqui. Estas civilizaciones se asentaron en las partes altas de lo que hoy es el cantón Cayambe. El Complejo arqueológico Pambamarca, en el Cerro del Macizo, es la evidencia que nos dejaron los Quinchis, pobladores de aquella época. Son 17 fortalezas o pucarás que fueron construidos en piedra y que nos revelan su grado de organización y sus formas de vida. “Por los restos arqueológicos, trastos de barro que se han encontrado, se deduce que la tribu Abadín fue numerosa y que tenían una notable alfarería; cántaros, ollas, vasos, etc.” (GAD Ascázubi, 2006, p. 12) Con frecuencia, se encuentran distintos restos arqueológicos, tolvas y enterramientos, en distintas zonas de la parroquia.

Los historiadores coinciden en que esta parroquia, en un principio, se llamó San Juan de Abanín, por el cacique que gobernaba en los terrenos de la actual Ascázubi. Este fue el nombre que identificó y se heredó de aquellos pueblos originarios. Fue en 1912 cuando el “anejo” Abanín se elevó a la categoría de parroquia. Se resolvió dejar atrás el nombre de los pueblos originarios y adoptar el de Francisco Javier Ascázubi, en honor al patriota que participó en la revuelta del Primer grito de la independencia del 10 de agosto de 1809.

Francisco Javier Ascázubi fue Teniente Coronel del ejército independentista, designado por la Junta Soberana de Quito. Nació en 1760 en el hogar quiteño de la familia Ascázubi, una familia de terratenientes serranos y uno de los clanes más prominentes de Quito (Ordoñez, 1969). La Junta soberana le puso al mando de un ejército de 2 mil

hombres —en su mayoría indígenas armados con sables y lanzas, y solo 300 con fusiles—. Su misión era enfrentar a las tropas realistas que se habían concentrado en Popayán, pero fracasó en su intento; las tropas desertaron y perdió las batallas de Funes. Ascázubi fue tomado prisionero, llevado a Quito y encarcelado en el Cuartel Real de Lima, en donde fue ejecutado en la masacre del 2 de agosto de 1810, junto a otros patriotas quiteños (Restrepo, 1858).

Francisco Javier Ascázubi es el abuelo de Manuel de Ascázubi y Matheu, quien fue un político conservador y militar que fue Vicepresidente de la República entre 1847 y 1849. Y luego estuvo encargado del poder entre 1849 y 1850. Su hermana, Rosa de Ascázubi y Matheu se casó con Gabriel García Moreno, quien también fue presidente del Ecuador.

Para la constitución de la parroquia se conformó un Comité, integrado por destacados hombres, al que denominaron “Luz y Progreso”, nombre que revela el espíritu con el que trabajaron para lograr la parroquialización. Innumerables viajes a Cayambe, y sobre todo a Quito, fueron necesarios para lograr tal objetivo. Trabajaron juntos, con plata y persona. Finalmente, luego de un año de gestiones y trámites, se logró crear la parroquia de Ascázubi. El 16 de julio de 1913, el Concejo Municipal de Cayambe acordó: “1. Elevar el anexo Abanín a la categoría de parroquia civil. 2. Dar a la expresada parroquia el nombre de Ascázubi, para conservar vivo el recuerdo de nuestros próceres o enaltecer su memoria ilustre.” (Concejo municipal de Cayambe, 1913, p. 2)

El acta establece también los linderos de la parroquia: al Norte, la quebrada de separación entre las haciendas de Monteserrín y Chaquibamba. Al Sur, las quebradas de El Guanto. Por el Oriente, el lindero que divide los terrenos de Pambamarca y el páramo de Santo Rosa de Cangahua. Al Occidente, la hacienda de Santo Domingo y Chaquibamba. Con una extensión de 38.5 km<sup>2</sup>, hoy tiene una población superior a los 10 mil habitantes.

La primera reunión del Concejo de la flamante parroquia se realizó el 21 de septiembre de 1913 y fue presidida

por Emilio Maldonado, el primer presidente del Concejo Municipal. De inmediato comenzó el trabajo para lograr que se nombrara al teniente político, al secretario, al telefonista, al secretario del Registro Civil y al juez parroquial.

Se planificaron y construyeron las primeras calles, la plaza, una cancha de fútbol y la iglesia, que se construyó —gracias a mingas en las que participaron todos los habitantes de la parroquia— “con paredes de tapial hechas por don Juan Salcedo, quien fue el arquitecto de la iglesia, y las tejas fueron elaboradas por don Segundo Merino. La Iglesia parroquial conserva las maderas de los primeros eucaliptos de 1865, que fueron traídos desde la hacienda Guanguilqui del bosque llamado Burro Potrero.” (Discurso de Armando Parra, 2022). El GAD parroquial restauró la Iglesia en el 2019 para conmemorar la venida de la Santísima Virgen del Carmen que, en 1939, hizo un ingreso triunfal en la parroquia y, luego, en 1948, se realizó la talla del altar mayor, el Calvario, la Inmaculada y el entablado, trabajo que estuvo a cargo de don Carlos Ormaza, tallador de Tabacundo (Ibid, 2022)

Otro hecho que generó un gran impacto fue la llegada del tren. Para ello, se tuvo que construir un túnel en el trayecto hacia el Quinche. Fue un día de inmensa alegría para la naciente parroquia. Fue en febrero de 1928 cuando el tren, con su locomotora a vapor, sus vagones y su silbato, llegó a Ascázubi en medio de la algarabía y felicidad de sus habitantes. Algunos mayores recuerdan que el pasaje a Quito costaba 2 sucres con 20 centavos, aunque había un vagón de primera en el que viajaban solo los hacendados y terratenientes. El paseo para los fines de semana era ir en tren a Otavalo y a Ibarra. Pero luego, el tren dejó de funcionar y ya nunca más se volvió a escuchar su silbato ni a divisar su locomotora a vapor.

Gracias a la decisión y pujanza de sus habitantes, Ascázubi ha conseguido las obras públicas necesarias para su parroquia, servicios públicos, la iglesia que se inauguró en 1942 y la primera escuela que funcionó —con un solo profesor, el maestro David Puente— en una casa

particular arrendada por el Estado. Y luego el nombre de la escuela, Coronel Urrutia, se cambió por “Escuela Ciudad de Guayaquil”. El Colegio Técnico Ascázubi se fundó en 1982 y, por gestión de sus habitantes, se logró una partida para un edificio propio, que se inauguró en 1986.

Su clima privilegiado, de 16 grados de temperatura media anual, hace de Ascázubi una parroquia pródiga para la agricultura, en pequeña y mediana escala. Se cultivan papas, arvejas, fréjol, hortalizas, legumbres y frutas. En las haciendas de Ascázubi se producía grandes cantidades de maíz, trigo y otros cereales, al punto de que era conocido como “el granero del país” hasta que, en la década de los ochenta, se empezó a mudar al cultivo de flores, sobre todo rosas. Las excelentes condiciones climáticas para la siembra de diversas variedades de rosas hizo que esta actividad despegara y permitió que la parroquia se convirtiera en una de las más eficientes en la producción y exportación de rosas hacia diversos países del mundo.

A pesar de la importancia de la agricultura, el 64.9% de las tierras de la parroquia son áreas naturales, pastizales utilizados para ganadería; el 18%; y el 6.5% está destinado para uso agropecuario y plantaciones florícolas (GAD Cayambe, 2015).

También se ha incrementado la producción avícola con la instalación de varias empresas familiares y granjas que han generado empleo. Esta es una importante actividad productiva en crecimiento, y la producción avícola de Ascázubi se distribuye a todo el país. También está la crianza de cuyes y cerdos, y de ahí que uno de los platos típicos sea el cuy con papas, preparado en leña, ofrecido en las distintas hosterías o restaurantes de la parroquia.

Múltiples son los retos que enfrenta esta parroquia. Uno de ellos es continuar trabajando por su desarrollo económico, garantizando a todos los barrios y habitantes la dotación de servicios básicos, así como mejorar la conectividad y la movilidad local. Y además, fortalecer la pluriculturalidad, la soberanía alimentaria y potenciar

turísticamente el patrimonio de la parroquia. Es necesario, por ejemplo, poner en valor y vincular al turismo a la Ruta del QhapaqÑan, parte del Sistema vial andino, que se encuentra bien conservado en la parroquia. También la Ruta del Libertador Simón Bolívar, que pasó por estas tierras cuando se trasladaba desde Pasto hacia Quito, para sellar la victoria independentista en la Batalla de Pichincha.

Ascázubi, una tierra de hombres y mujeres trabajadoras que, día a día, labran su presente y su futuro y que, con esfuerzo y entrega, contribuyen al progreso económico y social de la parroquia.

## Referencias

- Gobierno Autónomo descentralizado de Ascázubi. (2006). *Parroquialización Ascázubi, 100 años. Parroquia rural Ascázubi*. [Revista]
- Gobierno Autónomo Descentralizado de Cayambe. (1913). *Acta del Ilustre Concejo Municipal de Cayambe, 16 de julio de 1913*.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de Cayambe. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial del cantón Cayambe*.
- Ordoñez Zamora, A. (1969). *Estudio crítico-histórico*.
- Parra, A. Representante del GAD parroquial de Ascázubi (10 de noviembre de 2022) [discurso] *Discurso en acto de validación*.
- Restrepo, J. M. (1858). *Historia de la revolución de la República de Colombia en América meridional*. Tomo I. París: Editorial Americana.
- Santillán Gordón, O. (2018). *Soy Ascazubense, Karaju*. Memorias.
- Tituaña, D. Moradora de Ascázubi Alto. [Entrevista realizada por participantes al taller de crónicas el 26 de octubre de 2022]

# CRÓNICA *de la parroquia*

## SANTA ROSA DE CUZUBAMBA



### **Cronistas de la parroquia:**

Amador Flores Jiménez, Blanca Moreno, Celinda Quishpe, Fabiola Flores, Fernanda Quinchiguango, Filiberto Flores, Gabriela Salazar, Jessica Almeida, José Cepeda, Kimberly Cadena, Luis Emilio Flores, Luis Mora Cadena, Margarita Flores, María Emma Flores Jiménez, Maura Flores Jiménez, Miguel Calo, Nancy Flores, Nestor Jiménez, Raquel Bastidas, Rosa María Pinenla Quishpe, Silvia Arroyo, Sofia Mora

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

En esta crónica se aborda la importancia de las técnicas agrícolas tradicionales en la historia de esta parroquia, ya que su hito más importante son los “pogyos” (vertientes de agua) como elementos fundadores del poblado. También se cuentan historias cercanas a accidentes geográficos representativos, como son las quebradas, las leyendas y los cultivos.

**Palabras clave:** geografía, pogyos, vertientes, quebrada, leyenda.



## Cuzubamba: la parroquia que nació del agua

Una gran cantidad de candelitas azules pululan más allá de la quebrada, cerca del cementerio. ¿Serán antorchas? Sí, aunque también podrían ser vecinos en procesión. En cualquier caso, Luis se paralizó. Un escalofrío le recorrió el cuerpo. Podría tratarse de aparecidos. A las 12 de la noche, era demasiado tarde para asistir a un sepelio repleto de dolientes lastimeros. Ajustó el paso por los bordes de la quebrada de Cuzubamba, oscura como la boca del lobo. “Más miedo dan los vivos”, se repitió en busca de valor. Comenzó a correr, luego se detuvo; por el lugar habitaban unos perros bravos que ahora no aparecían. Una descarga eléctrica cruzó su columna vertebral: seguían “quemando” en el cementerio.

En la noche cavernaria, humanos y animales domésticos parecían extintos. “Nunca olvidaré esa noche, algo misterioso ocurrió en la tumba de un anciano que murió con su oro a cuestas”, dice Luis entre silencios que cuentan más sobre su angustia que las mismas palabras.

La quebrada de Cuzubamba, falla geológica que marca el límite inferior de esta parroquia del cantón Cayambe, es para las almas errantes lo que la Panamericana es para los vivos. Aparte de los fuegos fatuos que recorren el lugar, con frecuencia surge un grupo de mujeres espectrales que lavan sábanas y vestidos, tarde en la madrugada. Los testigos afirman que el grupo arma un tremendo bullicio en las orillas del río, mientras tienden sus telas blanquísimas sobre las piedras de la vertiente.

Un joven del sector las vio una noche después de una guitarreada y, desde entonces, ni a empujones se atreve a

pasar por el puente del lugar. Néstor Jiménez también las sorprendió: cruzaba el campo al finalizar una jornada de trabajo cuando escuchó las voces. Hizo un alto, no tendría otra oportunidad. Como se sabe, con los aparecidos “no hay segunda”. Se dispuso a disparar un cartucho de su escopeta con la intención de espantarlas. El susto revelaría si eran de esta dimensión “o de la otra”. Se escondió detrás de una piedra grande, apuntó hacia arriba y de pronto... nada. Intentó otra vez y sucedió lo mismo: el gatillo se había trabado. Buscó forzarlo, pero fue inútil. Cuando buscó a las lavanderas, no quedaba ni una. Escupió al piso, ¡qué ganas de un buen trago de guarango!

De esa experiencia le quedaron dos cosas: una buena historia y una escopeta descompuesta en la pared como evidencia de ese encuentro. Tiempo atrás ya le había ocurrido algo similar. Paseaba por el campo cuando encontró semienterrado un zurrón con algo brillante sobresaliendo. Desmontó, amarró la rienda de su caballo a un tronco hueco y se acercó. Algo brillaba. Seguro pepitas de oro, monedas o lingotes. Néstor quiso tomarlo. A lo lejos escuchó un trueno que lo distrajo. De pronto, no había nada: el zurrón y el oro desaparecieron. Retomó la montura y se marchó a gran velocidad. Hoy, cuando piensa en el incidente, lanza su gorra al piso. Casi enseguida se arrepiente y, mirando al cielo, afirma: “gracias Madrecita del Quinche, ¿qué sería de mí si me llevaba ese oro?”.

En la época precolombina, Cuzubamba fue un sitio de paso, un tambo en el camino de los incas que se dirigían al oriente. En la parte alta de esta parroquia, que ocupa una pronunciada ladera, se encuentran las ruinas de Pambamarca, donde se encontraron vasijas de cerámica, puntas de flecha de obsidiana y otros vestigios.

Los lugareños llaman a la zona “El Churo”. Está a tres mil metros sobre el nivel del mar. Allí, en las noches de luna, se escucha una campana. Algunos dicen que se puede ver una iglesia hermosísima y etérea sobre el pajonal. “Es tan pequeña y bella que dan ganas de llevársela”, dice Maura



Flores, emocionada. Sin embargo, y como en todos estos asuntos, cada vez que alguien se acerca el objeto anhelado, desaparece. A escasos metros está uno de los tantos “pogyos”, como se conocen a los ojos de agua, tan importantes que son la causa fundamental por la que esta comunidad se asentó allí, en la espalda de la ladera. En uno de esos ojos de agua, María Santillán encontró una gallina rodeada de pollitos de plumaje dorado, y una bellísima “cochota”, paila de ocho agarraderas, que brillaba con el alma de bronce. Todos tienen un recuerdo de aquel lugar. Don Filiberto Flores vio cómo “quemaban” en El Churo y sintió miedo. Reconoce que, a sus 84 años, cayó preso del temor, en especial cuando un grupo de tórtolas volaron cerca de su cabeza buscando impactarlo. No se atrevió a seguir avanzando y buscó refugio para protegerse de la lluvia.

### Punto de captación de agua



Fundación Prospecta. Punto de captación, tratamiento y distribución de agua de vertientes naturales. Cuzubamba, Cayambe. Ecuador, 2022.

El agua brota abundante de las vertientes naturales. Los moradores se lanzaron a dominar aquella elevación, y hace más de un siglo se estableció la hacienda que le da nombre a la parroquia. Por esta zona también pasaba el tren, en ruta a la Capital. El tren venía todos los días de la ruta Quito-Ibarra y viceversa. La parada provisional servía también al autoferro, como relata José Cepeda, actual presidente de la Junta Parroquial de Cuzubamba. En el tren se transportaban los productos y materias primas. “Y en el autoferro los pasajeros se trasladaban a las poblaciones cercanas o a Cayambe, Otavalo o Ibarra. La estación quedaba entre Chinchiloma y Cuzubamba Alto, el cruce de trenes estaba en el actual barrio de Rosalía. El pasaje apenas costaba un sucre, en 1969”.

Cepeda revive la época de la siembra con arado. En esta actividad participaba toda la familia e incluso los vecinos se unían al trabajo. Se cultivaba maíz, habas, mellocos, ocas, papas, trigo, cebada, quinua. La preparación del terreno para la siembra se realizaba con bueyes a la usanza tradicional: “Eran indispensables la yunta, el arado, la puya y la sogá”. Con madera de eucalipto se elaboraba el yugo y el arado. A los toros los unía el yugo, que en el centro posee una sogá para labrar la tierra. El yugo se colocaba con unas correas llamadas yugukara, hechas con la piel de toro mismo. En primer lugar, se sujetaba al animal más fuerte, luego era el turno del más tranquilo. Para soltarlo, al contrario: el novato y luego el grande”.

Cuenta Don Filiberto Flores que en las tareas se tocaba el rondín, la flauta o el rondador para animar a los mingueros que trabajaban la tierra o buscaban agua. Y hace una demostración para enseñar cuánto compás le queda. Es una pena que ya muy pocos toquen el rondín. Después de los aplausos y de varios “bis”, corrobora que, efectivamente, eran tres las vertientes que existían en lo que ahora se conoce como Cuzubamba Alto y Chinchiloma.

El agua se fue llevando a la gente cada vez más arriba. Con el tiempo, este anejo o caserío se convirtió en un eje



de casi 30 kilómetros cuadrados de extensión y varios pisos agrícolas en los que se cosechan granos y frutas.

La parroquia tiene dinámica propia, aunque la migración se haya llevado a los más jóvenes y, en muchas casas, los ancianos estén solos. Será por eso que cuando hablamos de la agricultura todos levantan la mano y piden hablar. “A mí también me gustaba preparar la yunta, el arado, colocar el farsón, la yugukara, llevar la mansera, hundir la puya, acariciar a mis bueyes, tan lindos, tan mansitos. Muchos decían que no podía, pero yo ubicaba los implementos para el arado, mejor que muchos hombres y seguro tenían envidia”, dice Maura Flores con orgullo de maestra. Maura y Azucena, su hermana, fueron las únicas que labraban la tierra. Lo hacían siempre de acuerdo al calendario lunar que marcaba los tiempos de la siembra.

### Santa Rosa de Cuzubamba



Fundación Prospecta. Vista panorámica de la parroquia de Cuzubamba, Cayambe. Ecuador, 2022.

*“A los bueyes los criaban desde terneros, se los compraba en el mercado de animales de El Quinche a 30 sucres o más, los mejores. Caminando junto a los bueyes y con una mano*

*experta, se trazaban líneas sobre el campo recién abonado. El pie del animal iba rompiendo el surco, luego había que cruzar, rearar y guachar antes de hundir las semillas de maíz, mellocos, jícamas y ocas sobre la tierra húmeda”, concluye Rosita.*

*“Antes, en las mingas todos salíamos en familia cargando el azadón, la yunta, pero todos unidos. Ahora se han ido a la ciudad o a los Estados Unidos y ya no vuelven; otros prefieren pagar un tractor a 20 dólares la hora”, agrega Miguel Calo, mirando su reloj, ya que vino a Cuzubamba para dedicarse a la agricultura y no se arrepiente: está contento con los resultados de su siembra. Falta poco para las seis de la tarde, debe volver a su propiedad para guardar a todos sus animalitos.*

En las partes bajas de Cuzubamba se cosechan frutas, aguacates, mandarinas, naranjas, limas, tomates y alfalfa. En la zona media abundan moras, el maíz y el aguacate verde y, por último, allá, donde las nubes cruzan en ráfaga: papas, habas, cebollas, sambos, zapallos y mellocos.

No hay que olvidar a los pencos. Cuando está “jecho” o madurito, se extrae el chaguarmisqui. De su corazón dulce brota esa miel que, según testimonios, cura un sinfín de enfermedades, entre ellas la diabetes. En zonas cercanas se prepara también el extracto fermentado del agave llamado guarango, que ya se expende de manera regular para su consumo, sobre todo en las fiestas populares.

Para los pobladores, el mejor maíz de la zona se da en Cuzubabamba. Este sembrío ha logrado superar el tiempo y se lo puede disfrutar todo el año, no como la “papa ara,” que ha desaparecido. Era deliciosa, con la textura de una manzana arenosa, se sentía la pulpa jugosa y repleta de sabores.

Llueve en Cuzubamba. Aquí el temporal es un vecino que baja de las alturas vestido de paisano. Esta lluvia leve casi ni se siente, se la llama “páramo”. Si la lluvia es un poco más intensa, se llama “llovizna”; si se trata, en cambio, de una precipitación pertinaz acompañada de neblina, se denomina “la tormenta”. Y, finalmente, el granizo crea “la helada” que “lancha” las papas, las quema.

¿Y cuando llueve y hace sol a la vez? “Sol de páramo” o “sol de aguas,” responden los vecinos de Cuzubamba, que madrugan justo cuando aparecen las “siete cabritas”, Orión estrellado que, con el cielo despejado, ilumina el horizonte.

Esta es Cuzubamba, la parroquia de las historias de miedo, el arado milenario y la lluvia de mil nombres.

## Cronistas Participantes

**Amador Flores Jiménez:** Adulto mayor y agricultor Cuzubamba

**Blanca Moreno:** Habitante Cuzubamba dedicada a quehaceres domésticos

**Celinda Quishpe:** Secretaria del GAD de Cuzabamba

**Fabiola Flores:** Habitante de Cuzubamba

**Fernanda Quinchiguango:** Estudiante universitaria habitante de Cuzubamba

**Filiberto Flores:** Adulto mayor, músico y agricultor de Cuzubamba

**Gabriela Salazar:** Tesorera GAD de Cuzubamba

**Jessica Almeida:** Secretaria GAD de Cuzubamba

**José Cepeda:** Presidente GAD de Cuzubamba

**Kimberly Cadena:** Habitante del centro poblado de Cuzubamba

**Luis Emilio Flores:** Agricultor y presidente de barrio de Cuzubamba

**Luis Mora Cadena:** Habitante de Cuzubamba y capacitador independiente

**Margarita Flores:** Adulto mayor y agricultora de Cuzubamba

**María Emma Flores Jiménez:** Adulto mayor dedicada a quehaceres domésticos y habitante de Cuzubamba

**Maura Flores Jiménez:** Adulto mayor y agricultora de Cuzubamba

**Miguel Calo:** Jubilado y agricultor que migró para vivir en Cuzubamba

**Nancy Flores:** Adulto mayor habitante de Cuzubamba

**Nestor Jiménez:** Adulto mayor músico y agricultor habitante de Cuzubamba

**Raquel Bastidas:** Habitante del centro poblado de Cuzubamba dedicada a quehaceres domésticos

**Rosa María Pinenla Quishpe:** Adulto mayor y agrocultora habitante de Cuzubamba

**Silvia Arroyo:** Vocal de cultura del GAD de Cuzubamba

**Sofía Mora:** Estudiante de colegio habitante de Cuzubamba

## Referencias

Para la elaboración de la crónica, se trabajó con los testimonios de los asistentes al taller. Al haber sido un taller heterogéneo con adultos mayores, adultos y jóvenes se logró documentar los testimonios propios de los portadores de saberes.

# HITO

*de la parroquia*

## SANTA ROSA DE CUZUBAMBA



**El agua, la vertiente de vida en Cuzubamba**

### **Cronistas de la parroquia:**

Amador Flores Jiménez, Blanca Moreno, Celinda Quishpe, Fabiola Flores, Fernanda Quinchiguango, Filiberto Flores, Gabriela Salazar, Jessica Almeida, José Cepeda, Kimberly Cadena, Luis Emilio Flores, Luis Mora Cadena, Margarita Flores, María Emma Flores Jiménez, Maura Flores Jiménez, Miguel Calo, Nancy Flores, Nestor Jiménez, Raquel Bastidas, Rosa María Pinenla Quishpe, Silvia Arroyo, Sofía Mora

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

El origen de la población de Cuzubamba está en los “pogyos” —vertientes de agua— y en el pueblo Cayambi, que se estableció en la parte alta de la parroquia gracias a la presencia de agua. La vida de Cuzubamba estaba ligada al agua y al cultivo agrícola con técnicas tradicionales como la yunta y el respeto al calendario lunar. A pesar de la modernidad, mantienen sus tradiciones a través de las fiestas populares.

## El agua, la vertiente de vida en Cuzubamba

Los “pogyos” o vertientes de agua estaban en la cumbre, a más de 2 mil metros de altura. Y allá fueron. No importó la pendiente ni la dificultad para llegar. Tampoco importó el frío o las constantes lluvias. Los primeros pobladores, los Cayambis, se asentaron precisamente en ese lugar, aprendieron a convivir con la pendiente y a cultivar las tierras fértiles y generosas que los rodeaba. Se establecieron en la parte alta, ya que eran lugares estratégicos para realizar sus ritos sagrados. Y también un lugar de paso del camino de los Chasquis que les permitía transitar entre la sierra y la amazonia. Hoy son unas ruinas en las que se han encontrado, con frecuencia, vestigios arqueológicos. Poner en valor estos lugares patrimoniales es un tema pendiente, pues además pueden convertirse en sitios de visita turística.

Con la conquista española, como en el resto de la serranía, las mejores tierras —ubicadas en las planicies— fueron entregadas a la iglesia. Y posteriormente, con la independencia, también repartieron las tierras a los próceres y a los militares que lucharon contra las fuerzas realistas. Varios de estos latifundios estaban en la zona de Cayambe; entre ellos, la hacienda Cuzubamba; tierras que entonces correspondían a la parroquia de Otón. El nombre “Cuzubamba” proviene de cuso, del kichwa: gusano. Es decir, significa “planicie de gusanos”.

La hacienda Cuzubamba fue un enorme latifundio. Los primeros propietarios de la hacienda fueron los esposos Gangotena Chiriboga y luego la familia Meneses Bustamante (viajando, 2022). Estos hacendados, como sabemos, no solo eran propietarios de las tierras sino también de los peones y de los “pogyos.” A pesar de las dificultades que implicaba

asentarse en una pendiente, la fertilidad de las laderas de Cuzubamba hizo que la población creciera y, al mismo tiempo, demandara la creación de una parroquia. Para esto exigían al propietario de la hacienda, Miguel Meneses Bustamante, que donara las tierras para constituir la parroquia. Al principio se negó, a pesar de las protestas, pedidos y marchas que realizaron los pobladores. Hasta que, finalmente, accedió a entregar una parte de sus tierras para la creación de la parroquia. Así, el 6 de diciembre de 1944, nació la parroquia rural de Santa Rosa de Cuzubamba, perteneciente al cantón Cayambe. Sus límites son: al norte con la parroquia de Otón; al sur, con la quebrada Chaquibambilla, entre Rosalía y San Vicente de Guayllabamba; al este, Monteserín de la parroquia de Ascázubi; y al Oeste, el río Pisque. Tiene una extensión de 29.07 km<sup>2</sup>, y una población de algo más de 4 mil habitantes (GAD Cuzubamba, 2022).

Uno de los escribanos, al momento de registrar la inscripción de la parroquia, cometió un error: escribió Cuzubamba, con z y no con la s, original de la palabra *cusu*. Esta equivocación determinó que hoy la parroquia se denomine Cuzubamba, lo que la diferencia de la parroquia homónima perteneciente al cantón Salcedo. Aunque ahora, no pocos habitantes, sobre todo jóvenes, reivindican el nombre original, con s.

También vale la pena resaltar la labor que desarrolló Enrique Clavijo —teniente político— y su esposa Carlota Díaz, quienes lucharon por el agua para los niños. Se enfrentaron a los hacendados e incluso al propio ejército para conseguir agua. La protesta de los padres de familia junto a sus hijos sensibilizó a los propietarios y consiguieron el acceso a las vertientes de agua.

A pesar del terremoto de marzo de 1987, las vertientes de agua —que sufrieron afectaciones— no dejaron de proveer el líquido vital a Cuzubamba. Generosa como es nuestra naturaleza, siguió dando vida a las tierras y a sus habitantes. De ahí que la agricultura ha sido y es la principal ocupación y fuente de ingresos en la parroquia, aunque una buena parte

de los cultivos se produzcan para el autoconsumo. Se cultiva el maíz, la papa, el fréjol, trigo, cebada, habas, quinua, ocas, zanahoria blanca, el zambo, el zapallo, el tomate, el ají, higos y hasta mandarinas.

Las tierras se han cultivado siempre con las técnicas tradicionales, respetando el calendario lunar y utilizando la yunta. Es decir, el uso de los bueyes para arar la tierra, hacer los surcos y preparar la siembra. Los bueyes se compraban en 30 o 40 sucres, y los amansaban para que fueran dóciles. Se preparaba, artesanalmente, todos los instrumentos: un madero llamado *yugo*, que es ajustado a los cachos de los animales; y una vara de madera larga que termina con una punta metálica, la *puya*, que las reses, al caminar, arrastran y va separando los surcos. Con la yunta, todos los *guachos* son uniformes y los cruces están a la profundidad requerida para que las semillas germinen; lo que no sucede con el tractor, por lo que no todas las semillas germinan. Lamentablemente, en los últimos años, el uso del tractor se ha generalizado y la yunta ya solo permanece en la memoria de los mayores. Los agricultores de Cuzubamba prefieren no utilizar químicos en sus plantaciones para garantizar cultivos orgánicos de calidad.

El paso del tren por la parte alta de la montaña hizo que se levantaran viviendas en los lugares cercanos. Si bien no había una estación, el tren si tenía una parada en Cuzubamba, lo que permitía recibir ciertos productos y, sobre todo, enviar alimentos y materias primas a otros lugares, ya fuera Quito, Cayambe o Ibarra. Todo cambió cuando se construyó la carretera panamericana. Esta nueva vía, más rápida y eficaz, hizo que los asentamientos y viviendas empezaran a deslizarse hacia la parte baja. En todo caso, es bastante particular la distribución urbana de la parroquia: por sus condiciones geográficas no guarda la estructura habitual, un plaza o parque central a partir de la cual se expanden el resto de edificaciones. Cuzubamba es como una serpiente que se desliza hacia la cumbre de la montaña.

El agua es el símbolo de Cuzubamba; sus luchas y

su resistencia están ligadas al líquido vital. En mingas, construyeron los canales para tener agua para el riego y también para abastecerse de agua potable. En las mingas participaban todos los pobladores, cada uno con pico, pala y azadón. El canal de riego del río Pisque es fundamental para garantizar el abastecimiento a todos los barrios de la parroquia, aunque aún es insuficiente. El acceso a agua potable sigue siendo el objetivo de las autoridades y pobladores.

En las fiestas populares —San Pedro, el 29 de junio; las Octavas de corpus; y las de la Virgen del Carmen, 16 y 17 de julio; y, desde el 2015, la fiesta en honor a Santa Rosa— aún se mantienen ciertas tradiciones con bailes y cantos que todos interpretan al ritmo de flautas y rondadores, dulzainas y tambores, la guitarra y el rondín —una versión de la armónica—, instrumento que, en su momento, fue muy popular y que, lamentablemente, se ha ido perdiendo. En las fiestas *“sonaba la campanilla y comenzaba la puñetiza. Las mujeres llevábamos en nuestras chalinas las piedritas para el combate”*, cuenta doña Rosa María, de 83 años.

En las fiestas no puede faltar la chicha de jora y la chicha del amor, elaborada con harina de siete granos. O el champús, una bebida con harina de maíz, mote cocido, panela, babaco y especias. O el guarango, que es extraído del penco, y para el proceso de cocción se lo hierva y al enfriarse —antes de la maduración— se le denomina *mishque*, que en idioma kichwa quiere decir “dulce”. Lo mismo sucedía en los velorios: siempre se compartía abundante comida y bebida.

Muchas son las necesidades de la parroquia, sobre todo en infraestructuras para garantizar los servicios básicos, en presupuestos para emprender obras que contribuyan a su desarrollo y, sobre todo, en mejorar la nutrición de los niños/niñas de la parroquia, como demanda el médico de la parroquia. También es necesario mejorar el cuidado de los adultos mayores, muchos de los cuales quedan solos y, en ocasiones, en condiciones de abandono.

Las nuevas generaciones son plenamente conscientes de la necesidad de contribuir al desarrollo de su parroquia y están decididos a seguir juntándose para no permitir que se pierdan sus tradiciones, su memoria, y sus costumbres. Saben que es la única forma de consolidar su identidad, garantizar sus derechos colectivos y profundizar su amor por la parroquia que los vio nacer.



## Referencias

Gobierno Autónomo Descentralizado de Cuzubamba (29 de octubre de 2022). <https://gadsantarosadecuzubamba.gob.ec>

Viajandox, *Cuzubamba* (29 de octubre de 2022). <https://viajandox.com>

# CRÓNICA *de la parroquia*

## OTÓN



### **Cronistas de la parroquia:**

Ángela Fernanda Quishpe, Cinthya Vanessa Toapanta, Darío Andrés Cobacango, Inés Cecilia Toapanta, Janeth Rocio Echese, Jhojaira Nayeli Jitala, Karen Alexandra Imbaquingo, Katherine Pineda, Liceth Anabel Pineda, Lissette Verónica Tito, Lizbeth Esthefania Cahueñas, Natividad Mishel Guarás, Nelly Pamela Echese, Rommel Ariel Lechón, Stiven Ariel Churaco.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

En esta crónica se resalta como hito la trascendencia del patrimonio arqueológico de la parroquia de Otón, como puntal de la resistencia Cayambi. De la misma forma, se le da voz a la fértil tierra de esta parroquia, que dio luz a uno de los platos más representativos del patrimonio gastronómico de la zona: el *Uchujacu*, el alimento ancestral de los siete granos.

**Palabras clave:** Uchujacu, gastronomía, tradición, leyendas, quebrada.

## En Otón, la memoria levantó un pucará

¡Cuánto hemos cambiado! Los antiguos templos casi han desaparecido, por el cielo donde reinaban las nubes ahora cruzan gigantes de acero que rayan el firmamento. Vestigios en laderas y hondonadas del páramo dan cuenta de una grandeza que golondrinas y quilicos recorren a la hora de la caza.

Soy el suelo de Otón: húmedo y fértil.

En la base de tolas y cerros late la matriz de la que brotará la papa, el maíz y las espigas violetas del chocho. Por obra del viento y la lluvia, la vida se revuelve y multiplica en un ciclo eterno del que participan los nacidos en esta parroquia, el más grande de mis legados.

La gente de Otón está unida a mí, la tierra, como las raíces de los árboles. Todos los días trabajan sobre mí, en las partes altas, donde la neblina traza una eterna manta de humedad. A la distancia los observo remover mi superficie. Labran, riegan, guardan la preciosa semilla mientras los animales hunden sus pezuñas en mi espalda.

### Actividades de siembra



Fundación Prospecta. Actividades de siembra en minga, parroquia de Otón, Cayambe. Ecuador, 2022.

En las zonas bajas, han levantado colegios, carreteras y viviendas sobre los antiguos caminos de piedra. Yo estoy aquí, aunque no me vean, en la base de pisos y paredes como en el alma de niños y niñas que corretean por plazas y canchas.

Hoy es día de fiesta, la colada de los siete granos ha comenzado a hervir. Es la base para preparar el Uchujacu. El humo de las chimeneas aparece en lo alto de chozas y casas de hacienda. Siete granos son la clave: cebada, haba, trigo, arveja, lenteja, maíz y frejól. No hay que olvidar el achiote, el comino, el ajo, el cilantro, la cebolla y el pimiento.

### Harina de 6 granos



Fundación Prospecta. Harina de los 6 granos Uchu Jacu. Cayambe, Ecuador, 2022.

Este plato fue una respuesta a épocas difíciles. Hace 300 años, la sequía y las plagas acabaron con los sembríos, la comida desapareció de las mesas. Alguien integró en el puchero lo necesario para mantener la vida.

Esta mazamorra guarda presas de cuy que todos buscan. De tanto hundir la cuchara, algunos pescan el ají rocoto que se esconde por ahí. Lo devuelven enseguida. La mejor carne, la que esta “ñuta”, ya sea de cuy, borrego o vaca, será para mis hijos e hijas más pequeños, aquellos que escribirán nuevas páginas de grandeza sobre este pedazo de mundo.

En Chaupi Estancia, el Uchujacu se prepara en eventos especiales. Hace poco vi que celebraban un aniversario y allí estaba esa delicia en el centro de la mesa, una ofrenda a la cultura y a los productos que les ofrezco.

Extraño las risas de las lavanderas. A las tres de la mañana ya estaban en pie llevando la ropa hacia la vertiente de una quebrada. A la hora en la que terminan las guitarreadas, se levantan a trabajar, cargando a sus hijos más pequeños, las ropas envueltas en las chalitas y el cucayo de tostado y pan de casa.

Antes de salir, dejan en libertad el ganado, luego caminan hacia la quebrada donde las piedras grandes del río se ofrecen generosas para el secado. Los niños juegan a las escondidas mientras el lucero de la madrugada ilumina sus rostros. Se dirigen a Pambamarquito. Antes de empezar, arrancaron el penco blanco que les servirá para limpiar los tejidos.

A la distancia las escucho conversar sobre fiestas y sobre jóvenes que las enamoran bajo la mirada recelosa de sus padres. Los niños han terminado sus juegos, ahora vigilan las ovejas, cabras y reses que se han desperdigado por el campo. Estamos en la quebrada huarmihacha, más allá de otra hondonada que los locales llaman haurihacha. Conversan sobre las fiestas de San Pedro. Parecería que ellas son las únicas vivas en el marco inmóvil de la madrugada, aunque la verdad, existen muchos testigos de su presencia: la lechuza, el lobo de páramo, el pumamaqui y el quischuar.

Quisiera decirles que estoy aquí: lo haré moviendo las hojas de eucaliptos y cipreses para abrazarlas, para

desprender esos aromas que despiertan los recuerdos de los niños de Otón, que son los mejores guardianes de la memoria.

Les cuento que yo contemplé a la Virgen María escapar de sus captores. Yo la vi correr sobre las humildes chilcas hasta estar acorralada. ¡Qué podía hacer!, con pies de nube comenzó a caminar sobre los sembríos de chocho.

Ella les rogaba que no hicieran ningún ruido, pero las plantas hicieron sonar sus vainas. Pronto los captores observaron a la Reina del Cielo y continuaron su persecución.

Yo ayudé a la Madre de Dios. Le mostré la boca de una cueva donde ella se escondió arrastrando su divino manto. Dice la leyenda que, desde entonces, los chochos tomaron su peculiar sabor amargo —aunque siempre han tenido ese sabor, que tan bien se complementa con el limón y la sal desde—. Una delicia perfecta para acompañar las comidas. Jamás la Madre de Dios conjuró a esta humilde planta, más bien la bendijo por milagrosa y nutritiva.

Escucho que los niños de las partes altas recuerdan cuando las montañas hablaban. Sí, así como escuchan: hubo una época en las que las montañas intercambiaban palabras, versos y canciones. Yo las escuchaba responder al viento que venía de lejos, parecía un mensajero montado sobre caballos invisibles.

En Pinguví, tal como relatan los más pequeños, las montañas se encontraban en una entretenida tertulia. Se contaban cosas tan interesantes sobre el principio de los tiempos, que ninguna se quería ir a dormir. Se quedaron conversando hasta tarde. Fue entonces que la Loma de San Francisco quedó profundamente dormida. Estaba cansada, se agitaba en la madrugada, pero siguió durmiendo y durmiendo durante eras.

Como no despertaba, las otras montañas recibieron a manos llenas el agua que brotaba a borbotones. La loma de San Francisco se quedó pelada, apenas unos diminutos pencos se clavaron en ella.

Por eso, mientras sus vecinos tienen agua de sobra, en ella la vida parece haberse suspendido. Cuando finalmente despierte reclamará con furia y justicia, y seguro nunca,

jamás, se quedará dormida de nuevo.

En las quebradas de San Francisco de Otón, la antigua Utuano, circulan los afluentes del río Pisque. La vegetación en estas zonas divide la vida y la muerte, como el antiquísimo Aqueronte de la mitología griega, en cuyas aguas viajaban los muertos.

Las almas errantes están por allí. Les gustan esos terrenos agrestes que evitan los viandantes. Les gusta caminar sin preocupaciones ni penas para repetir incansablemente la tragedia que los originó. No fue hace mucho que un sacerdote murió en el lugar. Por más esfuerzos que hicieron, no lograron rescatarlo del vehículo accidentado. Desde entonces, lo miro ocultarse entre hierbas altas y muros semicaídos. Adora aparecerse ante los jóvenes que atraviesan el puente. Los escucho recorrer el lugar, luego se retiran cargados de besos, de fotos, del abrazo circular del amor. Ya en casa, gritan cuando ven aparecer en sus instantáneas, allá al fondo del cuadro, a un visitante imprevisto, sin ojos ni cabeza. En todo caso, hijos e hijas mías de Otón, si están por una quebrada y sienten una presencia pesada, hay que encender una lumbre, un fósforo, un cigarrillo, cualquier cosa; y tararear una canción, muy alto y con confianza, porque a los espectros nos les gusta el bullicio. Si lo hacen bien, los aparecidos volverán a la oscuridad y ustedes podrán seguir su viaje.

Por allí también se encuentran cráneos de antiguos jefes incas. Los enterraban con todas sus pertenencias, con oro y platino, con todo ese boato de las elites de antaño. Si tropiezan con uno de ellos, lo mejor es que no lo toquen siquiera. No han sido pocos los que han perdido la cordura al contacto con esas riquezas. Sigán recto por los puentes de adobe y madera, no regresen a ver. ¡Nunca lo olviden!

Es hora de volver a las raíces. Escuchen a sus hermanas plantas. Visiten las partes más altas, donde están las ruinas que abren un portal que sólo los oriundos de Otón podrán traspasar. Allí, entre sabias presencias, revivirán ese pasado maravilloso y se encontrarán con ese futuro en el que el pueblo de Otón brillará con una luz invencible.



## Cronistas Participantes

**Ángela Fernanda Quishpe:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Cinthya Vanessa Toapanta:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Dario Andrés Cobacango:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Inés Cecilia Toapanta:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Janeth Rocio Echesi:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Jhajaira Nayeli Jitala:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Karen Alexandra Imbaquingo:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Katherine Pineda:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Liceth Anabel Pineda:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Lisette Verónica Tito:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Lizbeth Esthefania Cahueñas:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Natividad Mishel Guarás:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Nelly Pamela Echesi:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Rommel Ariel Lechón:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón

**Stiven Ariel Churrasco:** Estudiante de tercero de bachillerato de La Unidad Educativa Cesar Arroyo de Otón.

## Referencias

Los contenidos de esta crónica son los testimonios de los 15 estudiantes de tercero de bachillerato del Colegio Cesar Arroyo de la parroquia de Otón. La mayoría de ellos son jóvenes de comunidades, portadores de saberes transmitidos por sus padres, madres, abuelos y abuelas.



# HITO

*de la parroquia*

## OTÓN



**Otón, la centenaria parroquia de los zapallos**

### **Cronistas de la parroquia:**

Ángela Fernanda Quishpe, Cinthya Vanessa Toapanta, Darío Andrés Cobacango, Inés Cecilia Toapanta, Janeth Rocío Echesi, Jhajaira Nayeli Jitala, Karen Alexandra Imbaquingo, Katherine Pineda, Liceth Anabel Pineda, Lissette Verónica Tito, Lizbeth Esthefania Cahueñas, Natividad Mishel Guarás, Nelly Pamela Echesi, Rommel Ariel Lechón, Stiven Ariel Churaco.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

La parroquia de Otón, fundada en 1851, es una de las más antiguas del Ecuador. Su nombre significa la “tierra de los zapallos”, y su origen se remonta a los Cayambis, primeros pobladores de la zona; pueblo aguerrido y valiente. Con la conquista española, con la llegada de los padres franciscanos, se adoptó el nombre de San Francisco de Otón para estas tierras.

**Palabras clave:** zapallo, Cayambis.



## Otón, la centenaria parroquia de los zapallos

La parroquia de Otón es una de las más antiguas del Ecuador. Su nombre no viene de Otón el Grande, que fue Rey de Francia y Emperador del Imperio romano germánico. No. Su nombre proviene de la denominación kichwa Utuan, que es la unión de “U”, que quiere decir bayas, zapallos, calabazas; y “Tuan”, que significa tierra. Es decir, la tierra de los zapallos. Y su origen se remonta a los Cayambis que poblaron la zona.

Nazacota Puento fue el gran Cacique que, en el siglo XV, gobernaba en las tierras del actual Otón cuando se produjo la invasión Inca. Para resistirse, conformó una gran confederación que reunió a los Caranquis, Otavalos, Perruchos y Cochasquíes. Esto les permitió resistir durante 17 años las arremetidas de Huayna Capac, hasta que se produjo la batalla de Yahuarcocha: *“La conclusión del sangriento drama fue el degüello llevado a cabo con feroz precisión, junto a un lago que desde entonces se llamó de sangre o Yahuarcocha que, sin duda, extirpó la última huella de resistencia material, sometió la tierra y afincó al Inca sobre dominios que tanto ambicionaba poseer su padre y él mismo desde su primera juventud”* (Cevallos G., 1967, p. 60)

Decíamos que Otón es una de las parroquias más antiguas porque su creación territorial y política se realizó a través de la Ley expedida durante el gobierno de Diego Noboa. Su creación tuvo lugar el 3 de junio de 1851, y se registró como una parroquia rural del cantón Quito.

Los límites que se establecieron en el acta fundacional eran muy amplios. Sin embargo, cuando —en 1944— se creó la parroquia de Cuzubamba, Otón fue desmembrada para dar cabida a la nueva parroquia. Así, los linderos actuales son: al norte, desde la desembocadura de la quebrada el

Diablo Poglio en el río Pisque; al sur, la zanja Cuchiloma hasta alcanzar la quebrada Pacha, por la hacienda Pambamarca hasta alcanzar la quebrada Tapiuco; al este, la quebrada Pichacta, hasta la confluencia de las quebradas Puendal y la zanja de Cuchiloma; y al Oeste, desde la hacienda Pambamarca y Caupiestancia con la quebrada Tapiuco.

La superficie territorial de Otón es de 24,35 km<sup>2</sup> y su altitud es de 2728 m. Está conformada por las comunidades de El Llano, Otoncito, Pambamarquito y Chaupiestancia; tiene una población de casi 3 mil habitantes y pertenece al cantón Cayambe. Otón es una parroquia eminentemente agrícola. Sin embargo, su producción hoy en día está destinada al consumo interno. Sus terrenos se van poblando de invernaderos. “Esta situación es una de las causas por las cuales los pobladores abandonan sus cultivos y se convierten en trabajadores de las plantaciones de flores, percibiendo un bajo ingreso, o se dirigen a Quito en busca de trabajo” (Cisneros, 2013).

La parroquia cuenta con la Unidad educativa Cesar Arroyo, ubicada en el centro de la población, con educación inicial hasta el tercero de bachillerato técnico en contabilidad y bachillerato general unificado. También existe una escuela bidocente en la comuna de Otoncito y una escuela de educación básica en Pambamarquito y Chaupiestancia. La parroquia aún tiene problemas de conectividad, de alcantarillado y de agua potable que no abastece a la totalidad de la población. Tiene el 90% de adoquinado en las calles de los barrios y comunas, y también se ha logrado mejorar el parque central y contar con un nuevo edificio para el GAD parroquial.

Como sabemos, con la conquista española llegó la religión católica, que modificó sustancialmente las celebraciones y conmemoraciones de los pueblos prehispánicos. De ahí que, posterior a la llegada de los padres franciscanos, se adoptó el nombre de San Francisco de Otón. Hace poco, no obstante, se resolvió adoptar el nombre eclesiástico de Nuestra Señora del Carmen de Otón. Cada 16 de julio se celebra la Fiesta de la Virgen del Carmen, porque fue el día

en que llegó a la parroquia.

La religiosidad de Otón se aprecia en la celebración de la Fiesta del Carmen: *“Se puede evidenciar que han producido cambios importantes en el desenvolvimiento de las fiestas. Además, existe una unión de los pobladores del centro poblado, indígenas y los de la ‘colonia’. A pesar que ha sido influenciado a través de la historia por una herencia y apropiación cultural, no pierde su ritualidad indígena”*, afirman los productores de un audiovisual sobre la fiesta de la Virgen del Carmen realizada por la Universidad Politécnica Salesiana (Universidad Politécnica Salesiana, 2019).

En el mes de febrero, por el carnaval, se realiza la fiesta del Divino Niño con una caminata desde Cuzubamba hasta la iglesia parroquial de Otón, en donde permanece la imagen durante todo el año.

La fecha de parroquialización también se celebra cada 3 de junio. Y lo hacen con un desfile cívico, la elección de la Reina de la parroquia, un desfile de la alegría y bailes populares. También en el mes de junio se celebran las fiestas de San Pedro, con *“entradas de las comunas y barrios, danza, bailes y rituales ancestrales”* (Tituaña, 2022). Desde el 2001, la parroquia cuenta con un Himno, con letra de Ramiro Tituaña y música de René Pinanjota (Ibid, 2022).

En su parque central lucen las figuras que son un homenaje y reconocimiento a dos personajes simbólicos de la parroquia: las lavanderas. Aquellas mujeres que se levantaban de madrugada para lavar la ropa en el río y estar listas en la mañana para sus tareas en la casa y en la agricultura. También está la figura de quien transportaba el agua, un personaje que fue de gran utilidad durante muchos años, cuando la parroquia aún no contaba con la dotación de agua potable.

La parroquia posee varios atractivos turísticos que deben ser aprovechados. El mirador de Otón, por ejemplo, que está en la Ruta del Libertador. Recordemos que Simón Bolívar transitó por esta parroquia en su marcha hacia Quito, luego de la victoria de Sucre en la Batalla de Pichincha.

También está el Camino Real denominado “Sal si puedes.”, y además el Complejo arqueológico Quito-Pucará, Achupallas; fortalezas construidas para resistir el avance de los Incas. La recordada Estación del ferrocarril, una ruta que conectó Quito con Ibarra y que además de transporte de materias primas fue muy útil para el transporte de pasajeros. Estos patrimonios materiales e inmateriales de la parroquia deben ser potenciados a través de la elaboración de un Plan de turismo que les permita activar la economía local y recibir a viajeros nacionales e internacionales. Un Plan que podría estar articulado con el turismo comunitario que ponga en valor los conocimientos ancestrales a través de la ritualidad, la comida y bebida y la sabiduría de los mayores.

Otón, la tierra de los zapallos, seguirá caminando hacia su bicentenario con el coraje y tenacidad de sus pobladores, quienes continuarán trabajando para el bienestar de sus comunidades, preservando sus expresiones culturales, sus conocimientos ancestrales, y aportando al desarrollo económico y social de la parroquia.

## Referencias

Cevallos García, G. (1967), *Historia del Ecuador*.

Cisneros, L., Tejada, E. (2013). *Turismo comunitario en la parroquia de Otón*. Universidad Central.

Universidad Politécnica Salesiana (2019). *Audiovisual sobre la fiesta de la Virgen del Carmen*. <http://displace.ups.edu.ec>

Tituaña, J. (2022). *Reseña histórica de la centenaria parroquia de Otón*.

# CRÓNICA *de la parroquia*

## CANGAHUA



### **Cronistas de la parroquia:**

Anahí Fernández, Angélica Quilumbaquin, Darwin Churaco, Diana Tugulinago, Edwin Cholango, Elisa Chiquimba, Enma Aules, Flavio Guaras, Jefferson Cholango, Lizbeth Cholango, Lizeth Tugulinago, Maycol Iguamba, Oscar Cholango, Pamela Tipanluisa, Rocio Quilumbaquin, Rosa Quimbiulco, Ruben Cholango, Ruben Farinango, Tamia Quilumbaquin, Tania Pacheco, Widinson Tugulinago.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

En esta crónica se registra la importancia de las leyendas y los juegos tradicionales —en los que intervienen jóvenes y adultos— para la construcción de la memoria comunitaria. Se utiliza como ejemplo el juego de “El Conejo”, que se practica en los velorios. Este hito ha sido sostenido en el tiempo gracias al rol fundamental de las mujeres de la comunidad indígena.

**Palabras clave:** juegos tradicionales, tradiciones, el conejo, mujeres, leyendas.

## Las mujeres de Cangahua: guardianas del juego eterno

La pelota parece un conejo escapando de un grupo de cazadores. Despide rocío cuando pasa sobre montículos de tierra y piscinas de fango que dejó el aguacero reciente. El balón, gris y maltratado, se eleva sobre la maciza cangahua hasta aterrizar a un costado del pie de una jugadora, que, de un patadón, la ubica en un ángulo superior ante los esfuerzos de la arquera.

Este verdadero golazo no lo transmitieron cadenas internacionales, tampoco fue gritado por multitudes; sin embargo, el Mundial que se disputa en la unidad educativa Manuel Aguilar en Santa Rosa de Paccha reviste la misma importancia que el de Qatar.

A más de 3500 metros sobre el nivel del mar, hombres y mujeres indígenas defienden sus colores con altura y espíritu deportivo. Estamos cerca de las cumbres y el aire escasea al punto de que los vencedores podrían reclamar de trofeo un pedacito de este cielo azulísimo, que está al alcance de la mano.

*“Los equipos que disputan la copa están integrados por estudiantes hombres y mujeres. De esa forma aprenden a trabajar colectivamente, a dosificar fuerzas y a controlar el vocabulario. Nos han invitado a torneos intercomunitarios, donde siempre terminamos entre los primeros”* dice Raúl Farinango, al borde de la cancha.

## Jugadora de fútbol



Fundación Prospecta. Jugadora de fútbol de la Comunidad Paccha, Cangahua, Cayambe, Ecuador, 2022

Gracias al respaldo de las autoridades del plantel, este profesor de Educación Física organizó este mundial paralelo que se juega durante noviembre y diciembre de 2022, a la par de las actividades en Qatar, país donde las mujeres podrían recibir más de 300 azotes en la plaza si se atrevieran a practicar este deporte.

En Cangahua, ellas se ganaron a pulso su lugar en la cancha. Practicaron disciplinadamente el dominio del balón y ahora son indispensables en cualquier ubicación en la cancha. Las estudiantes de la Unidad Educativa Manuel Aguilar conocen los secretos del juego: al momento de armar un once titular son las primeras en levantar la mano y ubicarse en su posición.

Como en casi todo el planeta aquí, el fútbol es indiscutido rey. Desde que se toma el desvío de la Panamericana y se asciende por el ramal de piedra y tierra que lleva a la parroquia, se observan los gigantescos rectángulos de cal con los solitarios y solemnes arcos en los extremos y en el centro, niños y niñas corriendo como el viento de páramo, tras una pelota.

La escena interrumpe la secuencia de parcelas abonadas y de invernaderos necesarios para las rosas de exportación, que se han tomado las laderas con sus impermeables de plástico que apenas dejan atravesar la luz.

¿Quién sabe si algún día aparte de las rosas finas y de largos tallos, Cangahua exporte una jugadora de esta comunidad a un equipo de primera categoría de Europa o Asia?

En Paccha, sin embargo, el fútbol debe compartir su trono con otras actividades igual de importantes, como los juegos tradicionales que siguen vigentes: canicas, trompos, planchas y el juego de la llanta, entre otros.

Estas actividades marcan los años iniciales de quienes habitan la zona. Rememoran un juego llamado “El Conejo” que se practica durante los velorios. Un jugador o jugadora anuda una chalina y la esconde entre quienes se han sentado en un círculo, mientras se pasan “ese tesoro” de mano en mano. Alguien debe hacer de “perro” para abalanzarse ferozmente sobre el regazo de los participantes como una fiera hambrienta. Si logra encontrar “el conejo” debe integrarse al círculo de participantes, para que siga el juego, en esas noches oscuras atravesadas por el dolor.

Los amigos de la familia acuden para aliviar las penas. Divertimentos como “el conejo” cumplen con ese objetivo;

para lograrlo, es necesario jugar con intensidad, con violencia inclusive, para vencer a la congoja que roe desde el interior.

Es una práctica que difiere de los ritos urbanos en los que los acompañantes se despiden de la familia en la madrugada y se marchan dejando tras de sí una ausencia que hace aún más profundo el foso de la pena.

Acá se brinda. Acá se baila.

La muerte tiene decenas de rostros, uno de ellos, quizás desconocido, es una faz alegre en medio de la tragedia. Hay que recordar que el viajero de la eternidad ha partido, sin embargo, desde algún lugar observa a los suyos y no le gusta verlos derramar tantas lágrimas.

La alegría se aloja en la casona celestial de la muerte y desde lo alto saluda convencida. Por eso en Cangahua suenan la flauta, la dulzaina, el rondín y el rondador en cualquier momento. Estamos en una minga: hombres y mujeres trabajan en los bordillos de un camino secundario; más arriba, otro grupo integrado por comuneras despeja una acequia al pie de la escuela.

### Minga



Fundación Prospecta. Minga en camino de entrada a la comunidad Paccha, Cangahua, Cayambe, Ecuador, 2022

El trabajo se cumple silenciosamente. Para un observador externo se trata de un asunto ritual, casi un hábito. En un receso para comer, alguien saca el rondín de entre sus ropas y, desde ese momento, la jornada se aliviana, los fardos se alivianan y los pies corren ligeros.

En las fiestas de esta comunidad, bautizada en honor a la madre del Inca Atahualpa, se produce ese milagro de levedad en medio del cansancio. Tanto en el Inti Raymi como en los San Pedro, la comunidad se entrega a bailes y coplas. Aruchicos y chinucas toman el rol protagónico con sus guitarras de las que salen despedidos San Juanitos y Aires Típicos. Ya aparece la rama de gallos, ya sirven la chicha en tutumas, ya se arma el jolgorio presidido por diablo humas y payasos.

A la hora del almuerzo, servirán las más deliciosas papas con cuy, habas con cáscara, papas y pedazos de carne, acompañadas de colada de máchica. En algunas casas se prepara el uchujacu y se lo comparte con familia y vecinos que han llegado en gran número.

La parroquia durante los festejos le disputa colorido al propio sol y hay razones para estar orgullosos en medio de una cultura que ha resistido la dominación y este actual espíritu individualista que rechaza las aspiraciones colectivas en aras de la rentabilidad: la minga y la fiesta son dos ejemplos de resistencia.

Hay nuevas razones para sonreír: las estudiantes del Colegio Manuel Aguilar, por ejemplo, no solo conocen su tradición, sino que la respetan a profundidad. Practican de sobra su legado y hablan de platos tradicionales como de vestimentas festivas para el Inti Raymi. Enumeran, apenas escuchan el interés de sus interlocutores, elementos diversos: anacos, alpargatas, blusas y gargantillas. Se sienten tan en ambiente que hasta improvisan una copla:



*“Las estrellas en el cielo  
iluminan de dos en dos,  
así caminan mis ojos, negrito  
para verte a vos”.*

También repasan algunas leyendas de la parroquia.

Lizbeth Cholango, de 16 años, cuenta sobre “el mal aire”, una dolencia que afecta a las personas que pasan por las partes altas del monte. *“Si alguien tiene el mal aire hay que darle de tomar hierbas medicinales: Santa María, Ortiga, Marco y Ruda, solo así les pasará el dolor de barriga y de cabeza y se terminarán mareos y vómitos”.*

En algunos casos más graves, “el mal aire” se prenda del aura de las personas y sólo es posible curarla haciéndose una limpia con cuy. Por eso es importante pedir permiso para atravesar algunos lugares.

Las madres conocen que algo así puede ocurrir con los recién nacidos. De ahí que a los infantes los frotan con las correas calientes del yugo del arado en la espalda, con la intención de que el pequeño camine rápidamente.

De esta forma, la naturaleza lo reconocerá como uno más y cuando pase por senderos y quebradas, “el mal aire” se quedará flotando. Se trata de una especie de bautizo ancestral que le da la bienvenida a este mundo de elevaciones que se hermanan con las nubes.

Enseguida hablan del duende: *“alguna vez, un hombre malo que agredía a su pareja, se topó con el duende, este duende lo enfrentó por sus acciones y finalmente lo venció en una pelea, dicen que el hombre recibió tal lección, que desde ese momento, cambió totalmente su forma de vida”.*

Dicen las estudiantes que el duende es pequeño y avanza a una velocidad indescrutable... que apenas se escucha cuando agita las chilcas. Los que lo han visto afirman que su rostro es horrible; otros, que tiene patas de cabra. Lo único cierto es que si aparece uno, hay que rezar un Ave María.

Confieso que nunca he visto nada sobrenatural y me

señalan la cumbre al pie del poblado: “¿no ha visto los ojos de piedra?”, me dice una estudiante estirando el índice hacia “el cerro de hierbas medicinales” o Hampi Machi. Con algo de duda levanto la mirada a la montaña al pie de la comunidad, y lo cierto es que quien acaba de abrir los ojos soy yo: por fin he despertado.

En lo alto, prácticamente frente a mí, están unos ojos serenos y milenarios que no solo me observan, sino que vigilan a todos. Es casi una bienvenida a este lugar, un acercamiento a una realidad distinta. Aquí somos contemplados por la naturaleza y por eso hay que rendirle homenaje. Por eso se construyó el altar de la virgen de Paccha, en la periferia de los ojos del Hampi Machi. Desde lo alto, la madre de Dios extiende su manto divino, con un rosario en la mano y en la otra su palma abierta para ayudar a los viajeros.

Los fieles que acuden hasta allí deben ir con el alma limpia para pedir su bendición. Algunos llevan cirios como ofrendas y dejan encendidas las veladoras entre la niebla, otros llevan animales de ofrenda, inclusive hay quienes dejan un poco de dinero.

Los creyentes se sientan en lo alto, juntan las manos y hacen una oración. Es una prueba de fe. El altar juega a las escondidas con quienes lo visitan: sin fe, la Virgen se esconde entre la niebla, bien puede estar al frente pero no se la ve. En cambio, los creyentes piadosos dan finalmente con el lugar y viven una experiencia espiritual profunda al entrar en contacto con la madre de Dios.

Aquí, en Cangahua, la cultura ofrece una lección de resistencia difícil de olvidar. Cerca se encuentra el pucará de Quitoloma y los vestigios de Pambamarca, donde los antiguos Cayambis organizaron su resistencia. Hoy son los hijos e hijas de esta tierra quienes cuidan de sus tradiciones milenarias: intactas a través de las eras.

## Cronistas Participantes

**Anahí Fernández:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Angélica Quilumbaquin:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Darwin Churaco:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Diana Tugulinago:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Edwin Cholango:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Elisa Chiquimba:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Enma Aules:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Flavio Guaras:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Jefferson Cholango:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Lizbeth Cholango:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Lizeth Tugulinago:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Maycol Iguamba:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Oscar Cholango:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Pamela Tipanluisa:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Rocio Quilumbaquin:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Rosa Quimbiulco:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Ruben Cholango:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Ruben Farinango:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Tamia Quilumbaquin:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Tania Pacheco:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

**Widinson Tugulinago:** Estudiante de bachillerato de la Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar

## Referencias

La crónica y el ensayo fueron contruidos en base a la información desarrollada en las jornadas de los talleres. Con el relato de los estudiantes y madres de familia sobre los puntos más importantes de su identidad cultural.

Farinango, Rubén (Entrenador de fútbol en Unidad Educativa Comunitaria Intercultural Bilingüe Manuel Aguilar). Entrevista realizada el 16 de noviembre de 2022.

# HITO

*de la parroquia*

## CANGAHUA



**Cangahua, la parroquia de la tierra dura**

### **Cronistas de la parroquia:**

Anahí Fernández, Angélica Quilumbaquin, Darwin Churaco, Diana Tugulinago, Edwin Cholango, Elisa Chiquimba, Enma Aules, Flavio Guaras, Jefferson Cholango, Lizbeth Cholango, Lizeth Tugulinago, Maycol Iguamba, Oscar Cholango, Pamela Tipanluisa, Rocio Quilumbaquin, Rosa Quimbiulco, Ruben Cholango, Ruben Farinango, Tamia Quilumbaquin, Tania Pacheco, Widinson Tugulinago.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

Cangahua es una de las parroquias más antiguas del país. Una parroquia caracterizada por las luchas populares y la organización social de las comunidades indígenas. Este hito histórico fundamental les permitió conquistar varios derechos que les encaminaron a terminar con la explotación y el maltrato. Sin embargo, en la actualidad todavía sufre de condiciones de pobreza y falta de acceso a servicios públicos.

**Palabras clave:** Lucha social, derechos, nacionalidades, historia.



## Cangahua, la parroquia de la tierra dura

Cangahua no solo es una de las parroquias rurales más antiguas del cantón Cayambe, sino también una de las más altas de la serranía ecuatoriana. Fue creada el 29 de octubre de 1790. Se extiende por la elevación del Pucará, a 3186 msnm. Hoy en día, los invernaderos para el cultivo de flores, cual espejos, van poblando sus pronunciadas laderas. Son espejos que rompen la armonía de esa colcha de retazos verdes que son los cultivos agrícolas.

Cangahua quiere decir, en Kichwa, Tierra dura —de acuerdo a los cronistas—. Las tierras de la actual Cangahua son milenarias, pues formó parte del Cacicazgo de los Cayambis, un pueblo guerrero y valiente que se defendió durante 17 años de la invasión de los Incas. Ya consolidada la presencia de los Incas, en su territorio se construyó un tramo del QhapaqÑan, el Sistema vial andino o Camino Inca que unió a Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Chile y Argentina. Camino que, en el 2014, fue declarado por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.

Hoy se conservan los vestigios de numerosas fortalezas aborígenes, sobre todo en el sitio de Pambamarca, en donde están las ruinas que evidencian la resistencia contra las huestes de Huayna Capac. En este sector, denominado Quitoloma, se encuentran también varias cascadas, como la de Pucaraloma u Oroloma. Los orígenes de la parroquia están marcados por la existencia de grandes haciendas y comunidades que vivían en las laderas Cangahuas del Pambamarca que declinan en el cauce del río Pisque: las haciendas Guachalá —un enorme latifundio colonial—, Pucará, Poroto, Pisambilla, Cochapamba y Limaicos. “La

*conquista española cambió violentamente el sistema de vida comunitaria al sistema de encomiendas y luego al sistema de haciendas”, señala el investigador Mario Mullo Sandoval (2016). En la Colonia, Cangahua pertenecía al Corregimiento de Otavalo, pues para 1753 ya existía el Curato o Doctrina de Cangahua.*

Se trata de una parroquia caracterizada por las luchas populares y la organización social de las comunidades indígenas. Organización que les permitió conquistar varios derechos para mejorar sus condiciones de vida y terminar con la explotación y el maltrato. Las Reformas agrarias de 1964 y 1974 permitieron a los pobladores de esta parroquia conseguir las tierras para su trabajo y subsistencia. Recordemos también que, con la Revolución de Eloy Alfaro, las extensas propiedades que fueron de las comunidades religiosas pasaron a ser propiedad de la Asistencia Social y, posteriormente, entregadas a los campesinos a través de cooperativas y comunas (Mullo, 2016).

Las tierras de Cangahua son agrícolas y ganaderas. Se cultiva: papas, cebollas, cebada, lenteja, ocas, arvejas, chochos y frutillas. Pero, en los últimos años, muchos de estos cultivos están siendo reemplazados por el cultivo de rosas. Es fácil mirar las laderas y comprobar cómo, poco a poco, los invernaderos van trepando y van tomándose esas laderas. Una mejor rentabilidad es la principal razón para que muchos propietarios se decidan por el cultivo de las rosas.

Cangahua está atravesada por la línea ecuatorial, precisamente en el sector de Guachalá, en donde hoy existe un monumento a la mitad del mundo, un reloj solar y, desde hace poco, el museo Quitsato, que constituye un lugar de visita turística. Y también la evidencia de los grandes conocimientos de astronomía que tenían los pueblos prehispánicos. Se encuentra en la línea ecuatorial, paralelo 0° 0' 0". Es un reloj del sol de 54 metros de diámetro, elaborado con un mosaico de piedra que señalan las horas del día y las diferentes líneas de los solsticios y los equinoccios.

Cangahua está conformada por 48 comunidades y 12 barrios. Su población llega a los 17 mil habitantes. Sus pobladores conservan sus tradiciones, sus costumbres ancestrales, sus celebraciones, como el Inty Raymi. Los hombres visten pantalón blanco, *ushuta* y poncho rojo, Las mujeres, por su parte, usan anacos, blusas bordadas y gargantillas o collares.

Varios son los problemas que sufren las comunidades, sobre todo los indígenas de las partes altas de la parroquia, en especial las que están alejadas del Centro poblado y viven en condiciones de pobreza. La falta de empleo, de acceso a la educación, a la salud, a precios justos de los productos que cultivan y acceso a servicios públicos, son algunos de los temas que necesitan una urgente solución.

Cangahua, al igual que el cantón Cayambe, está marcada por las luchas sociales y la organización popular. En 1899 se produjo el histórico levantamiento indígena en Pesillo, liderado por Juana Calcán, una aguerrida mujer de Turucucho. Se levantaron contra los Conchistas, que defendían los intereses de la Iglesia, a cargo de los misioneros Mercenarios que mantenían a los indígenas en condiciones de esclavitud, sin salario, sin alimentación y con continuos maltratos físicos. Solo los levantamientos y la organización popular permitieron terminar con esa cruel situación. En 1930 se logró organizar el Primer Congreso campesino indio, en Cayambe, liderado por Dolores Cacuango. Y es cuando se funda la Federación Ecuatoriana de Indios, FEI, que permitió reivindicar derechos para los indígenas en la Constitución de 1945. En 1946 se crearon las primeras escuelas para los niños indígenas en el Ecuador, en Pesillo, en Pablo Urco, en Muyurco y en La Chimba (Mullo, 2016).

En Paccha, en donde parece que se puede alcanzar el cielo con las manos, la comunidad cuenta con la Unidad Educativa Manuel Aguilar, que se creó en 1970. No fue oficializada sino hasta 5 años después de su creación. Apenas en 1975 se expidió el acuerdo ministerial con la creación de la escuela, gracias a la tenacidad y lucha de sus líderes comunitarios.

El director de la Unidad educativa, David Tugunilago, nos recuerda que los terrenos de la escuela eran una gran hacienda. El líder comunitario Ramón Aules organizó a los pobladores para solicitar a la propietaria de la hacienda, doña Carolina Burbano, que done esos terrenos para la Escuela. Burbano aceptó el pedido de la comunidad, pero antes pidió a Mariano Cholango correr desde el punto en el que se encontraba hasta donde pueda hacerlo. Cholango así lo hizo. Al terminar de correr, Burbano dijo: *“hasta ese lugar será el terreno para la escuela”*.

Efectivamente, así sucedió. Una vez conseguido el terreno, la comunidad convocó a una minga para construir la primera aula, con tapiales y con paja para el techo. Ahí nació la escuela. Los moradores no desmayaron y, al contrario, con el esfuerzo de cada año, lograron mejorar la escuela. Al día de hoy, la Unidad educativa cuenta con educación inicial hasta el tercero de bachillerato. Lleva el nombre de Manuel Aguilar, en homenaje al primer profesor que llegó a la Unidad Educativa, en 1971.

En Cangahua, ciertas manifestaciones culturales ancestrales se mantienen y se expresan en las distintas celebraciones y fiestas populares. La celebración del Inty Raymi, por ejemplo, que tiene lugar el 21 de junio, con música, danza y los rituales de agradecimiento a la Pacha Mama. También se conmemora la parroquialización en el mes de abril, con desfiles y toros populares. En el mes de julio se realiza la Entrada de gallos, y las Octavas en los meses de cosecha. Se conservan también las coplas, que son cantadas, en los días de fiestas, acompañadas de guitarra y rondín.

La neblina, el frío, y los empinados caminos caracterizan a las partes altas de Cangahua. No es extraño encontrarse con mingas que construyen canales de riego, limpian caminos, elaboran cercas o ayudan en el mantenimiento de la escuela. Es una práctica ancestral que se conserva y que mantiene vivo el deseo por trabajar en beneficio de la parroquia y de todas las comunidades.

## Referencias

Mullo Sandoval, Mario. (2016).

Neftalí Ulcuango. Las luchas indígenas en cantón Cayambe.

# CRÓNICA *de la parroquia*

## SAN JOSÉ DE AYORA



### **Cronistas de la parroquia:**

Alisson Guacán, Anahí Zambrano, Ángel Ulcunago, Cielo Quishpe, Coraima Quilumbaquin, Eimy Farinango, José Rafael Cacuangó, Kelly Liliana Inlago, Kerlin Caluguillín, Lenin Cevallos, Rosa Lara, Santiago Josa.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

Noviembre de 2022

## RESUMEN

En esta crónica sobre la parroquia de San José de Ayora destacamos las coplas que nacen en contextos festivos y que siguen cantándose; coplas que se siguen renovando en diversas prácticas sociales, como la minga. También se recrean los juegos populares, la gallina ciega, los huevos de gato, los cocos, o la pelota nacional, una práctica que, a pesar de la modernidad, aún se conserva.

**Palabras clave:** juegos tradicionales, Ayora, tradiciones, coplas, fiestas.

## Ayora: las coplas de la picardía

Entre los recuerdos de Alegría Sánchez surge una memoria antigua, pero todavía fresca. Ella es una niña de nueve años que se ha quedado sola. Son las primeras horas de un día frío en la parte alta de Ayora, parroquia del Cantón Cayambe.

Sus padres la dejaron a cargo de la chamiza para la comida, mientras ellos trabajaban en el campo. Se dirigía a la cocina cuando alguien llamó a la puerta. Su madre le había advertido que se asegurara de estar a salvo antes de abrir. Tocaron nuevamente, con insistencia. ¿Qué debía hacer? Sus piernas se tornaron de hierro mientras se acercaba al lugar de donde provenía aquel llamado imprevisto. Pudo dejar las cosas como estaban, pero la curiosidad fue más fuerte.

Abrió la puerta. Apareció un hombre alto vestido como un arriero. A sus espaldas, sobre el pequeño patio de secar los granos, Alegría contó al menos 15 mulas con las alforjas a reventar. El hombre le requirió un poco de agua para las bestias. La niña le alcanzó un balde, luego otro, y algo de panela. Una vez saciada la sed, hombre y animales siguieron camino por la escarpada ladera trazando una cinta desigual en el horizonte.

Cuando llegaron sus padres, la niña relató su experiencia. Como prueba, mostró la huella de los cascos. Sólo en sueños volvió a ver al arriero, a sus mulas y a las alforjas relucientes, pero nunca más se supo del extraño visitante.

Su voz temblorosa teje y reteje esta vivencia, tal como si fuera una chalina nueva, en la que cada nudo representa un día. Poco después, escuchó que el extraño era un ser sin tiempo. Los lugareños decían que el visitante no era de este mundo y que, con seguridad, trasladaba oro y piedras preciosas a lo alto de los cerros, donde los enterraría.

*"Debí pedirle de esos oros",* dice al final de una de las tantas



historias del escaparate de su larga vida. Para los ancianos y ancianas de Ayora, recordar es ingresar a un universo fantástico en el que todos han gozado y llorado con una intensidad que ni los años opacan. La sagacidad, la picardía, el doble y hasta el triple sentido son las fórmulas para solucionar cualquier conflicto. Basta preguntar a Juan Arteaga, quien durante mucho tiempo fue peluquero y, en tal virtud, hombro y oído de los ayoreños. A sus 83 años, su vida está ligada al movimiento. Adora el baile, la caminata y compartir con otros adultos mayores. No duda en sacar a una dama apenas escucha el sonar de unos compases. Siempre es el primero en abrir la verbena, en romper fuegos.

El disfrute de una canción popular es algo que va más allá del ritmo. El baile es una excusa para fusionarse con el alma de otra persona. No solo baila con su pareja, baila con la tierra, con él mismo y hasta con la gente que, temerosa, no se atreve a saltar a la pista.

Ahora se saca la boina y la zarandea por todo lo alto, mientras hunde con donaire los talones sobre el parqué de esta sala en la que más de 30 adultos mayores realizan actividades grupales. Muchos han llegado desde zonas altas y han recorrido al menos una hora hasta el centro poblado. Son como los cerros: aguantan frío, hambre, silencio, pero siempre florecen renovados.

El problema somos nosotros: hijos y nietos. Ya no tenemos tiempo para escuchar sus historias que guardan el patrimonio de la memoria. Lo expresan así: *“ahora solo andan con el celular”* o *“lo único que quieren es estar en las pantallas”* y tienen toda la razón.

## Grupo de adultos mayores



Fundación Prospecta. Grupo de adultos mayores, GAD parroquial San José de Ayora, Cayambe, Ecuador, 2022.

Antes se jugaba a la “gallina ciega” y hacen una demostración a los estudiantes del colegio Provincia de El Oro, que, en instantes, aprenden de los expertos a sacarle el jugo a la vida. Se arma una ronda con un niño o niña en el centro, y alguien le empieza a dar las vueltas con un pañuelo sobre los ojos y le pregunta:

*“Tandacucha, Tandacucha, ¿qué se te ha perdido?”*. La escogida contesta una *“aguja y un dedal”*, y comienza a perseguir a los demás. Cuando atrapa a uno, ese niño o niña será la nueva tandacucha.

Se jugaba también a los “huevos de gato”. La idea es hacer unos agujeros sobre el terreno en los que cabría una

pelota. Cada orificio debe estar identificado con la inicial de los jugadores. El juego consiste en apuntar a esos orificios y perseguir a los otros competidores con esas bolas de caucho repletas de números y letras del alfabeto que ya no se encuentran por ningún lado.

Ayora también es tierra de pelota nacional. A pocos segundos de donde nos encontramos, los jugadores baten sus maderas sobre aquella larguísima cancha en la que se desarrolla aquel tenis primigenio, que es sin duda uno de las prácticas deportivas más representativas en la sierra del Ecuador.

Volvemos a Juan Arteaga, que, si de vitalidad se trata, es el perfecto representante. Tiene mucho que decir y no espera: *“les voy a recitar unas coplas de las fiestas de antes, aunque si me hubieran avisado habría traído el rondín”*, dice. Y recita las coplas:

*“Cuando vengo no más vengo, ya sabrán para que vengo / ya miraron mis ojos, ya me regreso”.*

*“Maldita la piedra lisa en la que me resbalé, dame la mano negrita. quizás me levantaré”.*

En la obra “Vida y Coplas” de Johana Cristina Achina se recogen otras expresiones tradicionales de Ayora: Coplas románticas como esta: *“si la luna fuera de queso/partiendo me la comiera/si esa guambra me quisiera/adorando la tuviera”*. O *“Matita de Juyangilla/enredada en el pikuyo/así estará mi amorcito/enredado en el tuyo”*. O *“El sombrero que me pongo/debe ser de terciopelo/ la guambra que a mí me quiera/debe ser guapa y soltera”*.

Según varios estudios, las coplas tuvieron un desarrollo significativo en los años sesenta del siglo pasado, cuando los festejos se realizaban alrededor de la hacienda San José, que es el origen de la parroquia. Su división, en 1965, constituye la partida de nacimiento de todo el lugar.

Los versos cantados, sobre todo por mujeres, habrían servido para animar a los músicos que, por cierto, soportan

intensísimas jornadas tocando sus instrumentos. Las coplas servían para mantenerlos “despiertos” y participando activamente de la fiesta, a pesar de los pondos de chicha entre pecho y espalda.

Volviendo a la fiesta, la comunidad prepara los choclos, las choclotandas; a la par, el fréjol se esparce por el patio, para darle al lugar un ambiente festivo y fructífero. Todos participan y para hacerlo es necesario llevar una careta y un disfraz completo, en el que no podían faltar los zamarros.

En el lugar se juntaban los “aruchicos”, con sus pantalones finos y pequeñas campanas de bronce colgando. Ellos representan a los hechiceros o “brujos buenos”. Las campanillas sirven, justamente, para ahuyentar a los malos espíritus y su influencia negativa.

Con su presencia al frente de las comparsas, los priostes anunciaban las fiestas de San Juan y San Pedro. Su danza encierra una expresión ritual sobre la cosecha. La “rama de gallos” y los castillos son el centro de la celebración. La idea era hacerse de una de las aves de la rama, lo que equivaldría a una especie de bendición. Si alguno de ellos era golpeado con el cuerpo del ave, el “favorecido”, al año siguiente, debe traer “un mediano” o una nueva rama de gallos, explica Juan.

Como se mencionó, el objetivo es asegurar la continuidad de los rituales a través de una buena dosis de picardía. Esta tradición se cumplía sobre todo en los San Pedros, donde también se servía el llamado “caldo de gallo”, con las presas completas del ave.

La costumbre de la “rama de gallos” ya no aparece con tanta frecuencia, sobre todo para evitar el maltrato animal. Cosa similar ocurre con los toros populares. El baile se mantiene. Es común que en las casas lleguen los bailarines en gran jolgorio, mientras los abuelos tienen listo el alimento y la chicha de jora.

Los que no celebraban en casa festejan en los estancos, sitios en los que era posible pasar un buen rato, siempre y cuando se dejara un diezmo de comida y bebida para que fuera disfrutada por todos.

La vida rural es una especie de reloj espiritual en la zona, sobre todo gracias al empeño y disciplina de las mujeres. Ellas son todavía las encargadas de mantener encendida la llama de la vida. Para eso deben cargar las “huascas” o correas para “trigar” con los caballos, preparar la chicha y remojar el morocho o la colada de chuchuca, que se hace a partir de la molienda de maíz más grueso.

Estas actividades nunca garantizaron la subsistencia, por lo que, en su momento, muchas emigraron a Cayambe y Quito para trabajar en el servicio doméstico. Allí convivieron con el dolor y los abusos físicos y emocionales. Muchas jamás regresaron, se quedaron con sus nuevas familias; otras, en cambio, retornaron a Ayora para trabajar en las plantaciones de piretro que, por mucho tiempo, coparon laderas y planicies de la parroquia. En la actualidad comparten sus actividades domésticas con el trabajo en las florícolas que también abundan por el sector. A veces cuidan animales ajenos o se dedican a las ventas informales con un empeño y tesón admirables, a pesar de las duras condiciones.

Sollozan al recordar esas épocas, pero sobre todo les duele el olvido de hijos, hijas y nietos. *“No nos llaman”, “no les importamos”*, dicen despidiendo unas lágrimas que cavan un foso de pena en quienes las oyen, tan o más profundo como el que ahora habita en su corazón. Ellas, que entregaron su vida por la comuna, reciben desamor a manos llenas. Ganarse su confianza, en esas condiciones, es una presea de orgullo.

Cuando Ayora era apenas un caserío, los mingueros y mingueras trabajaron con empeño para transformar este antiguo anejo en una zona pujante para toda la provincia.

Los adultos mayores recuerdan a la perfección cómo trasladaban grandes piedras para apuntalar el empedrado de las calles principales y canalizar las acequias en las vías, lo que contribuyó a dotar de agua a los baños de las casas y dejar atrás la costumbre de usar un cubo de agua para recoger los desechos.

## Parque central de San José de Ayora



Fundación Prospecto. Entrada al parque central de la parroquia San José de Ayora, Cayambe, Ecuador, 2022

No hay patrimonio más grande en Ayora que su propia gente. Ellos y ellas, los ayorenses de ayer y ahora, han transformado este antiguo caserío en una parroquia, cuyo nombre, cada día, se hace más grande.

## Cronistas Participantes

**Alisson Guacán:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro.

**Anahí Zambrano:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**Ángel Ulcunago:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**Cielo Quishpe:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**Coraima Quilumbaquin:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**Eimy Farinango:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**José Rafael Cacuangó:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**Kelly Liliana Inlago:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**Kerlin Caluguillin:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**Lenin Cevallos:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**Rosa Lara:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

**Santiago Josa:** Estudiante de tercero de bachillerato del Colegio Provincia de El Oro

Se detalla los nombres de los adultos mayores participantes en este encuentro:

María Achiña, Rosa Achiña, Celia Alba, José Alba, María Alba, Miguel Alquedan, Luz Andrango, Transito Andrango, Arteaga Transito, Juan Cabezas, Dolores Cabezas, María Cabezas, Rosa Caluguillin, María Campues, Humberto Farinango, María Pascuala, Isabel Imbaquingo, María Inlago, Fanny Nafete, María Nazate, Zoila Quilumbaquin, María Quishpe, Cesar Rodriguez, Julia Rodriguez, Alegria Sánchez, América Sánchez, David Sánchez, María Sánchez, Victoria Tuquerres, Carmen Ulcuango.

## Referencias

Achina, Johana. (2019). *Vidas y Coplas*. Gobierno Autónomo Descentralizado de San José de Ayora.

Los contenidos de esta crónica fueron trabajados en base a los testimonios recabados por parte del equipo de investigadores y cronistas locales, en la reunión semanal del grupo de adultos mayores de la parroquia de San José de Ayora, llevado a cabo en la sede del GAD parroquial, el día 12 de noviembre de 2022.



# HITO

*de la parroquia*

## SAN JOSÉ DE AYORA



**Ayora, intercultural, diversa y productiva**

### **Cronistas de la parroquia:**

Alissón Guacán, Anahí Zambrano, Ángel Ulcunago, Cielo Quishpe, Coraima Quilumbaquin, Eimy Farinango, José Rafael Cacuangó, Kelly Liliana Inlago, Kerlin Caluguillín, Lenin Cevallos, Rosa Lara, Santiago Josa.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

La hacienda San José da origen al Centro poblado que se convertiría en el Anejo San José. Más tarde, la parroquia San José de Ayora se consolidó como una zona de gran producción ganadera, lechera y agrícola. Pero en los años 80 apareció la floricultura y, con ella, se produjeron cambios en el comportamiento social, ambiental y económico. A pesar de esto, en la ruralidad, la resistencia de las comunidades indígenas ha hecho que sus fiestas y sus prácticas sociales y culturales se mantengan.

**Palabras clave:** Resistencia indígena, fiestas, floricultura.



## Ayora, intercultural, diversa y productiva

El territorio del actual San José de Ayora, como el resto de las comunidades de la zona, fue un asentamiento de los antiguos Cayambis. Los vestigios encontrados, cerámicas, figuras de oro y las numerosas ruinas o pucarás, dan cuenta de un pueblo originario gobernado por cacicazgos que ocuparon la sierra norte del actual Ecuador.

Con la Revolución liberal y el gobierno de Eloy Alfaro se produjeron cambios sustanciales en la tenencia de la tierra, sobre todo en la que pertenecía a las haciendas. En ese periodo se establecieron nuevas formas de organización de las comunidades indígenas. La hacienda San José dio origen al Centro poblado que se convertiría en el Anejo San José; y luego, los pobladores demandaron la constitución de la parroquia, acto que se concretó el 30 de abril de 1927, cuando lo aprobó el Concejo Municipal de Cayambe. El gobierno nacional lo ratificó el 12 de mayo de 1927, y se estableció el nombre del presidente del Ecuador, Isidro Ayora, quien gobernó nuestro país entre 1926 y 1931. Ayora tiene una superficie de 138 km<sup>2</sup>, está a una altura de entre 2.800 y 5.200 m.s.n.m. Tiene una población de 10 mil habitantes y es una de las ocho parroquias que conforman el cantón Cayambe.

A raíz de la creación de la parroquia, en 1927, se empezó a realizar una serie de obras públicas a partir del Centro poblado, la calle vieja que llegaba hasta la quebrada de Puluví. En 1953 se instaló el Resguardo de Aduana, que se convirtió en un “punto estratégico de paso y control hacia el norte del país. Lugar de encuentro de arrieros y nuevos artesanos: talabarteros, sombrereros, costureras, sastres,

zapateros...” (GAD San José de Ayora, 2015). Posteriormente, en 1938, se inició la construcción de la Iglesia, de estilo romántico, de una sola nave central. Y se la construyó a partir de una práctica social muy arraigada en las comunidades indígenas y mestizas de nuestra serranía: la minga. La Iglesia está situada sobre una loma pre-inca, en lo que más tarde se convirtió en la hacienda Paquiestancia.

Ayora se consolidó como una zona de gran producción ganadera, lechera y de productos lácteos y durante muchos años fue su principal motor económico y fuente de ingresos; al igual que la producción agrícola, destacada en cultivos como cebolla, papas, habas, cebada, arvejas, maíz, y en los últimos años el brócoli y la alcachofa, que se destina a la exportación.

Pero en la década de los años 80 *“aparece la floricultura en el cantón, y con ella, nuevos cambios en el comportamiento social, ambiental, económico de toda la zona. Cambios controversiales; por un lado, la industria de las flores modifica el costo de la tierra y altera el acceso a la tierra para un gran sector; el manejo ambiental no es el adecuado y se contaminan tierra, aire, agua, con técnicas inapropiadas. Aunque la floricultura genera nuevos puestos de trabajo, evita la migración y contribuye a dinamizar la economía local”*. (GAD San José de Ayora, 2015).

En Ayora coexisten varias formas de organización popular y comunitaria, en la que se establecen lazos entre el centro poblado y la ruralidad. Es importante anotar que también la religiosidad marca la vida cotidiana de la comunidad. Sabemos que a raíz de la conquista española se impuso al Dios católico como una forma de *“moldear a la fuerza un rebelde cuerpo social”*, como se consideraba a las comunidades indígenas y pueblos originarios (Cabrera; 2011). De ahí que las fiestas y conmemoraciones están dedicadas a sus patronos: por ejemplo, el 19 de marzo es la fiesta en honor a San José. Para celebrarlo, se realiza la novena que se cierra con comparsas, sobre todo de niños y jóvenes. El 13 de mayo se celebra la Fiesta en honor a la Virgen de

Fátima, donde se organiza una procesión y una serenata en su honor. Y también se ofrece una misa en el Mirador que se creó en 1980, en honor a esta Virgen. Este mirador está ubicado en la cima de una tola pre-inca conocida como la Loma Reventada, y el terreno fue donado por la señora Anita Carvajal de Durán, en la década de los 70. El 8 de diciembre es la fiesta de la Virgen Inmaculada, y se celebra con una novena y una misa.

A pesar de la profunda religiosidad de la parroquia, se mantienen también prácticas, costumbres y tradiciones de los pueblos originarios. En la ruralidad, la resistencia de las comunidades indígenas ha hecho que sus fiestas, sus prácticas sociales y culturales sobrevivan y se produzca una simbiosis entre lo pagano y lo religioso, como en el caso de las fiestas de San Juan y San Pedro. En el mes de junio se conmemora el Inty Raymi, la Fiesta del Sol: una celebración indígena en honor a la madre tierra. Esta fecha se conmemora como un agradecimiento a la cosecha y a la generosidad de la Pacha mama. Se celebra con coplas y comparsas en las que aún prevalecen personajes como el diablo huma, los aruchicos, el payaso y la chinuca.

Las coplas son también un rasgo característico de identidad de las comunidades de Ayora: *“Las coplas son un invento ancestral de los pueblos indígenas como una forma de comunicación propia con la Pacha Mama, pero que también se reinventaron en los nuevos contextos interculturales por los años sesenta, con el protagonismo de las mujeres.”* (Achina, 2019).

Otra fiesta es la que se celebra por la llegada del fuego nuevo o Pawkar Pacha. Se trata de un nuevo ciclo de vida, que comienza el 21 de marzo. Numerosas agrupaciones nativas de danza y música, con sus vestimentas tradicionales y sus instrumentos, bailan en las calles y las plazas.

Estas celebraciones permiten resaltar los procesos de integración intercultural, y en ellas se evidencia la cosmovisión indígena y son el lugar idóneo para que aflore la comida y la bebida. Un plato tradicional y que se mantiene tanto en las comunidades indígenas como mestizas es la Colada de

*Uchujacu*. *Uchu* quiere decir ají; y *Jacu* significa harina. Es decir, Harina Picante. Este plato es de origen prehispánico; su textura espesa se debe a la harina de siete granos, que varían de acuerdo a la localidad —aunque el maíz es siempre la base principal—. El *Uchujacu* es un alimento ancestral andino, un potaje potente y nutritivo. Se acompaña con cuy, gallina criolla, mote, huevo duro y queso. Eso sí, con el tiempo y el paso de los años, ha perdido su picor.

El *Uchujacu* se prepara durante todo el año, incluso como almuerzo. Pero cuando se acompaña con cuy se convierte en un plato especial para los días festivos y momentos especiales, o para una minga, matrimonio o bautizo. Es una preparación que no se ofrece en los restaurantes y locales comerciales.

El aniversario de parroquialización se celebra el 12 de mayo. Para conmemorarlo, se realiza un desfile cívico, comparsas, bailes populares, juegos tradicionales, y también el paseo del chagra, al que acuden, con zamarros, los hombres que se dedican a la ganadería.

En los últimos años también se celebra, el 1 de agosto, el Día de la Pacha Mama, la madre tierra, para agradecer la abundancia del suelo, su generosidad y el buen tiempo. Fechas que se aprovechan para organizar ferias del cuy, en las cuales se hacen demostraciones de la preparación, faenamiento, lavado, adobado y asado de este complicado platillo.

San José de Ayora es una parroquia pródiga en paisajes, en diversidad de su flora y fauna. Una naturaleza rica en árboles nativos y plantas medicinales que crecen en el bosque húmedo y en el páramo. Son muy conocidas sus cascadas, como las de Cariacu, situada a 40 minutos del parque central. Esta es una cascada de 20 metros, en la cual se realizan rituales de purificación. Cariacu viene del Kichwa *Kari*, que significa hombre; y *Yaku*, que quiere decir agua. Es decir, Agua de varón. Al estar a los pies del volcán Cayambe, sus deshielos provocan saltos de agua impresionantes y, dicen, con propiedades curativas. Está rodeada de una flora muy diversa —lianas, bromelias y pumamaquis— y de una fauna también numerosa —lobos, sachacuy, conejos

silvestres, patos, mirlos, colibríes, tórtolas, etc—.

En realidad, en Ayora no existe una, sino un conjunto de cascadas, pequeñas y grandes, de entre 5 y 35 metros de altura, todas ubicadas por sobre los 3 mil metros sobre el nivel del mar.

Al contar con una naturaleza prodigiosa y un hermoso paisaje, en las comunidades de Ayora se realiza una gran cantidad de excursiones. Paseos de entre 2 y 15 kilómetros forman parte de una propuesta de turismo comunitario y vivencial. Existen senderos para caminatas y para bicicletas. Otra opción es la Ruta de los miradores, en los que se puede contemplar la belleza de la naturaleza con sus bosques milenarios. Y también está el Camino del Cóndor, en Paquiestancia, que tiene una Casa comunal para desarrollar el turismo comunitario, equipada con una cocina, un comedor y un patio. El turismo comunitario es una gran oportunidad para generar proyectos que dinamicen la economía local y generen ingresos para las comunidades, pues toda esta zona forma parte de la reserva ecológica Cayambe-Coca, con sus bosques primarios de Pumamaqui, Colca y Arrayán. También hay miradores y, además, vestigios del horno de carbón.

Ayora posee patrimonios que deben ser valorados, como la ruta del camino vial andino, el Qhapaq Ñan, que incluye varios puentes como el de Puluví, declarado Patrimonio Nacional por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural en el 2011.

Sin embargo, Ayora también enfrenta dificultades que no han sido resueltas, como el tratamiento de aguas residuales, el manejo de residuos sólidos y la dotación de agua potable para las comunidades (GAD San José de Ayora, 2022). Para resolver estos importantes temas, se está desarrollando un Plan conjunto entre el GAD parroquial y el Concejo Municipal de Cayambe que permitirá avanzar en la ejecución de obras efectivas que son el anhelo de todos los habitantes de San José de Ayora. Obras que, una vez más, son ejecutadas a través de mingas con la participación entusiasta de sus pobladores.

San José de Ayora, una parroquia de gente amable y abierta, en la que conviven las prácticas sociales mestizas e indígenas. Una parroquia pujante y generosa que vale la pena visitar y conocer.

## Referencias

- Achina, Johana. (2019). *Vidas y Coplas*. Gobierno Autónomo Descentralizado de San José de Ayora.
- Cabrera Hanna, Santiago. (2011). *Patrimonio Cultural memoria local y ciudadanía*. Editor, UASB.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de San José de Ayora. (2022). *Actualización del Plan de ordenamiento territorial*.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de San José de Ayora. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial San José de Ayora*

# CRÓNICA *de la parroquia*

## OLMEDO



### **Cronistas de la parroquia:**

Adriana Guatemal, Aldair Conlago, Ana María Colimba, Anderson Fernández, Carlos Alba, Dennise Toapanta, Edgar Escola, Elizabeth Campues, Henry Campues, Jessica Andrango, Jhoselyn Nepas, Julio Nicanor Nepas, Karina Túquerres, María Rebeca Cacuango, Maritza Nepas, Melani Cholca, Simón Guatemal.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

Esta crónica se adentra en la memoria de la comuna La Chimba, en la parroquia Olmedo —cuna de Tránsito Amaguaña, Dolores Cacuango y otros luchadores y luchadoras sociales— para construir un relato sobre el hito de la resistencia como elemento central de los moradores de la parroquia. Un periodo de tenacidad que constituye un legado social para la organización y las luchas por los derechos de las comunidades indígenas.

**Palabras clave:** lucha social, resistencia, Dolores Cacuango, derechos.



## La resistencia: el legado de héroes y heroínas de Olmedo

Ha caído el sol en La Chimba, llega la noche de chal sombrío. Nadie podría atravesar con su mirada este manto cerradísimo y oscuro. Si alguien cruzara el empedrado que conecta el Centro Intercultural Comunitario Tránsito Amaguaña con otros espacios, recién se lo divisaría a centímetros de distancia.

El colosal Cayambe ha caído también bajo un hechizo de oscuridad. Sigue majestuoso, aunque ni su perfil sea distinguible en la distancia. La noche nos iguala: en su abrazo ciego no caben distinciones, ni clases. Dolores Cacuango, Tránsito Amaguaña, Neptalí Ulcuango, Amadeo Alba y Vinicio Quilo, líderes del pueblo Cayambi, lucharon por un mundo sin privilegios: un planeta en común.

Tras cruzar el umbral del centro intercultural —ubicado donde alguna vez fue la antigua casa de hacienda “La Chimba”—, todo se llena de luz artificial y abrigo. Esta construcción es excepcional: aquí, el hacendatario fue doblegado por la lucha indígena. En su interior distinguimos rostros, vestimentas, voces, siluetas, formas humanas y detalles que crean un fresco que refleja nuestra riqueza. Somos distintos pero iguales: así resistimos.

La resistencia ocupa un lugar en medio de todos. Hombres y mujeres, casi todos jóvenes, resisten —resistimos— a la apropiación cultural, a los cambios climáticos, al consumismo, a la delincuencia y al olvido.

Los habitantes de La Chimba se resisten (nos resistimos) a olvidar las tradiciones y el legado de sabias y sabios abuelos y abuelas. Muchos conocieron a varios de los personajes mencionados y mantienen vivas sus enseñanzas. Algunos mausoleos están tan próximos que podríamos pedirles

que nos acompañaran. La comunidad los homenajeó al colocarlos junto al centro intercultural, en el corazón de todas las actividades. Son un faro de almas que ilumina el más allá y las mentes de quienes viven en Olmedo y en todo el Ecuador.

### Comunidad La Chimba



Fundación Prospecta. Vista panorámica de la comunidad La Chimba, Olmedo, Ecuador, 2022.

Su memoria es parte de las rutinas. Quienes sacan sus productos a vender en la carretera dan los buenos días a sus héroes y heroínas, quienes van a la cabecera parroquial también, igual que quienes caminan de regreso a casa por las noches: todos reviven sus luchas a cada paso.

El espíritu de los dirigentes históricos nos acompaña en esta reunión del 23 de noviembre. La lección que dejó la muerte de algunos referentes, dice Henry Campues, es no dejar las cosas para después, *“debemos tomar el rumbo de nuestro destino a tiempo, conocer sobre nuestro legado, no esperar a que nos den haciendo todo”*.

La posta la han tomado el grupo de jóvenes que trabaja para revitalizar el centro comunitario y el mausoleo de Tránsito Amaguaña, así como la tumba de Vinicio Quilo, que se encuentra a un costado. Se muestran valientes y dispuestos a lograr ese objetivo, ya sea a corto o largo plazo.

Este detalle seguro alegrará a Ana María Colimba, comunera de Yanahurco. En su lenta cadencia y en el despliegue memorioso de sus palabras, guarda un legado excepcional: las jornadas junto a Tránsito Amaguaña.

Ana María toma posesión de una de las sillas del centro intercultural y comienza un relato que revive, con su voz, a la tan querida líder. *“Me decía que yo era como su hija o su hermana, sobre todo cuando ya estaba muy viejita. Yo le lavaba las ropitas cuando su nuera Guillermina tampoco podía atenderla, entonces le sacudía sus ropitas sobre las piedras, les quitaba el sucio, el moho”*.

Ana María Colimba se cubre el rostro con su chalina mientras recuerda el carácter de su vecina y amiga. Tal como recoge la escritora cuencana Raquel Rodas en su obra “Tránsito Amaguaña, su testimonio”, Colimba da cuenta del gran sentido del humor y del temperamento dulce como el capulí que tenía Tránsito Amaguaña. *“Le gustaba bailar y tocar el rondín. Alhaja, de buen carácter. Era brava solo para hablar con la gente. Yo la acompañé a Quito llevando el avío de tostado para comer en el camino. Salíamos tempranito por el monte, nos lavábamos los pies en Guayllabamba y seguíamos caminando. En Calderón nos poníamos los zapatos. No había carros, ¿qué más podíamos hacer?”*.

Tránsito Amaguaña se dirigía a la Capital para mantener reuniones con sus compañeros del partido comunista y para denunciar el maltrato que sufrían los indígenas en las nueve

haciendas del lugar. En los años 30, ella participó, junto a Dolores Cacuangó, de una gran huelga en contra de los patrones de las haciendas de la zona en Pesillo, Muyurco y La Chimba. Solicitaban derechos laborales básicos, como el aumento de los salarios, una jornada laboral de ocho horas diarias y que fueran devueltos los “huasipungos” que les habían quitado a los indígenas por haber plegado a la protesta, entre otros aspectos básicos para una relación de trabajo digna y con sentido común.

*“Ella se dedicaba a organizar la protesta, todos la apoyábamos, a pesar de que los policías la llevaran presa y los curas le decían comunista, no se detenía hasta que hubiera cumplido con su agenda”.* La muy paciente Ana María se quedaba afuera de las oficinas y la consolaba cuando era el caso, después era momento del retorno.

En otras ocasiones, iban en grupo y volvían en grupo. “Nos encontrábamos con militares en la ruta, los soldados nos enseñaban las armas, también nos insultaban. Sólo seguíamos avanzando con los pies llenos de llagas. Marido ya no quería que saliera, yo le decía, entonces, para eso Dios te ha dado manos, para que hagas la comida y cuides a los animalitos y a los hijos”, luego me iba.

“Marido” es el caballero sentado a su lado en la reunión, el que sonríe con dientes imaginarios: parece un niño. Y aunque no diga ni una palabra, aprueba el relato con un movimiento de cabeza y un don de gentes que inunda el lugar. Su nombre: Simón Guatemal.

*“Marido trabajaba en la hacienda, llegaba cansado, con hambre venía, ¡qué pena me daba!, solo tenía unas papitas para la merienda: no teníamos más. A veces se iba a trabajar con una agüita caliente en el estómago todo el día. Por eso nos paramos a reclamar cuando estaban los arrendatarios, inclusive, cuando vinieron los de asistencia social, también”.*



*“Que nos paremos duro”, decía Tránsito cuando nos llamaba y nos congregamos en la casa de Hacienda para hacer el paro. Gritábamos: “¡abajo los patrones!, ¡abajo los capataces!, ¡los indios queremos la tierra!”*

La policía se ponía de lado de los dueños y los patrones amenazaban con armas, pero nosotros seguíamos firmes y no nos callábamos. *“Trabajen, indios vagos”, nos gritaban. “Ni alpargates nos daban, peor los zapatos, amanecíamos en los establos con las vacas y a las cuatro de la mañana había que ir al ordeño. Sobre el fango, en ese frío de la madrugada, nos parábamos a trabajar. De papas vivíamos y de agua caliente. Con fuerte nos pagaban y con la puteada, no teníamos ni para sopita con sal. De seis de la mañana a cuatro de la tarde trabajábamos, la vida sí que era amarga”.*

Julio Nicanor Nepas vivió también esa época. Trabajó en la hacienda y en su momento estuvo a cargo durante 15 años de la cooperativa encargada de repartir las parcelas a los más de 160 socios de la comunidad, cuando, después de una lucha de más de 30 años, asumieron la administración de las tierras. *“Luchamos de la mano de nuestros abuelos. Yo la conocí jovencita a Mamá Tránsito: nunca les tuvo miedo a los imperialistas. Ella decía que había que quitar el servicio de huasicanas y la gente le seguía”.*

Ella contagiaba de su espíritu rebelde a todos quienes la escuchaban. *“Decía tienen que trabajar como yo, tienen que creer como yo, es posible quitarles las tierras a los patrones y que nosotras las trabajemos”.* Ese estímulo generó la cooperativa encargada de la repartición de las tierras y la consolidación de una de las tantas escuelas comunitarias creadas en la zona: la unidad educativa “Medardo Ángel Silva”, ubicada en el sector de San Ramón, que contó con cuatro profesores indígenas. Los docentes fueron escogidos entre algunos nativos que apenas sabían leer y escribir en español y enseñaban más en su lengua materna el kichwa.

Como relata Julio Nicanor Nepas, las antiguas casas eran de paja que, con el tiempo, fueron reemplazadas con tejas. Luego se descubrieron las aguas termales y, enseguida, se

empezaron a vislumbrar las posibilidades turísticas del lugar: *“¿quién no vendría hasta aquí para comer algo y descansar?, este lugar tiene amplias oportunidades que aún no se han aprovechado”*.

Para el comunero Edgar Escola, la resistencia, que fue el motivo que nos trajo hasta acá, se encuentra en muchos lados. Desde aquel doloroso vacío del idioma, hasta en los rituales para la alimentación. *“Hace mucho tiempo que el idioma de nuestros abuelos sobrevive a medias, muchos comuneros lo entienden, pero no lo hablan. Hace más de 25 años que no recibo una clase de kichwa”*, cosa similar ocurre con una tradición tan importante como es la pambamesa.

Hoy, las montañas que rodean La Chimba tienden al azul. El sol con sus rayos es cómplice de su transformación. Es sábado 26 de noviembre y vamos a hacer un ejercicio de resistencia. Todos trajimos algo para el avío: hemos apoyado esta idea desde nuestras posibilidades y gustos. Aquí están los granos cariñosamente preparados, las frutas relucientes, los cereales tiernos. Vamos a compartir el alimento con alegría por el generoso regalo de la vida y el legado que nos rodea.

*“Antes, las familias se levantaban a las tres de la mañana para preparar los alimentos y traer a la pambamesa, ahora muchos se dejan llevar por el facilismo y traen procesados y gaseosas. Aquí la idea es compartir desde el corazón y eso debe hacerse con las propias manos”*.

Es hora de permitir que los sagrados alimentos contribuyan a la vida, a la generación de pensamientos, de propósitos.



## Pambamesa



Fundación Prospecta. Pambamesa en la comunidad La Chimba, Olmedo, Ecuador, 2022

La energía de la solidaridad refulge en la mirada de todos. Seguro, entre nosotros, están esos abuelos y abuelas venerables, nuestros líderes y lideresas históricos, aquellos que han hecho del nombre de esta comunidad, casi una leyenda en la historia de las luchas sociales en el Ecuador.

*Circulan la chicha, las papas y el tostado.  
¡Salud por la Chimba!  
¡Salud por la resistencia!*

## Cronistas Participantes

**Adriana Guatemal:** Joven comunera, asistente administrativa de la directiva de la Comunidad La Chimba.

**Aldair Conlago:** Joven comunero de la Comunidad La Chimba.

**Ana María Colimba:** Adulta mayor, oriunda de la Comunidad La Chimba, compañera de la lucha social de Tránsito Amaguaña.

**Anderson Fernández:** Joven comunero de la Comunidad La Chimba.

**Carlos Alba:** Joven comunero, dirigente de turismo de la Comunidad La Chimba.

**Dennise Toapanta:** Joven comunera de la Comunidad La Chimba.

**Edgar Escola:** Joven comunero de la Comunidad La Chimba.

**Elizabeth Campus:** Reina de la Comunidad La Chimba.

**Henry Campues:** Joven comunero, dirigente de turismo de la Comunidad La Chimba.

**Jessica Andrango:** Joven comunera de la Comunidad La Chimba.

**Jhoselyn Nepas:** Joven comunera de la Comunidad La Chimba.

**Julio Nicanor Nepas:** Adulto mayor oriundo de la Comunidad La Chimba, líder comunero de la cooperativa encargada de repartir las parcelas a los más de 160 socios de la comunidad Karina Túquerres: Estudiante oriunda de la comunidad La Chimba.

**María Rebeca Cacuangó:** Adulto mayor oriunda de la Comunidad La Chimba, compañera de la lucha social de Tránsito Amaguaña.

**Maritza Nepas:** Joven comunera, dirigente de turismo de la Comunidad La Chimba.

**Melani Cholca:** Virreina de la Comunidad La Chimba.

**Simón Guatemal:** Adulto mayor, oriundo de la comunidad La Chimba.

## Referencias

El grupo de cronistas locales, al ser heterogéneo (jóvenes dirigentes de la comunidad, jóvenes relacionados al turismo comunitario, comuneros y adultos mayores que formaron parte de la lucha social de su comunidad) permitió que el contenido y desarrollo de esta crónica sea trabajada en base a los relatos y testimonios logrados en las jornadas de taller de crónicas locales en La Comunidad La Chimba.

# HITO

*de la parroquia*

## OLMEDO



**La Chimba, cuna de resistencia, lucha social y organización comunitaria**

### **Cronistas de la parroquia:**

Adriana Guatemal, Aldair Conlago, Ana María Colimba, Anderson Fernández, Carlos Alba, Dennise Toapanta, Edgar Escola, Elizabeth Campues, Henry Campues, Jessica Andrango, Jhoselyn Nepas, Julio Nicanor Nepas, Karina Túquerres, María Rebeca Cacuango, Maritza Nepas, Melani Cholca, Simón Guatemal.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Noviembre de 2022**

## RESUMEN

La Chimba, en la parroquia Olmedo, es sinónimo de lucha, de resistencia y de organización social y comunitaria. Cuna de líderes imprescindibles, referentes de nuestra historia, como Dolores Cacuango y Tránsito Amaguaña. Su hito fundamental es la Resistencia, y es un legado que se debe preservar. Pero, además, La Chimba guarda una gran diversidad de patrimonios naturales que deben ser potenciados en beneficio de la comunidad.

**Palabras clave:** Amaguaña, Cacuango, líderes, patrimonio, resistencia indígena.

## La Chimba, cuna de resistencia, lucha social y organización comunitaria

La comunidad de La Chimba se encuentra a los pies del nevado Cayambe, su volcán protector. Su cielo es profundamente azul, despejado e iluminado por un sol tenue pero constante. Su tierra es fértil y generosa. La Chimba tiene origen milenario en el pueblo Kichwa Kayambi, y su nombre viene del kichwa *Yacuchimba*, que quiere decir Río trenzado.

En lo que alguna vez fue la Casa de hacienda, hoy se encuentra el Centro Intercultural y Comunitario Mama Tránsito Amaguaña, que honra la memoria de quien luchó por los derechos de los pueblos indígenas. Contemplar su tumba —una tola ancestral— nos estremece; y nos recuerda la historia de opresión que han debido soportar las comunidades indígenas, pero también nos recuerda su resistencia, su lucha —desplegada junto a otras y otros líderes como Dolores Cacuango, Amadeo Alba o Neftalí Ulcuango— para lograr una vida digna. Mama Tránsito, como todos la llamaban con cariño y respeto, no solo es un ejemplo para las nuevas generaciones, sino que es un imprescindible referente. Debemos preservar su legado y su testimonio de vida.

Además del Cayambe, La Chimba está protegida por el cerro Cusín, la loma Pucará y un poco más al norte por el Taita Imbabura. Sus páramos forman parte del Parque nacional Cayambe-Coca, un lugar que goza de una naturaleza prodigiosa: más de 100 especies endémicas, 106 especies de animales, casi 400 especies de aves y más de 70 especies de reptiles (Reyes, 2020) habitan la zona. Es un territorio agrícola y ganadero, con alta producción de leche y lácteos.



En los últimos años, como ha sucedido en toda la zona de Cayambe y Pedro Moncayo, ha existido un crecimiento de los cultivos de flores. Decenas de invernaderos son ahora parte del paisaje de la parroquia. Se ha dejado de cultivar productos agrícolas para cultivar flores de exportación, y esto no solo ha puesto en riesgo la soberanía alimentaria de la región, sino que las tierras han sufrido los estragos de la contaminación por desechos sólidos, químicos, el acaparamiento y conflictos por el agua y la pérdida de valores comunitarios.

Cabe destacar que “Las relaciones de los pequeños productores de “La Chimba” asociadas con la agroindustria lechera constituyen una experiencia que muestra las limitaciones derivadas de la dependencia hacia la monoproducción, en detrimento de la producción diversificada. El pequeño productor se convierte en el eslabón más débil de la cadena con una economía de subsistencia” (Martínez, 2013, p.119). Por esto, resulta necesario implementar políticas de desarrollo rural sustentadas en las organizaciones campesinas. Existen varios emprendimientos y asociaciones en la Chimba, muchos de ellos comunitarios, como el Centro de acopio “El Ordeño”, ubicado a solo unos pasos del Centro Intercultural, que permite a sus socios vender la leche a un precio justo.

La comunidad de La Chimba guarda una gran diversidad de atractivos naturales que deberían ser aprovechados en el desarrollo de proyectos que permitan activar el Centro Intercultural y establecer actividades vinculadas al turismo. Algunos de estos atractivos con alto valor turístico son: el Mirador del Nevado, las Antenas, El Arenal del Nevado, las Termas de las Golondrinas —con aguas que alcanzan los 35 °C—, la quebrada de Sapubamba, las Peñas de Guanes —una formación rocosa con alturas que superan los 50 metros—, el Churo Loma —un observatorio astronómico sagrado—, la Piedra de la Vida o el Puente Viejo, entre otros. Todos ubicados muy cerca del Centro Intercultural.

La Chimba es una de las nueve comunidades que forman parte de la parroquia Olmedo. Está ubicada a 25 km de

Cayambe y está conformada por cinco sectores: Contadero, Hierbabuena, Pulisa, Centro Cívico y Chilkajucho. Su historia está marcada por la reivindicación de los derechos, las luchas sociales y la organización popular. Estas luchas se remontan a la época pre-inca, cuando era territorio gobernado por Nazacota Puento, quien formó un cacicazgo confederado con los Caranquis y los Quillasincas para hacer frente a los Incas. Su resistencia se dio en Pambamarca y en las orillas del río Pisque.

Con la conquista española, la Real Audiencia de Quito encontró que estas tierras, por su riqueza y su productividad, podían garantizar el abastecimiento de alimentos y animales. De ahí que se “sometió a los indígenas a las peores formas de explotación, creando instituciones como las mitas, las encomiendas, los obrajes y batanes en donde se obligaba a pueblos enteros a trabajar 20 horas diarias. Y no solo eso, sino que debían pagar tributos en granos, tejidos, aves y metales preciosos” (Mullo, 2016, p. 48).

La Iglesia no solo impuso su religión, sino que se convirtió en propietario de grandes extensiones de Pisambilla y Pesillo. Se institucionalizó el Huasipungo, con nuevos patronos que continuaron oprimiendo a los indígenas. Como consecuencia, en 1750 los indígenas se sublevaron y quemaron los obrajes de Guachalá en una revuelta que además se dio en Otavalo y en San Pablo Cajas. La situación de opresión era tan grande que, en 1872, se produjo uno de los más importantes levantamientos indígenas del Ecuador, en la comunidad de Cacha, en la provincia de Chimborazo, liderado por Fernando Daquilema.

Pocos años más tarde, en 1899, se produjo el histórico levantamiento de Pesillo, liderado por una valiente mujer: Juana Calcán. Se levantaron en reclamo de las crueles condiciones de vida: “Trabajaban desde las cuatro de la mañana hasta las ocho de la noche, hombre y mujer. Hijos desde la edad de 10 años, sin salario, ni alimentación, enfermos, bajo la lluvia, el sol, el viento, a punta de fuste

y palo, cumpliendo obligaciones impuestas por la colonia española y por la iglesia católica” (Mullo, 2016, p. 44).

El levantamiento fue duramente reprimido por las fuerzas militares, que terminaron por asesinar a Juana Calcán mientras cargaba a su tierna hija, Lucía Lechón. Pero su muerte no fue en vano, los misioneros españoles tuvieron que abandonar esas tierras que, con la Revolución de Alfaro, pasaron a manos de la Asistencia Social.

En 1926, las comunas se organizaron en Cayambe e hicieron frente a los terratenientes. Con esta nueva protesta lograron reducir sus horas de trabajo a 12, y se estableció un pago mínimo. En 1930 se creó la Ley de Comunas Indias, en la que, al fin, se reconocían ciertos derechos de las comunidades indígenas.

En 1930 se produjo un hecho que cambiaría el destino de miles de indígenas y campesinos de Cayambe. Se realizó el primer Congreso Campesino Indio, dirigido por Dolores Cacuangó, Jesús Gualavisí, Ricardo Paredes y otros dirigentes que constituyeron la Federación Ecuatoriana de Indios, FEI. En 1945, la Asamblea Nacional Constituyente reconoció los derechos de los pueblos y nacionalidades, y el presidente Velasco Ibarra dictó la Ley de Reforma Agraria, la Ley de educación bilingüe, y se construyeron viviendas para los pobladores de los huasipungos.

Al siguiente año, en 1946, se produjo un hecho muy significativo: se crearon las primeras escuelas para niños indígenas. Estas fueron fundadas en Pesillo por Neptalí Ulcuango; en San Pablo Urco por José Alberto Tarabata; en Muyurco, Santa Ana, por Luis Catucuamba, hijo de Dolores Cacuangó; y en la Chimba, por José Amaguaña.

En los años 60, Dolores Cacuangó luchó para conseguir la educación en su propio idioma, kichwa, en las comunidades indígenas. A inicios de los 70, nació la organización ECUARUNARI, que logró aglutinar a las asociaciones de la sierra y, en Pichincha, se formó el movimiento Pichincha Riccharimui, que impulsó el nacimiento de Cooperativas

agropecuarias como una forma de trabajar en colectivo para beneficio de todos los comuneros.

Cuando hablamos de La Chimba no podemos dejar de mencionar la lucha y el trabajo de organización que realizó Tránsito Amaguaña. “Su vida se caracterizó por sobre todas las cosas por su rebeldía frente a todo tipo de dominación, de restricción o discriminación. Lo mismo frente a la explotación laboral, a la incongruencia política que, a la opresión doméstica, y a la violencia contra las mujeres. Eso lo configura como una transgresora y una libertaria” como afirma su biógrafa Raquel Rodas (2009, p. 8).

Mama Tránsito murió el 10 de mayo de 2009. La Comunidad resolvió enterrarla en el Centro Intercultural que lleva su nombre. Para esto, la comunidad, por sugerencia de Vinicio Quilo, solicitó la asesoría del antropólogo Cristóbal Cobo, residente en Guachalá y creador del Reloj del Sol en la mitad del mundo: “Se construyó una tola con el chocoto del páramo y la piedra de los Andes, resguardada de acuerdo a la cosmovisión ancestral; dos rampas, su cuerpo en el centro profundo de la tola, que representa el mundo, y en la parte alta están las paredes que señalan los solsticios y los equinoccios, y las paredes intermedias señalan el día de su nacimiento y el día de su muerte con las salidas y caídas del sol. Estas paredes dibujan la T y la A, iniciales de su nombre” señala Cristóbal Cobo (2022).

Tránsito Amaguaña creía en la unidad de los oprimidos y se empeñaba en que todas las organizaciones, de la sierra y de la costa, estuvieran juntas en la lucha por sus derechos: “Nosotros que hemos sufrido, que hemos llorado, que hemos chupado las cuerizas y las garrotizas, tenemos que estar unidos porque la unidad es como la mazorca, si se va el grano se va la fila, y si se va la fila se acaba la mazorca.” (Rodas, 2009, p. 8)

## Referencias

- Cobo, Cristóbal [entrevista]. (24 de noviembre de 2022)
- Martínez Godoy, Diego. (2013). Ecuador Debate, Revista. N.089.
- Mullo Sandoval, Mario. (2016) *Las luchas indígenas en el cantón Cayambe*.
- Reyes, Daniela. (2020). *La Chimba en Cayambe, descubre sus secretos*.
- Rodas, Raquel. (2009). *Tránsito Amaguaña, su testimonio*.

# CRÓNICA *de la parroquia*

## TUPIGACHI



### **Cronistas de la parroquia:**

Aida Cabascango, Bekin Ulcuango, Brenda Catucuago, Byron Marquéz, Dina Cabascango, Estefany Cabascango, Evelyn Ante, Jacquelin Cuascota, Jenny Cabascango, Jessi Maguiver Fernández, Jhon Anderson Zurita, Jhon Sebastián Cabascango, Jordi Zurita, Joselyn Cabascango, Justin Imba, Karen Inlago, Kellyn Cabascango, Kevin Castillo, Kevin Alexis Cabascango, Kimberly Castillo, Melani Cuascota, Melani Cobacango, Oscar Inlago, Richard Cuascota, Samy Imbaquingo, Simona Catucuango, Sisa Farinango, Slendy Riera, Wilinton Ulcuango.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Diciembre de 2022**

## RESUMEN

En esta crónica se revive la vida en comunidad y la importancia de las vertientes de agua: a través de ellas, se revelan costumbres, tradiciones y mitos de esta localidad del cantón Pedro Moncayo, una tierra fértil y generosa que mantiene una riqueza alimentaria que se revela en su comida patrimonial, como el *uchujacu*. También se tratan los mitos y las leyendas, casi siempre relacionadas con las quebradas y las vertientes.

**Palabras clave:** leyendas, mitos, fuentes de agua, uchujacu, comida.

## Tupigachi, con el corazón de vertiente

Enormes nubes sobre Tupigachi. Los cartuchos de guanto, movidos por la brisa, se aferraban a la quebrada de Tacso Loma. Sisa Farinango recorría el borde de la quebrada, de retorno a casa, una vez concluida la jornada de clases en su colegio Misión Andina.

Sisa conoce la historia de la vertiente ubicada en lo alto. La historia le pertenece a ella y a su familia. Quizá por ello, en principio, prefirió guardar silencio. El granizo fulminaba las hojas de árboles, hasta que un manto de color blanco se impuso en el lindero. Sisa tuvo que guarecerse. Allí, cubierta bajo la lluvia, recordó la voz de su mamá cuando la despertaba para visitar “la vertiente de aguas azules”.

Sentada sobre su cama, su madre le decía que se pusiera de pie, a pesar de que sobraban horas para el canto del gallo. Al igual que ellas, toda la comunidad lista, como en un trance colectivo, caminaban en dirección al lugar donde el agua brota entonando una canción. La caminata era corta. Cuando arribaban, ya estaban otros niños bañándose. Sisa se integró al coro de ángeles buceadores, con los que jugaba a tocar el fondo de la poza donde brillaba algo de color dorado.

Su mamá, de tanto en tanto, llenaba las pomas de agua, luego la esperaba sentada a la orilla mientras observaba a su hija moverse como un pez. Al despedirse, dejaban unas monedas o un poco de tostado y mote como homenaje al lugar. Esa era la única forma para evitar el “mal aire”. La naturaleza, al parecer, reconoce quiénes tienen el alma límpida y quiénes tienen el alma espesa como el fango. Para curar el mal aire, es necesario visitar a un sanador, quien pasa un huevo o un cuy por el cuerpo y recomienda una cura inmediata para el afectado.



Un día la vertiente se secó. La gente estaba muy triste. Seguro alguien había tumbado árboles y eso había molestado a los espíritus del monte. Varias veces, de madrugada, en especial después de un aguacero, fueron a la fuente para ver si volvía a estar llena. Pero siempre la hallaban vacía. Una noche, su mamá soñó con la “diosa del agua”. Envuelta en vapores, le reveló que era momento de volver. A la mañana siguiente hicieron la caminata, convencidas, y el “pogyo” estaba allí, como si nada. La comunidad se enteró. Retornaron los niños y niñas felices como en un antiguo rito de alegría y unidad.

Quizá por ello Sisa guardó silencio. Seguro que sus compañeros le hubieran preguntado si era cierta la historia. Y así era: la vertiente sigue allí en lo alto.

Hoy, algunas comunidades se benefician del canal de riego Cayambe-Pedro Moncayo, pero otras recurren al agua estacional que proviene del páramo y que circula por varias quebradas como Ñañuco, en Santa Mónica; Huanto Pamba, en Loma Gorda; Laurita, en San Pablito de Agualongo; Andarbas, en Florencia; Alicia, en San Juan Loma; y las quebradas de Pacha y Lugloma, en Chaupiloma.

## Agricultura



Fundación Prospecta. Estudiantes en labores agrícolas en la parroquia Tupigachi, Pedro Moncayo, Ecuador, 2022.

La tierra sigue siendo fértil y generosa. Se cultivan los granos que sirven para preparar el plato tradicional de la región y de la parroquia: el *uchujacu*, un preparado que se hace a partir de la “harina de siete granos”, al que se le agrega queso, huevo, cuy y papas. Es un plato altamente calórico que, antiguamente, se servía como única comida antes de una jornada de trabajo o una minga, como las que todavía se organizan. Este plato tradicional exige paciencia y cuidado. La harina contiene arveja, habas, lenteja, maíz, quinua, fréjol y cebada o trigo, entre otras semillas.

El cuy es un elemento gastronómico central en Tupigachi, aunque realmente se lo consume más durante las fiestas del Inty Raymi.

Las quebradas guardan también una serie de plantas con propiedades curativas, una sabiduría ancestral que se mantiene gracias a los adultos mayores. La *hierba mora* sirve para desinfectar las heridas por algún corte o lastimadura, se le conoce como un “alcohol natural” gracias a sus propiedades antisépticas. La menta o la hierba buena sirven para combatir los cólicos estomacales. También está el *wakra-halla* que se usa para la piel, o la linaza que calma, en forma de infusión, fiebres y los dolores estomacales. La ortiga, en cambio, ayuda a la circulación y al sistema nervioso; y el orégano se utiliza para aliviar problemas digestivos y para calmar la tos.

En la parroquia se guarda una profunda religiosidad, y se mantiene una relación cercana entre Santa Marianita de Jesús y los pobladores. El abuelo de Marianita de Jesús era de la familia Granobles y fundó la hacienda que lleva su nombre. La madre de la Santa heredó la propiedad, que era un sitio de descanso al que Marianita acudía con frecuencia. A este lugar se atribuyen dos milagros; el primero, cuando Marianita tenía tres años: un mayordomo la llevaba a caballo y accidentalmente ella cayó al río. La encontraron tres metros delante del puente de la hacienda parada en una piedra. Este punto llegó a convertirse en un lugar de veneración, aunque en una crecida del río la piedra se viró

y actualmente no puede ser correctamente identificada. La historia del segundo milagro cuenta que Santa Marianita percibió que el tapial de un cuarto iba a ceder; entonces retiró a su amiga del lugar un poco antes de que el tapial se viniera abajo.

### Virgen de Tupigachi



Fundación Prospecta. Virgen de la parroquia Tupigachi, Pedro Moncayo, Ecuador, 2022.

Ante la ola de temblores y terremotos, la joven Marianita ofreció su vida a cambio de que la tierra deje de temblar y vuelva la paz y la tranquilidad para la recién fundada Villa de

San Francisco de Quito. La Santa murió poco después.

En la actualidad, en la comunidad Granobles se han ubicado cabañas para que los visitantes conozcan cómo era la vida en el lugar. Recordemos que toda la zona pertenecía a una gran hacienda llamada Tupigachi, de propiedad de los Jesuitas con cuatro grandes sectores: Loma Gorda, San Juan Loma, Chaupiloma y Cajas.

A pesar de ser una parroquia conformada por comunidades indígenas, ya el kichwa casi no cuenta con hablantes. Algunos jóvenes lo entienden, pero no lo hablan. Y otros quieren aprenderlo, pues saben que son herederos de un legado inmemorial.

Otro aspecto importante es la producción y comercialización de prendas de vestir, (blusas, faldas, fachalinas), las cuales son elaboradas para el uso de la familia y otros para la comercialización en los mercados de Cayambe y Otavalo. Varios estudiantes lucen orgullosos sus trajes tradicionales.

De la misma forma, no han olvidado la primera vez que oyeron la historia del conocido “Wakaisiqui”, ese niño misterioso y fantasmal que llora para llamar a la conmiseración de los transeúntes, pero que en realidad es un demonio que arrastra a los viajeros hacia sus muy conocidas tretas, trampas que generalmente fracasan una y otra vez.

Chicos y chicas sienten escalofríos cuando recuerdan estas historias: otros hasta han vivido encuentros con entes a medio camino entre lo humano y lo animal, y así lo relatan. Estas historias nacen, por lo general, cerca de quebradas o accidentes geográficos importantes para el riego y la flora nativa.

Tupigachi no se ha olvidado de los juegos patrimoniales y aún mantienen girando a esos trompos gigantes llamados cabes, elaborados en madera muy dura. El cabe es el golpe que dan a la bola con el trompo. Cuando comienza a bailar en el suelo, el jugador se agacha, tiende la mano en el suelo y abre el índice y el pulgar, por lo que entra a la mitad de

la mano. Entonces, con toda la fuerza, golpean a la bola que sale disparada. En ese momento el juez de palo corre y señala el punto al cual llegó.

Están también los jóvenes que aún saltan la cuerda y los que estrellan monedas de cincuenta centavos contra las paredes al momento de una partida de “planchas”. Y los jóvenes que disfrutan las fiestas populares, del palo encebado, la rama de gallos y los bailes en sus comunidades y en el centro poblado.

Y están las jovencitas como Sisa, que conocen muy bien que en las vertientes naturales habitan antiguos dioses y les rinden tributo con una ofrenda nacida de su corazón.

## Cronistas Participantes

**Aida Elizabeth Cabascango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Bekin Nicol Ulcuango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Brenda Tatiana Catucuago:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Byron Marquéz:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Dina Yajaira Cabascango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Estefany Daniela Cabascango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Evelyn Mishell Ante:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Jacquelin Pamela Cuascota:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Jenny Cabascango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Jessi Maguiver Fernández:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Jhon Anderson Zurita:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Jhon Sebastián Cabascango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Jordi Steven Zurita:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi



**Joselyn Pamela Cabascango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Justin Marlon Imba:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Karen Nayeli Inlago:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Kellyn Yadira Cabascango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Kevin Alexander Castillo:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Kevin Alexis Cabascango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Kimberly Jisely Castillo:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Melani Lizeth Cuascota:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Melani Pamela Cobacango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Oscar Xavier Inlago:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Richard David Cuascota:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Samy Stalyn Imbaquingo:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Simona Brigitte Catucuango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Sisa Pakari Farinango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Slendy Estefania Riera:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

**Wilinton Jhordan Ulcuango:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la U.E.C.I.B Misión Andina parroquia de Tupigachi

## Referencias

Los jóvenes asistentes al taller en su mayoría provienen de comunidades de la parroquia, lo que hace que en su conocimiento cotidiano existan tradiciones culturales representadas en sus familias. Este conocimiento y su desarrollo descriptivo fueron plasmados en la crónica.

# HITO

*de la parroquia*

## TUPIGACHI



**Tupigachi, una parroquia de vocación agrícola y comunitaria**

### **Cronistas de la parroquia:**

Aida Cabascango, Bekin Ulcuango, Brenda Catucuango, Byron Marquéz, Dina Cabascango, Estefany Cabascango, Evelyn Ante, Jacquelin Cuascota, Jenny Cabascango, Jessi Maguiver Fernández, Jhon Anderson Zurita, Jhon Sebastián Cabascango, Jordi Zurita, Joselyn Cabascango, Justin Imba, Karen Inlago, Kellyn Cabascango, Kevin Castillo, Kevin Alexis Cabascango, Kimberly Castillo, Melani Cuascota, Melani Cobacango, Oscar Inlago, Richard Cuascota, Samy Imbaquingo, Simona Catucuango, Sisa Farinango, Slendy Riera, Wilinton Ulcuango.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Diciembre de 2022**

## RESUMEN

El nombre de esta parroquia proviene de la hacienda que le dio origen. Su vocación es agrícola y ganadera, aunque actualmente la mayoría de territorios se destinan a las florícolas que se asentaron en la parroquia. Tupigachi mantiene sus tradiciones y sus formas de organización popular y comunitaria, y destacan las asociaciones de mujeres que han logrado desarrollar actividades económicas y productivas para beneficio colectivo.

**Palabras clave:** artesanía, florícola, asociaciones de mujeres, comunidad.



## Tupigachi, una parroquia de vocación agrícola y comunitaria

Tupigachi es la parroquia más joven del cantón Pedro Moncayo. En un principio, fue una gran hacienda que llevaba ese mismo nombre, propiedad de la Iglesia, de los Jesuitas, pues —como sabemos— después de la conquista española, las mejores tierras pasaron a manos de la Iglesia. La enorme hacienda estaba conformada por cuatro grandes sectores: Loma Gorda, San Juan Loma, Chaupiloma y Cajas; nombres que se conservan hasta la actualidad. Otras haciendas que fueron parceladas con la Reforma Agraria fueron la Génova, El Prado, y la Granobles, entre otras.

En todas las haciendas existían los huasipungos que funcionaron hasta cuando se ejecutó la restitución de tierras. Las haciendas pasaron a manos de la Asistencia Social y en la década de los 40, esas tierras fueron entregadas a militares, sobre todo retirados. Fueron estos militares los que contribuyeron al nacimiento de la parroquia. Fue gracias a una demanda ciudadana que se hizo realidad el 15 de mayo de 1947 que se constituyó oficialmente la parroquia rural de Tupigachi, por aprobación del Concejo Cantonal de Pedro Moncayo.

Los límites de la nueva parroquia son los siguientes: al norte, la parroquia González Suárez, del cantón Otavalo. Al sur, Tabacundo. Al Oriente, el cantón Cayambe. Y al Occidente, la parroquia urbana de Tabacundo. Tiene una superficie de 41,74 km<sup>2</sup>, y su población asciende a 4 mil habitantes. Está situada entre los 2.800 y los 4.300 m.s.n.m. lo que le permite contar con una gran diversidad de pisos climáticos, aptos para el cultivo de maíz, papa, cebada, trigo y, en los últimos años, el cultivo de flores y también de frutillas. Actualmente, “se considera que un 40% de la población está dedicada a la agricultura y a la ganadería,

en cambio el 60% a las actividades florícolas. Si bien la mayor parte del empleo remunerado corresponde al que generan las florícolas, los trabajadores provenientes de las comunidades complementan sus actividades con el cultivo de productos orientados al autoconsumo.” (GADM Pedro Moncayo, 2011, p. 72).

La parroquia, por sus amplios pastizales, se dedica además a la crianza de ovejas y ganado vacuno, tanto para el autoconsumo como para la comercialización en los mercados locales.

En las zonas rurales, el núcleo organizativo son las comunas. Cada comuna tiene su Cabildo, y gran parte de los Cabildos se agrupan en uniones generalmente parroquiales. De ahí que en Tupigachi aún sobrevivan varias de las formas de organización social, sobre todo aquellas que se formaron a partir de los años 80, cuando se gestaron los procesos de alfabetización y de la educación bilingüe.

Como parte de estas propuestas organizativas, se conformó la Corporación Unitaria de Organizaciones de Tupigachi, TURUJTA, en 1988, integrada por varias comunas que habían sido legalizadas gracias a la implementación de la Reforma Agraria en los años 60.

En varias comunidades locales son las mujeres las que se han organizado y han conformado varias asociaciones. Una de ellas es la Asociación de mujeres Jatun Ñan, integrada por 30 mujeres, que desarrollan proyectos para beneficio de sus familias. Ellas conformaron un centro de acopio de leche; para hacerlo, acudieron a las mingas y trabajaron duro hasta que, en 2007, lograron estructurar este emprendimiento que les permite optimizar su producción de leche y, sobre todo, lograr un pago justo.

Otras mujeres se dedican a la confección y bordado de diversas prendas de vestir, las que comercializan en los mercados y almacenes de Cayambe y Otavalo. También se ha desarrollado la elaboración de los reconocidos bizcochos que se pueden adquirir en los comedores que se han instalado en los lugares cercanos a la carretera Panamericana.

Por estar ubicada en la línea equinoccial, Tupigachi cuenta cada día con 12 horas de luz natural, lo cual es importante para la producción agrícola y, sobre todo, para el cultivo de flores. De ahí que —como en las otras parroquias del cantón— muchos agricultores han decidido mudarse al cultivo de rosas. Obtienen mucha más rentabilidad, aunque la inversión para instalar un invernadero es mucho mayor. Esto se evidencia en el paisaje que ha ido modificándose conforme se instalan los invernaderos en los terrenos de la parroquia. La producción intensa de flores —85% de rosas y 15% de claveles— está destinada, en su mayoría, a la exportación; y ocupan el primer lugar en las exportaciones no tradicionales del país. Sin embargo, el cultivo de flores ha traído serios problemas ambientales: *“Todas las quebradas se encuentran en procesos de contaminación, ya sea por los desperdicios de los plaguicidas utilizados en la agricultura, o la contaminación por los plásticos, madera y escombros.”* (GAD Tupigachi, 2012, p. 38)

Otro problema evidente es la migración, sobre todo de los jóvenes, hacia las ciudades, en busca de convertirse en obreros y trabajadores, ya sea de la construcción o del comercio.

Tupigachi dispone de varios atractivos turísticos como las Lagunas de Mojanda, con una laguna grande conocida como Caricocha, o laguna macho; y dos pequeñas: la Huarmicocha, o laguna hembra, y la Yancocha, o laguna negra. Las lagunas están al pie de dos volcanes, cuyos respiraderos están a solo tres kilómetros. Además, están rodeadas de pajonales y remanentes de bosques nativos que poseen una nutrida biodiversidad. También existen refugios, cabañas y hosterías, como la de Granobles, que se dice que perteneció a la familia de Mariana de Jesús y conserva toda su estructura y mobiliario republicano.

En cuanto a las tradiciones ancestrales, “es evidente que se aprecia una pérdida paulatina del kichwa como lengua materna, manifiestan que se enseña en pocos hogares. También la vestimenta está en proceso de adopción de nuevas formas, no así otras expresiones culturales propias de la localidad como son las mingas, las relaciones de

reciprocidad y las fiestas.” (INPC, 2022). Desde el 27 de junio inician las fiestas de San Pedro, que se realizan en toda la parroquia. “Fiesta en honor al santo católico e involucra manifestaciones sociales en las que se fusionan símbolos de historia de una conquista, pueblos reducidos, y de resistencia, pueblos no ligados profundamente a la estructura hacendaria, observados en la vestimenta, la danza y la música.” (GADM Pedro Moncayo, 2011, p. 106)

Esta fiesta se prolonga en las conocidas octavas (fines de semana después del 29 de junio), y se amplía a las comunidades de las Ruinas de Cochasqui, Puntyaztil, Pucará, Kituloma, Culebra Rumi y El Linchero. En el mes de agosto se efectúa la quema de *Chamiza* y la “Rama del gallo”.

Vale la pena agregar que el centro urbano tiene un trazado singular y muy distinto del damero tradicional de las ciudades del país: “Este trazado consiste en una trama radial concéntrica, que se origina en el parque central y la iglesia. Las calles principales parten radialmente del centro hacia la periferia, dando la apariencia de una tela araña.” (GADM Pedro Moncayo, 2011, p. 70).

Tupigachi es una parroquia de un pueblo valiente y trabajador que se esfuerza en superar las dificultades y problemas. De ahí que el actual gobierno parroquial ha dicho que están trabajando por “restituir los derechos de los grupos de atención prioritaria, conservar y proteger el patrimonio cultural, social y religioso, así como dinamizar la economía local apoyando a los pequeños productores, y en construir obras de infraestructura”, afirma el presidente del GAD parroquial, Fernando Vinuesa (2022).

Los jóvenes se preparan para superar esas dificultades y la mejor forma de hacerlo es estudiando; para ello, una magnífica opción es la Unidad Educativa Misión Andina, que ofrece bachillerato técnico industrial y electromecánica automotriz. Una opción que seguro abrirá una oportunidad de trabajo y de una vida mejor a los jóvenes y sus familias. Tupigachi, una parroquia que se empeña en no perder sus tradiciones, sus valores ancestrales y su cultura.



## Referencias

Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Pedro Moncayo (2011). *Pedro Moncayo: un pueblo milenario, 1911-2011*.

Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Tupigachi (29 de noviembre 2022). *Gobierno Autónomo Descentralizado Tupigachi*. <https://tupigachi.gob.ec/>

Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Tupigachi (2012). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial, Gobierno parroquial de Tupigachi, 2012-2025*.

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) (29 de noviembre de 2022). *Fiestas de San Pedro, Pedro Moncayo*. <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/fiestas-de-san-pedro-del-canton-pedro-moncayo>

# CRÓNICA *de la parroquia*

## LA ESPERANZA



### **Cronistas de la parroquia:**

Alex Toapanta, Daniela Simbaña, Dayana Granada, Doris Cacuango, Jhoana Cumbal, Juan Puga, Luis Germán Morocho, Luis Morocho, Nathaly Cacuango.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

Diciembre de 2022

## RESUMEN

En esta crónica se destaca el patrimonio oral de la parroquia La Esperanza, manifiesto a través de leyendas de aparecidos que han perdurado en el tiempo, así como a través de la pervivencia de conocimientos ancestrales relacionados con la ubicación de los astros para los ciclos agrícolas.

**Palabras clave:** leyendas, tradiciones, patrimonio, oralidad, astronomía.

## Los ritos agrícolas surcan la historia de La Esperanza

*“Si el gallo canta a las cuatro de la tarde, alguien morirá”,* dice Lorena Cacuangó, moradora de la parroquia La Esperanza. No es la única convencida de este hecho sobrenatural: sus cuatro hermanas (cuatro, siempre cuatro) creen lo mismo.

Todo empezó cuando se reunían para el almuerzo. En realidad, las hermanas más que alimentarse se juntaban a conversar. En una de esas tertulias alguien contó la historia del gallo funebrero a la hora del diablo. En el relato original, se decía que si el gallo cantaba a las cuatro de la tarde, o bien podía morir alguien o era el aviso inminente de una sequía. Ellas vieron suceder las dos cosas.

Lorena recuerda que no llovió durante muchos meses y, frente a días y tardes soleadas, fracasaban procesiones y ruegos. Solo el ingenio de los pobladores jamás se erosionó. Desarrollaron una respuesta nutritiva: el *mishquiapi*, una combinación de miel del penco con arroz de cebada. Este alimento fue una solución nutricional de emergencia ante la falta de lluvias.

Para esta familia, lo del gallo vespertino se volvió una dolorosa verdad, pues uno de sus tíos falleció tres días después de que las hermanas escucharon su canto a las cuatro de la tarde. Las niñas no dieron aviso a nadie hasta que la noticia de la muerte llegó tan imprevista como el fin de la sequía.

No solo eso. Lorena confiesa que todavía sueña con “Los Patojos”. Un grupo de aparecidos que recorrían los campos durante las fiestas de San Pedro. Estos espectros cargan un tambor mientras avanzan por el campo “con los pies al revés”. Algunos dicen que, en realidad, los danzantes no tienen extremidades y se mueven por el campo flotando.

Para librarse de ellos, hay que armarse de valor y acercarse lo suficiente para golpearlos con un cabestro.

*"Me daba tanto miedo que dormía con mi abuelita, ella me abrazaba por la espalda para que pueda quedarme dormida. A veces, debía levantarme para traer agua de la lavandería, que queda fuera de la casa, y me sentía paralizada por completo".* Décadas después, cuando revive esta historia, sus ojos se llenan de una emoción que arrastra lágrimas.

Otros recuerdan a *La chificha*, una especie de "Llorona" local, que tenía en la cabeza oculta otra boca, primitiva y monstruosa, con la que aterrorizaba a los niños que no querían dormir o se portaban mal con sus padres.

Estas historias siguen clavadas como alfileres en la memoria de los nacidos en La Esperanza. Aunque, si hablamos de muertos, la verdad es que cada 2 de noviembre, los ritos mortuorios en esta parroquia son deliciosos: en La Esperanza la muerte sabe bien.

El Día de los Santos Difuntos es una fiesta que integra a toda la familia. Se llevan al cementerio los alimentos preferidos por el finado. Después de arreglar la tumba, cortar la grama y decir unas oraciones, llega la hora del almuerzo. Los familiares sirven el cucayo en compañía del fallecido al que le brindan su parte. Con ayuda de todos se entierra el mote, el tostado y otras viandas. Por la noche, en la selecta compañía de otros, se degustarán los manjares.

La verdad es que tanto vivos como muertos deberían probar el pan de casa hecho con base de centeno y cebada, relleno con pepas de sambo y queso molido. Esta delicia se acompaña de otra similar o superior: panela mezclada con la pulpa de esta planta o higos con queso.

Esos preparados deliciosos traen a la vida a la tulpá, un espacio de ancestralidad y unidad familiar, donde la palabra se cobijaba con el "abuelito fuego" y la leña. *"Había que tostar las pepas molidas con un poquito de leche sobre el tiesto; la clave de los sabores estaba en la piedra donde se molían las semillas"*, dice Luis Morocho.

## Día de difuntos



Fundación Prospecta. Cementerio en el Día de Difuntos en la Parroquia La Esperanza, Pedro Moncayo, Ecuador, 2022.

Muchos sienten todavía el regusto de la colada de maíz negro, tan característica de la zona, ahora casi desaparecido. No así la chicha de jora, la bebida más representativa del sector que sigue reinando en las mesas. De acuerdo a una receta tradicional, es necesario mantener el grano en remojo durante tres días para que crezca, luego se lo guarda en un “jucho” (pondo) al costado de la casa, lugar que tenía que estar cubierto con hojas de higuerilla, zambo, jurapungo o pumamaqui.

Después de 15 días se destapa todo, cuando las semillas germinan y la raíz ha alcanzado cierta longitud; luego se sacan al sol por unos días, hasta que cobran un sabor dulce.

Posteriormente, hay que moler los granos transformándolos en harina de jora, que está lista para ser preparada en un recipiente grande, junto con hierbas aromáticas y panela. El paso final es la fermentación. En este proceso se puede añadir aguardiente o guarango. Después se la coloca en grandes barriles, vasijas o pundos por varios días, antes de estar “lista para servirse”.

### Guarango



Fundación Prospecta. Guarango, bebida tradicional de Pedro Moncayo, Ecuador, 2022.

Las fiestas han permitido que estos sabores y preparados se mantengan, pero en otros casos es necesario contar con un “héroe de la memoria,” como Sebastián Puga. Este estudiante de colegio no solo colabora con las tareas

de siembra a la usanza tradicional, sino que ha hecho de sus tardes y mañanas en compañía de su abuelo, un espacio de amor y aprendizaje. Es de los pocos adolescentes que conoce la experiencia de trabajar con una yunta de bueyes para cosechar maíz, papa, habas, arvejas o frijol.

Se pone de pie para explicar cómo lleva la *tajilla*, un palo largo en cuyo extremo se coloca una reja metálica, muy cerca del llamado *challpa* o pisadero terminado en punta. *“Es muy satisfactorio apoyar en estas actividades a mi abuelo, veo que él también disfruta de enseñarme: ganamos los dos”*.

En el estudio sobre patrimonio cultural inmaterial del Barrio Mojanda, de La Esperanza, un esfuerzo del taller de formación de Ana Cacuango de 2022, se explica un rito poco conocido: “al terminar la siembra se solía enterrar a una persona por completo en el suelo preparado durante unos dos minutos, en procura de conseguir mejores resultados”.

Se cuenta también cómo los abuelos del lugar seguían las fases lunares para garantizar mejores resultados en sus tierras. “La luna tierna no sirve para la siembra, para la cosecha, debe estar en un cuarto, de lo contrario atacan las polillas o, peor aún, la semilla se pudre y no germina”.

La luna y los astros marcan las fechas propicias para realizar cualquier tarea. *“Es importante pararse en la tola más alta y observar al oriente el lucero más grande que se encuentre: si el cerro donde están las ruinas de Pambamarca, por ejemplo, está nublado significa que va a llover y es necesario recoger semillas y leña”*.

La ubicación de los luceros en la madrugada también indica si el día sería muy soleado. Si esa es la previsión, hay que dar de comer a la yunta cerca de las dos o las tres de la mañana, para empezar la jornada a las seis de la mañana en punto.

Aquí, la memoria pervive gracias a las manos que hunden el pico, como las de artesanos que tallan la madera o el cuero. Gabriel Toapanta es uno de estos últimos. Es conocido por sus zamarros de cuero de chivo, tan finos, que son los preferidos por chagras y vaqueros de todo el

país. Sus creaciones pueden costar hasta 1500 dólares. La actividad nació de la forma más casual: en alguna ocasión su hijo debía salir en un baile de la escuela con un zamarro. Pudo alquilarlo como hicieron muchos, sin embargo, decidió fabricarlo con sus propias manos, aprovechando un cuero que había decidido usar para un dolor crónico de piernas que aún le afecta. Con el cuero de chivo y el de un carril viejo empezó la confección. Se guiaba en otros zamarros bien confeccionados. Al final, le salió muy bien, a tal punto que muchos le preguntaban si podía hacer otros. Tuvo la suerte que luego le regalaron más cueros de chivo. Y siguió confeccionándolos. Con un poco de práctica, finalmente, se convirtió en el maestro que es ahora.

Cuenta que desde ese entonces a la fecha ha hecho más de 100 zamarros. Todo lo hace completamente a mano. Cuenta que la calidad del zamarro dependerá del largo del pelo. Su hijo también ha mantenido esta tradición que inicia con la búsqueda del mejor chivo, con cuidarlo y bañarlo con hojas de penco para que mantenga siempre sedoso el pelo.

Don Calixto Cuzco también es otro miembro orgulloso de la parroquia. Desde hace más de 50 años, trabaja retablos, urnas y objetos en madera, para la cocina. Su trabajo es sinónimo de calidad y tradición cargada de esperanza.

## Cronistas Participantes

**Alex Israel Toapanta:** Promotor social del GAD La Esperanza.

**Daniela Jazmín Simbaña:** Estudiante de bachillerato en La Esperanza.

**Dayana Silvana Granada:** Enfermera-Red Comunitaria La Esperanza.

**Doris Lorena Cacuango:** Vocal de cultura del GAD La Esperanza.

**Jhoana Maribel Cumbal:** Egresada de periodismo de La Esperanza.

**Juan Sebastián Puga:** Estudiante de bachillerato en La Esperanza.

**Luis Germán Morocho Cuascota:** Artista plástico de La Esperanza.

**Luis Morocho:** Adulto mayor de La Esperanza

**Nathaly Valeria Cacuango:** Estudiante de bachillerato en La Esperanza.

## Referencias

La crónica fue desarrollada en cuanto a contenido con los relatos e investigación por parte de los participantes del taller. En las dos jornadas de taller se logró desarrollar documentos que recogen la importancia de los hitos culturales escogidos como identitarios de la parroquia.



# HITO

*de la parroquia*

## LA ESPERANZA



**Una parroquia que cultiva La Esperanza**

### **Cronistas de la parroquia:**

Alex Toapanta, Daniela Simbaña, Dayana Granada, Doris Cacuango, Jhoana Cumbal, Juan Puga, Luis Germán Morocho, Luis Morocho, Nathaly Cacuango.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Diciembre de 2022**

## RESUMEN

El territorio de lo que hoy es La Esperanza era el lugar donde vivían los Ayllus de los cochasquíes, Tocachis, Chimburlos, Guayllaros, Angumbras y Cayambis. La minga, como en otras parroquias de Pedro Moncayo, ha sido una práctica social que ha permitido a la parroquia construir obras fundamentales para el crecimiento y bienestar de la población. El Coronel José Castro participó en las luchas independentistas, de ahí que la familia Castro Bastus sea considerada como una gran benefactora de la parroquia.

**Palabras clave:** independencia, Castro, minga, Ayllu.



## Una parroquia que cultiva La Esperanza

La Esperanza es la parroquia más pequeña del cantón Pedro Moncayo —con 37,93 Km<sup>2</sup> y con algo más de 4 mil habitantes—, pero es la más grande en Esperanza. Su parque luce tranquilo y su apacible silencio es roto por el trinar de numerosos pájaros. Al frente, una imponente, y bien cuidada, iglesia recibe a todos los visitantes. Un busto de Mercedes Castro preside el Parque Central. No hay muchas personas circulando en sus calles, todos se encuentran laborando en sus plantaciones o en las florícolas cercanas, pues sus distintos pisos ecológicos le otorgan una gran riqueza natural y productiva, y una diversidad climática que va del templado frío al abrigado seco.

En un principio, en la época preinca, el territorio de lo que hoy es La Esperanza estaba habitado por los cochasquies, tocachis, chimburlos, guayllaros, angumbras y cayambis. Luego, en los tiempos prehispánicos, acogió a los caseríos de Cubinche y Cachiguango, poblados por los Cubintzes y Tomalones en la parte baja, y por los Guaraquíes en la parte alta. Estos grupos humanos tenían una organización jerárquica, con un cacique que concentraba toda la autoridad. Con la conquista española, estas tierras se convirtieron en grandes haciendas que, por la fertilidad de sus campos, pasaron a manos de la iglesia, sobre todo de los Jesuítas. Santo Domingo de Tocachi, Chimburlo y Guaraquí Grande, entre otras, eran las extensas haciendas que, posteriormente, a raíz de las luchas libertarias, pasaron a manos de terratenientes, como pasó en casi toda la sierra ecuatoriana.

A principios del siglo XX, La Esperanza pertenecía a Tabacundo que, entonces, era parte del cantón Cayambe. El 17 de diciembre de 1900 se elevó a la categoría de parroquia

civil con el nombre de La Esperanza, y bajo la jurisdicción de Cayambe. En 1912, las hermanas Mercedes y Camila Castro Bastus, realizaron la donación del terreno y de 30 mil sucres para la edificación de la iglesia. Mercedes Castro también fue benefactora de la escuela, que regenta la comunidad de las madres Franciscanas, de ahí que la escuela lleve su nombre. Del diseño y construcción del templo se encargó el Padre Pedro Bruning, un conocido arquitecto y diseñador alemán, quien había construido ya otras iglesias en varias poblaciones de la sierra, como la Basílica de la Virgen del Cisne, la Iglesia de San Roque, en Quito, o la Iglesia de El Ángel, en el Carchi (Corral, 2022).

Recordemos que, “durante el siglo XIX, la Iglesia Católica vivía un contexto político y cultural distinto, de ahí que debió adaptarse a las nuevas condiciones de la sociedad y, por lo tanto, tenía que renovarse. Es en este contexto que llegan al Ecuador nuevas congregaciones religiosas que formaban parte de la Iglesia Renovada, con el fin de hacerse cargo de las distintas labores de la sociedad. Entre los religiosos que llegaron al país se encontraban los arquitectos alemanes Juan Bautista Stihle (1829-1899), redentorista; y el padre Pedro Brüning (1869-1938), lazarista. Son ellos quienes se encargaron de materializar la Iglesia reformada en la arquitectura ecuatoriana durante finales del siglo XIX e inicios del XX.” (Ibid, 2022)

La construcción de la Iglesia fue posible gracias a las mingas en las que participaron todos los pobladores. Su construcción duró hasta 1923, cuando llegó el primer párroco Justiniano Hidalgo. En este año se fundó también la Casa de la comunidad de las Madres Franciscanas. Hoy, la Iglesia luce bien cuidada, con sus colores blanco y azul en el convento; con sus dos torres y un pretil en el frente, aunque su techo de teja —en los años 60— se cambió por el eternit.

En La Esperanza, como en otras parroquias del cantón Pedro Moncayo, la minga ha sido una práctica social que le ha permitido construir obras fundamentales para el crecimiento y bienestar de la población; el canal de riego,

el servicio de agua potable, la carretera Tabacundo-Pisque-Guayllabamba, o la apertura de nuevos caminos vecinales: "Toda esta gran obra ha sido posible gracias a la gestión perseverante e indiscutida de los hijos de esta tierra, en los diferentes momentos, jamás escatimaron esfuerzo y sacrificio para entregarse íntegros al trabajo comunitario y de obra pública," afirma el ciudadano Germán Vallejo (Vallejo, 2000).

Efectivamente, esta práctica social se mantiene y en momentos duros y difíciles aflora el espíritu solidario y de colaboración con los demás. Gente trabajadora que ama su terruño y que sabe que juntos pueden superar cualquier adversidad.

Pero ¿por qué se llama La Esperanza y no adoptó el nombre de las comunidades ancestrales? Y más aún cuando hay otras parroquias en el país que también se llaman de la misma forma. En verdad, debía llamarse parroquia de Kachiwango, pues esa fue la decisión de los pobladores de entonces. Sin embargo, cuando presentaron los papeles para la parroquialización, no aceptaron ese nombre, debido a que era kichwa. De ahí que no les quedó más remedio que llamarla La Esperanza, "por ser la única esperanza para formar una parroquia" (GAD La Esperanza, 2021)

El hermano mayor de la benefactora Mercedes Castro, Julio, no solo fue un reconocido hombre público, sino también fue uno de los primeros cronistas del cantón Tabacundo. Hijo de la señora Carmen Bastus, quien fue hija del Oidor de la Audiencia, Juan José Bastus y Faya, "natural del reino de España." Y su padre fue el Coronel José Castro, quien participó en las luchas independentistas. Precisamente, se dice, que en gratitud a su participación en la gesta libertaria recibió en propiedad la hacienda Guaraquí Chico, después hacienda Mojanda.

Julio Castro Bastus se graduó de Abogado en la Universidad Central. Publicó ensayos literarios y poesía. Fue secretario particular del presidente García Moreno. Fue, además, auditor de guerra. En 1863, intervino en el combate

de Cuaspu, y cayó prisionero. Cuando fue liberado, ejerció la abogacía en Guayaquil. Volvió a sus escritos e ingresó a la Academia Nacional científica y literaria, con un estudio sobre la Poesía Popular, que posteriormente se publicó en la revista Anales, de la Universidad Central (Pérez P., 1999).

Además de ejercer la abogacía, tanto en Quito como en Guayaquil, fue varias veces diputado en el Congreso Nacional, Ministro de Hacienda, Presidente de la Corte Suprema de Justicia y Director de la Academia de la Lengua. Fue Vicepresidente de la Asamblea Constituyente de Ambato, en 1878. Participó también en las negociaciones limítrofes con el Perú, logrando un acuerdo que no fue ratificado por el Congreso Nacional, por considerarlo demasiado débil e inconveniente para los intereses del Ecuador. Con el triunfo de la Revolución del General Eloy Alfaro, Julio Castro se retiró de la vida pública. Falleció en 1896. Quienes lo conocieron dicen que era “muy jovial, social y muy dado a la conversación sabrosa, la anécdota menuda y solazante.” (Ibid, 1999)

No es extraño que sus hermanas, Camila y Mercedes Castro, también participaran en la vida social y política. Y más aún, que donaran sus recursos económicos —30 mil sucses— y los terrenos, para que La Esperanza pudiera desarrollarse y, sobre todo, pudiera erigirse la Iglesia y el convento, en donde actualmente funciona la escuela que lleva el nombre de su benefactora, Mercedes Castro (GAD La Esperanza, 2021).

La actividad económica del cantón se basa en la agricultura, la floricultura y las artesanías. La mayoría de sus pobladores son agricultores. En los fértiles terrenos de los diferentes barrios y comunidades cultivan numerosos productos: maíz, papas, cebada, trigo, arveja, lenteja, limón, aguacate, lima, zambo, zapallo, fréjol, cebolla blanca, frutillas, quinua, tomate de árbol, hierbas medicinales, chocho, guaba, entre otros. Varios de esos terrenos, con el paso de los años y con el auge en la comercialización de las flores, se convirtieron en florícolas.

La parroquia La Esperanza cuenta con ojos de agua propios, un sistema de agua potable que abastece al 80% de

la población, y un canal de riego que abastece al 40% de los terrenos agrícolas. Esto se debe a que las empresas florícolas han ido comprando los terrenos a los campesinos, y han acaparado el uso del agua de riego. Así mismo, otro de los grandes problemas que deben afrontar es la deforestación. “La intervención de las empresas ha desforestado grandes extensiones de territorio, y lo han repoblado con especies no originarias, lo que ha ido poco a poco, desertificando y secando los ríos y quebradas.” (GAD La Esperanza, 2012).

Otro de los problemas de la parroquia es el exceso de plásticos que salen de las numerosas empresas florícolas y fábricas de mangueras, pues no se cuenta con sistemas adecuados para la eliminación de desechos sólidos. Y también los altos niveles de contaminación por el uso de grandes cantidades de agroquímicos. Temas que deben ser tratados con urgencia para encontrar soluciones adecuadas para la población y para que la producción florícola sea sustentable.

A pesar del avance de la modernidad, en La Esperanza aún se conservan ciertas tradiciones, fiestas populares y otras prácticas ancestrales, como el Inti Raymi, la fiesta de la cosecha, San Pedro y San Pablo, y perviven personajes como el Diablo Huma, los Aruchicos o las Chinucas. Fiestas que vienen acompañadas de comida y bebida, como el popular Guarango, “una bebida burbujeante y dulce similar al champán francés”, según dicen muchos. A esta bebida le atribuyen propiedades curativas, y se cree que es beneficiosa para los riñones. También, antes de la maduración, es usado como endulzante en las comidas.

El Guarango es extraído del penco. Se debe hervir y, al enfriarse —antes de la maduración—, se le denomina mishque, que en lengua kichwa quiere decir “dulce”. Si se lo hierva durante mucho tiempo, se forma una especie de jarabe o melcocha que tiene diversas propiedades y usos. Del penco también se produce la cabuya, con la que se elaboran guatos, unas cuerdas pequeñas para hacer atados o las

cuerdas para uso en el ganado doméstico. En la parroquia, además de la producción de agricultura, también se dedican a la cría de cuyes, conejos, gallinas y cerdos.

A la tarde, el parque Central está bullicioso y activo. Son los estudiantes que al final de la jornada escolar llegan allí. Unos cruzan sus caminerías presurosos, y otros se detienen a conversar o a descansar bajo los árboles, mientras Mercedes Castro parece contemplarlos y sonreír porque la escuela que ayudó a crear sigue formando a centenares de niños y jóvenes esperanceños.



## Referencias

Corral Uriguen, M., Polo Martínez, S. (2022). *La arquitectura religiosa en el Quito moderno, el caso del padre Pedro Bruning*. Univerdidad de Cuenca.

Gobierno Autonomo Descentralizado (GAD) de parroquia de La Esperenza (2021). [revista] *Memorias y relatos de mi pueblo*.

Gobierno Autonomo Descentralizado (GAD) de parroquia de La Esperenza (2012). *Plan de desarrollo y ordenamiento Territorial, Parroquia La Esperanza, 2012-2025*. Prefectura de Pichincha.

Pérez Pimentel, Rodolfo. (1999). *Diccionario biográfico del Ecuador*, Tomo 9.

Vallejo, German. (2000). *Conferencia pronunciada por el aniversario de la parroquialización de La Esperanza*.

# CRÓNICA *de la parroquia*

## TOCACHI



### **Cronistas de la parroquia:**

Ángela Cadena, Carmen Tupiza, Emiliano De La Cruz, Francisco Tupiza, Galo Cayo, Gaspar De La Cruz, Jaime Benítez, Julián De La Cruz, Luis Lema, Luis Tupiza, Manuel Sandoval, María Cruz, Martín Hidalgo, Orlando Hidalgo, Rogelia Duque, Samuel Tituaña.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

Diciembre de 2022

## RESUMEN

Quedan apenas diez flauteros en Tocachi, cuatro son de la comunidad de Cochasquí; por esta razón, esta crónica busca acercarse al Conjunto de intérpretes de flautas, bombos y cajas; una expresión patrimonial que requiere de acciones urgentes para evitar su desaparición. Y donde hay flautas y bombos, hay danzantes y fiestas populares. También nos acercamos a las leyendas y las historias que se cuentan en la comuna.

**Palabras clave:** flauteros, música, instrumentos, música tradicional.

## Bombos y flautas, así escribe su historia Cochasquí

El bombo que Don Gaspar De la Cruz trajo a la sala nos anticipó que algo importante estaba por ocurrir. El músico dejó su instrumento sobre el piso para saludar a todos los participantes del encuentro. Cuando esperábamos conocer sobre los orígenes del patrimonio musical de la parroquia de Tocachi, Don Gaspar sorprendió a todos con unas contundentes palabras: *“Como ustedes conocen de la música no se puede hablar, se trata de tocar, no existe otra forma”*.

Debimos esperar más de una hora para que la expresión de este músico y constructor de bombos y cajas cobrara sentido. Cuando llegaron otros músicos, se formó el Conjunto de flautas y tambores al que de inmediato se sumaron danzantes que, en alegre corzo, salieron a la plaza central.

Era cerca del mediodía. El sol mostraba su sonrisa más luminosa, como buscando su lugar en la alegoría comandada por un alegre e inquieto Diablo Huma armado de un cabestro. A unos dos kilómetros, sobre una ladera, las tolas de Cochasquí parecían observarnos.

Resultó absolutamente cierto que para entender a Don Gaspar había que vivir la experiencia en su totalidad. La demostración de danza y música duró veinte minutos, alentados por un aguardiente que, si saber de dónde, apareció para compartir con los presentes en este encuentro. La demostración fue capaz de trasladarnos a las fiestas de San Pedro, cuando la parroquia formaba parte de la hacienda Cochasquí, en donde los toros eran el elemento central del festejo. El ganado bajaba del páramo de Mojanda arriado por vaqueros que, en ese momento, daban rienda suelta a sus habilidades en el manejo de los astados.

Otro personaje central que ha perdurado en el tiempo



es el prioste, que está a cargo de todos los detalles de la fiesta. Ha invertido tiempo y recursos en ello, con la intención de que la celebración sea mejor a la del año pasado.

En la actualidad, quien dirige la comparsa es un *Diablo Huma*, que es una “bola de fuego” desatada al interior de los corzos. Su papel es motivar a los mirones, organizar el baile y hacer de mediador en caso de algún enfrentamiento con otras partidas que se atravesasen en el camino.

## Bombo



Fundación Prospecta. Música y danza tradicional representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, Cochasquí, Tocachi, Pedro Moncayo, Ecuador, 2022.

Las flautas y tambores de Cochasquí constituyen el alma musical de la comunidad. Esta expresión cultural fue incluida en la Declaratoria de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación que realizó el Ministerio de Cultura y Patrimonio en

el año 2016. Aunque, a decir verdad, desde esa fecha se ha trabajado muy poco por su preservación. Sobreviven apenas cuatro flauteros en la Comuna Cochasquí: Pedro, Julián, Benedicto De la Cruz y Aquiles Chicaiza. Otros dos músicos viven en otras comunidades. Ellos y otros comuneros destacan que, en la actualidad, no tienen aprendices a quienes instruir en el arte de tocar la flauta, como tampoco en la elaboración de los instrumentos, sobre todo el bombo y la caja.

Fue gracias a uno de sus tíos que Don Gaspar De la Cruz aprendió a elaborarlos. *"Para confeccionar bombos y cajas se requiere el tronco de un penco negro, ramitas de una planta llamada chicharro, cabuya y piel de chivo"*, sostiene.

Con los materiales listos, en una fogata se hierven las cabuyas, mientras se limpian los cueros del chivo. Esta es una de las partes más complicadas del proceso, pues la piel de este animal desprende un olor intenso que, como cuenta, lo ha llevado a no poder dormir en su casa hasta por ocho días. Una vez que está listo el cuero de chivo, se recubre con él la superficie del bombo, y que con la cabuya se sujeta el perímetro de toda la estructura. Todavía falta construir un "moquillo": la maza hecha de eucalipto con la que se toca el instrumento.

Para la confección de "cajas" se utilizan los mismos materiales que en el bombo; la única diferencia es el "chichavo", que se usa en lugar de la cabuya. Esta es una planta de la región andina a partir de la cual se hacen cimbras, unas tiras vegetales que se colocan en la parte posterior del tambor y le otorgan aquella sonoridad característica tras el impacto de los palillos hechos también de madera.

## Elaboración de bombos



Fundación Prospecta. Elaboración de bombos tradicionales. Tocachi, Pedro Moncayo, Ecuador, 2022.

Para conocer sobre las flautas es necesario hablar con Don Julián De la Cruz. La flauta circula a velocidad entre sus dedos, como queriendo revivir una antigua conversación secreta que solo él conoce. Con extrema parsimonia y calma nos explica que el material que utiliza es el carrizo: *“debe ser de los buenos, de los que lo sacamos de ‘allá adentro’, donde crecen mucho más gruesos que en las cercanías”*.

Una vez cortado, lijado y vaciado el tubo de entre diez y veinte centímetros aproximadamente, se perforan los orificios con una cuchilla, para lo cual hace falta calcular la separación de los dedos de la mano del músico. Los tonos agudos y graves, que son parte de las interpretaciones musicales, dialogan con la historia y la vida de una comunidad que, a pesar de todo, resiste al embate de la modernidad.

Muchos de estos ritmos nacieron de una interpretación espontánea durante determinada celebración, por eso los interesados en conocer este arte deberían hacer una estancia con el músico y lutier para aprender lo suficiente

sobre este tema.

Ramiro Mantilla, estudioso en temas de interculturalidad y nacido en esta zona, nos dice que vale la pena hacer una aclaración: *“La población originaria de Cochasquí fue aniquilada, de esos habitantes quedan unas pocas familias en Picalquí, Tabacundo, y Pijal —en Cajas—, por lo que la tradición bombos y flautas es fruto de un injerto laboral del peonazgo que impulsaron los incas, al momento de extender su imperio”*. Agrega también que el origen de esta manifestación podría estar en la parroquia de Malchinguí.

Algunos historiadores han establecido que dentro de la tradición de la música de viento en la región se componen temas relativos al amor, a la cosecha, a la victoria. Al inicio es probable —nos cuentan— que los bombos y cajas hayan sido utilizados para la comunicación entre diferentes pueblos y comunidades.

Las celebraciones relacionadas a las prácticas agrícolas duran al menos 24 horas, con el objetivo de integrar la salida y la caída del sol y la luna, que se encuentran en estrecha relación con los accidentes geográficos como montañas, lagunas y ríos. Por esa razón, explican los comuneros, las máscaras de los Diablo Humas tienen dos rostros, uno solar y otro lunar: entre esas dos polaridades se desarrollan las actividades cotidianas y son la esencia de la ritualidad indígena.

En cuanto a los bailarines, estos recurren a pasos cortos y largos en las famosas rondas. Evitan ir directamente hacia el frente, pues en los caminos de antaño abundaban las serpientes ocultas detrás de piedras y mojones, por lo que se hacía necesario avanzar con suma cautela.

Los danzantes, durante los festejos, ingresaban a las casas de todos los comuneros, que los recibían con alimentos colocados en el centro de una lavacara grande o una batea, donde no podían faltar los choclos, las papas, la carne y el mote. Esa era una de las razones por la que en estos festejos no faltaba una nube de niños acompañando a los bailarines.

*“Siempre hemos bailado lo que nos nace del corazón, a mi abuelito le encantaba tocar la flauta en las festividades de*

*San Pedro, desde entonces para mí, la alegría es el baile”, dice Ángela Cadena, quien apenas recuerda algunos detalles de la vida en la comunidad.*

A veces, estas historias parecen doler, pues se adentran en largas temporadas de olvido, como en las épocas de hambre y maltrato. Sin embargo, a la mitad de los testimonios y, cuando las lágrimas parecen inminentes, surge un recuerdo feliz, una alegría inmediata. Y la pena se evapora entre sonrisas.

*“Sin el baile, qué difícil habría sido todo. Aquí, la gente baila cada vez que puede, con el baile damos gracias, en especial después de una abundante cosecha de maíz, como la que hemos tenido este año”, dice Ángela, mientras cuenta detalles sobre uno de sus platos favoritos: el cuy. “Mi mamá me enseñó a pelar cuyes, mi esposo ha sido el que más ha aprovechado de mi cocina. A él, le encanta el cuy en locro, también lo preparo asado, queda doradito y delicioso, más aún acompañado de una exquisita salsa de pepas de zambo hecha sobre un mortero de piedra”.*

Otra parte de la tradición son las historias de aparecidos como “La llorona”. La de este relato es una mujer que no podía dejar de sollozar, y de tanto llorar asustaba a todos los que la rodeaban. También existen historias sobre “La Sirena”: una mujer bellísima que esperaba a los caminantes en sitios clave para llevarlos a un lugar más allá de la imaginación. Los que se lograban salvar no salían ilesos: *“La Sirena siempre espera a sus víctimas como a las cinco de la tarde, los escogidos sufren fuertes mareos y vómitos por el mal aire, deben ir donde una sanadora para empezar a recuperarse, algo que puede demorar mucho tiempo, muchos no logran olvidar este encuentro”.*

La historia de Tocachi y de la Comuna de Cochasquí es una historia de supervivencia, lucha y resistencia. Una historia que se perpetuó en el tiempo a ritmo de flautas, bombos y alegres alegorías.

## Cronistas Participantes

**Ángela Cadena:** Habitante de la Comunidad de Cochasquí, dedicada a quehaceres domésticos.

**Carmen Tupiza:** Habitante de la Comunidad de Cochasquí, trabaja en servicio doméstico.

**Emiliano De La Cruz:** Adulto mayor de la Comunidad de Cochasquí, agricultor.

**Francisco Tupiza:** Adulto mayor de la Comunidad de Cochasquí, músico flautero.

**Galo Cayo:** Habitante de la Comunidad de Cochasquí.

**Gaspar De La Cruz:** Adulto mayor de la Comunidad de Cochasquí, músico de tambores y agricultor.

**Jaime Benítez:** Adulto mayor de la Comunidad de Cochasquí, agricultor.

**Julián De La Cruz:** Adulto mayor de la Comunidad de Cochasquí, músico flautero.

**Luis Lema:** Habitante de la Comunidad de Cochasquí, conductor.

**Luis Tupiza:** Habitante de la Comunidad de Cochasquí, obrero.

**Manuel Sandoval:** Adulto mayor de la Comunidad de Cochasquí, agricultor.

**María Cruz:** Habitante de la Comunidad de Cochasquí, dedicada a quehaceres domésticos.

**Martín Hidalgo:** Adulto mayor de la Comunidad de Cochasquí.

**Orlando Hidalgo:** Habitante de la Comunidad de Cochasquí, agricultor y danzante de bombos.

**Rogelia Duque:** Habitante de la Comunidad de Cochasquí, dedicada a quehaceres domésticos.

**Samuel Tituaña:** Habitante de la Comunidad de Cochasquí, servicio de transporte.

## Referencias

La información recopilada y desarrollada en esta crónica fue identificada como de relevancia cultural por parte de los participantes a los talleres, que en su mayoría son adultos mayores portadores de los saberes y memoria oral de la parroquia, algunos de ellos son los últimos músicos de flauta y bombo, portadores del patrimonio inmaterial reconocido a nivel nacional. Mediante el relato y representación de sus prácticas musicales se pudo construir este documento.

# HITO

*de la parroquia*

## TOCACHI



**Cochasquí, la comuna del medio**

### **Cronistas de la parroquia:**

Ángela Cadena, Carmen Tupiza, Emiliano De La Cruz, Francisco Tupiza, Galo Cayo, Gaspar De La Cruz, Jaime Benítez, Julián De La Cruz, Luis Lema, Luis Tupiza, Manuel Sandoval, María Cruz, Martín Hidalgo, Orlando Hidalgo, Rogelia Duque, Samuel Tituaña.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Diciembre de 2022**

## RESUMEN

La Comuna Cochasquí, de la parroquia Tocachi, formó parte del pueblo Kitu Cara. Como evidencia de este pasado se conserva el complejo y parque arqueológico Cochasquí, el más importante de la Sierra Norte. También forma parte del proceso hacendatario y de la antigua economía terrateniente. En su antiguo territorio reinó Quilago, la madre de Atabalipa, la Reina triunfadora.

**Palabras clave:** incario, Atabalipa, Cochasquí, arqueología, Quilago.

## Cochasquí, la comuna del medio

La Comuna Cochasquí está a solo 56 kilómetros de Quito. Y a 2 kilómetros de las Pirámides de Cochasquí, el complejo arqueológico de tolas más importante de la Sierra Norte. La comuna forma parte de la parroquia de Tocachi, una de las más antiguas del país, y pertenece al cantón Pedro Moncayo, creado en 1911.

El antiguo término *Cochesqui*, quichuizado como Cochasquí, viene de *Cocha*, que quiere decir lago o laguna; y *Qui*, que significa mitad, refiriéndose a la mitad del mundo. Es decir, Lago de la mitad, Lago del medio. En lengua Tsafiki significa “agua del frente de la mitad”, y representa la cultura solar de los “pueblos de la mitad”, que se evidencia en el gran calendario solar de las pirámides truncadas que fueron construidas utilizando bloques de cangahua. Pirámides que fueron edificadas entre 850 a.C. y 1550 d.C. y pertenecen a la cultura Kitu-Cara. Quince pirámides de diferentes tamaños; una de ellas posee dos rampas a través de las cuales se accede hasta su cúspide (Costales y Costales, 1990).

Estas pirámides fueron observatorios astronómicos. En una de ellas se encuentra un calendario solar y otro lunar con los que se determinaban los solsticios y equinoccios. También se estima que el complejo fue un centro ceremonial. El Parque de Cochasquí actualmente cuenta con un museo arqueológico, dos museos etnográficos, un jardín etnobotánico y un museo didáctico. En 1979 fue declarado como Patrimonio cultural de la nación, y en 1988 fue declarado como Parque arqueológico de investigación científica. Y está, desde 1981, bajo la custodia del Gobierno de la Provincia de Pichincha.

El territorio Cayambi constituía uno de los centros poblados más importantes de los cacicazgos de Caranqui,

Otavallo, Cochasquí y Peruchó. Fue un pequeño reino con especiales características sociales: en esta sociedad, las mujeres estaban al mando, bajo la denominación de *Quilago*. Eran consideradas Reinas o “Guías tigre” que buscaban tierra habitable para su pueblo. Según Cieza de León, Atahualpa nació en Quito y su madre fue una india *Quilago* llamada Tupac Palla, La Quilago de Cochasquí, Reina triunfadora. (Costales y Costales, 1990, p. 17)

Toda la zona que hoy forma parte de los cantones de Cayambe y Pedro Moncayo fue parte de grandes haciendas en el pasado. La hacienda vieja de Cuchisqui fue establecida por los españoles, según señala Virgilio Pullay de la Cruz (1997, p. 49), y estaba en manos de Alonso Hernández. Entre 1573 y 1575 fue una caballería, ubicada a una legua de la planicie de Malchingui y Tocachi, que correspondían al corregimiento de Otavallo. Y sus límites iban desde el norte en la media plaza de Otavallo hasta el sur, en el río Pisque. Al este, Minas y Atahualpa, y al oeste, El Salado en Cochasqui y las lagunas de Mojanda. Lo que da una extensión de entre once o doce mil hectáreas.

En la Colonia, las haciendas habían sido entregadas a la Iglesia y a ciertas familias que prestaron favores a la Corona. Y en la República, a quienes combatieron en las luchas por la independencia. Para entonces, la hacienda Cochasquí tenía 900 hectáreas de los antiguos páramos y 1.600 hectáreas de páramo alto. Pertenecía a la familia Calisto Guarderas.

En 1933, la hacienda fue dividida como parte de la herencia de los hermanos Calisto Guarderas. La mitad de Cochascqui, Urcuhacienda y San Isidro pasaron a la heredera Dolores Calisto Guarderas, y la otra mitad a los otros cuatro hermanos, quienes, en 1938, vendieron esa mitad a Dolores Calisto.

En 1940, Dolores Calisto transfirió a Luis Alfonso Benítez el sector denominado Tanda, anexo a Cochasquí. Otra parte se vendió, en 1943, a Carlos Calisto Chiriboga. En 1947 se vendió a los moradores de Malchingui el sector denominado Tangarau. En 1963, la familia Calisto enajenó a favor de los

ex trabajadores agrícolas y arrendatarios ciertos sectores de la hacienda Cochasquí. Posteriormente, en 1967 se vendieron 900 hectáreas de Conventuco y Chiriyacu, incluyendo las aguas de las 4 fuentes existentes, además de la vertiente de la quebrada Cochasquí, Las Guerras, la de Pió y Corral Viejo. En esta transacción se adjuntó un plano de las tolas, elaborado por el ing. Santiago Hidalgo, con una extensión de 110.909 m<sup>2</sup>.

También es importante resaltar que en 1961 se conformó la compañía Productora y Exportadora S. A., y su primer presidente fue Frekick Langtree Walker, un ciudadano británico. Luego, esta compañía adquirió, en 1967, extensas tierras para el cultivo del piretro, que se utilizaba como insumo de la industria extractora de la piretrina de propiedad de la compañía Mittchell Cotts S.A. en la que trabajaron centenares de habitantes de Tocachi y Malchingui.

Entre 1961 y 1963 se realizó la venta de parcelas a los ex trabajadores de la hacienda. Otras parcelas se entregaron como pago por la liquidación que debían cancelar los propietarios de la hacienda. Y este fue el origen del nacimiento de la Comuna Cochasquí, que se legalizó en 1967.

La comuna de Cochasquí limita al norte con Pungo; al sur con Santa Ana y la quebrada del Canal; al este con la quebrada de Tocachi; y al oeste con la quebrada de Iruto Bajo. Se ubica en una llanura de 1.600 hectáreas y está situada entre los 3.000 y 2.500 m. s.n.m. Originalmente, estaba conformada por tres barrios: San Francisco, El Cholán, y el Salado.

Tradicionalmente, las tierras que hoy conforman la Comuna de Cochasquí se han dedicado a la producción agrícola de quinua, cebada, leguminosas, papas, maíz, yuca, zanahoria. Producción dedicada al autoconsumo o al trueque. También a la producción ganadera y de ovinos, así como de llamas, llamingos, alpacas.

Hoy en la Comuna persisten formas de producción agrícola simples, de autoconsumo y subsistencia. Una buena parte de los pobladores son asalariados en las haciendas o en las empresas agroindustriales, aunque también existe

un alto nivel de migración hacia Quito para incorporarse al trabajo, sobre todo en el sector de la construcción.

Las huellas del régimen de hacienda y la economía terrateniente que se instauró en el siglo pasado se evidencian hasta el día de hoy en la parroquia de Tocachi. No olvidemos que en el momento de mayor producción en las haciendas trabajaban más de 3 mil jornaleros, para los tiempos de siembra y de cosecha.

Esta parroquia se caracterizó también por ser una zona sin mayores conflictos: *“Las relaciones paternalistas y de subordinación de los habitantes de Cochasquí hacia los propietarios de la hacienda condicionaron una falta de movilidad en los conflictos”*. (Estrella y Paredes, 1989, p. 88). De ahí que varios comuneros coinciden en que aquel paternalismo hacendatario, fraccionado en la década de los 60, aún subsiste al interior de la comuna, como una añoranza ya sea de protección o de supervivencia.

Solo el 6% de las viviendas están en torno a la plaza central y el resto están dispersas al interior del área Cochasquí. Su población no ha variado entre 60 y 80 familias. Los problemas de infraestructura básica aún no se han solucionado y es notorio el elevado deterioro del suelo en las pequeñas parcelas de la comuna. Lamentablemente, no existe asistencia técnica para frenar ese deterioro. También se han profundizado las economías marginales por la carencia de recursos económicos para la producción agrícola. Además, la Comuna carece de tierras y espacios comunales.

En Cochasquí casi unánime el criterio de los pobladores respecto a que no se ha fortalecido la relación con el Complejo y parque arqueológico, y que los beneficios que la Comuna recibe son casi inexistentes. Efectivamente, es evidente que incluso el acceso al Parque no ha mejorado y no se fomentan las expresiones culturales patrimoniales de los comuneros. Por ejemplo, en la Comuna de Cochasquí solo quedan 4 flauteros, y todos superan los 80 años. Dos de ellos están enfermos. Don Pedro y Benedicto de la Cruz,

don Julián y Aquiles Chicaiza son los flauteros que, junto a quienes tocan la caja y el bombo, conforman el Conjunto que son parte de las fiestas populares de San Pedro, declaradas por el Ministerio de Cultura como Patrimonio inmaterial de la nación, en 2016. Además, participan en la celebración de las fiestas del Maíz, del Mushuk Nina, del Inty Raymi, en la que, en tiempos pasados, se colocaba en la espalda de los danzantes un apete cubierto de frutas y flores, botellas de licor, y otros objetos, ofrenda que se entregaba al prioste cuando la comunidad, bailando presididos por el Diablo Huma, llegaba al sitio arqueológico.

Sin embargo, y a pesar de la Declaratoria patrimonial, no se ha ejecutado ningún plan de salvaguarda ni se han destinado recursos para proteger y preservar este importante patrimonio inmaterial del país. Si no se interviene de modo urgente, el Ecuador perderá a los flauteros para siempre.

También el pequeño museo de la Comuna está cerrado y sus objetos —vestuario, piezas arqueológicas, utensilios e instrumentos musicales— están muy deteriorados, por lo que requiere ser intervenido para que vuelva a abrir sus puertas y pueda recibir visitas.

Varios proyectos gastronómicos, de camping, de agroecología y turismo funcionan en los alrededores del parque arqueológico y de la Comuna, pero es necesario establecer un plan y un modelo de gestión articulados a otros proyectos de desarrollo económico y social que permitan dinamizar la economía local para beneficio de los comuneros y habitantes de Cochasquí.

Varias familias que residían en Quito retornaron —a raíz de la pandemia— a vivir en Cochasquí, sobre todo, por amor a su tierra. Pero esperan que los gobiernos locales solventen la infraestructura básica y doten a la Comuna de los servicios públicos que necesita. Mientras tanto, viven orgullosos de su pasado, de su historia y de su Comuna del medio.

## Referencias

- Estrella, Eduardo y Paredes, Domingo (1989). *Cochasquí*. Consejo Provincial de Pichincha.
- De la Cruz, Virgilio (1997). *Historia Hecha en Cangahua*, Ediciones Abya Yala.
- Costales, Alfredo y Costales, Piedad. (1990) *Historia india de Cochasquí. Ensayo de interpretación etnográfica*. Quito.

# CRÓNICA *de la parroquia*

## MALCHINGUÍ



### **Cronistas de la parroquia:**

Ana Gabriela De La Cruz, Cristopher Peñafiel, Dilan Reinoso, Freddy Navarrete, Leydi Cumbal, Lizbeth Soria, Melanie Parra, Michelle Sarmiento, Mishelle Navarrete y Paoleth Tituaña.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

Diciembre de 2022

## RESUMEN

Esta crónica aborda varias expresiones culturales y patrimoniales de la parroquia Malchinguí, como la “Bodoquera” o el Camino del Inca, eje vital comunitario de este enclave del cantón Pedro Moncayo. Se adentra en el legado musical y en la memoria de grupos folclóricos, flauteros y danzantes, así como en las leyendas, la comida tradicional y las historias de personajes que forman parte del legado cultural y social de la parroquia de la tierra amarilla.

**Palabras clave:** flauteros, música, memoria sonora, Camino del Inca, folklore, gastronomía.

## Malchinguí canta sus tradiciones milenarias

Los ojos de Cristopher escuchan. Para él todo es sonido, movimientos, compases. Cuando habla sobre Malchinguí, recurre a su pasión musical para traducir lo que lleva dentro.

*“El himno de Malchinguí fue creado en 1998 por Enrique Nicolalde. Al principio era un pasacalle, pero a pedido de la Junta Parroquial, se convirtió en la canción insignia. Nicolalde, en tres meses, transformó ‘Mi Lindo Malchinguí’ en un tema cívico”,* dice un estudiante de la Unidad Educativa Malchinguí. Enseguida, entona la estrofa principal:

*“Oh Salve Malchinguí, tierra hermosa del Mojanda que con estoicismo surge a la esperanza de un mañana”.*

Así arranca el himno de esta localidad de aproximadamente 6 mil habitantes. Su nombre, en idioma kichwa, quiere decir “tierra amarilla y seca”; aunque hay quien sostiene que significa “harás probar”, pues Malchinguí fue un lugar de paso y descanso.

Muchos son maestros de jóvenes como Cristopher, a quien le interesa la música desde niño. José Perugachi, Augusto Cumbal, Carlos Pillajo, entre otros, crearon grupos folclóricos como Los Huashcas, Intihuayra y Huayrallacta, que, en sus interpretaciones, desafían al olvido con guitarras, zampoñas y rondadores. Otros se acercaron a la música a partir del aporte de flauteros y tambores, en especial durante las fiestas de la parroquia y el Inti Raymi.

En Malchinguí se forman “partidas”, es decir, grupos musicales que acompañan a los Diablo Humas al festejo y que defienden, ferozmente, los espacios ganados, en especial las plazas.



*"¿De dónde somos?", preguntan en pleno baile. "De Malchingui", responden todos. "¿A dónde vamos?", preguntan nuevamente y la gente grita: "a zapatear". La fiesta se enciende, la botella pasa de mano en mano, el taconeo despierta a la tierra y transmite al cuerpo una fuerza elemental y poderosa.*

La conexión pasa por lo telúrico, pero busca llegar más allá, por eso los participantes esconden sus máscaras durante varios días en las quebradas. Los bailarines buscan "compactarse", es decir que los espíritus se integren con su cuerpo, para resistir el cansancio y la embriaguez. Solo así podrán enfrentar con fuerza titánica las constantes grescas cuando se encuentren con otra "partida" en el camino.

Los flauteros tienen, igualmente, sus ritos. Uno de los principales consiste en hacer circular chicha fermentada al interior de la flauta, recién construída, para mejorar sus tonos y afinar su sonoridad. También está el baño ritual en los "pogyos". El agua purificadora aleja a los malos espíritus y fortalece el cuerpo para los esfuerzos cotidianos, sobre todo los relacionados con el trabajo agrícola.

Plato de cuy con papas



Fundación Prospecta. Plato tradicional de cuy con papas de la parroquia Malchingui, Pedro Moncayo. Ecuador, 2022.

Para el cansancio de la jornada, lo mejor es el cuy, ya sea en colada, en el conocido *uchujacu* o en “aji”, que se sirve en una batea de madera con papas, aguacate y salsa de pepas de zambo, el toque especial. Otra alternativa son las “habas calpas”, cocinadas, tostadas y secadas en tulpas sobre tiestos de barro, lo que permite su conservación durante meses o años. Una opción adicional son los catzos de color marrón que se fríen con papas y tostado, aunque hay quienes prefieren una fritada, el tostado con pepas de zambo o las empanadas de zambo dulce, siempre acompañadas de una buena chicha.

La historia de Malchinguí también está en los viejos caminos. En especial en La Bodoquera, un trayecto de varios kilómetros que es parte del Qhapaq Ñan o Camino del Inca que conecta Caranqui con Quito. La vía, posteriormente, fue bautizada como García Moreno. Una escritura de 1916, como reseña el Plan de ordenamiento territorial de la parroquia, consideró a La Bodoquera como carretera nacional pues unía todo el país en su parte norte.

A Quito se viajaba por La Bodoquera a pie o a lomo de burro. Se pasaba por Pomasqui hasta llegar a Cotocollao. El viaje implicaba un día de camino, hasta que, finalmente, para llegar al Camal debían tomar el tranvía que llegaba a la avenida Colón y, desde allí, a Chimbacalle. Otros viajeros se movilizaron al norte del país, en especial hacia Atuntaqui, para distribuir sus productos. El camino, de 43 kilómetros, se conoce como la “Ruta de los Arrieros”, sobre la cual actualmente se organizan caminatas y paseos por el páramo del Mojanda.

También está el Mirador del Campanario que se encuentra ubicado al final de la meseta más grande de América Latina que muestra la cultura andina (una tola) y, a la vez, un hito de la Misión Geodésica. La presencia de la Panamericana hizo caer en el olvido estos patrimonios, que requieren de la participación de la comunidad para su recuperación y puesta en valor.

Los jóvenes también resaltan el rol de varios personajes de la comunidad, como José María Lema, quien era un narrador oral. Mediante sus historias se podía conocer sobre el lugar, cuando era parte de enormes haciendas como: Beaterio, Legato, Alogincho y Urcu Hacienda. Luego se convirtió en un anejo de Tocachi, después en parroquia de Cayambe y finalmente del cantón Pedro Moncayo.

José María Lema sabía muy bien lo que existía detrás de cada calle y pequeño local. Él narraba sus historias moviendo las manos, como si los recuerdos se tejieran y destejieran en cada palabra. Relatos como el del “duende enamorado” eran parte de su repertorio. *“El duende”, contaba José María, “era como un pequeño galán silvestre, que un día se enamoró de una campesina que jamás le correspondió. Un día simplemente ella desapareció. Muerto de pena, nunca más volvió a mostrarse. Muchos dicen que él la sigue buscando por todo el universo”.*

Otra historia del lugar tiene que ver con la música. La cuenta Santos Pulupa, un patriarca de Malchinguí. *“Un amigo, algo chumadito, ha estado pasando por la quebrada de La Ermita, cruzando la acequia cuando un aire le quitó la guitarra que siguió sonando en el aire: esto era cosa de la sirena que le gusta tocar la guitarra: este que les cuentos ocurrió en verdad”.*

¿Una sirena en el páramo? ¿Una sirena de viento?, hasta podría ser una “sirena de polvo” aterrizando en plena plaza central de Malchinguí en medio de un ventarrón, como aquellos que se forman sobre los chaquiñanes. Estos ciclones veraniegos eran tan fuertes que borregos y gallinas salían volando para terminar tumbados sobre chilcas y guarangos.

Otro personaje inolvidable de la parroquia era el Viejo Julio. El controlador del primer bus que dio servicio a la Parroquia. Ese fue su trabajo durante años: cuidar el bus y cubrir los turnos. Hasta que llegó la competencia. Y entonces comenzó a dirigir el tránsito en las cuatro esquinas. Ayudaba a cruzar la calle a los niños, a quienes les enseñaba educación vial, únicamente con gestos, pues una enfermedad crónica lo dejó sin habla. Murió hace poco y, sin él, todo está más frío y silencioso.

También está el animero que, vestido de blanco y armado de una calavera y una campana, recorría las calles durante las madrugadas, rezando. *“Se lo podía hallar cerca del cementerio detrás de la iglesia. Se paraba en una esquina y solicitaba tres Aves Marías por las almas benditas del santo purgatorio, luego recorría barrio tras barrio. Muchas veces este animero pagaba alguna penitencia”.*

La gente que retornaba a casa en las madrugadas evitaba encontrarse con este personaje, pues aquello solo podía significar la presencia de la muerte.

Ximena Heredia, madre de una de las estudiantes de la Unidad Educativa Malchinguí, contó que tiempo atrás se curaba el espanto y el mal de ojo frotando un huevo por el cuerpo de la persona afectada; también se usaba colonia para crear un escudo contra las malas energías, al igual que con el tabaco. Las curanderas recurrían con frecuencia al tilo, a la colca, a la yerba del dedo, al chinchín, al arrayán y el baldoncillo. Todavía los mayores recuerdan a la “bruja” que se especializaba en estas curaciones y vivía en Capulí, cerca de La Ermita. Una sanadora a la que nadie podía seguirle el paso cuando caminaba por las colinas.

Como se puede ver, Malchinguí es todo menos “una tierra seca”. Su corazón palpita a ritmo de Pasacalles y San Juanitos. Los jóvenes siguen el camino de sus grupos de música emblemáticos, de sus bandas de pueblo y sus bandas colegiales. Y no pierden su vínculo con las expresiones populares y ancestrales.

## Grupo musical



Fundación Prospecta. Grupo musical de estudiantes de la Unidad Educativa Malchinguí, Pedro Moncayo, Ecuador, 2022.

## Cronistas Participantes

**Ana Gabriela De La Cruz:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí

**Cristopher Peñafiel:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí

**Dilan Reinoso:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí

**Freddy Navarrete:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí

**Leydi Cumbal:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí,

**Lizbeth Soria:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí

**Melanie Parra:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí,

**Michelle Sarmiento:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí

**Mishelle Navarrete:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí

**Paoleth Tituaña:** Estudiante de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí.

## Referencias

El contenido de esta crónica está desarrollado en base a los conocimientos cotidianos e historias de jóvenes involucrados e interesados en el rescate del patrimonio de su parroquia, todos ellos son estudiantes de 3ero de bachillerato de la Unidad Educativa Malchinguí.

# HITO

*de la parroquia*

## MALCHINGUÍ



**Malchinguí, tierra amarilla y lugar de descanso**

### **Cronistas de la parroquia:**

Ana Gabriela De La Cruz, Cristopher Peñafiel, Dilan Reinoso, Freddy Navarrete, Leydi Cumbal, Lizbeth Soria, Melanie Parra, Michelle Sarmiento, Mishelle Navarrete y Paoletth Tituaña.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Diciembre de 2022**

## RESUMEN

Malchinguí fue un lugar de paso, de refugio y de descanso para los viajeros. Por sus tierras atraviesa no solo la línea ecuatorial sino también el Camino del Inca. Pero con el nuevo trazado de la carretera Panamericana, esta tierra quedó aislada y relegada. Es la parroquia más extensa del cantón Pedro Moncayo y su gran meseta posee un enorme potencial agrícola.

**Palabras clave:** paralelo cero, viajes, Panamericana, agricultura.



## Malchinguí, tierra amarilla y lugar de descanso

La tierra que caracteriza a toda la parroquia de Malchinguí es de color amarillo y es seca. De ahí vendría su nombre, que quiere decir “tierra amarilla”. Aunque también se puede interpretar como “mal fuego”, debido a un incendio que sucedió en tiempos antiguos y al cual los pobladores indígenas llamaron con el nombre de Malchinguí (GAD Pedro Moncayo, 2011, p. 53). Otra versión señala que Malchinguí viene del Kichwa *Malina*: que significa probar, degustar; de *Chi*, que quiere decir hacer y de *Ngui*: conjugación del verbo en segunda persona en futuro condicional (harás, harás). Es decir, Malchinguí puede entenderse como “harás probar”.

Esta traducción cobra sentido si consideramos el hecho de que Malchinguí fue un lugar de paso y descanso, pues “los caminantes hacían una parada en esta llanura, y se les brindaba agua, comida, y refugio a arrieros, negociantes y viajeros”, de acuerdo a una investigación aún inédita, según nos señala el vocal de cultura del GAD parroquial, Santiago Chorlango.

En tiempos preincaicos, Malchinguí formó parte de la cultura Kitu Cara, y fue —junto a Perucho— uno de los pueblos más desarrollados y con mayor densidad demográfica de la región, de ahí que sus vestigios arqueológicos son similares a los de sus vecinos de Cochasquí, el conocido centro ceremonial. Algunos historiadores coinciden en que para los incas fue un importante lugar de paso, un tambo para los viajeros que se dirigían hacia el norte. Esto explica por qué el trazado del Camino del Inca —Sistema vial andino o Qhapaq Ñan— pasa precisamente por el actual Malchinguí. Durante la República, también fue un lugar de tránsito obligado gracias a que estaba atravesado por la carretera nacional, lo que

contribuyó a su desarrollo. Sin embargo, con la construcción de la carretera Panamericana Norte, sucedió lo contrario: con el nuevo camino, la ruta anterior quedó en desuso y esto provocó que la parroquia quedara aislada y relegada.

En la colonia, Malchinguí era un anejo de Tocachi. Es en la República, en 1883, cuando se convierte en parroquia. En un principio como parte del cantón Cayambe y, posteriormente, como parte del cantón Quito. Más tarde, cuando Pedro Moncayo —en 1911— logró su cantonización, Malchinguí pasó a formar parte de ese nuevo cantón. Actualmente, es la parroquia más grande del cantón Pedro Moncayo.

Que la tierra sea amarilla no quiere decir que no sea cultivable. La meseta de Malchingí es prácticamente plana y “si bien sus suelos carecen de material orgánico, resultan fáciles de cultivar. Es más, son muy propicios para el desarrollo de explotaciones de frutales de variada índole” (GAD Pedro Moncayo, 2011, p. 57). Además, el canal de riego Cayambe-Tabacundo permitió reactivar la producción agrícola de extensas zonas de la parroquia, entre ellas su gran meseta, aunque todavía no se construyen las redes terciarias del canal de riego.

Hay un hecho muy significativo, recordado aún por muchos moradores de la parroquia: el cultivo del famoso Piretro, que servía para la producción de insecticidas. Cuando se implantó este sistema de producción de Piretro, se operó un cambio importante para la parroquia, ya que modificó las relaciones sociales, de producción y además la estructura familiar que hasta entonces era dependiente de la agricultura de subsistencia. En Ecuador, la producción del Piretro comenzó en 1950. En Malchingí el cultivo inició en la Urcuhacienda cuando fue arrendada a un ciudadano extranjero. Posteriormente, esta hacienda se vendió a la compañía Mitchell Cotts. Durante más de una década se mantuvo la producción del Piretro de manera sostenida. Sin embargo, la forma de producción siempre estuvo marcada por la inconformidad de los trabajadores que se vieron sometidos a una dura explotación laboral. La mayor

parte pertenecían a las parroquias de Malchingí y Tocachi y, lamentablemente, debieron soportar los efectos negativos para la salud por el alto nivel de toxicidad. Esto provocó que muchos de los trabajadores de la hacienda sufrieran enfermedades y graves problemas de salud.

Posteriormente vino el auge de las plantaciones florícolas, a partir de los años ochenta. Su presencia se ha incrementado paulatinamente, a tal punto que un importante número de habitantes trabaja en estas empresas, aunque no siempre bajo condiciones laborales adecuadas.

La parroquia Santiago de Malchingí tiene, sin duda, un alto potencial agropecuario, sobre todo porque su gran meseta, de 6 kilómetros de largo por 3 de ancho, es amplia y plana, y su suelo —a pesar de carecer de material orgánico— es fácil para cultivar. Son muy propicios para la producción de una gran variedad de árboles frutales, como chirimoyas, pitahaya, sandías o el mortiño de gran calidad, lo que ha dado lugar a la producción de vino.

Malchingí tiene varios atractivos turísticos, como el parque protector Jerusalén, un bosque seco poblado de algarrobos, acacias, y otras especies de vegetación xerofílica. El bosque contiene un ecosistema que acoge a 42 especies de aves de diverso tipo, como búhos, halcones, cardenales, jilgueros, huirac-churos, pájaros carpinteros, tangaras, colibríes, entre otros. También hay 34 especies de animales mamíferos y anfibios. El bosque cuenta con varios senderos que permiten convivir con la naturaleza en estado puro a través de caminatas y recorridos ecológicos. Y es un bosque protector desde 1989.

Otro sitio turístico es El Campanario, que se encuentra al final de la meseta y tiene la particularidad de que es el sitio marcado tanto por la Misión Geodésica francesa como por los pueblos prehispánicos que construyeron una tola para delimitar el Centro del mundo. Además, es lugar de una tradicional leyenda. Se cuenta que, tiempo atrás, se mandó a elaborar una gran campana en Quito; cuando estuvo lista, varios pobladores viajaron a la capital para traer la campana.

Al retorno, luego de varios días, decidieron hacer un alto y descansar en las laderas de Perucho, justo en el límite entre Pedro Moncayo y Quito. Se echaron a dormir y cuando despertaron, la campana había desaparecido. Ya no estaba. Y nunca fue encontrada. Pero se dice que, en las noches, en este lugar, se escucha el repicar de la campana.

Múltiples son las tradiciones y las expresiones culturales que se mantienen en la parroquia. La música, por ejemplo, tiene muchos cultores. Varios grupos tradicionales y folclóricos han logrado rebasar las fronteras de la parroquia y convertirse en referentes en Quito y en otros lugares de la provincia. En Malchinguí se realizan festivales como el HumaFest, y se han conformado nuevos grupos de niños y jóvenes que hacen de la música su forma de expresión. Las bandas populares y orquestas son parte fundamental de las fiestas populares, parroquiales, religiosas y del Inty Raymi.

También se realiza la caminata "Arrieros por siempre" en el trayecto Atuntaqui-Malchinguí, un recorrido de 43 kilómetros en homenaje a los arrieros de antaño que recorrían senderos hostiles llevando mensajes y encomiendas.

Así, Malchinguí mantiene sus tradiciones y patrimonios ancestrales sin olvidar su vocación agrícola.

## Referencias

Chorlando, Santiago. Vocal de Cultura del GAD de Malchingui (9 de diciembre de 2022). [Intervención en acto de validación de la crónica y el ensayo]

Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) Pedro Moncayo (2011). *Pedro Moncayo, un pueblo milenario, 1911-2011*.

# CRÓNICA *de la parroquia*

## CAYAMBE



### **Cronistas de la parroquia:**

Andrea Marisol Coyaguillo Viscaíno, Byron Fernando Zambrano Jiménez, Carlos Darío Vásconez.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

Diciembre de 2022

## RESUMEN

El calendario solar y lunar son un hito de la cultura ancestral del pueblo Cayambi; aún hoy en día se guarda una importante relación con los astros y con la sabiduría solar que sigue teniendo importancia en la vida cotidiana de la comunidad. También la música tradicional y los distintos tipos de afinaciones de guitarra forman parte fundamental de sus fiestas populares.

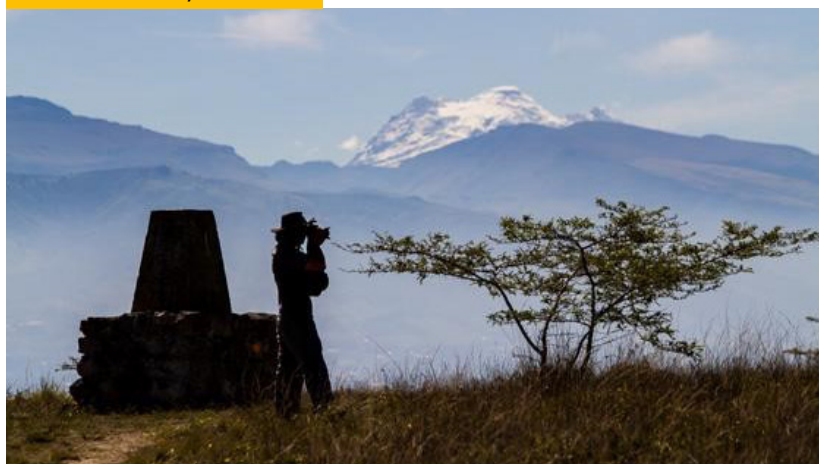
**Palabras clave:** calendario solar, astros, tradiciones, astronomía, gastronomía, chuno.

## Cayambe: la casa del sol ecuatorial

El día previo a la fiesta del Capac Raymi, Cayambe se torna un hervidero. Por el centro de la urbe, la gente avanza a paso veloz tratando de evitar las ventas informales que, por la época navideña, se han apostado en todas las aceras.

Sobre la ciudad, la soleada tarde cambió su traje dorado por uno gris metálico. El aire circulaba alborotado mientras, a la distancia, los truenos parecían rozar los árboles. De imprevisto, los rayos de sol derrotaron a las nubes que parecían alcanzarnos. Llovía y hacía sol a la vez. Los caminantes, sorprendidos, no atinaban a sacar el paraguas o a guardarlo, mientras los hijos e hijas del sol ecuatorial, los herederos de una cultura antiquísima, preparaban la navidad 2022, la celebración que reemplaza al antiguo Capac Raymi de los pueblos originarios.

Volcán Cayambe



Fundación Prospecta. Volcán Cayambe. Cayambe, Ecuador, 2022.

Al este de la ciudad se encuentra la pirámide de Puntiatzil, identificada por la misión geodésica en 1736. Acá no llega el comercio ni el caudal de transacciones que cruzan como un río en el centro urbano. Es un punto de adoración al sol y a la luna. Siete tolas están ubicadas alrededor de una pirámide principal. En un día soleado, se observa la majestuosidad del volcán Cayambe, el legendario Cayamburo de los primeros habitantes.

La pirámide abarca una superficie de seis hectáreas, donde se identifica una rampa occidental de casi 200 metros y una plataforma que es la pirámide trunca. Anteriormente, esta extensión fue utilizada como terreno para la siembra e incluso se llegó a levantar una vivienda que en la actualidad ha desaparecido. A pesar de estas circunstancias y del “huaqueo”, todavía la estructura se mantiene. Algunos moradores del barrio cuentan que muchas vasijas y otros objetos estaban a flor de tierra y las sacaban sin mayor esfuerzo.

Desde la punta de la pirámide es visible la doble cresta del Yanaurco de Mojanda, el Guagua Pichincha, las tolas de Cochasquí y el Pucará de Rumicucho en la Mitad del Mundo. Si la pirámide fuera tan solo dos metros más pequeña, no sería posible observar elevaciones ni vestigios, ni trazar alineamientos junto a otros conjuntos piramidales.

Estas conexiones astrales son las que permitieron a los pueblos prehispánicos organizar la administración y el ordenamiento territorial, así como su estructura social. Lo que algunos llaman la geografía sagrada. En definitiva, este panorama geográfico explica el desarrollo de las poblaciones y asentamientos en los Andes y, particularmente, del pueblo Cayambi.

Las líneas invisibles que conectan puntos distantes a través de líneas rectas, arcos o portales, son fuerzas permanentes en la construcción de la identidad de Cayambe, como las expresiones que se exhiben en ceremonias y rituales. Puntiatzil es un punto que tiene un alto valor ceremonial.

Esta plaza es objetivo de distintas comunidades indígenas durante el Inti Raymi. Allí acuden partidas de Diablos Huma y músicos de diferentes comunidades que habitaron antiguas haciendas como: La Compañía, El Prado, Cajas, Remonta, San José, Paquiestancia, Cariucu, Pesillo, La Chimba, Zuleta, Muyurco, Monjas, Pisambilla, Guachalá y Pambamarca.

La disputa no es solo por el espacio, sino por alcanzar una mejor situación frente a un núcleo de energía ancestral vital para los procesos agrícolas que, como se conoce, dependen en alto grado de las observaciones celestes.

Hay otros aspectos de la vida en Cayambe que, por la modernidad, el comercio y la masificación resultan más conocidos; uno de ellos es su comida patrimonial: Cayambe no solo es los bizcochos que llegaron con los españoles a los hornos de leña de los conventos y se volvieron populares gracias a los viajeros que iban en tren a Ibarra o a Quito. Además de este popular manjar, todavía es posible encontrar locales donde preparan el cuy, ya sea en el tradicional *uchujacu*, acompañado de un ají de pepas de zambo o maní, o en otras formas de preparación.

Pero hay otro alimento, menos conocido, que ha logrado perdurar: las tortillas de *chuno* o *chuño*, como se conocen en otros países de la región. Se trata de un delicioso acompañante del café que, en algunas comunidades, reemplaza al pan. El *chuno* es un tipo de harina que se obtiene a partir del almidón de las denominadas papas tandas. La materia prima se obtiene desecando el tubérculo, luego este extracto se mezcla con huevos y leche para después ser expuesta al calor directo del tiesto, sin aceites ni otros agregados. El chuno de papa también sirve como elemento espesante que se utiliza sobre todo en sopas; en ese caso, puede reemplazar a la fécula de maíz.

La música es también un elemento importante para la memoria cultural de Cayambe. Su banda sonora está escrita a ritmo de San Juanito, Albazos y Aires Típicos, ritmos sin los cuales no podría disfrutarse ninguna de las fiestas tradicionales, incluyendo a las famosas Octavas.



Un detalle particular y característico de Cayambe son los distintos tipos de afinaciones que utilizan en su música, muchas de las cuales sorprenden por su originalidad e historia. Algunos arreglos ponen en valor las distintas tradiciones que han sobrevivido en el tiempo. Durante los festejos del Inti Raymi y las Octavas, los músicos las ponen en escena, ya que existen seis tipos de afinaciones para la guitarra además de la estándar: Galindo antiguo, Galindo moderno, San Juan Granada, Guanopamba, Transgalindo y Transporte. Los nombres constituyen un homenaje a los creadores o a sus lugares de origen.

En la afinación Galindo y San Juan Granada las cuerdas más graves suenan una octava por debajo de las tres cuerdas más finas para armonizar la melodía y para dar una sonoridad adecuada a los coros femeninos. Para alcanzar estas armonías se requiere usar capodastro o puente.

Al inicio de las fiestas, los músicos coordinan las afinaciones. De promedio son 10 participantes quienes realizan estos arreglos, con la intención de que la música se difunda a campo abierto y sea perceptible a la distancia.

La música de las comunidades indígenas es pentatónica, es decir de cinco tonos. Cabe destacar, también, que en distintas tumbas precolombinas se han encontrado instrumentos musicales: pitos, pingullos, rondadores, flautas y antiguos instrumentos de percusión como tambores y *caspis* — ramas de árboles—.

En las líricas que acompañan a la música, siempre están presentes aquellas que tienen un doble sentido; esto se refleja en las coplas, donde afloran los sentimientos de un grupo o comunidad en clave poética.

Es de resaltar que los Padres Mercedarios, que se asentaron en Ayora, enseñaron a muchos comuneros a tocar la guitarra y se llevaron este arte a sus comunidades, en donde se han conservado ligadas tanto a las fiestas religiosas como populares.

En la actualidad, se están perdiendo elementos muy importantes de la cultura cayambeña. Por lo tanto, urge

recoger y salvaguardar, por ejemplo, las mencionadas afinaciones, que son exclusivas de esta zona. También hace falta difundir en mayor grado los hitos de la cultura solar, en especial entre las nuevas generaciones.

### Reloj Solar Quitsato



Fundación Prospecta. Reloj Solar Quitsato en Latitud 0°0'0" (mitad del mundo), Cayambe, Ecuador, 2022.

## Cronistas Participantes

**Andrea Marisol Coyaguillo Viscaíno:** Docente en la parroquia Cayambe.

**Byron Fernando Zambrano Jiménez:** Diseñador gráfico, fotógrafo y gestor cultural en el grupo “¿qué te cuentas?”

**Carlos Darío Váscónez:** Coordinador del departamento de Educación Intercultural Bilingüe de la Universidad Politécnica Salesiana de Cayambe, fotógrafo y gestor cultural en los grupos “¿qué te cuentas?” y “Killañan”.

## Referencias

Las temáticas de la crónica presentada fueron elaboradas por los participantes al taller, pero alimentadas y complementadas con las intervenciones en la asamblea de validación.

# HITO

*de la parroquia*

## CAYAMBE



**Cayambe, la organización social y las luchas indígenas**

### **Cronistas de la parroquia:**

Andrea Marisol Coyaguillo Viscaíno, Byron Fernando Zambrano Jiménez, Carlos Darío Vásconez.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Diciembre de 2022**

## RESUMEN

El pueblo Cayambi se caracterizó siempre por su resistencia, su organización social y sus luchas en defensa de sus tierras. Sus comunidades indígenas son ejemplo de lucha para terminar con el abusivo maltrato y las oprobiosas condiciones de vida. La organización, la activa presencia de la mujer y la conquista de sus derechos son referentes nacionales de este pueblo.

**Palabras clave:** Resistencia indígena, mujeres, lucha social, comunidad.

## Cayambe, la organización social y las luchas indígenas

La historia del pueblo Cayambi está indisolublemente ligada a la lucha, la resistencia y la organización social y popular. Pueblo firme y valeroso que ocupaba las actuales provincias de Pichincha, Imbabura y Napo. En la expansión del imperio Inca, fueron los Cayambis quienes opusieron una tenaz resistencia. Frente a la opresión de los grandes terratenientes y hacendados, el pueblo Cayambi se levantó demandando justicia, igualdad y derechos. Si tenemos que referirnos a la organización social necesariamente tenemos que mencionar a las comunidades indígenas, campesinas y sociales de Cayambe.

Los Cayambis, confederados con los Caranquis, resistieron, durante dos décadas, a los Incas bajo el liderazgo del Cacique Nazacota Puento. Los relatos de los cronistas nos revelan la existencia de un Curacazgo mayor a un señorío, un pequeño Reino con caciques menores y Ayllus subordinados. Su sistema de organización social estaba ligado en torno al Capaccuraca, a quien le debían respeto y obediencia. Construyeron grandes obras, tolas, montículos y pucarás, y mantenían formas administrativas, sociales y culturales. *“La casa del Capaccuraca representaba el poder político, simbólico y ritual. Su puerta de ingreso estaba orientada al sol y las grandes ceremonias rituales tenían al sol y la luna como sus dioses, en cuyo homenaje se sacrificaban llamas, venados, cuyes.”* (Nativeweb, 2022). Además, los Cayambis manejaban varios pisos ecológicos, contaban con canales de riego, conocían la sal y el uso de plantas medicinales.

Con la conquista española, fueron los Cayambis y Caranquis quienes los enfrentaron y se resistieron a su avance, mientras los nobles incas establecían acuerdos. Con

la invasión española se produjo el despojo de sus tierras, de sus conocimientos, cultura, tradiciones y costumbres. Lograron sobrevivir porque se refugiaron en sus pequeños señoríos étnicos y, más tarde, en sus comunidades.

Con la instauración, en 1573, de las conocidas Mercedes de tierras —pago en tierras por los servicios prestados a la corona— se inició el sistema de haciendas. En 1647, luego del periodo de despojos, se legalizaron las haciendas tanto de privados como de la iglesia. Así por ejemplo, Santo Domingo y Paquiestancia, para los Dominicos; La Chimba, Pesillo, Cariaco, Moyurco, y Pisambilla, para los Mercedarios; y para manos privadas las haciendas de Cusubamba, Guanguilqui, Chagalá y Guachalá, entre otras.

Así, los Cayambis perdieron casi la totalidad de sus tierras. Los hacendados y la iglesia pasaron a controlar el 94% de las parcelas. Hacia 1.700, los señoríos fueron desarticulados y el 78% de los indios incorporados como fuerza de trabajo y sometidos a la servidumbre (Nativeweb, 2022).

La primera sublevación frente a este sistema de opresión y esclavitud se dio en 1.777 y fue, según señala el investigador Galo Ramón, un punto de partida para la reconstitución étnica del pueblo Cayambi y otros pueblos de la Sierra norte, lo que se logró a través de la comuna, sobre todo a partir de finales del siglo XIX y XX (Ramón, 1987).

Con la revolución liberal de Eloy Alfaro se inició una serie de reivindicaciones de los sectores indígenas, campesinos y montubios; y se produjeron reformas sociales como la abolición de la servidumbre, la alfabetización, la cedulação, la incorporación de los indígenas a la vida nacional. Se transfirieron haciendas de la iglesia al Estado y se realizaron obras de infraestructura en el sector rural, que alentaron la organización social y popular en Cayambe.

Pero es a finales de la década de 1920 cuando se generaron las primeras luchas y formas de organización para terminar con el cruel maltrato, el permanente abuso, el injusto pago de diezmos y primicias y las oprobiasas

condiciones de vida. Revueltas para recuperar sus tierras. No fue fácil, ya que al menor reclamo e intentos de organización, eran reprimidos violentamente por los hacendados, el gobierno y los militares. Así sucedió en las haciendas de Pesillo, La Chimba y Muyurcu, en donde surgieron líderes como Dolores Cacuango, Tránsito Amaguaña y Virgilio Lechón.

Uno de los puntos de quiebre fue la huelga de Pesillo, en 1930, no solo por el grado de organización que habían alcanzado sino porque el pliego de peticiones presentado incluía reivindicaciones claras y concretas, como la abolición del maltrato con el garrote y el acial, una jornada de trabajo no mayor a ocho horas, abolición de las servicias indígenas sin remuneración, el pago de jornales para peones y para las mujeres en el ordeño, y la instalación de una escuela en Pucará, Pesillo, entre otras demandas. Los indígenas fueron brutalmente perseguidos y reprimidos, la soldadesca quemó sus casas, robó sus animales y sus cosechas. Pero el 7 de abril de 1931, los arrendatarios de las haciendas de Pesillo y Muyurcu llegaron a un acuerdo con sus trabajadores, en presencia de delegados del Ministerio de Gobierno y del Trabajo. Habían conseguido la mayor parte de sus demandas.

Sin embargo, las represalias fueron enormes y violentas. Más de mil indígenas debieron abandonar a sus familias y refugiarse en comunidades vecinas, y otros fueron desterrados a la región amazónica. Sin embargo, el germen de la organización, la unidad popular y el sindicalismo indígena ya estaba sembrado. Y pronto daría sus frutos.

En 1937 se expidió la Ley de comunas, y en 1938 el Código de trabajo, durante el gobierno de Alberto Enríquez Gallo. Dos leyes que permitieron reconocer no solo las conquistas del pueblo indígena, sino su derecho a la organización: *“Los campesinos habían adquirido conciencia sobre su situación verdaderamente huérfana de derechos, y la formación política recibida fue su mayor bandera de lucha”*, señala Cecilia Miño Grijalva (2006, p. 123).



La lucha por el respeto y cumplimiento de sus derechos no sería fácil para la organización indígena. Tenían que vencer a todos los poderes, locales y nacionales. Incluso luchar contra un Estado indolente e insensible que cerraba los ojos frente al abuso que cotidianamente sufrían las comunidades de Cayambe. Pero nada pudo contra la fortaleza de la organización. Así, en 1944, se produjo un hecho que marcaría el destino del sindicalismo indígena y la organización popular nacional, la conformación de la Federación Ecuatoriana de Indios, FEI. Organización constituida con la participación del partido comunista y que fue refrendada con la expedición de la Constitución de 1945. Y es desde esta organización que poco después se logró “que se pusiera fin al sistema de explotación doméstica de las huasicamías y servicias, y demandó el cumplimiento del Código de trabajo. Y se promovió y conformó la cooperativa agraria como un mecanismo de presión social y política para exigir al Estado la entrega de tierras para los indios.” (Mullo, 2016, p. 97).

Ancestralmente, para el pueblo Cayambi es importante la presencia de la mujer en la organización social. Desde siempre, la mujer ha mantenido un papel protagónico, pues cuando adquiría la denominación de *Quilago*, asumía un rol de liderazgo del cacicazgo. Una de las *Quilago* fue la reina de Cochasquí, que se convirtió en heroína por su lucha contra los incas.

Es por esto que en la historia del movimiento indígena el papel de la mujer ha sido muy importante. Ya mencionamos los ejemplos de Dolores Cacuango y Tránsito Amaguaña, las más conocidas. Pero también podemos mencionar a Juana Calcán, Rosario y Zoila Colcha, Mercedes Cachipundo, Brígida Pilataxi, entre otras.

En las últimas décadas han surgido varias organizaciones, locales y nacionales, asociaciones, cooperativas, que han permitido conquistar derechos y mejorar significativamente las condiciones de vida del pueblo Cayambi, pero aún quedan muchos derechos por conquistar y luchas por librar. Como

bien señala Mario Mullo, la *“resistencia que han mantenido los pueblos de la región han dado ejemplo y continúan dándolo para resistir cualquier forma de dominación y sometimiento. En concreto, la lucha ha sido y es, por la tierra, por mantener la identidad, la cultura, y el cuidado de la naturaleza y el medio ambiente.”* (2016, p. 78)

Las palabras de Dolores Cacuango siguen vigentes y deben no solo permanecer en nuestra memoria, sino que debemos vivirlas cotidianamente, cada vez que sean vulnerados los derechos individuales y colectivos del pueblo Cayambe: “Nosotros somos como los granos de la quinua, si estamos solos, el viento lleva lejos. Pero si estamos unidos en un costal, nada hace el viento. Bamboleará, pero no nos hará caer.” (Rodas, 2009, p. 98).



## Referencias

- Miño Grijalva, Cecilia (2006). *Tránsito Amaguaña, heroína india*. Biografías ecuatorianas. 4. Banco Central del Ecuador.
- Mullo, Mario (2016). *Las luchas indígenas del cantón Cayambe*. GADIP Cayambe.
- Nativeweb (15 de diciembre de 2022). *Reseña histórica de los Kayambis*. [www.hosted.nativeweb.org/kayambi/historica.html](http://www.hosted.nativeweb.org/kayambi/historica.html)
- Ramón Valarezo, Galo. (1987). *Resistencia Andina*, CAAP. Quito.
- Rodas Morales, Raque. (2009). *Dolores Cacuango: pionera en la lucha por los derechos indígenas*. Colección Los centenarios del Bicentenario. Ministerio de Cultura.

# CRÓNICA *de la parroquia*

## TABACUNDO



### **Cronistas de la parroquia:**

Alexis Morillo, Ángela Cabascango, Byron Zambrano, Cristopher Córdor, Daniela Navas, Francisco Mármol, Gonzalo Espinosa, Jael Alcoser, Karina Vaca, Mishell Andrango, Omar Yandún, Oswaldo Mantilla, Rubí Gallo, Samanta Reyes, Sheyla Chuquín, Tamara Bazán y Victoria Cargua.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

Diciembre de 2022

## RESUMEN

Esta crónica es un homenaje a la minga como la gran fuerza productiva de Tabacundo —que ha permitido traer el progreso—, así como a ciertos personajes inolvidables sin cuyo aporte no se habría podido levantar esta cabecera cantonal.

**Palabras clave:** Minga, historia, organización social.

## La minga: una parte del alma de Tabacundo

Cuando el bello animal de la memoria despierta, se produce inmediatamente un rumor. Es octubre y su luz invernal al fin nos ilumina, después de varios días de aguacero. Estamos aquí para narrar y escribir historias de Tabacundo. Se escuchan ya las primeras leyendas entre recuerdos de noches oscurísimas a la luz de las velas, como de niños y niñas de ojos bien abiertos imaginando el más mínimo detalle de los relatos que padres y abuelos deshojan.

La leyenda del Cerro Negro de Mojanda cuenta cuando la Madre del Rosario ascendió para extender su manto protector a todos los fieles que la han nombrado la gran señora de la región. A pocos pasos está “la piedra del diablo”. En un pesado bloque granítico, habría quedado grabado el cuerpo de Luzbel al llegar a la tierra tras ser desterrado de los cielos.

Emerge también un sonido muy conocido, “un talán-talán” sigiloso en referencia a “La Campana de Mojanda”. Siglos atrás, en una época perdida en la niebla de los años, unos trabajadores, camino a Otavalo, dejaron caer una gigantesca campana de bronce en plena laguna. A pesar de los esfuerzos nunca la recuperaron. Desde entonces, en las madrugadas de lluvia fina como alfileres, en el fondo oscurísimo de la laguna, aflora un inconfundible llamado a misa. Algunos viajeros se persignan, otros hasta se arrodillan, pero todos lo escuchan. Y mientras lo hacen, Dios los contempla semioculto entre las nubes.

Para hablar de Tabacundo es indispensable referirse al templo de la Virgen de Mama Nati. Data de 1887, año en que Pedro Mantilla y su esposa Dolores Vinuesa de Terán donaron un pedazo de terreno de 82 varas de longitud para edificar la obra.

El Santuario se terminó después de 22 años. Para construir la iglesia se levantó, además, un horno para la cocción de ladrillos. A la par, se fundían losas y las mujeres cargaban excremento de vaca para los recubrimientos de paredes y tapiales. Templos anteriores ya habían sido destruidos por los terremotos de 1859 y 1868, por lo que la población puso toda su fe en este sueño, hasta que llegó un año fatídico: 1987.

### Iglesia "Templo de Mama Nati"



Fundación Prospecta. Vista posterior de la iglesia "Templo de Mama Nati".  
Tabacundo, Pedro Moncayo, Ecuador, 2022.

Las torres, las cúpulas y los tumbados de las naves del templo de Mama Nati registraron daños, al igual que una parte del retablo del Señor de La Justicia, frente al cuadro

del Purgatorio. Entonces y, cuando todo parecía perdido, apareció una mano colectiva poderosa y milagrosa: la minga.

Los tabacundeños picaron piedra tras piedra, cargaron arena y agua desde puntos distantes como Cananvalle o Aloguincho. El trabajo colectivo permitió recuperar el santuario y el barrio de La Playita, el más afectado por el fenómeno sísmico.

Iglesia "Templo de Mama Nati"



Fundación Prospecta. Fachada principal de la iglesia "Templo de Mama Nati".  
Tabacundo, Pedro Moncayo, Ecuador, 2022.

Las mingas convocadas fueron lideradas por mujeres, ya que muchos hombres trabajaban en otras ciudades y no podían sumarse entre semana. Ellas derrumbaron paredes y techos de teja mientras en grandes ollas a leña se cocinaba

el arroz, el fréjol, la lenteja, o cualquier otro grano fruto de las donaciones.

*“Aquí no puede faltar una referencia a un personaje que a diario caminaba por las calles de la parroquia: el Negro Subía”. “¿El Negro Subía?”, repite alguien. De pronto se hace un silencio en el que el recuerdo irrumpe para regresar a la vida este personaje.*

*“Mellllllcochitas suaaaaavecitas, pura mantequilla.... melllllllcochitas suaaaaavecitas, pida la melcocha”, así pregonaba “El Negro Subía”. Su dulce producto era blanco como las nieves del Cayambe. Su voz impactaba dentro y fuera de las viviendas. Apenas retumbaba su llamado, se abrían cortinas y picaportes, hasta que aparecían niños y niñas moviendo monedas y exigiendo una porción de la delicia.*

El pegajoso corazón de aquella melcocha resultó vital en otro de los empeños de esta cabecera cantonal: la carretera a Quito. El Negro participó junto a toda la colectividad regalando a diestra y siniestra su dulzura, en especial a quienes levantaban picos, hundían palas o batían escobas y azadones.

La construcción del tramo de la carretera entre Tabacundo y Guayllabamba por la zona del río Pisque maltrató durante muchos años espaldas y hombros, pero dicho esfuerzo no fue en vano, pues los mingueros abrieron camino a los primeros buses de cooperativa; de esa forma, se redujo el tiempo de traslado a Quito.

Eso sí, el primer camino era tan estrecho que, si se encontraban dos unidades en sentido contrario, una debía dar marcha atrás para que la siguiente pudiera avanzar. En los años 70, el camino fue despejado. Por esa ruta habían transitado Atahualpa, Marianita de Jesús y los ejércitos de Bolívar y Sucre durante la gesta libertaria. Fue un gran paso en la vida de la comunidad.

No hay que olvidar tampoco a Don Zenón Mantilla, hombre de poncho y alpargata. Don Zenón, acompañado de su infaltable tambor, recorría las calles de Tabacundo desde las cuatro de la mañana cuando había jornada de minga. Sin

él, muchos hombres y mujeres, nunca habrían dejado las sábanas calientes. Como decían en su momento: “nunca ha existido ni existirá un mejor despertador”. Gracias a él, entre otros, se reunieron más de tres mil brazos para coronar las alturas como cuenta José A. Jaramillo en la revista del Cincuentenario del cantón Pedro Moncayo de 1962.

No fue la única ocasión. En los años 20, otra minga congregó a más de cinco mil personas para elaborar un canal de riego. En 1902, el trabajo colectivo se enfrentó a una de las pruebas más difíciles, una dura y áspera contingencia. No llovió durante meses en Tabacundo. Buscando soluciones, las autoridades organizaron una expedición que detectó zonas de deshielo en las alturas. A partir de ese descubrimiento, se encauzaron las aguas de los ríos Yangorrial y San Pedro. Hombres, mujeres, adultos y niños abrieron la tierra y picaron la cangahua, limpiaron la maleza, cargaron viandas, agua, chicha y tostado con el objetivo de que el canal de riego de 132 kilómetros llegara hasta La Esperanza. Hubo que superar montañas, quebradas y ríos hasta que, en 1928, por fin, se pudo irrigar las parcelas sembradas de granos y hortalizas. Actualmente, los mingueros todavía siembran trigo, papas y maíz. Su esfuerzo mantiene la vida en esta comunidad. Sin la minga, abuelos y abuelas no habrían tenido una razón para disfrutar a fondo los bailes tradicionales en los “San Pedros” con un buen “guarango” en la mano.

La minga es la clave para que los tabacundeños expresen el amor por su territorio. Una canción a coro siembra la tierra y erige obras monumentales como templos, carreteras y viviendas.

Una página de la historia de esta ciudad está escrita en colectivo. Como los relatos y los conocimientos ancestrales sobre la estrecha relación que los antepasados tenían con la naturaleza. En la zona se usa el eucalipto para aliviar fiebres, asma y resfriados; la chilca, que es como magia en manos de los fregadores; el chinchín, más conocido como guanto, excelente para mejorar las dolencias neurálgicas y curar las heridas.

La ortiga, el sauco, la lengua de vaca, la cuscuta, el paico, que crecen en el campo abierto, tienen tantas propiedades medicinales que aún se las siguen estudiando.

El “cabuyo negro” o llamado también “agave andino”, es la planta del lugar. De ella se obtiene el “chawarmisqui”, una bebida que se usa para curar enfermedades respiratorias, fortalecer huesos, cerrar heridas y curar inflamaciones. La savia de sus raíces se utiliza como champú, mientras que la punta sirve de aguja para coser.

El “sunfo” es ideal para los dolores de estómago, los extranjeros conocen muy bien sus efectos analgésicos apenas sienten la altura y el frío en alguna excursión.

Muchas historias permanecen en la memoria y se transmiten a las nuevas generaciones en sus fiestas y celebraciones. En las investigaciones y en el aporte de hombres de letras, de científicos, de maestros que rememoran los juegos populares, los trompos, el Museo de la Raíz y tantos otros temas grabados a fuego en el alma de los habitantes de Tabacundo, una ciudad donde la memoria vence rotundamente al olvido.

## Cronistas Participantes

**Alexis Morillo:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Ángela Cabascango:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Byron Zambrano:** Diseñador gráfico, fotógrafo y gestor cultural.

**Cristopher Cóndor:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Daniela Navas:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Francisco Mármol:** Gestor cultural de la Red Cultural de Pedro Moncayo.

**Gonzalo Espinosa:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Jael Alcoser:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Karina Vaca:** Comunicadora social y gestora cultural.

**Mishell Andrango:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Omar Yandún:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Oswaldo Mantilla:** Periodista y escritor.

**Rubí Gallo:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Samanta Reyes:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Sheyla Chuquín:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Tamara Bazán:** Estudiante de tercero de bachillerato de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

**Victoria Cargua:** Docente de la Unidad Educativa del Milenio Cochasquí.

## Referencias

Los productos obtenidos en los talleres en Tabacundo fueron realizados en base al trabajo investigativo de los estudiantes, que tuvieron lugar en el espacio cotidiano de sus familias y vecinos; y gracias a los conocimientos previos de los gestores culturales.

Jaramillo, José A. (1962). *Cincuentenario del cantón Pedro Moncayo*.

# HITO

*de la parroquia*

## TABACUNDO



**En Tabacundo, la minga es su patrimonio máspreciado**

### **Cronistas de la parroquia:**

Alexis Morillo, Ángela Cabascango, Byron Zambrano, Cristopher Córdor, Daniela Navas, Francisco Mármol, Gonzalo Espinosa, Jael Alcoser, Karina Vaca, Mishell Andrango, Omar Yandún, Oswaldo Mantilla, Rubí Gallo, Samanta Reyes, Sheyla Chuquín, Tamara Bazán y Victoria Cargua.

### **Equipo gestor:**

Juan Carlos Cabezas y Pablo Salgado.

**Diciembre de 2022**

## RESUMEN

La minga es una práctica social que, a pesar de los años transcurridos, se ha mantenido en la sierra de los países andinos. En Tabacundo, sus más preciadas obras, de beneficio comunitario, se han realizado con mingas. La minga es para los tabacundeños parte de su forma de ser y concebir la vida. Hoy, Pedro Moncayo es el primer productor de flores del país y uno de los más importantes del mundo.

## En Tabacundo, la minga es su patrimonio máspreciado

Como todos los días, los moradores del barrio La Playita se encontraban ya en sus hogares, después de una jornada de trabajo. Merendaron y se disponían a descansar cuando, de pronto, la tierra tembló y se sacudió. Todos se levantaron de sus asientos, un miedo inmenso recorrió sus cuerpos, más aún cuando ese sacudón vino acompañado de varios estruendos y luego de gritos de las personas que salían corriendo, desesperados, hacia la calle. Fueron segundos eternos. Se cortó la luz eléctrica. Varias casas se habían derrumbado, los escombros cubrían las calles y aceras, otras casas estaban cuarteadas. Era el 5 de marzo de 1987. Un terremoto de 6.9 grados sacudió al Ecuador. A pesar que el epicentro fue en la Amazonia ecuatoriana, en Tabacundo las afectaciones fueron cuantiosas. Decenas de personas perdieron sus casas. Pero al día siguiente, todos estaban dispuestos a ayudar a sus coterráneos. Una luz de solidaridad se apoderó de la población. Y, sin más, empezaron las labores de reconstrucción. Así, nuevamente, Tabacundo organizó una gran minga en la que participaron todos. Unos contribuyeron con materiales de todo tipo, otros con enseres, y otros con mano de obra. Tal y como había sucedido antes a lo largo de su historia.

La minga, *“es una tradición precolombina de trabajo comunitario o colectivo con fines de utilidad social”* (Wordpress, 2022). La minga, es una práctica social que, a pesar de los años transcurridos, se ha mantenido en la sierra de los países andinos. Su finalidad es de ayuda y solidaridad, y es de carácter recíproco y voluntario. En Tabacundo, sus más preciadas obras, de beneficio comunitario, se han realizado con mingas. Esta tradición ancestral se mantiene,

y sus grandes obras de infraestructura se forjaron sobre la base de mingas. Así, en 1887, alrededor de la plaza central apenas había unas cuantas casas de teja. Mientras, en la parte oriental sobresalía una casa, con portones y arcos de piedra, en la que durmió Simón Bolívar, el 15 de junio de 1822, en su camino a Quito, y que, lamentablemente, ahora se encuentra abandonada. En el lado sur de la plaza, había una iglesia, precaria, con una pequeña torre y con sus paredes cuarteadas, por los terremotos de 1859 y 1868. Por esto, era necesario levantar una nueva iglesia. Y lo hicieron a través de la minga. Don Pedro Mantilla donó el terreno. José Ma. Sáez, con sus peones, abrió los cimientos para la nueva iglesia (Puga, 1988). Se realizaron numerosas mingas para traer los materiales; piedra, arena, cal, madera de monte. Se construyó un horno para quemar los ladrillos e incluso se fundió la campana. Todos participaron, hombres y mujeres. Pero no fue tarea fácil. La construcción del Templo duró 22 años. Parroquias y municipios cercanos también colaboraron. Y luego, los tallados de las imágenes religiosas se hicieron en San Antonio de Ibarra. La pintura la hizo un maestro pintor de Cotacachi. Y la carpintería la hizo un maestro de Caranqui. Todo se financió mediante donaciones, incluso “Mama Nati” -la Virgen Nuestra Señora de la Natividad- viajó a otras ciudades a recolectar donaciones y limosnas.

Luego de la descomposición social de las comunidades indígenas del Ecuador, la hacienda fue un espacio de acumulación de tierras, de control de las fuentes de agua, e incluso de explotación de indígenas. De ahí que las acequias para el riego se han constituido en objetivos de lucha y resistencia. En el caso de Tabacundo, que ha sufrido duros periodos de sequías y escasez de lluvias, el contar con un canal de riego ha sido una de sus grandes prioridades. Y una vez más, sus pobladores acudieron, con decisión y férrea voluntad, a la minga. “Los trabajos colectivos se inician en 1902, para captar y revertir, aproximadamente 122 km, las aguas de los ríos San Pedro (3903 m.s.n.m.) y Yangurreal,

desde la vertiente oriental del volcán Cayambe (5790 m.s.n.m.) hasta Tabacundo.” (Castillo, 2020; 90). No fue fácil. Y ha sido una lucha de más de 30 años. El municipio de Pedro Moncayo en 1924 obtiene del Congreso la exoneración del pago de servidumbres, para la conducción de la acequia que atraviesa las haciendas de la asistencia pública y convoca a dos grandes mingas, con las que lograron avanzar y, con un aporte de 30 mil sucres del gobierno de Isidro Ayora, se logró que, en 1928, “las aguas hicieron su feliz entrada a Tabacundo, en medio del regocijo de sus habitantes.” (Estrella, 2001; 112)

No fue sino a finales de los 70s que el Instituto Ecuatoriano de Recursos Hidráulicos, INERHI, planificó la construcción de un canal de riego para las parroquias de Pedro Moncayo. Pero su construcción fue toda una odisea, por la ineficiencia de las entidades públicas. Y fue solo en 2015 cuando, finalmente, se concluyó el canal de riego Cayambe-Pedro Moncayo. Lo mismo sucedió para la construcción de la carretera Cajas-Tabacundo-Pisque, ya que en 1934 realizaron “la mayor minga que haya habido, con cinco mil hombres de todo el cantón” (Municipio Pedro Moncayo, 2011)

La minga es para los tabacundeños parte de su forma de ser y concebir la vida. Los grandes retos lo asumen de modo colectivo, en comunidad. Esto sucedió hace poco, el 21 de julio de 2018, cuando se plantearon lo que para muchos era, en principio, una “novelería” y para otros un hecho que permitió no solo visibilizar a Pedro Moncayo como el primer productor de flores del país, sino generar turismo y dinamizar la economía del cantón: lograr el Guinness World Record para una estructura con mayor número de flores del mundo, con 546. 364 rosas (Guinness World Record, 2018). Para lograrlo, participaron más de 1.500 voluntarios, sobre todo mujeres, que trabajaron, en minga, día y noche, para construir la edificación de 1.100 metros cuadrados, que emulaba a una pirámide de Cochasquí, patrimonio arqueológico de Pedro Moncayo y el país. No lo lograron al



primer intento, el 14 de julio, pero su decisión y el trabajo en minga, hizo que, con más esfuerzo y colaboración, inscribieran su nombre en el libro Guinness. Una placa, en un rincón de la carretera, recuerda este logro de Tabacundo, la capital mundial de la rosa.

El valor ancestral de la minga es extraordinario. Como extraordinario es mantenerla a pesar del individualismo de la modernidad en tiempos neoliberales. Y lo es porque fomenta los más grandes valores humanos; la solidaridad, el trabajo colectivo, el compañerismo, el trabajar en equipo por el bien común, el entregar esfuerzo y trabajo por los demás. Y no solo eso, sino que consolida el sentido de pertenencia, el amor por su lugar natal, y fortalece la identidad local.

Hoy, con orgullo, los vecinos de La Playita cuentan cómo lograron reconstruir su barrio. Recuerdan la solidaridad de las mingas que permitieron levantar a las casas afectadas por el terremoto y se llenan de satisfacción al rememorar aquellas mingas que, sin duda, son su patrimonio emblemático más querido ypreciado.

## Referencias

- Castillo Vaca, Luis. (2020). *Administración De La Acequia Tabacundo E Implicaciones Del Territorio Cayambe-Pedro Moncayo Durante El Siglo XX*. Letras Verdes. Revista Latinoamericana De Estudios Socioambientales, n.º 27 (julio).
- Estrella Aguirre, Ernesto (2001). *La dulzura del recuerdo*. Ediciones Abya Yala, Quito.
- Guinness World Record (2018). *The largest flower arrangement /structure*. Certificate, 21 July 2018. <https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/532138-largest-flower-arrangement-structure-number-of-items>
- Municipio Pedro Moncayo (2011). *Pedro Moncayo, un pueblo mileario, 1911-2011*. Imprenta Don Bosco.
- Puga, Miguel A. (1988). *De siglo a siglo, memorias*. Publicaciones La Esquina.
- Wordpress (16 de octubre de 2022). *La Minga en movimiento*. [www.wordpress.com](http://www.wordpress.com)







¡Escanea el código QR para  
acceder a un mundo digital  
lleno de historias, videos,  
fotografías, gráficos  
interactivos y más  
información!

Ilustración de portadas por: Vanessa Sánchez / va.nesza