

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]