

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.