

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.