

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 km², 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>