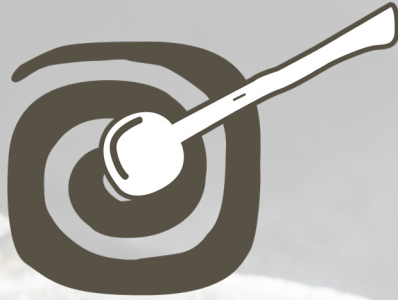


Jessica Alexandra Robalino Vallejo
Ronald Mauricio Zurita Gallegos
Inés Zapata Zumárraga
Danilo Fernando Fernández Vinueza



Tradiciones, Memorias y Prácticas Culinarias

PARROQUIAS LICTO, CACHA Y FLORES



REGISTRO 
TRADICIONES CULINARIAS



Tradiciones, Memorias y Prácticas Culinarias

PARROQUIAS LICTO, CACHA Y FLORES



TRADICIONES, MEMORIAS Y PRÁCTICAS CULINARIAS

Parroquias Licto, Cacha y Flores

Reservados todos los derechos. Está prohibido, bajo las sanciones penales y el resarcimiento civil previstos en las leyes, reproducir, registrar o transmitir esta publicación, íntegra o parcialmente, por cualquier sistema de recuperación y por cualquier medio, sea mecánico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o por cualquiera otro, sin la autorización previa por escrito al Centro de Investigación y Desarrollo Ecuador (CIDE).

DERECHOS RESERVADOS

Copyright © 2019
Centro de Investigación y Desarrollo Ecuador
Cda. Martina Mz. 1 V. 4
Guayaquil, Ecuador
Tel.: 00593 4 2037524
<http://www.cidecuador.com>

ISBN: 978-9942-844-01-9
Impreso y hecho en Ecuador

Dirección editorial:

Lic. Pedro Naranjo Bajaña, Msc.
Coordinación técnica:
Lic. María J. Delgado
Diseño gráfico:
Lic. Danissa Colmenares
Diagramación: Lic. Alba Gil

Fecha de publicación: febrero, 2021

Guayaquil – Ecuador



Tradiciones, Memorias y Prácticas Culinarias

PARROQUIAS LICTO, CACHA Y FLORES

Autores

Jessica Alexandra Robalino Vallejo
Ronald Mauricio Zurita Gallegos
Inés Zapata Zumárraga
Danilo Fernando Fernández Vinuesa

Revisores

Robert Antonio Gómez Escobar
Universidad Pedagógica Experimental Libertador UPEL,
Venezuela

Elizabeth Torres R.
Universidad Simón Bolívar,
Venezuela

Acerca de los autores



Jessica Alexandra Robalino Vallejo

Licenciada en Gestión Gastronómica; Magister en Administración de Empresas con mención en Gerencia de Calidad y Productividad. Miembro de la Asociación de Chefs del Ecuador. Certificada como Chef de Partida por la World Association of Chef Societies. Tiene experiencia profesional en el área operativa y administrativa de alimentos y bebidas en el Hotel Hilton Colón-Quito. Profesora del idioma Inglés en institutos de lenguas extranjeras. Capacitadora en establecimientos de alimentos y bebidas como parte de proyectos de vinculación con la colectividad. Investigadora en el ámbito de la gastronomía. Docente en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Ronald Mauricio Zurita Gallegos

Licenciado en Gestión Gastronómica; Magister en Procesamiento de Alimentos; Certificación Internacional como Chef Educator del foro Panamericano de Asociaciones Culinarias y la Word Asosiation Chefs. Especializado en varias áreas de la gastronomía, con experiencia en restaurantes y hoteles, así como instructor de diversos centros de Capacitación e Institutos Culinarios. Capacitador en eventos Culinarios, seminarios, talleres relacionados con el arte y ciencia gastronómica en el ámbito nacional como internacional. Docente de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.



Acerca de los autores



Inés Zapata Zumárraga

Nacida el 15 de marzo de 1970. Es Técnica Superior en Promoción Socio Cultural; licenciada en Antropología Aplicada. Diplomada Superior en Actuación Teatral y Magíster en Estudios del Arte. Con veintiocho años en la docencia formal y no formal de la niñez, adolescencia y grupos sociales diversos, diecinueve años en la docencia universitaria y treinta años en la ejecución de proyectos que vinculan el arte con la investigación de procesos sociales. Participa en investigaciones multidisciplinarias, con énfasis en estudios culturales y etnografía, en diferentes cantones del país. Ha llevado a cabo cursos y talleres sobre didácticas del arte, así como temas en torno a la inclusión, estudios de género, diversidad cultural, etnografía, técnicas de estudio e investigación. En la docencia universitaria ha impartido diferentes cátedras relacionadas con la educación, el arte, la investigación, la comunicación oral y escrita, así como las diferentes áreas sociales.

Danilo Fernando Fernández Vinueza

Es Ingeniero de Empresas, Magíster en Dirección de Empresas mención Proyectos. Actualmente desempeña el cargo de Docente en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Como parte de su experiencia fue Coordinador General de la Planificación Estratégica y el Levantamiento de Procesos en el GAD del Cantón Riobamba; Capacitador Nacional en el Instituto de Altos Estudios Nacionales IAEN; Jefe de Compras Públicas en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo; Consultor en los Gobiernos Autónomos Descentralizados de las parroquias Rurales de Calpi, San Juan, Licán, Huigra, San Isidro de Patulú.



Agradecimientos

Coautores Proyecto de Investigación “Registro de tradiciones culinarias del cantón Riobamba como parte de su patrimonio cultural inmaterial”

- Ing. María Belén Bastidas Aráuz, Mgs. ESPOCH.
- Lcda. Ana Matilde Moreno Guerra. ESPOCH.
- Lcdo. Manuel Fernando Jaramillo Burgos. Investigador independiente.
- Ing. Edwin Antamba. Investigador independiente.
- Ing. Verónica Llangarí Arellano, Mde. Investigadora independiente.
- Lcda. Balvanera Cruz. Ex directora de Turismo GADM Riobamba.
- Ing. María Alicia Noboa. GADM Riobamba.
- Guillermo Montoya y Anahí Cárdenas. CCE-Núcleo de Chimborazo.
- Anahí Cárdenas. CCE-Núcleo de Chimborazo.
- Dr. Patricio Cárdenas. Ex funcionario del MCYP, Chimborazo.

Asistentes de Investigación

- Verónica Andino. Estudiante pasante Escuela de Gastronomía ESPOCH.
- Angélica Yánez. Estudiante pasante Escuela de Gastronomía ESPOCH.

Créditos Parroquia Cacha

- GAD Parroquial Cacha: José Alberto Ganán (Presidente), Carmen Yolanda Tiupul Urquizo, Alfredo Taguacundo Paguay, Segundo Manuel Janeta Paguay, María Josefina Janeta Janeta, Alberto Llangarí, María Agustina Asqui, Nieves Gualaceo, María Mercedes León.

Créditos Parroquia Flores

- GAD Parroquial Flores: Alberto Gusñay (Presidente), José Guambo, Nancy Yuquilema, Ana Yuquilema, Nicolás Gualpa.
- Asociación Mushu Pakari: Rodrigo Quinlli (Presidente), Clemente Saiz, Segundo Guashpa, Rodrigo Quinlli, Emilia Abarca, Lourdes Quinlli, Nicolás Pasto, Bertha Saiz, Rosa Saiz, Pascuala Yuquilema, Juana Pilamunga, Rafael Pintag, Serafina Yungán, Francisco Pomaquero, Julián Pintag, Carmela Ávalos, Melchor Ilicachi. (Miembros).
- Juan Guambo, José Taday, José Guambo, Alfredo Pilataxi, Anacleto Pucuna, María Yungán, Clemente Pumaquilo, José Pumaquero, Luz Pucuna, Clemente

Zas, Cristóbal Curicama, Tomás Caiza, Pedro Lema.

- Comunidad Shungubug Chico: Rosa Pillajo, Angélica Pillajo, María Pillajo, Rosario Cachupud, Rosa Saez, Lorenza Saez, Filipa Sislema, Fernanda Quinlli, Luis Quinlli.

Créditos Parroquia Licto

- GAD Parroquial Licto: Alberto Naula (Presidente) Verónica Lara, Pedro Morocho, Marcela Rodríguez
- Tenencia Política Licto: Antonio Lasso, Pablo Erazo (Gobernación Chimborazo)
- Rosa Guamán (Presidente CECJ), Juan Quishpi, Mariana Ramos, Araceli Gómez, Luis Morocho, Rosa Gómez
- CELEC: Luis Moyolema, Jorge Ortiz
- Colegio Técnico Agropecuario “Politécnica de Chimborazo”: Nicolás Pintag, Inés Núñez, Siavichay Gustavo.

Traducción de textos

- Carmen Tiupul, GAD Parroquial de Cacha.
- José Parco. Dirección de Cultura, GADM Riobamba.
- José Mullo. Estudiante Escuela de Gastronomía ESPOCH.
- María Cruz. Estudiante Escuela de Gastronomía ESPOCH.

Colaboradores de fotografía y diseño

- Daniel Carrasco Andrade. GADM Riobamba.
- Javier Aucancela. GADM Riobamba.
- Daniel Chiluíza. GADM Riobamba.
- Esthefanny Sánchez. Estudiante pasante de la Escuela de Diseño Gráfico ESPOCH.
- Bryan Agila. Estudiante pasante de la Escuela de Diseño Gráfico ESPOCH.
- Alejandra Montenegro G. Estudiante pasante de la Escuela de Diseño Gráfico ESPOCH.

SIGLAS REFERENCIALES

ESPOCH	Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
GADM	Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal
MCYP	Ministerio de Cultura y Patrimonio
CCE	Casa de la Cultura Ecuatoriana-Núcleo de Chimborazo

ÍNDICE

Acerca de los autores	6
Agradecimientos	8
Siglas referenciales	10
Prólogo.....	17
Introducción.....	19

CAPÍTULO I CANTÓN RIOBAMBA

1.1 El cantón Riobamba. Antecedentes	25
2.2 División política	27
2.3 Calendario agro festivo	28

CAPÍTULO II PARROQUIA RURAL LICTO

2.1. Parroquia Rural Licto	33
2.1.1. Antecedentes	33
2.1.2. Historia.....	35
2.1.3. Ubicación geográfica.....	36
2.1.4. Mercados, espacios de comercialización de alimentos	39
2.1.5. Colegio Técnico Agropecuario “Politécnica de Chimborazo”	40
2.1.6. Calendario agro-festivo	43
2.1.7. Patrimonio inmaterial de la parroquia Licto	47
2.1.8. Saberes gastronómicos de Licto	52

CAPÍTULO III PARROQUIA RURAL CACHA

3.1 Parroquia Rural Cacha. Antecedentes.....	81
3.2 Ubicación geográfica	83
3.3 Composición étnica.....	83
3.4 Indumentaria del pueblo Puruwá	83
3.5 Mercados, espacios de comercialización de alimentos.....	88
3.6 Lugares emblemáticos de la parroquia	89
3.7 Prácticas comunitarias tradicionales.....	95
3.8 Ritos	100
3.9 Festividades	107

3.10 Tradiciones y expresiones orales.....	110
3.11 Personajes y tradiciones	113
3.12 Preparaciones culinarias	115
3.13 Artefactos y usos.....	126

CAPÍTULO IV

PARROQUIA RURAL FLORES

4.1 Parroquia Rural Flores. Antecedentes	133
4.2 Ubicación geográfica	134
4.3 Composición étnica.....	135
4.4 Mercados, espacios de comercialización de alimentos.....	136
4.5 Lugares emblemáticos de la parroquia	136
4.6 Ritos.....	138
4.7 Medicina tradicional.....	139
4.8 Festividades.....	141
4.9 Saberes gastronómicos y Pawkar Raymi de Flores	142
4.10 Preparaciones culinarias	144
4.11 Artefactos y usos.....	153
Referencias.....	155

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	División política del Cantón Riobamba.....	26
Figura 2	División política la provincia de Chimborazo	27
Figura 3	Distribución de la población en el cantón Riobamba	28
Figura 4	Calendario agro festivo.....	29
Figura 5	Iglesia Parroquia Licto	33
Figura 6	Mapa de Licto.....	36
Figura 7	Composición étnica parroquia Licto	38
Figura 8	Mercado Central de la parroquia Licto.....	39
Figura 9	Colegio Técnico Agropecuario “Politécnica de Chimborazo” ...	40
Figura 10	Colegio Técnico Agropecuario “Politécnica de Chimborazo” ...	43
Figura 11	Vestimenta de Warmi tucushca	48
Figura 12	Hilado de lana de oveja. Parroquia Licto.....	49
Figura 13	Margarita Tixi.....	53
Figura 14	Preparación de la “Pachamanca a la olla”	54
Figura 15	Pachamanca a la olla	54
Figura 16	Minga en la parroquia Cecel	55
Figura 17	Pamba mesa	55
Figura 18	Tendida de bayeta	56
Figura 19	Pamba mesa	56
Figura 20	Minga en la parroquia Cecel.....	56
Figura 21	Biscochos de Licto	58
Figura 22	Pamba mesa Cecel	58
Figura 23	Cachicaldo.....	60
Figura 24	Humitas	61
Figura 25	Charqui.....	64
Figura 26	Cuy con papas.....	65
Figura 27	Caldo de nervio	66
Figura 28	Aderezo	67
Figura 29	Sango de Quinua	68
Figura 30	Tortillas de trigo.....	69
Figura 31	Caldo de bolas	70
Figura 32	Yaguar loco	71
Figura 33	Morocho de sal	72
Figura 34	Morocho de Dulce	73
Figura 35	Dulce de zambo	74
Figura 36	Zamora	75
Figura 37	Wichy.....	76
Figura 38	Chicha de Jora.....	77
Figura 39	Entrada del sol, Centro Turístico y Cultural “Pucará Tambo”	81

Figura 40 Ubicación geográfica parroquia Cacha	83
Figura 41 Vestimenta Puruwá de hombre y mujer	84
Figura 42 Sombrero de hombres	85
Figura 43 Faja	85
Figura 44 Shigra	86
Figura 45 Guango	86
Figura 46 Ponchos de Cacha	86
Figura 47 Collar y pendientes de la mujer indígena	87
Figura 49 Feria cultural de Cacha	88
Figura 48 Indumentaria del danzante de Cacha	88
Figura 50 Iglesia de Cacha	89
Figura 51 Sombreros, fajas, ponchos	90
Figura 52 Técnicas de hilado y tejido de Cacha.....	91
Figura 53 Telar	92
Figura 54 Implementos del tejido	93
Figura 55 Faja de Cacha mujer	93
Figura 56 Telar de cintura /	94
Figura 57 Telar de pedales	95
Figura 58 Minka comunitaria	96
Figura 59 Maki mañachik	96
Figura 60 Ceremonia del Inti Raymi	97
Figura 61 Pambamesa servida para turistas.....	98
Figura 62 Pambamesa comunitaria	98
Figura 63 Partera tradicional.....	100
Figura 64 Matrimonio indígena	102
Figura 65 Velorio.....	103
Figura 66 Fiesta de parroquialización de Cacha.....	107
Figura 67 Bocinero de la fiesta de la cosecha.....	108
Figura 68 Fiesta del Pawkar Raymi	112
Figura 69 Warmi tukushca.....	113
Figura 70 Fiesta del carnaval en Alajahuan,	114
Figura 71 Gastronomía con la comunidad.....	116
Figura 72 Papas con cuy asado	117
Figura 73 Dulce de mashua	118
Figura 74 Colada morada en platos de barro.....	119
Figura 75 Caldo de gallina.....	121
Figura 76 Máchica	124
Figura 77 Utensilios de cocina.....	126
Figura 78 Barriles	128
Figura 79 Piedras de moler	129
Figura 80 Medianero del padrino	130
Figura 81 Iglesia de la parroquia Flores.....	133

Figura 82 Ubicación geográfica de la parroquia Flores	134
Figura 83 Habitante de Flores	135
Figura 84 Feria en el mercado de la parroquia Flores	136
Figura 85 Flores y sus festividades	141
Figura 86 Fiesta los carnavales	142
Figura 87 Pawkar Raymi	143
Figura 88 Preparación de platos típicos	144
Figura 89 Mesa festiva, variedad de platos	145
Figura 90 Locro de cuy	146
Figura 91 Empanadas de maíz	147
Figura 92 Fritada	149
Figura 93 Fanesca tradicional de Flores	150
Figura 94 Caldo de gallina.....	152

ÍNDICE DE RECETAS

Caldo de 31	53
Tashno	59
Purutu Ucho	59
Cachicaldo	60
Papayano.....	60
Humitas de sal	61
Sopa de quinua	62
Papa chuno asada o papa asada.....	63
Colada de máchica.....	63
Charqui.....	64
Papas con salsa de maní y cuy.....	65
Caldo de nervio.....	66
Aderezo.....	67
Sango de Quinua.....	68
Tortillas de trigo	69
Caldo de bolas de maíz.....	70
Yaguar loco.....	71
Morocho de sal.....	72
Morocho de dulce	73
Dulce de zambo	74
Zamora.....	75
Wichy	76
Chicha de jora.....	77
Cuy con papas	117
Bebidas tradicionales	118
Dulce de mashua con leche	118
Colada morada	119
Jucho.....	120
Papa Ucho	120
Caldo de gallina	121
Maki uchu (ají macho)	122
Locro de oca	122
Locro de melloco.....	123
Cucayo (Tonga)	123
Máchica.....	124
Arroz de cebada	125
Locro de cuy.....	146
Empanadas de maíz	147
Colada de máchica.....	148
Salsa de ají.....	148
Fritada de cerdo.....	149
Fanesca.....	150
Cuy con papas	150
Caldo de gallina	152

Prólogo

El proyecto denominado “Registro de Tradiciones Culinarias del cantón Riobamba, como parte de su Patrimonio Cultural Inmaterial” es una expedición a gran escala que interviene en el ámbito cantonal para la salvaguardia de las tradiciones, memorias y prácticas culinarias, así como de otros elementos culturales del cantón, bajo un convenio entre la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo a través de su Escuela de Gastronomía, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Riobamba mediante su Dirección de Gestión Turística, la Casa de la Cultura Ecuatoriana, núcleo de Chimborazo y el Ministerio de Cultura y Patrimonio por intermedio de su Dirección Provincial en Chimborazo, para que con este equipo técnico multidisciplinario se compile e interprete las tradiciones que giran en torno al tiempo y a las identidades colectivas. Uno de los resultados de esa investigación es el libro que se presenta a continuación titulado *“Tradiciones, memorias y prácticas culinarias. Parroquias Licto, Cacha y Flores”* donde se constató la conservación de algunas tradiciones en torno a los saberes que tienen nexo con el trabajo comunitario y sobreviven como elementos constitutivos de su patrimonio cultural.

Para efectos de esta investigación, se adopta el concepto establecido por la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la Organización de la Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura (UNESCO) en el año 2003, según el Artículo 2: Definiciones:

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial”: Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así, a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (UNESCO, 2003).

A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

En función de la normativa vigente y de la metodología estructurada para su salvaguardia, las tradiciones, memorias y prácticas culinarias para esta concepción, forman parte del patrimonio cultural inmaterial al ser una serie de procedimientos culturales (conocimientos, técnicas y prácticas) que utilizan herramientas y productos específicos que las comunidades desarrollan para satisfacer las necesidades de alimentación de los seres humanos, en interacción directa con su entorno natural y vinculadas a su sistema de creencias.

En este estudio, se utilizan métodos cualitativos con técnicas tales como: las historias de vida, la entrevista a informantes de calidad (tomando en cuenta, especialmente, la predisposición para colaborar con la investigación) y el análisis documental a partir de los Planes de Ordenamiento Territorial de las parroquias.

Equipo Investigador

Introducción

Es indudable la trascendencia de la alimentación, entendida como un hecho cultural. Comer no es solo una necesidad biológica sino también, una de las expresiones sustantivas más importantes de un complejo proceso cognitivo exclusivamente humano, de ordenamiento y asimilación del entorno natural y relacional.

Los comportamientos alimentarios de los seres humanos han sido moldeados y de alguna manera, determinados por un largo proceso de construcción de un saber colectivo que sobrepasa lo meramente alimentario y toma en cuenta facetas de carácter biológico, ecológico, tecnológico, social, político e ideológico (Contreras, 2008). Es por esto, que muchas comidas “significan” al ser consumidas, es decir, se preparan en relación con diversas fechas a las que se han asignado una fuerte carga simbólica, como la colada morada en el día de los difuntos, o la fanesca, en semana santa.

El hecho alimentario de esta manera, es una expresión creativa de la forma en que un grupo humano concreto entiende su mundo y manifiesta su relación y vinculación simbiótica con el entorno en el que se desenvuelve. Con esta premisa, es posible asegurar que en los diversos platos y comidas están cocidos junto con los guisantes, papas o trozos de carne, innumerables contenidos simbólicos que en cada cucharada atan de manera irremediable a la historia y realidad social (Sánchez, 2015). Constituyen un elemento importante de la identidad de un colectivo.

De la misma manera, es posible aseverar como señala Delgado (2001) que la historia de cada sociedad está articulada de manera profunda a un territorio concreto. El territorio se puede entender como paisajes que evocan recuerdos los cuales traen al presente sentimientos escondidos en la memoria pero también, es ese lugar físico en donde se encuentran arraigadas las costumbres, la historia, los valores y los referentes. El territorio también es cultura y aunque a veces se olvide, el territorio además constituye el conjunto de los alimentos

que brotan de la tierra, los nutrientes que aportan al desarrollo humano, las formas y combinaciones para llegar a ser parte del cuerpo, los significados asociados a ellas y las personas que los consumen y preparan en contextos concretos (Sánchez, 2015).

Sin embargo, es importante mencionar que las pautas de comportamiento y tradiciones alimentarias al igual que las culturas que las albergan, no son algo estático e inmutable. Frente a presiones externas muchos grupos humanos han reaccionado tratando de conservar sus tradiciones frente a otras extranjeras, o bien, acogiendo cambios radicales en sus patrones de alimentación. El actual contexto globalizado y las relaciones asimétricas entre diferentes poblaciones, los movimientos demográficos, las transformaciones de las condiciones sociales y económicas, las innovaciones tecnológicas, entre otros, han ido ejerciendo diversas presiones y en muchos casos están fomentando la pérdida de un conocimiento considerado patrimonial en muchos lugares.

Recetas que esconden este conocimiento se pierden paulatinamente, las cuales desaparecen con los ingredientes que las constituyen. El actual modelo de consumo ha hecho que muy pocos alimentos considerados más comerciales se produzcan en grandes cantidades, mientras que otras muchas variedades que no han calificado como mercancía rentable, pierden interés de ser cultivadas a tal punto que en los últimos cien años, han desaparecido el 75% de la diversidad agrícola con las consecuencias a nivel sanitario (desnutrición por falta de nutrientes adecuados), social y cultural que esto conlleva.

Cada vez la humanidad consume menos diversidad de alimentos, se nutre menos y pierde un poco de identidad. Por señalar un ejemplo, costumbres comunitarias como la “pampamesa” están en serio peligro, tanto como evidencia de la lógica redistributiva de la filosofía andina como práctica de cohesión social, de fortalecimiento comunitario y como pauta alimentaria y nutritiva. Hoy, como se señala más adelante en este trabajo, esta tradición en muchas comunidades está prácticamente abandonada.

En las siguientes páginas de este libro, se realizará un acercamiento al saber escondido entre los olores, sabores y texturas de la gastronomía de las parroquias de Cacha y Flores, la cual pervive como una evidencia viva de la historia e identidad de los pueblos kichwa de la sierra centro del Ecuador. Es importante considerar, que esta investigación tuvo la pretensión de registrar los saberes culinarios, aun cuando los actores sociales que entregaron la

información, no relacionaron los alimentos con un sentido mítico, ritual o simbólico, sino que se refirieron a las preparaciones como formas aprendidas en su entorno, lo que se podría definir como procesos de enculturación.

En los distintos acápite de este libro, se señalan rituales y tradiciones como elementos identitarios constitutivos de cada una de las parroquias estudiadas. En este sentido, cabe indicar los referentes teóricos que sustentan dichas definiciones.

Se entenderá como ritual, la parte manifiesta de una creencia, el acto denotativo en que está implícita la convicción de carácter religioso, que se ejecuta en tiempos específicos y que concreta un compromiso del individuo en su entorno cultural. Botero y Endara (2000) lo explican así:

Un ritual puede definirse, mejor, quizá, como medio prescrito de ejecutar actos religiosos, es decir, de orar, cantar canciones sagradas, danzar a los dioses, hacer sacrificios o preparar ofrendas. Una ceremonia, por su parte, abarca cierto número de rituales trabados y relacionados entre sí, ejecutados en un tiempo dado. (p. 26)

Pero, es necesario también, reconocer al rito como el camino por donde recorre la ceremonia, mientras que el ritual, es el conjunto de pasos o la forma de recorrer ese camino.

Existen variedad de ritos, tales como: de purificación, de sangre, de tránsito o de paso, funerarios, de iniciación, de conmemoración, entre otros. Unos tienen que ver con la pertenencia al grupo, a la familia o a la cultura, mientras otros con los cambios físicos, con los roles asignados dentro de la comunidad, así como con las relaciones entre la vida y la muerte. En fin, los ritos están asociados a los valores que la cultura establece como normas de convivencia (Giove, 2015).

Para definir la tradición, es necesario considerar que se diferencia de la costumbre por tratarse de una práctica que proviene de saberes de generaciones anteriores y que se establecen como formas de identidad, aunque en muchas ocasiones se realiza sin un sentido de pertenencia sino como un saber implícito en su comunidad. Al respecto, María Madrazo (2005) dice:

La tradición es un proceso de transmisión, que viene del pasado al presente, se realiza mediante una cadena de repeticiones que no son idénticas, sino

que presentan cambios e innovaciones, y se van acumulando para crear lo que sería la gran tradición, un acervo reunido a lo largo de las repeticiones y que abarca las diferentes versiones de la tradición. (p.123)

En este estudio, no se ponen en discusión los mecanismos de poder en torno a la tradición, sino que se identifican las prácticas que, de un modo u otro, perviven en las parroquias y que son referentes de las maneras de hacer las cosas en un lugar determinado. Si bien, en torno a la tradición surge por ejemplo, la imposición de un imaginario colectivo sobredimensionando unos valores culturales y eliminando o subordinando a otros, el interés predominante de esta investigación es compilar el saber existente en las personas, a nivel sincrónico.

Por otra parte, es importante destacar que la parroquia de Cacha se autodefine como Primera Parroquia Indígena del Ecuador, por lo que muchas de las prácticas y tradiciones que se mencionan sobre esta parroquia, no están presentes en Flores, que tiene otros sentidos identitarios y muchos de sus elementos culturales así como su autodefinición, están relacionados con el mestizaje.

Cantón Riobamba



CAPÍTULO I

CAPÍTULO I

CANTÓN RIOBAMBA

1.1 El cantón Riobamba. Antecedentes

La ciudad de Riobamba fundada por los españoles el 14 de agosto de 1534, es la cabecera del cantón del mismo nombre y capital de la provincia de Chimborazo. La ciudad se fundó sobre las ruinas de la ciudad destruida por Rumiñahui en su retirada hacia Quito, luego de la derrota de Tiocajas. El 4 de febrero de 1797 un terremoto destruyó la ciudad donde la colina de Cullca sepultó a gran parte de la ciudad, el fenómeno telúrico dejó miles de víctimas. (Paniagua, 1999)

Desde su fundación, el cantón Riobamba fue un conjunto de grandes haciendas reducidas hoy en su gran mayoría a minifundios destinados sobre todo a la economía de subsistencia que a la de acumulación. Declaró por primera vez su emancipación política el 11 de noviembre de 1820 como consecuencia de la cadena de declaraciones independentistas iniciada en Guayaquil el 9 de octubre del mismo año, y que pasó por Cuenca, Azogues y Guaranda. Aunque resultó ser un intento fallido, fue indispensable para consolidar el camino definitivo hacia la independencia nacional, que se concretó en Riobamba el 21 de abril de 1822 como antesala de la gloriosa Batalla del Pichincha, el 24 de mayo del mismo año. (Coronel, R., 2006)

La construcción del ferrocarril marcó un hito histórico en la vida del cantón, pues Riobamba no solo constituye un eje de comunicación para toda la región central del país, sino que, con esta propuesta de transporte, inicia una nueva dinámica comercial y de intercambio entre la costa y la sierra que generó también, un intercambio cultural en la región (Cepeda, 2003).

A partir de la década de los años 60 con la Reforma Agraria, llega una nueva estructura productiva acompañada de una profunda transformación de las relaciones sociales y productivas. La tenencia de la tierra que estaba en manos de pocas familias, pasó a la forma de propiedad individual o comunitaria de los indígenas y las formas de producción sufrieron una indiscutible variación.

Hasta la década de los años 80, la base económica local fue la agropecuaria. En 1920 se formó por dicha circunstancia, la llamada Junta de Fomento Agrícola transformada en 1937 en el Centro Agrícola Cantonal de Riobamba. Desde 1931, el Centro Agrícola instituyó la Feria de Macají como una expresión de la producción local agropecuaria, cuyos mercados tradicionales siempre se localizaron en Quito, Cuenca y Guayaquil.

Actualmente, la presencia de las universidades locales, UNACH (Universidad Nacional de Chimborazo) y ESPOCH (Escuela Superior Politécnica de Chimborazo), marcan nuevas expectativas para la juventud del cantón y se presentan como una fuerte opción para los jóvenes que desean realizar sus estudios universitarios. Si bien la vocación productiva del cantón se orienta a lo agropecuario y ganadero, el comercio ha crecido en los últimos años y con mayor fuerza el comercio informal, provocando un desorden en la ciudad.

Otro sector con alto potencial es el turístico, el cual está vinculado al ferrocarril, naturaleza, cultura y centro histórico, por lo que se pueden generar procesos de desarrollo endógeno en el cantón.

Ubicación

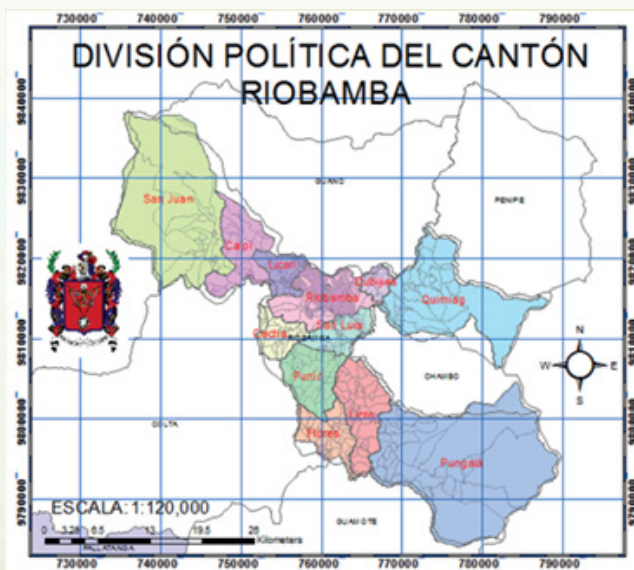


Figura 1.

División política del Cantón Riobamba

Fuente: PDOT Riobamba, 2015

Como se indica en el Plan de Ordenamiento Territorial (PDOT) 2015, el cantón Riobamba está situado a 2.754 metros sobre el nivel del mar, a 1°41'46" latitud Sur; 0°3'36" longitud Occidental del meridiano de Quito. Se encuentra a 188 km al sur de la ciudad de Quito, en la región sierra central y es la capital de la provincia de Chimborazo.

- **Norte:** cantones de Guano y Penipe.
- **Sur:** cantones de Colta y Guamate.
- **Este:** cantón Chambo.
- **Oeste:** provincia de Bolívar.

2.2 División política

El documento del Plan de Ordenamiento Territorial (PDOT) 2015, indica los siguientes datos sobre la ciudad de Riobamba: los nombres de las parroquias urbanas y rurales, la distribución de la población y la tasa demográfica.

De esta manera, Riobamba consta de cinco parroquias urbanas: Maldonado, Veloz, Lizarzaburu, Velasco y Yaruquíes; y de once parroquias rurales: San Juan, Licto, Calpi, Quimiag, Cacha, Flores, Punín, Cubijíes, Licán, San Luis y Pungalá.



Figura 2.
División política la provincia de Chimborazo
Fuente: PDOT Riobamba, 2015

El cantón Riobamba cuenta con 156.723 habitantes en el área urbana, que representan el 69.43% de la población, mientras que en el área rural cuenta con 69.018 habitantes (30.57%) distribuidos en 11 parroquias rurales, las cuales en promedio tienen 6.274 personas por parroquia rural, siendo Cubijíes con 2.514 habitantes la parroquia con menor población, mientras que San Luis, es la parroquia rural con mayor población con 12.002 personas.

El crecimiento demográfico se ha reducido significativamente en parroquias como: Cacha con el 2,82%, Flores con el 1,36% y Licto con 0,67%; parroquias como San Juan, Pungalá, Quimiag y Punín, tienen tasas de crecimiento inferiores al 1% y solamente San Luis y Riobamba registran tasas de crecimiento demográfico del 3.18% y 2.20% respectivamente. Esto se justifica por el incremento de la migración desde las parroquias rurales a Riobamba, a otras ciudades del país e incluso al exterior.



Figura 3.
Distribución de la población en el cantón Riobamba
Fuente: PDOT Riobamba, 2015

2.3 Calendario agro festivo

La cosmovisión de los pueblos originarios se mantiene vigente a través de un gran número de saberes y conocimientos que les permiten relacionarse con su entorno natural y social. De esta manera, la comunidad y las familias definen momentos para realizar sus actividades de sustento en la chacra, tales como la siembra y la cosecha.

Cada actividad tiene su momento y sus propios rituales que permiten pronosticar el clima de cada ciclo agrícola, donde el año está marcado por dos épocas: verano e invierno (época seca y época de lluvias).

El calendario agrofestivo en las comunidades indígenas, se refiere a los eventos temporo-espaciales de la Pacha Mama entrelazados y marcados por el caminar cíclico del sol en un lapso que se corresponde con lo que hoy conocemos como año. Cada ciclo, asocia e integra una diversidad de acontecimientos climáticos, agrícolas, ganaderos, astronómicos, festivos, rituales y organizativos que se manifiestan en una secuencia de sucesos enlazados.



Figura 4.

Calendario agro festivo

Fuente: Dirección de Turismo GAD Municipal Riobamba, 2016

Plantas medicinales utilizadas con frecuencia en las parroquias de Cacha y Flores

El conocimiento popular sobre el uso de las plantas para aliviar distintas dolencias, es un saber que está presente principalmente entre las mujeres mayores. Si bien, existen personas especializadas en el uso de la medicina ancestral, también hay ciertas plantas que son de uso más común y son reconocidas fácilmente por la población en general. Este es el caso de las que se mencionan a continuación:

Taraxaco: utilizado para inflamaciones del útero, riñones e hígado. Para su preparación se coloca la planta en una piedra de río grande y plana, y se machaca con otra piedra de preferencia redonda. Para sacarle el zumo se pasa por un cedazo (colador). Se recomienda tomar este zumo tres veces al día (mañana, tarde y noche) por un lapso de ocho días. Las raíces de esta planta machacadas con hojas de malva o llantén cocinadas con linaza, sirven para hacer emplastos que se colocan sobre inflamaciones.

Santamaría, Marco y Ruda: las hojas de estas plantas se tuestan y calientan. Se aplican como emplasto sobre la zona afectada (articulaciones como rodillas

o pantorrillas) de las personas que sufren dolores. Se cubre con un paño de lana negra, por la creencia de que el color negro mantiene el calor del cuerpo. Las semillas de estas plantas también se utilizan de la misma manera. Se recomienda que los emplastos sean aplicados durante las noches y que al día siguiente se deshaga del emplasto en una quebrada. Estas aplicaciones deben ser continuas hasta que calme el dolor (Guashpa, 2012).

*Parroquia
rural Licto*



CAPÍTULO II

CAPÍTULO II

PARROQUIA RURAL LICTO

2.1. Parroquia Rural Licto



Figura 5.
Iglesia Parroquia Licto
Fotografía Esthefanny Sánchez

2.1.1. Antecedentes

La actual parroquia San Pedro de Licto, hace revalidar tres teorías, entre ellas la más acentuada, que fue constituida por Juan Clavijo en el año 1588 misión cumplida por delegación de la Real Audiencia de Quito para que estableciere varios pueblos.

En el año 1835, Licto se eleva a la categoría de Parroquia Civil y se crea la primera Tenencia Política conformado por un Teniente Político y un Secretario, constituyéndose en la máxima Autoridad de la parroquia; posteriormente se crea la Junta Parroquial cuyos miembros eran personas de la aristocracia licteña del centro poblado, nombrados por: el Teniente Político, párroco, algunos directivos barriales, amigos, vecinos y en muchos casos por familiares;

en estos espacios no se tomaba en cuenta a personas de los añejos (hoy comunidades campesinas) ya que en esa época no concebían a un indio como autoridad parroquial, existían casos donde los miembros de la Junta Parroquial y Teniente Político, entre si mantenían parentesco familiar o de afinidad. Esta coalición hacía que las autoridades actuaran con repotencia y abuso de autoridad. Los indígenas para ingresar a las oficinas públicas debían saludar sacándose el sombrero y tratando de patroncito, niño o amo a los funcionarios. En el caso del párroco, para la celebración de un matrimonio, la novia debía servir gratuitamente en el convento durante un mes y más; el novio, padres y padrinos por tareas debían cargar piedras de la cantera a la iglesia, asimismo moradores del centro poblado considerados inferiores, sufrían el mismo trato. Todos estos atropellos se perpetraban con la complicidad de las autoridades cantonales, provinciales y nacionales.

Una de las historias quizás la más aberrante, fue la del fallecimiento del líder indígena Alejo Sáez, quien fuera nombrado 1er. General Indígena por Eloy Alfaro. Su cadáver fue impedido por el Párroco para que fuese enterrado en el cementerio de Licto, solo por la presión indígena, el Párroco accedió autorizar el entierro en el cementerio, pero con la condición que se le enterrara boca abajo ya que, por su lucha social, Alejo Sáez fue considerado un hereje.

Este sistema nefasto funciona hasta la década de los 90 cuando específicamente en el año 1997 por primera vez en la historia de Licto en medio de una férrea oposición de la “aristocracia licteña”, las comunidades indígenas organizadas en la Corporación de Organizaciones Campesinas de Licto CODOCAL, presidida por el líder Antonio Lasso y apoyo del Movimiento Indígena de Chimborazo MICH., con la presencia de miles de indígenas concentrados en el mercado central de Licto por votación popular, eligen un Teniente Político Indígena, siendo electo Alfonso Guamán de la comunidad de Molobog quien tenía que enfrentar a la “estirpe” que no permitían para que se posesione de las oficinas de la Tenencia Política; igual una vez en funciones lo pretendían destituir ya que según ellos los indios no podían ser autoridades ya que son analfabetos, incapaces y borrachos, asimismo soportó insultos racistas por su condición de indígena.

Sin embargo, este teniente indígena demostró todo lo contrario e impulsó la integración y participación de las comunidades en toda actividad y espacio de representación parroquial, igualmente entre discrepancias impulsa para

que por primera vez en la historia, señoritas indígenas representantes de las comunidades participen como candidatas para reina de la parroquia y por su capacidad intelectual gana el certamen la Srta. Verónica Cuenca representante de la comunidad de Santa Ana de Guagñag constituyéndose en la primera reina indígena de la parroquia, quien a su vez también fue objeto de insultos discriminatorios pero valerosamente cumplió exitosamente su reinado. Mediante esta lucha, las comunidades indígenas fueron ganando espacios de gobernabilidad parroquial y desde entonces la tenencia Política y GADPR-Licto están representadas por indígenas de las comunidades. (PDOT Licto, 2015).

Origen de la parroquia

La palabra Licto, etimológicamente proviene de dos vocablos: LIC = Delgado, angosto y TO = Tierra, que significa “Tierra Delgada y Angosta”.

Según la historia tradicional, Licto se originó poblándose con gente de varias tribus que emigraron de distintos lugares buscando mejores condiciones de vida. También se señala, que el primer Licto se creó en Caliatá (añejo de la parroquia Flores), pero que debido a un terremoto que se dio en aquella época, los habitantes bajaron a las llanuras para protegerse de este fenómeno de la naturaleza, considerándolo lugar seguro y agradable, deciden quedarse definitivamente a poblar en donde es la actual Parroquia San Pedro de Licto.

2.1.2. Historia

Según varias referencias de gente antigua, que relata la historia tradicional de Licto sinterizada, expresan que estuvo poblada por varias tribus que emigraron de varios lugares, buscando mejores condiciones de vida para sus familiares. También se dice que el primer Licto fue fundado en Caliatá pero debido a un terremoto que se dio en aquella época, los habitantes bajaron de las llanuras para protegerse del fenómeno natural.

En el año de 1835 Licto se eleva a Parroquia Civil y se crea la primera Tenencia Política, la cual estaba dirigida por un Teniente Político y un Secretario quienes eran las máximas autoridades en la Parroquia. Diversos investigadores dedicados al tema de la fundación de la Parroquia Licto, concluyen en tres hipótesis de su creación, entre ellas se destaca, que la Fundación se dio por el Español Juan Clavijo en el año de 1588, quien fue comisionado por la Real Audiencia de Quito para la fundación de varios pueblos que en la actualidad

son grandes ciudades de mucha importancia para el país como Tungurahua y Chimborazo (PDOT Licto, 2015).

2.1.3. Ubicación geográfica

La parroquia “San Pedro de Licto” está ubicada dentro del espacio geopolítico del Cantón Riobamba, provincia de Chimborazo, a 18 km de distancia de la ciudad de Riobamba en dirección Sur-Este, cuenta con una superficie de 58,42 km² y rango altitudinal: 9805000 S. Clima: Frio.

Límites

- Norte: Cantón y Río Chambo.
- Sur: Parroquia Cebadas.
- Este: Parroquia Pungalá y Río Chambo.
- Oeste: Parroquia Flores y Punín.



Figura 6.

Mapa de Licto

Fuente: www.solorecursos.com/pueblos/ecuador/mapa2.php?id=4458

Demografía

De acuerdo al Censo INEC 2010, la parroquia Licto cuenta con 7.807 habitantes, y una superficie total es de 5.842,488 ha., se encuentra conformado políticamente por la cabecera parroquial Licto y 26 comunidades.

Tabla 2.
Población de la Parroquia Licto

Código	Nombre de provincia	Nombre de cantón	Nombre de parroquia	Población	Superficie de la parroquia (km2)	Densidad Poblacional
060156	CHIMBORAZO	RIOBAMBA	LICTO	7.807	58,42	133,64

Fuente: Censo de población y vivienda INEC 2010 / Grupo Investigador

Tabla 3.
Crecimiento poblacional por sexo de la Parroquia Licto

Año 1990			Año 2001			Año 2010		
Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total
3.304	4.195	7.499	3.304	4.195	7.499	3.498	4.309	7.807

Fuente: Censo de población y vivienda INEC 2010 / Grupo Investigador

Tabla 4.
Tasa de crecimiento poblacional por sexo de la Parroquia Licto

Tasa de Crecimiento Anual 2001-2010			Tasa de Crecimiento Anual 1990 – 2001		
Hombre	Mujer	Total	Hombre	Mujer	Total
0,63%	0,30%	0,45%	-1,13%	-0,29%	-0,67%

Fuente: Censo de población y vivienda INEC 2010 / Grupo Investigador

La población de la parroquia a partir de los tres últimos censos, determina que existió un decrecimiento de la población en el periodo 1991-2001, mientras que para el periodo 2001-2010 se evidencia una recuperación mínima del crecimiento poblacional. La densidad por asentamientos humanos, muestra como la parroquia ha venido teniendo episodios de disminución y aumento de esos asentamientos, debido a factores como la migración.

Composición étnica

De acuerdo a datos del Censo de población y vivienda INEC 2010, la composición étnica mayoritaria en la parroquia es indígena, con 7.065 seguido del mestizo con 708 habitantes.

Tabla 5.
Composición parroquia Licto Étnica

Composición Étnica	Nº de Habitantes
Indígena	7.065
Afro ecuatoriano/a	2
Montubio/a	1
Mestizo/a	708
Blanco/a	30
Otro/a	1
Total	7.807

Fuente: Censo INEC 2010 / Grupo Investigador.

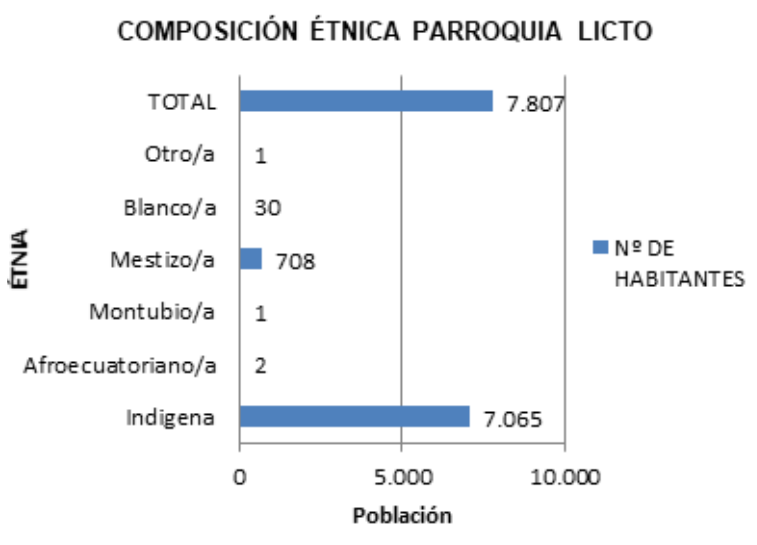


Figura 7.
Composición étnica parroquia Licto
Fuente: Censo INEC 2010 / Grupo Investigador

2.1.4. Mercados, espacios de comercialización de alimentos



Figura 8.

Mercado Central de la parroquia Licto

Fotografía: GAD parroquial de Licto

Los productos (mellocos, habas, papas, etc.,) agrícolas que se cosechan y los productos (biscochos, hornado) típicos de Licto son comercializados en la cabecera parroquial. Sin embargo es importante resaltar, que en su mayoría, son vendidos en los mercados principales de la ciudad de Riobamba como son: San Alfonso, Santa Rosa, Mercado Sur, San Francisco, La Contamine, los días de feria de estos mercados.

2.1.5. Colegio Técnico Agropecuario “Politécnica de Chimborazo”



Figura 9.

Colegio Técnico Agropecuario “Politécnica de Chimborazo”
Fotografía: Esthefanny Sánchez.

Breve historia

El 6 de marzo de 1992 se reunió en la sede de la Organización Federación de Comunidades Campesinas DE Licto, FEDECAL y en la administración de Joaquín Tenelema H., y el Sr. Nicolás Pintag S. como Coordinador y Tesorero y, con la presencia de 28 comunidades pertenecientes a la organización, se resolvió crear un colegio bilingüe en cualquiera de los tres sectores de la parroquia que son: sector alto “Los Ceceles”, sector medio “Pompeya”, sector bajo “Los Tunshis”.

En la presidencia del Dr. Rodrigo Borja Cevallos se creó la Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe. El 11 de julio de 1993 la mama Organización FEDECAL transformada en UDECAL resolvió nominar como rector a Joaquín Tenelema H. y a los Sres. Nicolás Pintag S. e Ing. José Malán C. como profesores, así como llamar al colegio Agro –Artesanal, tomando en consideración que la importancia de la agronomía, puesto que se iba inaugurar el canal de riego

Guarguallag Licto y la práctica del tejido y la actividad de corte y confección.

EL 5 de octubre de 1993, con la presencia de los 24 estudiantes del primer curso, padres de familia, UDECAL, dos profesores y un invitado especial de la Dirección Nacional, el Lic. Juan Illicachi, se inauguró el funcionamiento del mencionado colegio, que estuvo ubicado en la Casa Comunal de Tunshi, hoy la Iglesia Católica, a una distancia de 11 km. del cantón de Riobamba, provincia de Chimborazo. Con el paso de los años, se gestionó el actual campus, con la participación de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, y cambió la denominación a "Colegio Técnico Agropecuario Politécnica de Chimborazo".

Las primeras autoridades y funcionarios de la institución fueron:

RECTOR

Sr. Joaquín Tenelema Herrera

VECERECTOR E INSPECTOR G.

Sr. Nicolás Pintag S.

SECRETARIA

Sta. María Tenelema Manyá

COLECTOR

Lic. Pablo Jarra Silva

CONSERJE Y GUARDIÁN

Sr. José Tenelema Gamarra

C.C.PP. FF.

Sr. José María Tenelema

GOBIERNO ESTUDIANTIL

Sr. Francisco Guañan Gómez

En la actualidad se encuentran en funciones, las siguientes autoridades, personal administrativo, docentes y de servicios:

AUTORIDADES

RECTORA (E)

Dra. Mercedes Erazo Samaniego

VICERECTOR.

Ing. Gustavo Siavichay Vásquez

INSPECTOR GENERAL.

Ing. Víctor Walter Pucha Paucar

PRES. DEL C.C PP. FF

Sr. Cacho Alcoser José Gabriel
GOBIERNO ESTUDIANTIL
Srta. Carlina Beatriz Guamán

MIEMBROS HCD

Ing. Gustavo Siavichay Vásquez
Lic. Mariana Saavedra Salazar
Lic. Inés Núñez

ADMINISTRATIVO

SECRETARIA

Lic. ANITA Lucia Sinaluisa Lozano

COLECTOR.

Lic. Jhonn Ciza Puente

DOCENTES CON NOMBRAMIENTO

Ing. Joaquín Tenelema H.
Prof. Nicolás Pintag S.
Dra. Mercedes Erazo S.
Lic. Mariana Saavedra Salazar
Ing. Gustavo Siavichay Vásquez
Ing. Francisco Olivo Guerrero
Lic. Inés Núñez

DOCENTES A CONTRATOS

Lic. Mayra Paulina Salao Bravo
Lic. Franklin Yumisaca Malan
Ing. Juan Walter Pucha Paucar

COMISIÓN DE SERVICIOS

Lic. Rosa Caicho Tenesaca

DOCENTE BONIFICADA

Lic. Leticia Pilataxi

SERVICIOS:

Guardián

Sr. Luis Edelberto Tenelema Chinlle

Conserje

Sra. María Rosa Pinduisaca Remache



Figura 10.

Colegio Técnico Agropecuario "Politécnica de Chimborazo"

Fotografía: Esthefanny Sánchez

2.1.6. Calendario agro-festivo

En los Andes, los pueblos ancestrales se mantenían en estrecha relación con la naturaleza; para iniciar el trabajo de la agricultura se hacía el ritual 1 pedir permiso a la madre tierra. En primer lugar, se le alimentaba con el abono de animales previamente preparado durante todo el año. Para iniciar el barbecho, se preparaba la chicha de jora y el primer vaso se depositaba en un hoyo para que el viento, al poner la primera semilla, ayude a caer en el lugar indicado, y luego el sol ayude en la germinación equitativa para lograr una abundante cosecha.

En la parroquia Licto se desarrollan una serie de festividades durante el año, las mismas que se manifiestan como tradiciones culturales que se desarrollaban antiguamente y que en la actualidad se han ido perdiendo, sin embargo, aún hay ciertas costumbres que se mantienen. Los cambios se deben al efecto de la migración de la población, el cambio de la religión católica por la religión evangélica de los habitantes, entre otros factores. A continuación,

se describen las festividades y tradiciones de la parroquia Licto y la cultura gastronómica en base a los meses del año.

Enero

La Fiesta de los Reyes se celebra desde hace sesenta o setenta aproximadamente, la tradición se mantiene por el pueblo católico, que participa con sus familias del acto religioso, organizado por los sacerdotes previamente elegidos por el fundador. Luego de asistir a misa, se dirigen al mercado o la plaza principal de la parroquia, donde inician el evento social para recitar las loas, a través de versos, representando a los reyes: Baltazar, Gaspar, Melchor y Herodes, además a los Embajadores, el Ángel, los Vasallos, quienes se caracterizaban por pintarse la cara de negro y portar machetes.

El Sr. Pedro Morocho, menciona que “en el pueblo ya existía el pluri racismo, ya que los sacerdotes eran designados por los mestizos (fundadores) quienes escogían a los conocidos de las comunidades y del campo, para realizar la fiesta. Las personas aceptaban por temor la responsabilidad y eran quienes se encargaban de la organización y los gastos junto el compadre fundador dueño de la imagen del niño”.

El recorrido se realiza desde la punta del cerro, bajando por Tulabug hasta la cabecera parroquial en el mercado central de la parroquia, donde se preparan los escenarios en los palcos. También se representaba a la Mama Negra, con los negros y una negra que es la cocinera, se realiza un palco de tres pisos donde en la parte baja es para la cocinera, el segundo piso para la banda de los músicos y el tercer piso para los sacerdotes.

Febrero

Antiguamente se realizaba la fiesta de la Candelaria el 2 de febrero, que consistía en la realización de Pases del Niño, pero hace cuarenta años que ya no se la realiza. Actualmente esta fiesta se la celebra el 1ro de enero en el barrio Chimbacalle. Los sacerdotes son quienes se encargan de la organización anualmente. Es una fiesta que se retomó desde hace unos veinte años con la presencia de los Reyes, sin embargo, se la celebra en menor magnitud.

También en estas fechas se realizaba la celebración de las cuarenta horas, celebración católica religiosa preparativa, una semana antes del carnaval. Con la presencia del Padre Vera, se retoma la fiesta como un preparativo para el carnaval y es dedicada a estudios bíblicos.

En carnaval antiguamente, la gente salía disfrazada de mujer o de vaqueros visitando de casa en casa a las familias, desde la capilla de la Merced hasta el mercado. Esta tradición se ha ido perdiendo y en la actualidad se ha remplazado con comparsas, costumbre que se introdujo aproximadamente desde el año 1984. Se inició con diez comparsas solo de mestizos y han ido aumentando con la invitación a los grupos de las zonas rurales, llegando en los últimos años, a contar con cuarenta comparsas. Se ha logrado introducir la música autóctona del Carnaval de Licto que se diferencia de otras fiestas de Carnaval de otras parroquias y ciudades, convirtiéndose también en estas fechas como actos tradicionales, el concurso de coplas y la elección de la Reina de Carnaval.

Informante: Sr. Pedro Morocho.

Lugar: Cabecera Parroquial Licto.

Dentro de la cosmovisión indígena, la llegada del Taita Carnaval trae consigo la abundancia y la buena cosecha, para lo cual la gente se prepara limpiando sus hogares, preparando mote y chicha. La creencia popular dice que el Taita Carnaval visita cada uno de los hogares comiendo el mote y bebiendo la chicha y si no lo han preparado para su llegada, castiga a la gente trayendo mala cosecha y un mal año.

En la fiesta del carnaval, la gente juega con agua, se espolvorea la cabeza con harina y huevo y recorre las calles cantando las coplas carnavaladas con instrumentos musicales como son: la guitarra, la flauta, el tambor, el bombo, tapas de las ollas y otros elementos para percusión. Otra de las atracciones en la parroquia es la práctica del parapente, como turismo de aventura que se realiza en la Comunidad de Tunshi, San Javier (PDOT, 2017).

Abril

La Semana Santa es una celebración litúrgica dedicada a recordar la pasión, muerte y resurrección de Jesús. En la parroquia Licto esta celebración inicia con el Viernes del Concilio antes del Domingo de Ramos. Estos actos lo realizan los fundadores de las hermandades: la Hermandad de la Virgen de la Dolorosa y la Hermandad del Señor de la Agonía y se inicia con una novena a la Virgen. El Viernes de Concilio se realizan actividades por las vísperas y el segundo día, la misa. Por la noche, la procesión de la Virgen María y Jesucristo, cuyos personajes tradicionales son los cucuruchos.

El Viernes Santo por la mañana, se realiza el Viacrucis desde el barrio Chimbacalle, haciendo el recorrido hasta la Iglesia San Pedro de Licto. Todos los feligreses acompañan, caminado, rezando y realizando el representativo cuadro vivo, las catorce estaciones de Jesucristo.

El día Martes Santo ya se ha hecho una tradición, donde la población de Licto acude a la ciudad de Riobamba para la procesión del Señor del Buen Suceso, misma que se realiza en las calles del centro de la ciudad.

Mayo

Cada 30 de mayo se realizaba la Fiesta de la Inmaculada que era ejecutada por las mujeres solteras de la parroquia y consistía en el desarrollo de una novena y la celebración de una misa, sin embargo, en la actualidad, ya no se lleva a cabo esta fiesta litúrgica. Lo que constituye ya una tradición, es el Día de la Madre con la elección de la Madre Símbolo, evento organizado por la Asociación de Productores de Licto.

Junio

Actualmente la fiesta de Corpus Cristi se realiza con pirotecnia conocida como “castillos” y con bandas de música; se preparan canelas y vinos hervidos. Al siguiente día se da la misa y la gente se traslada desde la casa del sacerdote.

En este mes, además, existen dos celebraciones simultáneas, la una de carácter civil y la otra de carácter eclesiástico, la primera por la Parroquialización de Licto que es el 5 de junio; y la segunda, en homenaje al patrono San Pedro de Licto, el 29 de junio. En la primera se realiza la elección de la reina, la corrida toros de pueblo, el rodeo, el desfile cívico en las principales calles de la cabecera parroquial, y se concluye con la sesión solemne, luego en la celebración eclesiástica, se organiza la novena y la misa. En estas fechas es tradicional consumir y preparar un plato de mote con hornado, papas con cuy y chicha huevona.

Agosto

En agosto se realiza en la comunidad Guesecheq, la Romería en honor al Padre Eterno. Es un festejo religioso que se realiza el último sábado del mes de agosto.

Septiembre

El 4 de septiembre se realiza la fiesta religiosa en honor a la Virgen de la

Merced en el barrio del mismo nombre, con priostes que organizan la novena y misa e invitan a todo el pueblo.

Noviembre

El día 1 y 2 de noviembre se recuerda el Día de Todos los Santos y el Día de los Difuntos, celebración conocida como Finados. El 2 de noviembre de todos los años se reúnen las dos hermandades que existen en Licto y dan en conjunto una misa a los difuntos que descansan en el campo santo, celebrando la eucaristía y se efectúa el responso, con música y ofrendas; aquí el sacerdote hace una oración junto con la familia a nombre de la persona fallecida. Anteriormente se acostumbraba tocar las campanas de la iglesia los dos días seguidos. Una de las tradiciones que se conserva, es que las personas llevan comida preparada al cementerio y comen en la tumba de su ser querido.

Diciembre

Aproximadamente, a partir del 15 de diciembre se organiza la Novena del Niño por barrios y calles, el día 20 de diciembre se realiza el Pase del Niño. La misa de gallos se celebra el día 24 de diciembre a las diez de la noche. El 31 de diciembre por la noche, se realiza el tradicional año viejo, con la elaboración de monigotes que son quemados a media noche, además se realizan juegos con niños, tales como: las comparsas, el baile de la silla, la carrera de ensacados.

2.1.7. Patrimonio inmaterial de la parroquia Licto

Acto fúnebre en la localidad de Resgualay

La velación del cadáver se lo realiza por tres días, en los cuales los dueños de casa dan de comer a todos quienes acompañan en estos momentos de dolor. El día del traslado, se realiza la ceremonia religiosa, ya sea en la iglesia católica o en la iglesia evangélica. Al finalizar el entierro, los familiares del finado invitan a una especie de “mindó”, en donde todos los acompañantes del entierro van a alimentarse.

Vestimenta

La vestimenta tradicional se caracteriza principalmente por ser elaborada a mano, las generaciones anteriores la utilizaban principalmente para celebraciones como el Carnaval, de manera particular, para representar el personaje de “warmi tucushca” (hombre vestido de mujer) quien interactúa con el público asistente.

El carnaval de Licto y sus comunidades es muy variado e importante para consolidar la unión y amistad de sus habitantes. Edith Hernández, habitante de Licto, manifiesta que la tradición del carnaval hace algunos años fue una celebración muy grande y que reunía a las familias para formar su propia danza e ir al desfile en Licto. En la plaza central, solían reunirse todas las comunidades, hoy en día esa tradición ha ido perdiendo importancia.



Figura 11.
Vestimenta de Warmi tucushca

Hilado

Es una actividad artesanal, llevada a cabo por mujeres indígenas. El hilado de lana de oveja por parte de la mujer licteña, ha sido una tradición que ha pasado de generación en generación. Según María Guilla Baño, habitante de Licto, expresa que el hilado de lana de oveja es una actividad versátil y lo realiza en sus momentos libres. Tiene la ventaja de ser económico y ahorrar tiempo. María manifiesta que no hace falta ser una experta para realizar esta actividad y saber de la técnica básica a partir de ello puede obtener tejidos muy bellos y originales para decorar su casa, vestimenta, como fuente de trabajo o entretenimiento.

María está consiente también de que esta tradición a lo largo del tiempo se ha ido perdiendo, pues ya los jóvenes de hoy no tienen interés por aprender de esta actividad artesanal, pese a que ha intentado enseñarles a sus hijos.



Figura 12.
Hilado de lana de oveja. Parroquia Licto

Fiesta de los Reyes

Esta fiesta se realiza el 6 de enero, aunque cada año va perdiendo vigencia. El prioste entraba en caballo, acompañado con personajes disfrazados que portaban banderas y acudían al Cerro de Tulabug, para luego bajar en procesión como símbolo de alegría del pueblo. El costo de esta tradición es muy elevado y a menudo, aunque se ha hecho la práctica de la jocha (contribuciones de la comunidad), el prioste tenía mayor carga en los gastos.

Fiestas de las Almas

Esto se realiza en la fecha conocida como “Día de Finados”. La principal actividad consistía en dejar tortillas de tiesto sobre la tumba del difunto,

además todos los lunes del mes de noviembre se realizaba una eucaristía que consistía en llevar un estandarte.

Juegos tradicionales

Se identifica los principales juegos tradicionales:

- Botones y Frejoles (Los botones y los frejoles se apostaban). Había las tortas de color como vaca, y rojas y amarillas con negro, se jugaba con las bolas, y para apostar se utilizaba 10 frejoles. De la bomba se tenía que sacar con las bolas los frejoles una vez salido de la bomba era la ganancia similar a las chantas.
- Zumbambicos eso se hace de una tapa de cola o tillo se hace plana, se hace 2 huecos en el medio y se amarra un hilo y se le da la vuelta y sonaba.
- Las cometas.
- Los cocos, con bolas de acero se jugaba en finados.
- Los coches de madera: un juego popular que ahora solo se lo realiza en las festividades de Navidad o Carnaval como una competencia de coches; antes era un juego típico de los niños en la parroquia en donde el juguete de los niños era un coche de madera.
- La bola caneca se dibujaba un círculo en la tierra con caminos internos y se jugaba con bolichas.
- Los plomos con bolas de acero entre dos equipos.
- El palo encebado: Un palo engrasado con premios, consiste en que la gente debe trepar para coger los premios.
- El cerdo encebado: Un palo engrasado y en la cima un cerdo y otros premios, la gente debe trepar para ganar los premios.
- El gallo enterrado: entierran un gallo, gallina o conejos, el jugador vendado los ojos, debe atinarle con un palo y se lleva el premio.
- La olla encantada consiste en ollas de barro con dulces por dentro.
- Volar las cometas en época de verano (agosto).

Leyendas

Una leyenda que se difundió en la radio sobre la parroquia Licto en el año 71, acerca de una bruja del mal y del bien en el barrio la Dolorosa, era una persona que curaba el bien y el mal.

Había otra señora que se llamaba Shungo que limpiaba.

Informante: Sr. Pedro Morocho.

Lugar: Cabecera Parroquial Licto.

Cuadro 1. Otras leyendas en las comunidades y la cabecera parroquial de Licto son las siguientes

Comunidad	Nombre del cuento o leyenda	Breve descripción
Tulabug	Competencia Tulabug con Chimborazo	El cerro Tulabug con envidia de la altitud del Chimborazo pelean emanando lava, piedras, en una lucha furiosa entre las montañas el ganador es el Tulabug, por lo que le cubre con su altitud a Licto.
Resgualay	Antun Aya Huactunguri	Espíritu que llega donde las mujeres y le pide comida, pero como es un fantasma todo se le riega.
Chalan	Existencia de Dinosaurios	Antiguamente existían dinosaurios donde se encontraron restos fósiles dando lugar a creencias de vida en miles de años anteriores.
San Antonio de Guagñag	San Antonio	El Santo fue encontrado en donde ahora posa la Iglesia de la Comunidad.
Lucero Loma	Guagra Huaico Fantasma	En la Quebrada Huagra Huaico aparece un Fantasma a la 12 de la noche.
Tunshi san Javier	Piedra Encantada	Antiguos cargaban una viga, la cual se transformó en piedra dejaron en ese lugar y ahora se usa para descansar
Cabecera Parroquial	Pillallao	Existencia de un hombre llamado Pillallao que se lleva a los niños, contaban los mayores para asustar a los niños cuando se portan malcriados o llorones.
	La Mula	Una mujer que vivía con un cura, que salía las noches en una mula y vestida de negro, fue descubierta por un grupo de jóvenes que salieron a cazarla.
	Los Gagones	Gatos que bailan, lo definen los mayores como una cosa mala, por que aparecen los gagones cuando viven entre compadres.

Fuente: (PDOT, 2017)

2.1.8. Saberes gastronómicos de Licto

Gastronomía Ancestral

En la parroquia Licto todavía se prepara en las comunidades la gastronomía ancestral, los adultos mayores son los más apegados al conocimiento y degustación de este tipo de comida. Muchos de estos platos ancestrales se han perdido en la población de la cabecera parroquial, especialmente en la población adolescente y joven. Este tipo de gastronomía está atravesando por un proceso de aculturación.

Cuadro 2. Dentro de los más reconocidos platos ancestrales que consumen las comunidades indígenas de la parroquia del excedente de la cosecha

La quinua de sal y de dulce.	Chicha de jora.	Maíz (colada de maíz con panela).
Colada de trigo.	Machica con mapahuira.	Caca de perro.
Colada de machica.	Machica con raspadura.	El chanpus.
Habas cocidas con mellocos.	La mashua, ocas.	Tostado de tiesto.
Habas con alverja y maíz tostado en tiesto.	Colada de sal de harina de avilla.	Guagua tanda (humas).
Purutucho, con cahucha, nabo y cuy.	La cuajada.	Tortillas en tiestos.
Chicha.	El quesillo en hoja de col.	Mote, cauca de sal y de dulce.
Sambo de sal y de dulce.	Pan de trigo.	Buñuelos.
Zamorra.	Morocho de dulce y de sal.	Chihuiles.
Tostado con mapahuira.	Colada de harina de alverja.	Choclos cocinados, choclo mote.
Arroz de cebada y horchata de Cebada.	Papas cocinadas con mapahuira. Chaucha cocinada.	Cuy asado en tiesto.
Ají de cuy en piedra.	Jucho preparado con capulí.	Caldo de Nervio.
Locro de cuy.	Caldo de Mondongo.	Yaguar locro.

Fuente:(PDOT, 2017)

Caldo de 31

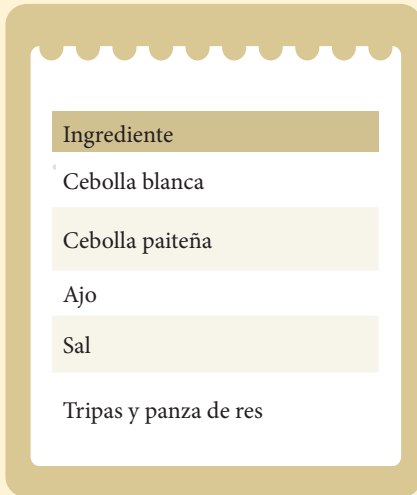


La señora Margarita Tixi, se encarga de la elaboración del caldo de 31 y de la fritada para la venta, ella lleva 55 años en la actividad.

Figura 13.

Margarita Tixi

Fotografía: Esthefanny Sánchez



Preparación

1. Se prepara en una olla grande iniciando con un refrito con aceite, cebolla blanca, paitaña, ajo y sal al gusto.
2. Una vez que el refrito esté bien sazonado se coloca cinco litros de agua hervida y se pone las tripas y la panza de res, previamente lavadas y cortadas.
3. Se deja cocinar alrededor de una hora o más, hasta que las tripas y la panza estén suaves.
4. Al momento de servir se esparce el picadillo.

Pachamanca



Figura 14.

Preparación de la "Pachamanca a la olla"

La pachamanca es conocida como un plato típico que consiste en la cocción al calor sobre una base de piedras previamente calentadas en leña y enterradas. Para efectos de la preparación de este ritual, la Sra. Rosita es quien trasmite sus saberes sobre la misma.



Figura 15.

Pachamanca a la olla

La Pachamanca es un ritual de agradecimiento a la Madre Tierra o Pachamama por las cosechas recibidas y se realiza en las zonas andinas. La palabra pachamanca proviene de las palabras quichuas Pacha: Tierra y Manka: Olla lo que se traduciría como "Olla de Tierra" tomando el término aimara de la región del Perú, sin embargo, también el vocablo Manca se traduce como comida interpretando a la expresión como "Comida de la Tierra". La variante en la Pachamanca es la preparación en olla, tomando el nombre de "Pachamanca a la olla".

Proceso:

1. Se cava un hoyo en la tierra según el diámetro de la olla que se vaya a colocar y la cantidad de piedras que se usarán en la misma.
2. Se realiza una fogata con leña para calentar las piedras que deben ser por lo general de tamaño mediano y planas con el fin de que se forme una base firme para la olla.

3. Se coloca en la olla los productos que se deseen cocinar, por lo general son productos de la región andina como: choclo, papas, habas, mellocos, cuy, pollo, carne de res, entre otros.
4. Las piedras previamente calentadas se las coloca de manera ordenada alrededor y como base en el hoyo.
5. Se coloca en la olla los alimentos y se tapa.
6. Se cubre la olla con hojas de plátano y se cubre con tierra.
7. El tiempo de preparación es de dos a tres horas y se saca.
8. Se retira la tierra y las hojas de plátano y con la ayuda de un palo grande y grueso atravesado, se saca la olla.
9. Los alimentos se sirven calientes y con chicha.

Preparación de las carnes

En este caso se muestran variantes en la preparación de las carnes por la presencia de técnicas culinarias de los estudiantes y docentes de gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, que participaron:

1. La carne de cuy o pollo se aliña con ajo, sal y achiote y se lo envuelve con papel aluminio.
2. Luego se coloca en la olla donde se cocinarán los alimentos. Los alimentos no necesitan grasa adicional a la que contienen.

Pamba mesa en la minga

En la actualidad, la pamba mesa en las mingas no se practica con regularidad, sin embargo, para efectos de esta investigación, los habitantes de la comunidad Cecel organizaron la misma a través de una convocatoria de la dirigencia en la que se solicitó a los participantes su contribución espontánea.



Figura 16.
Minga en la parroquia Cecel
Fotografía Bryan Agila



Figura 17.
Pamba mesa



Figura 18.
Tendida de bayeta

Al llamado del dirigente, las personas se colocan en dos hileras, frente a frente, las mujeres tienden sus bayetas en el piso y sobre ellas, ponen los alimentos, que se comparten en comunidad. Entre los variados productos que se pueden servir en esta pamba mesa están:

- Mellocos.
- Papas cocinadas con cáscara y sin cáscara.
- Habas tiernas cocinadas.
- Choclo.
- Máchica.

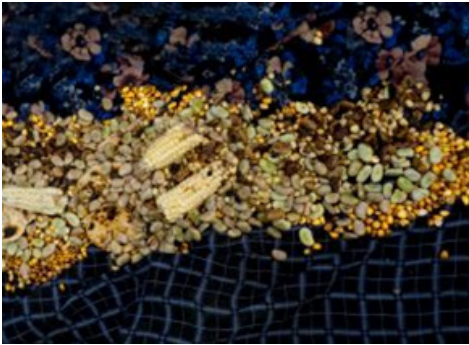


Figura 19.
Pamba mesa
Fotografías: Esthefanny Sánchez



Figura 20.
Minga en la parroquia Cecel
Fotografía: Bryan Agila

Dentro de las preparaciones recogidas en esta pamba mesa se mencionan:

- Papas cocinadas envueltas en máchica.
- Tortillas de trigo en tiesto.
- Tashno.
- Chiuldes.

En esta ocasión se mostraron variables en cuanto a los alimentos y preparaciones como son:

- Arroz.
- Canguil.

- Tostado frito.
- Papas cocinadas y envueltas en achiote.

Los tradicionales biscochos de Licto

El Biscocho

El producto tradicional de la parroquia Licto que es consumido y comercializado interna y externamente durante todos los meses del año es el apetecido biscocho.

A dos cuadras de la Iglesia de la localidad, se ubica la panadería “La Morenita”, un lugar muy especial que lleva alrededor de 35 años ofreciendo los tradicionales bizcochos. Araceli Gómez es la propietaria, y cuenta que su producto es el más requerido por los visitantes y pobladores. El emprendimiento lo inició su hermana y en la actualidad trabajan las dos y han tenido la acogida de todos quienes visitan la parroquia a degustar el singular producto.

Implementos

La casa de adobe y su cubierta de tejas demuestran la antigüedad de la vivienda y la paz que transmite el inmueble. Al ingresar al sitio se observa el pequeño lugar de trabajo: a un costado está el horno, el mismo que es encendido con leña, que con grandes llamaradas capta la atención de los compradores. Aquí doña Araceli y su ayudante elaboran los bizcochos, que son los que, con una gran sonrisa, dan la bienvenida a todos.

Jornada

Desde muy temprano las emprendedoras se levantan a preparar los ingredientes y materiales para la elaboración del producto. Doña Araceli contó que los ingredientes que utiliza son cien por ciento naturales, destacando además que tiene su truquito bien guardado, y este le otorga ese sabor inigualable. El tiempo aproximado que dura la cocción del producto es de una hora, el mismo que es sometido a grandes temperaturas en el añejo horno (Prensa, 2017).

La panadería de las hermanas Gómez tiene una actividad ininterrumpida de más de cuarenta años. Elaboran pan y biscochos integrales, manteniendo la tradición familiar. El día de mayor venta es el domingo, sin embargo, todos los días ofrecen pan fresco en menor cantidad.



Figura 21.
Biscochos de Licto

Tashno



Figura 22.
Pamba mesa Cecel
Fotografías: Esthefanny Sánchez y Bryan Agila

Tashno

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Granos secos de maíz o habas	400	g.

Preparación

1. Se tuesta el grano de maíz o habas con la ayuda de un tiesto hasta el punto que den un color oscuro.
2. En una olla se coloca agua a hervir, luego se coloca en el agua hirviendo las habas o maíz tostado y se cocina.
3. Se sirve caliente, sazonado al gusto.

Purutu Ucho

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Frejol seco	400	g.
Papas	4	u.
Carne de cuy	1	u.
Sal	c/n	c/n

Preparación

1. En el tiesto bien caliente se colocan los granos de frejol y se los tuesta.
2. Se muele el frejol después de tostar.
3. En una olla se coloca agua y se mezcla la harina del fréjol molido.
4. Se hace un refrito con cebolla y manteca de chancho, se adiciona col picada, papas y cuy.
5. Se cocina todo esto y se sirve caliente.

Cachicaldo



Figura 23.
Cachicaldo

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Cebolla	2	u.
Culantro	10	g.
Sal	c/n	c/n

Preparación

1. En un recipiente se pone agua previamente hervida a temperatura ambiente.
2. Se pica finamente cebolla blanca y culantro y se coloca en un recipiente, se sazona al gusto.

Papayano

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Papas	20	u.

Preparación

1. Se lava las papas con cáscara, en una olla se pone a calentar agua y se coloca las papas a cocinar sin pelar.
2. Se sirve con cachicaldo.

Humitas de sal



Figura 24.

Humitas

Fotografías: Alejandra Montenegro

Preparación de los huacos:

- Se corta el asiento de las mazorcas de maíz con hoja.
- Se saca con cuidado las hojas para ser usadas.
- Se limpian las hojas.

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Queso	200	g.
Cebolla blanca	2	u.
Achiote	20	ml.

Condumio

Preparación

1. Se desmenuza el queso, se pica cebolla blanca y se adiciona al queso.
2. Se mezcla el queso con la cebolla y la manteca con achiote caliente.

Preparación humitas

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Choclo tierno	800	g.
Manteca de chanco	40	g.
Sal	c/n	c/n

1. Se muele los granos de choclo tierno.
2. A la masa se le adiciona manteca de cerdo diluida y sal, se abre la hoja y se coloca una porción de masa, se le añade condumio y se le envuelve con la hoja del choclo.
3. En una olla onda se coloca $\frac{1}{4}$ parte de agua.
4. Se hace una cama alta con las hojas de choclo de tal manera que las humitas se cocinen a vapor.
5. Se pone de manera ordenada las humitas, se cubren con un mantel limpio y la tapa con el fin de que se concentre el calor y se cocinen.
6. Se deja cocinar alrededor de 45 minutos y se sirve caliente acompañadas de café

Sopa de quinua

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Papas	4	u.
Quinua	200	g.
Cebolla	1	u.
Zanahoria	1	u.
Carne de res	200	g.
Culantro	10	g.
Sal	c/n	c/n

Preparación

1. En una olla con agua se coloca quinua a cocinar, se añade papas, zanahoria y cebolla.
2. Se pone la carne de res en trozos hasta que esté perfectamente cocinada.
3. Sazonar con sal al gusto.

Papa chuno asada o papa asada

Para esta preparación se debe dejar secar la papa con el fin de que se endulce.

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Papas secas	20	u.

Preparación

4. Se entierran directamente en el fogón las papas secas con cáscara al fogón para que se cocinen.
5. Se da la vuelta a las papas para que su cocción sea igual.
6. Se la sirve caliente.

Informante: Jorge Ortiz, Secretario de Agua de Los Ceceles.

Colada de máchica

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Harina de máchica	200	g.
Leche	1	lt.
Azúcar o panela	c/n	c/n

Preparación

1. En una olla con agua fría se diluye la cantidad de harina que se desea hacer.
2. Se la pone al fuego y se mece hasta que espese y se añade la leche.
3. Se sirve caliente y se endulza con azúcar o panela.

Charqui



Figura 25.
Charqui.

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Carne de res	200	g.
Carne de cuy	200	g.
Carne de borrego	200	g.
Comino	10	g.
Sal en grano	1	kg.

Preparación

1. La carne se cocina y se le deja en sal en grano para deshidratarla.
2. Se puede colgar y dejar secar al sol.
3. Se quita el excedente de sal y se coloca las carnes en la hoguera para que se comience ahumar hasta que esté seca.
4. El charqui se lo consumía anteriormente en sopas o a la brasa con papas.

Papas con salsa de maní y cuy

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Cuy	1	u.
Cebolla blanca	1	u.
Sal en grano	15	g.
Ajo	4	u.
Comino	10	g.
Achiote	20	g.
Chilca	30	g.
Lechuga	4	hojas
Papas	20	u.
Pepas de zambo o maní	200	g.
Leche	800	ml.



Figura 26.

Cuy con papas

Fotografía: Alejandra Montenegro

Preparación

1. Se machaca la cebolla, ajo, comino achiote en pepa, sal en grano, añadiendo hojas de chilca finamente picadas.
2. Se deja aliñado el cuy por lo menos un día.
3. Se cocinan las papas peladas.
4. Se elabora la salsa para las papas, Sofriendo la cebolla blanca, añadiendo las pepas de zambo o maní previamente tostados junto con la leche hasta que hierva, se licúa y tamiza hasta obtener una salsa.
5. Asar el cuy en carbón hasta que esté cocido, se pincela con agua sal para que reviente el cuero.

Caldo de nervio



Figura 27.

Caldo de nervio

Fotografía: Alejandra Montenegro

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Maíz	80	g.
Frejol	80	g.
Cebada	80	g.
Lenteja	80	g.
Habas	60	g.
Trigo	60	g.
Caldo de vegetales	2	lt.
Nervio de borrego	400	g.
Manteca de cerdo	20	g.
Cebolla Colorada	1	u.
Ajo	3	u.
Achiote en pepa	15	g.
Sal en grano	20	g.

Preparación

1. Se prepara el aliño con achiote, ajo, cebolla y sal, sofreír y reservar.
2. Se revienta el maíz, frejol, cebada, lenteja, cebada, trigo en tiesto.
3. Se cocina el nervio en agua hasta que esté tierno.
4. En el caldo de vegetales añadir el refrito, el nervio, así como el resto de ingredientes: maíz, fréjol, cebada, lenteja, cebada, trigo.

Aderezo



Figura 28.

Aderezo

Fotografías: Alejandra Montenegro

Ingrediente

Achiote

Cebolla colorada

Sal

Ají

Preparación:

1. Se pica la cebolla colorada en cuadritos.
2. Se lava y se pone en la piedra de moler el ají, la cebolla picada y el achiote.
3. Se machaca hasta formar una pasta.

Sango de Quinua



Figura 29.

Sango de Quinua

Fotografía: Alejandra Montenegro

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Quinua	300	g.
Manteca de cerdo	20	g.
Cebolla blanca	1	u.
Maní	80	g.
Zanahoria	1	u.
Arveja o Lenteja	150	g.
Achiote	15	g.
Carne de cerdo	200	g.
Sal	c/n	c/n

Preparación

1. Se mezcla la cebolla blanca con el achiote, se cocina la quinua en abundante agua.
2. Se cocina la zanahoria, arveja o lenteja por separado.
3. Se sella la carne de cerdo y sofríe el aliño con manteca de cerdo, agregando el maní picado, zanahoria, arveja o lenteja y quinua mezclando bien los ingredientes y servir.

Tortillas de trigo



Figura 30.

Tortillas de trigo

Fotografía: Alejandra Montenegro

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Harina de trigo	400	g.
Manteca de cerdo	40	g.
Caldo de vegetales	200	ml.
Cebolla blanca	1	u.
Achiote	20	ml.
Queso	160	g.
Sal	c/n	c/n

Preparación

1. Se coloca en un recipiente la harina tamizada, manteca de cerdo, achiote y con el caldo se prepara una masa, misma que se deja reposar por 20 minutos.
2. Luego se corta en pequeñas bolas, las que se abren para colocar un refrito de cebolla, achiote y queso.
3. Se cierra las bolas, se las aplana y se las tuesta en un tiesto, hasta que se dore a ambos lados.

Caldo de bolas de maíz



Figura 31.

Caldo de bolas

Fotografía: Alejandra Montenegro

Preparación

1. Se realiza un caldo de huesos de res, con zanahoria en cuadrados pequeños y col en trozos hasta que todo esté bien cocido.
2. Se cocina la harina con caldo, se reserva y añade huevos uno por uno mezclando bien para luego hacer porciones en bolitas, que se rellenan con refrito de cebolla blanca y queso.
3. Se lleva a cocción las bolas de maíz en el caldo preparado anteriormente.
4. Se sirve caliente.

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Harina de maíz	250	g.
Manteca de cerdo	40	g.
Cebolla blanca	1	u.
Huevo	1	u.
Queso	160	g.
Carne de res	200	g.
Hueso de res	200	g.
Col	5	hojas
Zanahoria	1	u.
Sal	c/n	c/n

Yaguar loco



Figura 32.

Yaguar loco

Fotografías: Alejandra Montenegro

Preparación

1. Lavar el menudo con abundante agua y limón hasta quitar partes amarillentas y dejar reposar con limón.
2. Cortar el menudo en cuadros pequeños y cocinar hasta que suavice.
3. Realizar un refrito con ajo, cebolla blanca, orégano, y cuadros pequeños de papa.
4. Añadir el maní licuado con la leche y dejar que cocine hasta que la papa suavice.
5. Incorporar el menudo cortado en cuadros y rectificar con sal.
6. Cocinar la sangre de borrego y luego saltearla con un poco de sal y comino para acompañar el plato junto con aguacate y cebolla paitaña picada en juliana.

Ingrediente	Cantidad	U.
Menudo de borrego	400	g.
Sangre de borrego	200	g.
Ajo	4	u.
Papa	16	u.
Agua	4	lt.
Cebolla blanca	2	u.
Cebolla paitaña	1	u.
Achiote	30	ml.
Sal	c/n	c/n
Orégano	10	g.
Leche	1	lt.
Maní	200	g.

Morocho de sal



Figura 33.

Morocho de sal

Fotografía: Alejandra Montenegro

Ingrediente	Cantidad	U.
Morocho	350	g.
Manteca de cerdo	20	g.
Cebolla colorada	1	u.
Ajo	2	u.
Achiote	20	ml.
Sal en grano	c/n	c/n
Carne de borrego	200	g.
Papas	4	u.
Caldo de vegetales	2	lt.
Sal	c/n	c/n

Preparación

1. Se realiza el aliño en la piedra de moler colocando el achiote, ajo, cebolla paiteña y un poco de sal en grano, chancando hasta obtener una pasta.
2. Se cocina el morocho en abundante agua hasta que este pre-cocido.
3. Se sofríe el aliño a temperatura baja con manteca de cerdo y se agrega la carne de borrego, añadiendo el caldo de vegetales con el morocho, papas hasta que esté bien cocido.

Morocho de dulce



Figura 34.

Morocho de Dulce

Fotografía: Alejandra Montenegro

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Morocho	400	g.
Leche	1	lt.
Canela	2	u.
Azúcar o panela	c/n	c/n

Preparación

1. Se cocina el morocho en abundante agua hasta que este pre-cocido.
2. Se termina de cocinar el morocho en la leche aromatizada con canela sin azúcar hasta que se vaya reduciendo la leche y espese.
3. Si hace falta dulzor agregar la azúcar o la panela.

Dulce de zambo



Figura 35.

Dulce de zambo

Fotografía: Alejandra Montenegro

Preparación

1. Se deja endulzar bien el zambo, haciendo secar aproximadamente 2 meses.
2. Se corta el zambo, la piña o tomate de árbol en cuadrados pequeños y se pone a cocinar con un poco de agua, añadiendo especias como la canela, clavo de olor, anís estrellado y anís de pan.
3. Se pasa por un cernidor y se lo sirve acompañado con rodajas de pan integral.

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Zambo picado	400	g.
Piña o tomate de árbol	200	g.
Panela	c/n	c/n
Canela	1	rama
Clavo de olor	4	u.
Anís estrellado	2	u.
Anís de pan	4	u.

Zamora



Figura 36.

Zamora

Fotografía: Alejandra Montenegro

Ingrediente	Cantidad	U.
Zambo o Zapallo	400	g.
Panela	c/n	c/n
Canela	2	ramas
Clavo de olor	4	u.
Anís estrellado	2	g.
Anís de pan	3	g.
Calostro	2	lt.
Harina de maíz	60	g.

Preparación

1. Se ralla el zambo o el zapallo.
2. Se cocina el calostro con canela, clavo de olor, anís estrellado, anís de pan para aromatizar junto con el zambo, zapallo y harina de maíz una vez que esté bien cocido servir.

Wichy



Figura 37.

Wichy

Fotografía: Alejandra Montenegro

Ingrediente	Cantidad	U.
Maíz blanco (choclo)	500	g.
Manteca de cerdo	20	g.
Cebolla blanca	1	u.
Cebolla paitaña	1	u.
Achiote	20	ml.
Ajo	2	u.
Sal en grano	c/n	c/n
Carne de borrego	320	g.
Caldo de vegetales	2	lt.
Hierbas de culantro y perejil	c/n	c/n
Sal	c/n	c/n

Preparación

1. En la piedra de moler se coloca el achiote, ajo, cebolla paitaña y con un poco de sal en grano, chancar hasta obtener una pasta.
2. Se muele el choclo finamente y se cierne obteniendo así el wichy (agua del choclo), se reserva.
3. Con el bagazo del choclo se puede realizar tortillas o humitas.

- Se sofríe el aliño a temperatura baja con manteca de cerdo, se sella la carne de borrego y agrega el caldo de vegetales, añadiendo el wichy y se deja cocinar hasta que el caldo tome consistencia. Se coloca un picadillo de cebolla blanca y hierbas para aromatizar la preparación.

Chicha de jora



Figura 38.
Chicha de Jora

Ingrediente	Cantidad	U.
Hojas de capulí	10	u.
Hojas de cedrón	5	u.
Hierba Luisa	5	u.
Canela en rama	1	u.
Clavo de olor	4	u.
Anís estrellado	2	u.
Anís de pan	5	u.
Naranjilla	3	u.
Guayaba	2	u.
Piña	50	g.
Panela	200	g.
Jugo de caña	100	ml.

Preparación

- Se coloca el maíz rojo en agua por un día con las hojas de capulí y se cocina en abundante agua agregando ceniza hasta que se pueda pelar el maíz, una vez pelado se enjuaga con abundante agua hasta que quede limpio.
- El maíz pelado se cocina en abundante agua hasta que esté suave, se escurre y se deja secar al sol por una semana posteriormente se muele en piedra hasta obtener harina.

7. Se realiza una infusión de cedrón, hierba luisa, canela, clavo de olor, anís estrellado, anís de pan y cáscara de piña.
8. Se extrae el zumo de naranjilla, guayaba y piña reservándolos.
9. Se cocina la harina en la infusión añadiendo los zumos de las frutas y agregando panela y el jugo de caña.

*Parroquia
rural Cacha*



CAPÍTULO III

CAPÍTULO III

PARROQUIA RURAL CACHA

3.1 Parroquia Rural Cacha. Antecedentes

En el Plan de Ordenamiento Territorial (PDOT) de la parroquia Cacha (2015), se cuenta la historia de esta población desde la época preincaica, haciendo énfasis en el imaginario colectivo sustentado en valores que le dan un sentido identitario a través de la recreación del mito de origen en el que se refuerza la idea de lo indígena como una forma de reconocimiento étnico que marca su pertenencia hacia la parroquia. En esta investigación, se asume como definición de mito, una historia fantástica que remite al origen de un pueblo o de un conocimiento y que se constituye, por lo tanto, en un referente de identidad. De esta manera, Eliade (1991) manifiesta:

El mito es una realidad, no es solo una imagen del pasado, sino un instrumento que el ser humano utiliza continuamente para percibir lo sagrado. Se adentra en las mitologías de la antigua Grecia, de los romanos, de los aborígenes de Australia, y relata un acontecimiento que ha tenido lugar en el tiempo primordial, el tiempo fabuloso de los “comienzos”. (p.18)

Es así que en el PDOT (2015), la historia inicia con la presencia del Shiry XV (1463-1487) a quien en este documento se le llama rey, utilizando el mismo lenguaje occidental de la conquista. Luego hace una mención de los reyes Duchicela, que gobiernan en medio de varios enfrentamientos con



Figura 39.

Entrada del sol, Centro Turístico y Cultural “Pucará Tambo”

Fotografía: Bryan Agila, 2019

diferentes pueblos hasta ser conquistados por el incario, siguiendo (como se indica en el documento) la versión del padre Juan de Velasco, en que se establece que la princesa Paccha Duchicela, hija de Cacha, sería una de las esposas de Huayna-Capac. De esta manera, en el Centro Turístico Pucará Tambo, se hace hincapié en el apellido Duchicela, como un elemento de gran trascendencia en la construcción de los elementos identitarios, aunque el lenguaje que se usa en forma reiterada usa términos como: linaje, raza, valentía.

En la reseña histórica del mencionado PDOT (2015), se indica:

La historia de Cacha se remonta a la era preincaica, carga de mitología, en la que, se dice, estas tierras estaban habitadas por una “raza superior de hombres”, entre los que habían semidioses y seres sabios que eran hijos de la naturaleza, de los amores entre los dioses Chimborazo y Tungurahua. (p. 7)

Aquí aparece otro elemento del mito, relacionado con la presencia de los volcanes como padres de la comunidad y al mismo tiempo, el sentido de superioridad frente a otros grupos étnicos, posiblemente en función reivindicatoria por efecto de la colonización y el sometimiento que ha ejercido la población blanca-mestiza a lo largo de los siglos. En este sentido, el pueblo Cacha tiene mucho apego a la referencia histórica de Fernando Daquilema, quien es descendiente de la familia Duchicela y constituye un ícono de las sublevaciones indígenas contra el sistema de hacienda, manifestado principalmente mediante el cobro del diezmo, en la presidencia de García Moreno, en 1871 (Costales, 1963). Se puede inferir que existen dos situaciones que ubican a Daquilema como símbolo Cacha: por un lado, el hecho de haber sido coronado como Rey Cacha luego de la matanza al cobrador de diezmos Rudecindo Ribera; y, por otro, su trágico fin al haber sido fusilado. Esto lo perfila como un héroe que marca un ideal de valentía y fortaleza.

Cacha, fue inaugurada como parroquia civil el 25 de abril de 1981 por el Presidente de la República del Ecuador, Ab. Jaime Roldós Aguilera. Esta declaratoria es de mucha importancia para la parroquia, lo que le ha permitido contar con una dinámica socio organizativa autónoma, hasta la actualidad (PDOT, 2015).

3.2 Ubicación geográfica

La parroquia Cacha está ubicada de la siguiente manera:

- **Norte:** comunidad Chípate Alto.
- **Sur:** comunidades Pardo, San José, Parroquia Santiago de Quito, comunas de Alabado Grande y Monjas Alto.
- **Este:** comunidades de Tungurahuilla, Tzalarón y Parroquia de San Luis.
- **Oeste:** Gatazo Chico, Murunguil, Curiquina, Rinconada, Gatazo Zambrano, Alchabug y Santo Domingo de Ugshapamba. (PDOT, 2015)



Figura 40.
Ubicación geográfica
parroquia Cacha

3.3 Composición étnica

Según la información del PDOT (2015) en la parroquia de Cacha, el 100% de la población de las 19 comunidades se autodefine como indígena, de las cuales el 89,47% hablan kichwa y español, mientras que el 10,53% hablan solamente kichwa.

3.4 Indumentaria del pueblo Puruwá

Tambo es una de las 23 comunidades que conforman la Parroquia Cacha y la familia Duchicela es quien brinda el debido mantenimiento al centro. Para efectos de la investigación, se ha realizado una entrevista a profundidad a Luz León (2018), encargada de proporcionar la información en el Centro Comunal Pucará, de la cual se extraen sus principales apreciaciones a continuación.

Según la entrevistada, la vestimenta del pueblo Puruwá tiene un sentido y significado respecto a sus actividades, creencias y orígenes. La vestimenta de los hombres está conformada por el poncho, sombrero blanco, una faja con diseños (cagüiña) y pantalón blanco de basta ancha. Para las mujeres, la vestimenta consta de: sombrero blanco, chalina, shigra, tres fajas: una faja pequeña, la mamachumbi y la faja de Cacha, camión largo, anaco, bayeta de lana de borrego, guango y accesorios: orejeras y el collar.

Luz León señala que, si bien el sombrero fue una imposición de la colonia española, los habitantes actualmente le atribuyen a este, la capacidad de proteger la inteligencia de un hombre o una mujer, por lo que es muy importante que siempre lo lleven puesto. Alrededor del sombrero tiene una faja con diseños tejidos que hacen alusión a las festividades, como por ejemplo: las chacras, el Inti Raimi, agradecimientos a la Pacha Mama y las cosechas que se celebran en la comunidad. El poncho que comúnmente se usa hasta hoy, es de lana de borrego teñido con un entramado que da el diseño de la chacana (elemento simbólico de múltiples significados, entre otros, la presencia de las estaciones del año y la relación entre lo humano y lo divino). De igual forma, para los habitantes de Cacha, el color rojo usado en el poncho, representa la sangre, el coraje, la fuerza, la valentía del pueblo Puruwá.

En la entrevista, Luz habla de la cagüiña, los antepasados se colocaban



Figura 41.
Vestimenta Puruwá de hombre y mujer
Fotografía: Bryan Agila, Centro Turístico y Cultural
"Pucará Tambo"
Fuente: Centro Comunal, 2019

la misma como cinturón que les proporcionaba fuerza al momento de trabajar en el campo, así mismo, se consideraba que protegía al hombre de las enfermedades por estar hecho de lana de borrego, evitando el dolor de espalda en la actividad agrícola. El pantalón blanco es usado en las festividades. En cuanto al calzado, antes no se usaban zapatos y es con el pasar del tiempo que se ve el uso de alpargatas o zapatos.

En cuanto a la vestimenta de la mujer, según la informante, el sombrero blanco tiene el mismo significado mencionado anteriormente, además de proteger del sol o la lluvia. La chalina es un accesorio importante dentro de la vestimenta pues en esta, las mujeres traían productos de la



Figura 42.

Sombrero de hombres

Fotografía: Bryan Agila, 2019

Fuente: Centro Comunal, Centro Turístico y Cultural "Pucará Tambo"



Figura 43.

Faja

Fotografía: Bryan Agila, 2019

Fuente: Centro Comunal, Centro Turístico y Cultural "Pucará Tambo"

ciudad o cargaban a sus hijos. Luz León resalta, que el guango tiene un significado dentro de lo que para los indígenas significa no ser una mujer carishina. El guango es una manera de demostrar que una mujer está preparada para mantener una familia y puede afrontar el matrimonio porque sus manos siempre están ocupadas, considerándole una mujer trabajadora. Esta parte de la indumentaria es llevada a todas partes, como las mingas o las reuniones. El guango les permite a las mujeres hilar la lana de borrego que será usada en la confección de prendas de vestir.

Desde luego, en la actualidad, tanto hombres como mujeres de la comunidad se han insertado en la vida universitaria y muchas jóvenes nunca han hilado, sin por eso ser consideradas carishinas, pues las dinámicas de la cultura responden a las circunstancias de la época y la población responde mediante adaptaciones y necesidades del entorno.

La shigra, según la entrevistada, es usada para llevar la tonga o la cucaya en las mingas. Dentro de las fajas ya mencionadas, la faja de Cacha es la más importante, pues en esta lleva los diseños que representan el alma y el espíritu de una mujer. Esto en conjunto con lo mencionado, conforma la vestimenta de la mujer.



Figura 44.
Shigra
Fotografía: Bryan Agila, 2019
Fuente: Centro Turístico y Cultural
"Pucara Tambo."



Figura 45.
Guango
Fotografía: Bryan Agila, 2019
Fuente: Centro Comunal, Centro Turístico y Cultural "Pucará Tambo"

De acuerdo a la informante, existe una variedad en cuanto a los ponchos y al uso que cada uno de estos tiene dentro de la comunidad, destacando el poncho negro que es usado en los velorios. El líder de una familia era el encargado de llevarlo y daba a conocer a la comunidad su luto para el acompañamiento. El poncho



Figura 46.
Ponchos de Cacha
Fotografía: Bryan Agila, 2019
Fuente: Centro Turístico y Cultural
"Pucará Tambo"

violeta y negro es usado con más frecuencia en la actividad agrícola, cada uno tiene su etapa. El poncho rojo es usado en el tiempo de cosecha mientras que el poncho violeta se usa en el tiempo de siembra. Cada uno de estos ponchos invitaba de manera intrínseca a la comunidad, a acompañar a un miembro de la comunidad a la actividad que este represente.

Luz León explica también acerca de las figuras que se encuentran tejidas en las fajas y el significado que estas tienen dentro de la cultura indígena. Existe un ícono al cual lo denomina “pishicsisa” que representa la belleza de una mujer. El “quingo” es a manera de zigzag y representa los caminos, montañas, ríos y valles. Otro ícono es el llamado “ojo de nuestros héroes” u “ojón”. La faja denominada “cagüiña” es usada tanto por los hombres como por las mujeres para aportar fuerza a los hombres en el trabajo y a las mujeres después del parto colocándola en sus caderas, brindándole un alivio más rápido después del alumbramiento, esto durante un mes.

Las bayetas también tienen sus diferentes significados y ocasiones para su uso. En el matrimonio, la mujer debe usar la bayeta de color rosa clavel que al ser un color vivo y al mismo tiempo sutil, representa la

belleza de la mujer. Esta bayeta es larga hasta las rodillas, anaco ancho, camisón y los accesorios como las orejeras largas y el collar. La bayeta



Figura 47.

Collar y pendientes de la mujer indígena

Fotografía: Bryan Agila, 2019

Fuente: Centro Turístico y Cultural “Pucará Tambo”

de color rojo representa a la madrina de la novia, mientras que la bayeta de color violeta representa a la suegra de la novia. Las orejeras y el collar de pendientes gruesos resaltan la belleza de la mujer indígena.

Adicional a esta descripción, Luz León habla sobre la indumentaria del “danzante” usado en las ceremonias del Inti Raymi, que consiste en camisón largo de color naranja rojizo, chalina, pantalón de basta ancha largo y dos varas de madera con plumas. A esto se le acompañan los instrumentos como tambores hechos con cuero de vaca cocidos y la flauta de madera.



Figura 48.
Indumentaria del danzante de Cacha
Fotografía: Bryan Agila, 2019
Fuente: Centro Comunal, Centro Turístico y Cultural “Pucará Tambo”

3.5 Mercados, espacios de comercialización de alimentos

La feria de Cacha se distingue por la presencia de variados objetos y manufactura de coloridos ponchos. Cada año se realiza la feria y la fiesta de la nacionalidad con la presencia de los representantes de todas las comunidades. Los tejidos son de gran valor comercial, tanto las bayetas como los ponchos, bolsos y sombreros, entre otros artículos. Los días sábados se venden estos productos en la feria de la Concepción de la ciudad de Riobamba.



Figura 49.
Feria cultural de Cacha
Fuente: GAD Parroquial de Cacha, 2019

3.6 Lugares emblemáticos de la parroquia

Centro turístico y cultural “Pucará Tambo”

Este es un centro turístico comunitario que representa a 23 comunidades de la parroquia, que cuenta con un museo sobre la cultura Cacha, una plaza ceremonial, un restaurante y cabañas para alojamiento de turistas. Pucará Tambo significa “lugar de descanso y sitio desde donde se ve”.

En este Centro se realizan recreaciones de las principales ceremonias indígenas en las fechas relacionadas con las celebraciones de la siembra, el florecimiento y la cosecha, con el propósito de difundir la cosmovisión de la cultura Puruhá.

Iglesia de Cacha (1979)

Es una iglesia católica construida con material propio de la zona, una roca volcánica denominada “cangahua” en forma de bloques. Las paredes tienen un grosor de un metro, aproximadamente. Además, tiene una puerta de madera tallada por los mismos pobladores de la parroquia. El techo está cubierto de teja y descansa sobre una base de carrizo, chaguarquero (tallo que emerge del centro de la cabuya) y estera, mientras la puerta es de madera.



Figura 50.
Iglesia de Cacha
Fotografía: Bryan Agila,
2019

A este sitio acuden los miembros de la comunidad para celebrar festividades religiosas como matrimonios, bautizos y funerales. A pocos metros, se encuentra el cementerio de la comunidad.

Rumi wasi

El nombre se deriva de las palabras kichwa “rumi” que quiere decir piedra y “wasi” que significa casa: “casa de piedra”. Son construcciones hechas por los antiguos pobladores, con cangahua en forma de choza. Ocupa un área aproximada de dos metros cuadrados y el grosor de las paredes tiene alrededor de 30 cm. La puerta tiene una dimensión de 1,60 m. por 1 m. Actualmente los pobladores de la zona, creen que fueron construidas para almacenar granos y otros alimentos; otros piensan que se utilizaba como refugio ante las inclemencias del clima (Guashpa, 2012).

Ruinas de la casa de Fernando Daquilema

Este sitio corresponde a los restos de una construcción que asemeja a una vivienda y que fue el hogar donde vivió el célebre Fernando Daquilema. Se pueden observar paredes hechas de cangahua y piedra que tienen un grosor de un metro. Con el paso de los años, se ha cubierto de vegetación. En el entorno del sitio, existen grandes espacios de terreno en donde se siembra y cosecha cebada, papas, habas y nabo de campo (Guashpa, 2012).

Técnicas artesanales tradicionales

El Centro Cultural “Pucará Tambo”, expone los diferentes artefactos para la producción de tejidos. Luz León explica las técnicas tradicionales de tejido,



Figura 51.
Sombreros, fajas, ponchos
Fotografía: Bryan Agila, 2019
Fuente: Centro Turístico y Cultural “Pucará Tambo”



Figura 52.

Técnicas de hilado y tejido de Cacha.

Fuente: Elizabeth Maggi / El Telégrafo, 2015

que se basan en elementos de trama y urdimbre. Con el pasar del tiempo, se fueron transformando hasta llegar al entrelazado angular que produce diseños geométricos: bandas, rombos, cuadrados y espigas, combinaciones que logran patrones más complejos o diseños naturalistas: figuras humanas, pájaros, serpientes, de manera individual o en combinación. Estas técnicas han sido transmitidas de generación en generación por los artistas textiles de esta parroquia, desarrollando en cada uno de ellos, la precisión de los movimientos de las hebras de lana, la destreza en el manejo de la trama y la habilidad en el mantenimiento de la urdimbre.

Luz León indica que el hilado es una técnica ancestral vigente en la textilería Cacha, de origen Puruwá e Inca, realizada por las mujeres mayores de 40 años. Las mujeres jóvenes no realizan esta práctica. La urdimbre, atamba o telar de pie, son utilizados para tejer variados diseños, especialmente en las fajas y ponchos. La base del tejido en los telares es el huso. Antes de la conquista española, se utilizaba lana de llama y de llamínco, y se tejía con cabuya como lo siguen haciendo en la provincia de Bolívar. La conquista española generó cambios en la producción textil, introduciendo a los borregos que sustituyeron a las llamas.

Proceso del tejido

Luz León señala, que este proceso inicia por el hilado a cargo de las mujeres utilizando el huso. Se prepara la lana mediante el escarmenado y se clasifican los colores naturales. Posteriormente, se tuercen las lanas para obtener el hilo que servirá para que el hombre trabaje en el telar. Las mujeres hilan con huso y los hombres tejen “atambas” tradicionales de cintura. Se trabajan ponchos y bayetas de lana de borrego, la mayoría de color natural: blanco, negro y café, según la tonalidad de la lana. Estos artículos son hilados a mano con el típico guango.

El tejido en telar “atamba” produce piezas más durables y de acabado óptimo. También se teje en telar de pedal. La utilización de los telares de cintura, de pie y de otros tipos, es un aporte tecnológico particular, tecnología textil adecuada a su medio y a sus posibilidades económicas que les permite incrementar su producción.

Tejido del poncho de Cacha

Luz León manifiesta que el tejido de los ponchos es un trabajo de los hombres y no le es permitido a las mujeres porque se considera de mucho esfuerzo físico. Explica también el uso de cada uno de los implementos: la “atamba” sirve para sujetar la espalda de quien teje; la “callua” es un pedazo de madera largo y delgado con las puntas redondeadas y se coloca detrás del tejido (para la elaboración de las fajas hay una callua más pequeña y en forma de un cuchillo); y, la agujeta, también conocida como “crosché” es de madera, con un largo aproximado de un metro, termina en punta y sirve para hacer pasar los hilos.



Figura 53.

Telar

Fotografía: Bryan Agila, 2019

Fuente: Centro Turístico y Cultural “Pucara Tambo”

Figura 54.
Implementos del tejido
Foto: Bryan Agila, 2019
Fuente: Centro Turístico y
Cultural “Pucara Tambo”



Luz León indica que las mujeres elaboran las “Fajas de Cacha”, práctica que lleva aproximadamente catorce horas de tejido a mano por medio de un crossé fino. Comenta que la elaboración de estas fajas en la ciudad, es menospreciada por lo que compiten con la industrialización de las mismas, sin embargo considera que las fajas hechas a mano, son más resistentes y permiten el trabajo seguro.



Figura 55.
Faja de Cacha mujer
Fotografía: Bryan Agila,
2019
Fuente: Centro Turístico y
Cultural “Pucara Tambo”

Teñido del poncho coco con la técnica Ikat

El teñido Ikat tiene origen milenario, es de uso mundial. En África se la conoce como batik, en la India, Indonesia, Tailandia y medio Oriente se la llama Ikat, y en Japón se la denomina Shibori, utilizada en los famosos kimonos (Criollo, 2014).

Luz León explica, que la técnica de tintorería de “teñido por amarra” fue traída por los incas, luego los kañaris se especializaron en ella y después lo

aprendieron los cachas. Consiste en la aplicación del color en una fibra, es decir, es un teñido de inmersión en colorantes a los hilos amarrados y preparados para producir diseños. Esta clase de teñido tiene una mezcla de mordiente y fijadores, permitiendo que el color se unifique en los hilos. El arte está en los amarrados, impidiendo que el colorante se mezcle en los otros hilos y esta manera de atar, aísla el color original.

Telares de cintura

Luz León indica que los telares denominados “atamba”, se construyen como una pieza de cuero de vaca, dos sogas, que salen por los lados para sujetarse, y se enlazan a un árbol. Para sostenerlo, utilizan un hueso de venado. Este telar es apropiado para la elaboración de fajas, se amarra y fijan los palos principales a los que se incrusta la urdimbre y se sujeta a la cintura. Se elaboran con materiales de la zona, para lo que se adecúa usualmente un pequeño espacio a la entrada de las viviendas.



Figura 56.
Telar de cintura /
Fotografía: Bryan Agila,
2019
Fuente: Centro
Turístico y Cultural
“Pucara Tambo”

Telar de pedales

Luz León considera, que el origen de este telar se remonta a la colonia cuando se trajo desde España, para ser utilizado en los obrajes. Actualmente, los artesanos textiles de Cacha elaboran prendas para uso familiar y para su comercialización en el Mercado de Guamote, en la Plaza Roja de Riobamba y en otras ferias de distintos lugares del país.



Figura 57.

Telar de pedales

Fotografía: Bryan Agila, 2019

Fuente: Centro Turístico y Cultural “Pucara Tambo”

3.7 Prácticas comunitarias tradicionales

Para esta investigación, se entiende como prácticas comunitarias tradicionales al conjunto de actividades que se realizan en comunidad y que tienen significaciones específicas dentro del propio grupo, en el que están implícitas diversas expresiones del saber y de la convivencia que reflejan el carácter ordinario y el extraordinario de su quehacer. Al respecto, González (2015) dice: “Las prácticas culturales son construcciones colectivas que incluyen formas de expresión y participación que son parte de la cultura.” (p. 11).

En Cacha, las prácticas todavía existentes de las que la población hace referencia, son: la minka, el prestamano y la jocha. Las dos primeras tienen que ver con los tiempos ordinarios, es decir, con la vida cotidiana, el trabajo, la sobrevivencia. La diferencia que se encontró en esta investigación entre la minka y el prestamano, es que la minka tiene relación con las actividades que benefician a la comunidad en general, mientras que el prestamano, es una colaboración de la comunidad en actividades que benefician a una familia en particular y que conlleva una retribución posterior. Por su parte, la jocha corresponde a los tiempos extraordinarios, es decir los festivos. La pambamesa tiene características muy específicas, que se indicarán más adelante.

Minka

Es un trabajo colectivo para realizar actividades que beneficien a la comunidad, tales como canales de riego, construcción de edificios para uso común, siembras y cosechas. Para llevarla a cabo se organizan comisiones, las cuales se encargan de dirigir las tareas y preparar los alimentos. Cuando alguien no puede asistir, asigna un reemplazo en las tareas a realizar. Altamirano y Bueno (2011), afirman: “la minka es de utilidad comunitaria [...] siempre con un sentimiento de contribución de la fuerza de trabajo de la comunidad.” (p. 55).



Figura 58.

Minka comunitaria
Fotografía: Diario El Comercio

Prestamano (Maki mañachi)

Esta práctica se realiza cuando se van a efectuar actividades agrícolas y de construcción de viviendas. La colaboración no recibe remuneración económica, pero es una obligación moral retribuir la ayuda, es decir, prestar la mano.



Jocha

La jocha es la colaboración de carácter económico o de cualquier índole, que se entrega a los organizadores de una fiesta o evento social, como matrimonios o bautizos

Figura 59.

Maki mañachik
Fotografía: Archivo Soberanía Alimentaria y Descolonización del Saber

y, de ser el caso, cuando ocurre un fallecimiento; la colaboración se entrega a los miembros de su familia. Dependiendo del tipo de evento, la contribución puede ser personal, familiar o institucional, pues, en el caso de una fiesta patronal por ejemplo, se solicitan las jochas a cada organización dentro y fuera de la comunidad a manera de colaboración con la participación de una banda musical, un grupo de danza, comida o dinero. Cuando se trata de un velorio, las contribuciones son más espontáneas, cada acompañante lleva lo que pueda, como: gallinas, papas, habas, arroz, velas, o bien, algunas mujeres ofrecen su ayuda en las actividades de la cocina.

Pambamesa ceremonial de Cacha

La Pambamesa es parte de un culto de agradecimiento al sol, que se realizaba durante el Inti Raymi por parte de los pueblos de descendencia andina. Durante esta costumbre, se procuraba compartir con quienes intervenían en la ceremonia, invitados y comunidad. En la actualidad, esta práctica se ha reducido a una muestra turística que los miembros de la comunidad acceden a realizar para personas que llegan desde lejos. Ya no se realizan las celebraciones del Inty Raymi de manera espontánea.



Figura 60.
Ceremonia del Inti Raymi
Fotografía: Alejandra Montenegro, 2018



Figura 61.
Pambamesa servida para
turistas
Fotografía: Alejandra
Montenegro, 2018



Figura 62.
Pambamesa comunitaria
Fotografía: Alejandra
Montenegro, 2018

En los últimos años, se han visto cambios en cuanto a los productos de referencia andina y se han presentado productos procedentes de la región costa como: guineo, mandarinas, piñas, naranjas, entre otros. Entre los alimentos específicos de la región andina están: choclo, melloco, haba, papa.

En el año 2018, se realizó la celebración del Inty Raymi en la plaza del Centro Cultural y Turístico Pucara Tambo, que inició con un ritual de agradecimiento a la Pacha Mama, invitando a los participantes a la pambamesa los cuales se organizaron en dos espacios muy diferenciados: uno dirigido a los turistas y otros a los propios participantes del ritual, los invitados y los miembros de la comunidad.

Las particularidades de la pambamesa hecha para los turistas son:

- No se sirve en el suelo sobre el césped, sino en una mesa.
- Se sirven productos originarios de la región costa como: guineo, mandarinas, entre otros.
- La comida se sirve en platos de porcelana y vasos de vidrio.
- Se sirve el tostado de dulce (caca de perro) y queso.
- Se sirve con sal.

Las particularidades de la pambamesa dirigida al resto de los participantes son:

- La comida se sirve en el piso, sobre manteles con bordados típicos de la parroquia y manteles blancos.
- El curtido se sirve sobre los alimentos calientes.
- No se sirve con sal.

Las constantes en las dos pambamesas son:

- Se sirve la misma chicha para ambos tipos de comensales.
- Se sirve un curtido de tomate, cebolla y pepinillo.

De esta manera, la pambamesa es una recreación de las prácticas ancestrales y no una práctica ritual en sí misma. El grupo de investigación cuando participó en esta festividad, pudo identificar un cuidado especial de los organizadores en atender las expectativas de los turistas. Es así que se puede hablar de una folclorización de la cultura, puesto que se pone en escena, a manera de representación, lo que otrora fue una práctica de carácter más espontáneo. Al respecto, Karmy (2009) menciona:

“El folclorismo presupone la existencia de una conciencia de tradición, su valoración positiva a priori y una intencionalidad concreta en cuanto al uso que se quiere dar a esta tradición [...] es decir, de productos folclóricos que, procedentes de una tradición concreta, han sufrido transformaciones para adaptarse a los gustos y necesidades de un público de sensibilidad predominante urbana”. (p.7)

3.8 Ritos

Compadrazgo

El compadrazgo es un compromiso que asumen los padres de un niño con una pareja a quien le depositan la confianza para la participación en algunos aspectos de la vida del niño, quien es iniciado mediante el rito, en la religión católica. En términos ideales, el compadrazgo amplía el campo de acción de la familia apoyándose en la presencia de los padrinos, quienes deberán velar por el bienestar de este niño. Sin embargo, en la actualidad, este nexo termina en la ceremonia religiosa, donde los padrinos aportan económicamente con parte de la celebración.

El rito del compadrazgo consiste en agasajar al compadre y a la comadre (padrinos de la celebración) con un obsequio llamado “mediano” que por lo general, es algún alimento tradicional como papas cocinadas con cuy, hornado con mote, choclo o habas, entre otros. Estos padrinos serán los encargados de acompañar en el bautismo, primera comunión o confirmación del “ahijado” en la ceremonia católica.

El parto

Las parteras son las mujeres que ayudan en el proceso del embarazo, parto y post parto en comunidad. Las técnicas utilizadas son especiales y utilizan plantas medicinales. Quienes se hacen parteras, obtienen sus conocimientos de manera generacional y su fuerza de algún ser de la naturaleza (que le otorga el poder para hacer su trabajo). Ser la partera del pueblo es un honor y una gran responsabilidad para quien se dedica a esta labor.

Cuando en el proceso es detectado algún inconveniente (generalmente el bebé está mal posicionado en el canal uterino antes del parto) se realiza el procedimiento del “manteo” que consiste en sacudir envuelta en una sábana o mantel a la madre entre dos



Figura 63.
Partera tradicional
Fotografía: Hospital Andino, s.f.

personas que toman de los extremos opuestos de la sábana que envuelve a la madre, tiran de un lado al otro para que la madre se mueva suavemente y el bebé se acomode.

Para ayudar en el parto, las madres toman agua de zapallo o de mullo. Después de envolver al niño, la partera lo frota con las manos y hace sonar las articulaciones de los dedos de las manos y después sopla, para que no contraiga enfermedades. En la entrada de la casa donde nace el niño, los parientes rezan y envían bendiciones al recién nacido y su madre.

Bautizo

Alberto Llangarí y Luz León, habitantes de Cacha, mencionan que en la ceremonia del bautizo antes de la conquista, se acostumbraba a hacer una seña que consistía en poner los tres primeros dedos de la mano arriba en señal a los tres mandamientos, que un padre transmitía al hijo mientras repetía las palabras: “amallulla”, “amaquilla”, “amashua” las cuales significan: “no robar”, “no mentir” y “no ser ocioso”. De esta manera se constituye en un rito de iniciación, donde el niño es reconocido como miembro de la cultura, heredero de la cosmovisión andina y sus valores. Del mismo modo, en la fe católica también es un rito de iniciación, pues representa la presentación del niño ante Dios y el inicio de su vida en esa fe.

Este rito fue reemplazado por el bautismo católico, que se instauró durante el proceso de conquista y colonia de los españoles, constituyéndose en una forma de control no solo a nivel ideológico sino también a nivel social, pues la “fe de bautismo” era el documento que daba razón del nacimiento de una persona durante cientos de años y se mantuvo todavía en la época republicana. Tal es así, que se sabe de la fecha de nacimiento de Fernando Daquilema, por los datos de los libros eclesiásticos (Arrieta, 1984). Actualmente, el bautismo se considera como un acontecimiento socio religioso que permite al niño establecer relaciones importantes con la divinidad y su grupo de origen.

Alberto Llangarí cuenta que al niño, una vez bañado y fajado, se lo ubica sobre la tierra para que su padre lo levante en señal de reconocimiento. En el brindis todos los participantes se colocan en círculo, en cuya mitad ponen un pondo de chicha y reparten con un pilche. Quien hace el brindis, invoca a los espíritus de todos los difuntos de esa comunidad, llamándolos por sus nombres. Una vez que los espíritus están presentes, el padre levanta al niño y

se lo entrega a quien hace el brindis, este lo recibe y lo entrega a los espíritus puros (que son una especie de ángeles en el catolicismo).

En la casa del bautizado, los padrinos saludan a los papás como si no se hubieran visto en mucho tiempo, los reciben muy comedidamente y los hacen entrar. Todos se quitan el sombrero y la madrina entrega al niño a su madre, ella se arrodilla y los padrinos dan la bendición al “wawa”; enseguida entregan el mediano (papas con cuy).

Matrimonio

Alberto Llangarí y Luz León cuentan sobre el matrimonio Cacha:

“Este rito inicia cuando el hombre lanza una piedrita o le hace un regalo de pan y fruta a la warmi. La novia es “robada” por unos tres o cuatro amigos del novio, mientras ella realiza sus tareas diarias.

La novia “lucha” por zafarse y los “secuestradores”, dejándola en buenas manos, se esconden en el pueblo. Los recomendados de la chica esperan la llegada de los padres para tratar de convencerles que acepten el matrimonio. El novio promete un regalo esa misma noche para arreglar el matrimonio. Al día siguiente, se realiza el matrimonio civil y el casamiento eclesiástico tiene lugar el domingo en la misa de 11 de la mañana.

Dentro de la ceremonia, se coloca un manto que cubre la cabeza de la novia y los hombros del novio, además de una cadena que ata el cuello de los dos. A la salida de la iglesia realizan un hermoso rito en el atrio: se colocan a lo largo de la pared y los recién casados con actitud reverente pasan delante de cada persona, se ponen de rodillas y cabizbajos reciben los consejos y antes de retirarse besan sus manos.



Figura 64.

Matrimonio indígena

Fotografía: GAD parroquial de Cacha, 2015

El futuro novio, agradece de la siguiente manera: “Madrecita gracias, queriendo oír su aceptación venimos” y los acompañantes aplauden, como dice un dicho “Desde la cabeza, hasta el talón, desde los dedos de los pies hasta las montañas”.

Al Hapitakuy (acción de agradecer por criar a la hija) se lleva por lo menos unos veinte cuyes asados, también se lleva choncho asado, ya sea la cabeza o alguna extremidad, acompañada de mote y como bebida, un barril de chicha y una poma de trago. Con todo esto se hace el Hapitakuy y se organizan los preparativos para la celebración del matrimonio.”

El matrimonio tiene elementos ancestrales y elementos propios de la ceremonia católica, mezclados especialmente en el momento de la celebración religiosa propiamente dicha. Los rituales anteriores y posteriores al de la iglesia son los que caracterizan a la población, pero sufren cambios muy rápidos con el paso del tiempo. Las diferentes etapas del pedido de mano, son reemplazadas por las costumbres mestizas y por los ritos de la religión cristiana evangélica que ha eliminado muchas de las prácticas en las que estén implícitos bailes o bebidas alcohólicas. De igual forma, en ambas religiones, los novios tienen libre elección en el uso del vestido para la ceremonia, es así que en unos casos usan ropa propia de la comunidad, sea cotidiana o festiva, o el vestido blanco para la novia y el terno negro para el novio, como en una boda mestiza. No existe un protocolo definido en el uso del vestido.

El velorio

Nieves Gualaceo, habitante de Cacha, indica que cuando una persona muere, es vestida con su mejor atuendo, incluso le ponen el sombrero, colocan dinero en los bolsillos y alimentos dentro del ataúd “para que el alma se alimente”. Los acompañantes ponen velas alrededor del féretro.



Figura 65.

Velorio

Fotografía: Archivo El Diario

La noche de la velación se divide entre rezos y juegos. El rezo está dirigido por alguna persona de la comunidad que sigue el esquema de las oraciones funerarias de la sociedad mestiza. El resto de la noche, los acompañantes realizan varios juegos. Nieves Gualaceo describe lo siguiente:

- El señor cura. Una persona se viste con camisa de mujer y replica las oraciones y la comunión.
- El drama del peregrino. Un joven que representa al hijo, se escapa de la casa y se refugia detrás de alguna mujer, el padre sale la búsqueda del niño, llama a diversas casas averiguando su paradero, cuando logra encontrarlo mantiene un diálogo muy animado de preguntas y respuestas: “¿Ud. ha de haber engañado.... ¿Qué pretende? ¿Cuánto está pagando?” Ella sigue la broma: “para qué vale guambra ocioso”. El juego continúa hasta que se agotan las preguntas y respuestas.
- Los gallos. Dos hombres representan a estos animales, que son amarrados uniendo las manos debajo de las pantorrillas y así, en cuclillas, se empujan hasta que uno de ellos cae y no puede levantarse.
- El conejo. Consiste en anudar una faja, la cual es pasada entre los compañeros ocultamente, mientras otro trata de cogerla, de repente alguien la saca y rápidamente le golpea con dicha faja.

La presencia de los acompañantes implica necesariamente que la familia del fallecido debe ofrecer comida. A menudo se sirve arroz o papas acompañadas con carne de borrego, mote, chicha. Las personas de la comunidad, dependiendo de sus posibilidades económicas, aportan con productos para las preparaciones o también dinero en efectivo.

Nieves Gualaceo manifiesta, que el juego en el velorio constituye una forma de participación de la comunidad en el acompañamiento hacia la familia del fallecido para aplacar el dolor de la muerte. Pero, más allá del efecto terapéutico, el juego constituye una parte vital del ser humano y aporta en la comprensión de la vida y la muerte y de esta suerte de tránsito hacia el más allá. Bantulá y Payá (2014) dicen:

“A nuestro entender no se juega para entretener o distender el ambiente, ni de los asistentes, ni tampoco del difunto. Tampoco es que el muerto se juegue su destino o su eternidad. Las manifestaciones lúdicas, acompañadas de gritos, carreras, saltos, cantos, aplausos, voces, risas y sonrisas etc., se practican durante el velatorio porque si el juego está implícito a lo largo del ciclo vital, como renegar de él durante el ritual de paso a otra vida.”

Medicina tradicional

En las diecinueve comunidades de la parroquia existen: seis curanderos tradicionales, seis parteras no capacitadas, cuatro yachaks y tres parteras capacitadas. No se cuenta con programas de salud tradicional (Guashpa, 2012).

Para efectos de este estudio, el grupo de investigación define como yachak a una persona sabia, que conoce sobre las propiedades curativas de las plantas y realiza prácticas curativas en relación con el mundo espiritual de acuerdo a los elementos de su propia cultura.

Algunas de las curaciones tradicionales que mencionan habitantes de la población son: las friegas, limpia con cuy, limpia con huevo, limpia con ají, curación del denominado “mal aire”.

María Mercedes León, habitante de Cacha, indica que para los problemas musculares y de huesos, existe un especialista llamado “fregador” quien posee el conocimiento para el tratamiento y curación de diferentes lesiones, desde las más simples a las más severas, relacionadas con los huesos y músculos. En el procedimiento para curar, se realiza un diagnóstico tomando de la mano a la persona, examinándola suavemente con las yemas de los dedos siguiendo el camino de las venas de la superficie de la mano. Cuando se encuentran “nudos” (obstrucciones sobresalientes) significa que “la vena está cruzada” debido a un “lisiamiento” (el término suele utilizarse para calificar lesiones a nivel de articulaciones, por cargar excesivo peso, o debido a golpes o accidentes) o como producto de la mala alimentación. Para ello, se recomienda el consumo de maíz, quinua y trigo, puesto que se considera que los nutrientes de estos alimentos ayudan a fortalecer los huesos. Para el procedimiento de curación, se utiliza grasa de animales para fregar y hacer “mantecas de aucas”, haciendo que las venas vuelvan a su lugar y la persona se alivie. También menciona, que se usan plantas de acuerdo a la enfermedad, por frío, por intoxicación, por calor, entre otros. Cuando el mal es por intoxicación, se usa manzanilla hervida y con la infusión se friega. Cuando el paciente tiene mucho dolor de columna, se utiliza una “sacha kun” (planta medicinal): para fregar se calientan las hojas de esta planta, se pone como emplasto donde hay dolor y se friega.

Indica además, que la limpia con huevo es usada para los niños cuando han sufrido “espantos”. Explica que la criatura es desnudada completamente para al mismo tiempo, ser frotada ligeramente con el huevo de arriba a abajo.

El curandero pronuncia frases contra el diablo. Los huevos que se utilizaron son arrojados a los cruces de los caminos.

Sobre la limpia con ají, María Mercedes León comenta:

“Para curar el “Wayra Watashka” (tirado el aire), el limpiador trabaja por la noche. Hace salir a todos los acompañantes y se queda solo con el paciente, a quien frota el cuerpo con ají colorado mientras recita lo siguiente: “shukshi kaymanta supay kambak wasi kakamopatami sankami” (sal de aquí demonio, tu casa es el basurero). El ají utilizado se quema y si sale un olor asfixiante es que el mal del paciente se ha ido. (M. León, comunicación personal 21 de julio de 2016).

La limpia con cuy negro es otra práctica conocida en Cacha. Así, María Mercedes León, indica que se usa cuando el paciente sufre de varias dolencias. En este caso, se frota el cuy fuertemente por todo el cuerpo del paciente, para lo que se requiere el silencio absoluto de los parientes del paciente para que la enfermedad sea transmita al cuy, que muere en la intervención. Una vez muerto el animal, el curandero identifica los males del enfermo en las vísceras del cuy.

Una de las enfermedades que menciona la misma informante, es el “mal del cerro” que se genera cuando una persona ha caminado por la montaña y se ha quedado dormida allí sin protección, o cuando una persona en estado etílico ha caminado en la montaña. Los síntomas del mal del cerro son desmayos e insomnio.

“Se dice que la persona se vuelve “mal hablada” y vaga por la calle. A esto se le llama, wayra japishka, akapana (demonio) en kichwa. Este mal se cura haciendo una limpieza con plantas y animales (generalmente cuy). Otros elementos que se usan son: vinagre blanco, vinagre aromático, colonia, aceite de ricino, agua florida, trago y plantas como ruda, romero, entre otros. Después se coloca un cuy negro junto a las plantas y al cuero del borrego. Con el cuero se amarran todas las plantas y el cuy al cuerpo del enfermo. Se deja una hora para que el mal salga y el paciente logre curarse. Mientras se amarra el cuero de borrego a la persona, se hace la oración: “Llukshi Llukshi, jaku” “demonio, quieras o no quieras, tienes que salir”. Después de la limpia, se receta al paciente el uso de infusiones de plantas como sapumaqui, huargualle, santocielo, santonena, santobendito, santocoro, para el demonio. Para que se

limpie el paciente, es necesario hervir estas plantas y beberlas los días viernes y martes, solo así el enfermo logra sanarse. (M. León, comunicación personal 21 de julio de 2016).

3.9 Festividades

El documento del PDOT (2015) del GAD de Cacha menciona, que las celebraciones de la parroquia son las siguientes: fiestas de parroquialización, carnaval o pawcar raimi, la fiesta de la cosecha (principalmente el canto del “Jahuay”) y el resto hacen referencia al Cristo de Alajahuan, en torno al cual se mencionan diferentes cantos de acuerdo a fechas, milagros y celebraciones.

Fiesta de parroquialización

Si bien, la fecha de Parroquialización de Cacha es el 24 de abril, en la actualidad, se celebra en el mes de noviembre. Se realizan actividades como: el desfile cívico con la participación de las unidades educativas de la parroquia; la elección de la Cacha Ñusta, el Desfile de la Alegría, con la participación de danzas de las instituciones educativas y grupos representativos de las diferentes comunidades; bailes públicos con bandas de pueblo y orquestas; campeonatos deportivos; competencias atléticas; presentaciones musicales principalmente de artistas kichwa. La fiesta culmina con la Sesión Solemne en el GAD Parroquial. En los últimos años, se celebra también el Decreto Oficial como Primera Parroquia Indígena, cuyo aniversario se celebra el 7 de



Figura 66.

Fiesta de parroquialización de Cacha
Fotografía: GAD parroquial de Cacha, 2015

noviembre, igual que las conmemoraciones de parroquialización de Cacha. En el año 2018 se realizó el desfile cívico en esta fecha y algunas de las actividades deportivas y eventos artísticos masivos (PDOT, 2015).

Fiesta de la cosecha

Nieves Gualaceo, habitante de Cacha, menciona que en la fiesta de la cosecha se canta el “jahuay” que es un canto repetitivo que usa como forma de motivación para continuar con el trabajo de la cosecha. Godoy (2012) al respecto dice:

El canto del Jahuay, es “la música sacra andina”. Esta se acompaña de bocinas y se canta en tiempos de cosecha. Es un canto para agradecer al agua, la tierra, al sol, a la luna y a todos los elementos que intervinieron en el crecimiento de las plantas y su cosecha. (p.61)



Figura 67.
Bocinero de la fiesta
de la cosecha
Fotografía: Archivo
La Hora

Aquí se cuenta con la participación de varios personajes que, como en un acto sacramental hacen posible tal celebración: el “paki” es la persona que dirige el canto y el “chushay” es quien conjura los malos espíritus e invoca a las divinidades en un monólogo declamatorio, en medio del estruendo de bocinas. La vestimenta adecuada para la cosecha es: kushma, washa kara (cuero para la espalda), rikra kasras (cueros para los brazos) y herramientas como la hoz y la soga o beta. Se brinda chicha, la misma que se mantiene en un barril y se reparte con un cucharón llamado “wiklu” (hecho de calabaza), en un cuenco llamado “pilche”. Para la bebida de la chicha se requiere de la presencia

de otros personajes como el “raquidor” o individuo encargado de repartir la chicha. En el escenario ritual las “chaladoras o chuchidoras” solían recoger los frutos o desperdicios de la cosecha ajena, para ofrendar a sus divinidades. Esta fiesta actualmente quedó reducida únicamente al canto Jahuay (Guashpa, 2012).

Domingo de ramos

Si bien la iglesia católica tiene su propia ritualidad en la que participan los feligreses de acuerdo con lo establecido por el párroco, existen tradiciones que se mantienen en esta fecha en particular, tal es el caso de “el día de la justicia y el castigo”, que se realiza en las comunidades. Nieves Gualaceo indica que los padres, esposas o mayores presentan quejas a los “alcaldes”, que son autoridades morales de la comunidad (generalmente ancianos), los cuales descargan tres o más “fuetazos” sobre los culpables. La víctima recibe el castigo sin quejarse y al levantarse besa la mano de la autoridad ajusticiadora y se retira. Durante esta ceremonia, están presentes los “rezachidores”, que son personas que rezan y hacen rezar oraciones católicas, en busca del perdón divino.

Fiesta de pascua

Esta fiesta se la realiza únicamente entre personas católicas. María Mercedes León indica que el sábado santo salen los sacerdotes de las comunidades al centro de la población, vestidos como “capitanes” (personaje tradicional de la festividad que caracteriza sarcásticamente a los militares, común en varias zonas de predominante población indígena) acompañados por sus invitados. Cada capitán forma una caravana encabezada por una banda de músicos, y de diez o más burros cargados de alimentos para la fiesta, tales como: mote, papas, cuyes, borregos pelados, llamados “shuchushcas”, chicha, habas y tostado. El domingo, al escuchar el primer repique de las campanas, todos se encaminan al templo para la misa. Luego realizan una procesión. El lunes en la tarde, se organiza el regreso a la comunidad y en la casa de los sacerdotes continúa la fiesta uno o dos días más.

3.10 Tradiciones y expresiones orales

Cuento del cóndor cazador

María Ahuagallo (2015) habitante de Cacha, contó el siguiente relato:

Este cuento es de un guambra que pastaba borregos con un perrito y andaba por el monte. Un día divisó un cóndor que le inquietaba a que jugara con él “juguemos saltando” decía. La joven y el ave saltaron entre las quebradas y el cóndor le insistió a la niña “salta un poquito, un poco más arriba, más arriba”. La joven estaba encantada con el juego. Otro día, la joven fue a pastar sus borregos junto a su perrito, y mientras estaba hilando lana de borrego, nuevamente el cóndor le inquietó, diciéndole “vamos a jugar conmigo otra vez, saltando”; pero esta vez no era solamente para jugar sino para irle robando a la niña.

Cuando estaban saltando, saltando, el cóndor robó al guambra para que viva con él. Entonces el perro se quedó solo con los borregos, ladrando, aullando. El perro regresó a la casa, llevando los borregos, la lana, el palo de hilar y la shigra que estaba con la tonga. El perro iba llorando, aullando para avisar al papá de la niña. Cuando el papá miró al perro se preguntó: “¿por qué será que viene llorando ese perro?”; pero los papás no se daban cuenta y decían “¿qué pasaría con la guambra?”; el perro ladrando le llevó al papá donde la niña pastaba. Ahí se dieron cuenta que la guambra no asomaba, y buscando, buscando, encontraron un hueco bien grandote, donde el cóndor había estado con la guambra.

Cuando se encontraron los padres de la joven con el cóndor, este negoció con el papá y con la mamá diciendo “A mí me tienen que dar todo lo que yo pida para poder mandarle a su hija, mientras tanto no le entrego”. Como el cóndor pidió mucha comida y el papá de la joven no pudo dársela, el cóndor se quedó con la guambrita. (INPC, 2015).

Leyenda del Antun Aya

Laura Sucuy (2015) habitante de Cacha, relata lo siguiente:

El Antun Aya era un fantasma que aparecía en las noches después de las doce, la gente le tenía mucho temor, y por eso no acostumbraban a salir al pueblo a esa hora. Se dice que el fantasma tenía un hueco en la garganta, y que todo lo que comía (incluida gente) le salía por ese orificio. Al siguiente día, se dice que la gente encontraba la comida digerida por el fantasma en la tushpa (cocina- fogón donde preparan los alimentos los indígenas). El fantasma, según la leyenda, atrapaba a la gente o la mataba de un susto cuando se encontraban cara a cara con él. Llevaba una capa negra, y su hueco en la garganta, lo hacía parecido a los sacha runas. Le decían el Antun Aya porque se supone que se trepaba en los árboles, y al siguiente día, se hallaban sus huellas y la ropa de la gente que mataba, en el camino. (INPC, 2015)

Historia de la construcción de la Iglesia del Cristo de Alajahuan

Baltazar León (2015) menciona que el santuario del Cristo de Alajahuan se sitúa en una pequeña loma que es la que le da el nombre, a 3.656 metros sobre el nivel del mar. La iglesia de cemento se terminó de construir en 1997, y en su interior contiene una gran piedra sobre cual está la cruz. El terreno era parte de una hacienda que ha pasado por distintas manos, pero hace más de cuarenta años pertenece a las comunidades. Su último dueño, vendió las tierras a los indígenas y entregó lo que corresponde a Alajahuan como terreno comunitario para las comunidades aledañas. “Y la hacienda vendieron hace unos 43 años. Antes era de las monjas, después una hacienda de la empresa eléctrica y de ahí han vendido al Señor Juan Emilio Moreno, después él vende a nosotros, ocho comunidades tenemos comprado.” (INPC, 2015, s.p.).

El primer esfuerzo económico partió de las limosnas recolectadas por la misma comunidad, después habrían acudido a la Diócesis de Riobamba para continuar con los trabajos y finalmente se contó con el apoyo de unos sacerdotes italianos que llegaron hasta la zona.

Después ya conociendo gente, me fui a pedir a Diócesis de Riobamba, a la Curia, 500 sucrecitos, ahí aumentamos un poquito más, así sin columnas, sin nada, la cubiertita con palo, nada más. Después que ya vinieron el padre Rubén, el padre David (italiano), pidieron a amigos de ellos, con eso reconstruimos la iglesia en el año 1997 (INPC, 2015).

El señor Baltazar León considera una recompensa divina por su dedicación a la construcción del templo. Explica que lo había abandonado todo por dedicarse a la construcción y como consecuencia, se encontraba en una situación de absoluta precariedad y en este estado tuvo un sueño en que se le anunció que recibiría un regalo, después del cual logró acceder a un préstamo, comprarse un terreno y su situación mejoró. “Es un aviso de taita Alajahuan, no del hombre, sino de parte de nuestro padre Jesús Alajahuan. Ese sueño me dieron.” (INPC, 2015, s.p.)

Saberes gastronómicos y Pawkar Raymi de Cacha

Descripción del ritual

El Pawkar Raymi es una antigua celebración andina cuyos preparativos inician cada año desde el mes de enero, celebrándose en marzo para agradecer y compartir los productos que les obsequia la Pacha Mama; también es conocido en algunas comunidades con el nombre de Sisa Pacha (época del florecimiento). Actualmente, se realiza durante el equinoccio del 21 de marzo con ceremonia y rituales recreados en base a los vestigios de las tradiciones de cada zona. En Cacha, esta celebración inicia a las cuatro de la madrugada con el acostumbrado baño de agua fría de los participantes en la vertiente sagrada “Kunuk Pukio” quienes luego, se trasladan al centro de la parroquia donde efectúan un saludo ceremonial por el año andino que inicia en Pucará Tambo.



Figura 68.

Fiesta del Pawkar Raymi
Fotografía: Archivo GAD
parroquial de Cacha, 2015

Específicamente para esta ceremonia, se traza una chacana (figura de cruz según la cosmovisión andina) donde se ubican frutos, granos tiernos y flores. Al concluir la misma, los pobladores ofrecen el pinzhi (actualmente se la conoce como pambamesa) o comida comunitaria donde se comparten papas, cuy, panes, queso, mote y como bebida, chicha de jora (PDOT, 2015).

3.11 Personajes y tradiciones

Warmi tukushca

Es el personaje característico de la fiesta del carnaval de Cacha y de comunidades del pueblo Puruwá, que se extienden hasta el cantón Alausí. El vocablo se interpreta como “parecido a mujer” y se trata de un hombre vestido de mujer, cuyo atuendo actual está constituido por una cabellera de cabuya tinturada de negro, sombrero de lana de borrego con la cinta de colores, anaco, bayeta, washkas (collares), gafas y zapatillas de lona (PDOT, 2015).



Figura 69.
Warmi tukushca
Fotografía: reportaje
Ecuavisa, 2015

Alberto Llangarí, habitante de Cacha, manifiesta que generalmente uno de los hombres más destacados de la comunidad, se viste de mujer y sale a cantar y jugar carnaval con los muchachos solteros. Va de casa en casa tocando el bombo, el rondín (armónica), el rondador, tarros viejos o el pingullo. En las casas que visita, sus anfitriones le dan de comer y beber, por lo que deben estar preparados los comuneros, los mismos que deben tener suficiente cantidad de comida y chicha para brindar al Warmi tukushca y demás carnavaleros.

Entierro del carnaval (celebración en Alajahuan)

Consiste en una romería al cerro Alajahuan, a la que asisten comunidades de las parroquias de Licto, Punín, Flores, San Luis, de los cantones aledaños de Colta y Guamote, y principalmente de Cacha. Continuas caravanas de hombres, mujeres y niños se acercan al cerro sagrado desde todas las direcciones, desde las primeras horas de la madrugada del día jueves posterior al carnaval. Al llegar, se acercan a la cruz de madera de dos metros de alto, pintada de verde, que tiene la inscripción “Salva tu Alma”, ubicada ahora en el pequeño templo que fue construido en lo alto del cerro sagrado. Los romeriantes la tocan, la besan y algunos dejan unas monedas sobre el brazo de la cruz.



Figura 70.

Fiesta del carnaval en Alajahuan,
Fotografía: GAD parroquial Santiago de Quito, s.f.

Los jóvenes ruedan por el suelo, luego eligen un pequeño hueco, se acurrucan junto al hoyo, encienden velas pequeñas, dan la idea de que están calentándose junto a un fogón, nadie reza nada, pero todos se sienten felices, apenas murmuran algunas palabras. El viento que sopla en la cima no penetra en el hoyo por lo apretujada que está la gente y porque los hombres cubren la hoguera con los ponchos y las mujeres con sus bayetas, existe calor humano y espiritual. Cuando el haz de las velas ha tomado cuerpo en luz y calor, alguien brinda una copa de trago o van a comprar agua de canela en los puestos de

venta. Igualmente comen el “kukawi” que han traído y que consiste en pan, papas cocinadas y carne. Alguna mujer recorre los grupos ofreciendo trueque de productos. Acuden para pedir que sus animales no se enfermen, para que Dios les dé salud. Satisfechos emprenden el regreso, guiados en la oscuridad, por la linterna de mano (Arrieta, 1984).

Todo esto va acompañado de cánticos, Alberto Llangarí, morador de Cacha, (comunicación personal, 26 de julio de 2016) menciona el siguiente:

*Jesús bendito
Saludos oh Dios
Papito Señor
Mamita Doña.
¿Estás viviendo? ¿Estás caminando?
Quería saber y ver si aún vives y caminas
Por eso llevo por eso vengo.
¿Si me llamas? ¿Si me invitas?
No me odies, no me hables.*

3.12 Preparaciones culinarias

Gastronomía festiva

La preparación de la gastronomía festiva tiene una connotación ritual y comunitaria, debido a que desde los instrumentos utilizados hasta la preparación de las recetas son diferentes a los de la gastronomía cotidiana. Por ejemplo, el cuy con papas es un plato que se sirve de manera especial para celebraciones de la parroquia y sus comunidades, en el caso de matrimonios, bautizos y por supuesto el carnaval y Pawkar Raymi.

En el Pucará Tambo al final de la celebración del Pawkar Raymi, se realiza una ofrenda de cuy con papas, panes, queso, mote y bebida de chicha, como comida comunitaria.



Figura 71.
Gastronomía con la comunidad

María Agustina Asqui (2016), habitante de Cacha, menciona:

“Para las fiestas de carnaval se prepara la chicha y el mote pelado junto con carne de chanco, el cual compran o pelan, así también con papas peladas y mote. Las personas llevaban banderas con las cuales iban de casa en casa, de loma a loma, pero hoy en día ya no lo hacen, iban bailando algunos tomados de las manos”.

Por su parte, Alberto Llangarí (2016) habitante de Cacha, indica:

“Apenas llegamos a la fiesta nos dan una bebida mezclada entre chicha y trago, diciendo que es un aperitivo; y luego nos sirven primero caldo con mote, cuero de chanco o carne de borrego así, luego reparten un plato de mote a cada una de las personas presentes. Después los priostes entregan como presentes dos barriles de chicha al fundador a esos barriles de chicha agregan varios litros de trago tomando esa mezcla, diciendo que con eso no sentían hambre y andábamos no más.”

Cuy con papas

La elaboración del cuy con papas en esta región es especial y está diferenciada del resto de los Andes ecuatorianos, pues se caracteriza por la simplicidad de su preparación y aliñado previo. El consumo de cuy se da en épocas de fiesta, lo que implica una ruptura con la gastronomía cotidiana.



Figura 72.

Papas con cuy asado

Fotografía: Esthefanny Sánchez, 2018

Preparación

1. Se aliña el cuy con cebolla blanca y sal.
2. Se asa el cuy, colocándolo en un palito en la leña y se le da vueltas. El tiempo de asado es de 45 minutos.
3. Para acompañar, se prepara la salsa de maní. Se tuesta el maní en la misma leña, se saca la cáscara del maní, y se licúa con cebolla y leche.
4. Este plato va acompañado de papas, lechuga y tomate.
5. También se puede acompañar con ají, tomate o maní.

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Cuy	1	u.
Papas	20	u.
Cebolla blanca	1	u.
Sal	c/n	c/n
Cebolla colorada	1	u.
Leche	800	ml.

Bebidas tradicionales

En la mayoría de localidades de la región, los indígenas acostumbran beber chicha, sea para establecer un compromiso de compadrazgo, festejar las cosechas, realizar un matrimonio o conmemorar la fiesta del Carnaval o de algún santo.

Dulce de mashua con leche

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Mashua	400	g.
Leche	1	l.
Canela, panela o azúcar	c/n	c/n



Figura 73.

Dulce de mashua

Fotografía: Esthefanny Sánchez, 2018

Preparación:

1. Se cocinan las mashuas bien lavadas. Aparte se hace hervir la leche. Una vez cocidas las mashuas, se escurren y se licúan con leche tibia y nuevamente se hierve con canela y se agrega azúcar al gusto (COSUDE, 2011).

Colada morada

Preparación

1. Se deben fermentar las hierbas unos dos días antes de la fiesta, luego se cierne la harina que previamente ha reposado en agua desde el día anterior.
2. Después se cocina con mortiño, arrayán y canela.

*Informante: Nieves
Gualaceo, 2016*

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Arrayán	2	ramas
Canela	2	ramas
Clavo de olor	4	u.
Cedrón	2	ramas
Hierba luisa	3	ramas
Mora	200	g.
Piña	200	g.
Harina de maíz negro	160	g.
Panela	c/n	c/n



Figura 74.

Colada morada en platos de barro
Fotografía: Esthefanny Sánchez, 2018

Tucho

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Capulí	200	g.
Duraznos	4	u.
Canela	2	u.
Maicena	60	g.
Azúcar o panela	c/n	c/n
Agua	2	l
Cedrón	3	ramas

Preparación

1. Se deja hervir el agua, se coloca la canela, a continuación la panela hasta que deshaga, luego se bate la maicena en agua fría y este batido se mece continuamente en el agua hirviendo.
2. Cuando la maicena se ha cocinado, se coloca el capulí y el durazno.
3. Se sirve caliente.

Papa Ucho

Preparación

1. Se pelan las papas, se muele el achiote conjuntamente con la sal en grano más la cebolla.
2. Se hierva en la olla las papas y con una cuchara se esparce el achiote sobre la papa.

Informante: Alberto Llangari, 2016

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Papas	20	u.
Sal en grano	c/n	c/n
Cebolla blanca	1	u.
Achiote en grano	15	g.



Figura 75.
Caldo de gallina
Fotografía: Esthefanny Sánchez, 2018

Caldo de gallina

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Arrocillo	200	g.
Papas	4	u.
Gallina de campo	4	presas
Cebolla blanca	1	u.
Sal en grano	c/n	c/n

Preparación

1. Se hierve una olla de agua con sal, arveja, zanahoria, papas y pollo, se prepara el refrito en un sartén con cebolla paiteña, cebolla blanca, pimiento, achote y ajo molido.
2. Cuando la preparación esté hirviendo, se coloca el refrito y el arrocillo.
3. Se deja hervir y al apagar, se coloca culantro picado.
Maki uchu (Ají macho)

Maki uchu (ají macho)

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Papas	20	u.
Achiote	20	g.
Ají	1	u.

Preparación

1. Se cocinan las papas y se las baña con achiote en la olla.
2. El achiote lo muelen en piedra con un mortero, agregando ají.

Locro de oca

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Ocas	200	g.
Papas	16	u.
Queso	200	g.
Ajo	2	u.
Achiote	15	ml.
Sal	c/n	c/n
Cilantro	10	g.

Preparación

3. Se cocinan las ocas y las papas picadas en cuadritos pequeños.
4. Cuando las papas están suaves, se agregan: queso en pedazos, ajo machacado, aliño, achiote y sal. Se deja cocinar hasta que quede como colada.
5. Para servir se puede poner también el cilantro.
6. El locro también puede hacerse con carne de chancho o borrego.

Informante: María Agustina Asqui, 2016

Locro de melloco

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Mellocos	200	g.
Mashuas	200	g.
Ocas	200	g.
Habas tiernas	150	g.
Aceite	15	ml.
Tomate	1	u.
Ajo	2	u.
Achiote	15	ml.
Sal	c/n	c/n

Preparación

1. Se cocinan las ocas, la mashua, las habas y el melloco.
2. En una olla se pone el aceite, el tomate pelado y rallado, ajo machacado, aliño, achiote y un poquito de sal, se agregan los mellocos y se mezcla bien.
3. Una vez que haya hervido se agrega las papas picadas y sal.
4. Después de que está cocido todo, se pone el cilantro y se retira del fuego.
5. Se coloca en la mesa en cuenca platos (plato hondo).
6. Se sirve aparte el refrito.

Informante: María Agustina Asqui, 2016

Cucayo (Tonga)

Este es un término utilizado con mayor frecuencia por el sector mestizo. Es una mezcla de papas con cáscara, habas, choclo tierno (llamado "timbu") también el tostado mezclado con manteca y ají macho.

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Papas con cáscara	20	u.
Habas	400	g.
Choclo tierno	400	g.
Tostado	200	g.
Manteca	20	g.
Ají macho	1	u.

Preparación

1. Se cocinan las papas, habas y choclo hasta que estén suaves.
2. Se mezcla el maíz tostado con manteca y ají.
3. Se sirve caliente.

Máchica

La harina de cebada se sirve de distintas maneras, en generaciones anteriores, se servía con algo de azúcar, en ocasiones con el ají rocoto, cebolla y sal. Cuando picaba la boca, bebían chicha en un pilche (especie de un baúl) lleno.

Preparación:

1. Para la molienda de la cebada se hace uso de un molino.
2. Se lo pasa por el mismo hasta que el producto final es un polvo de color café claro.

Informante: Alberto Llangari, 2016



Figura 76.
Máchica

Fotografía: Esthefanny Sánchez, 2018.

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Cebada en grano seco	400	g.

Arroz de cebada

Preparación

1. En un sartén limpio, tostar la cebada y el maíz de jora, aproximadamente entre 20 y 25 minutos.
2. En una olla grande se hierven tres litros de agua, con la cebada, maíz de jora y clavo de olor.
3. Es necesario mover constantemente la mezcla para que no se espese.

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Agua	5	l
Maíz de jora	100	g.
Cebada	200	g.
Clavo de olor	2	u.
Azúcar al gusto	c/n	c/n

4. Cuando la mitad del agua se haya consumido, se agrega los dos litros de agua restante y se deja hervir por una hora y media más.
5. Se añade azúcar al gusto y una vez que se haya enfriado, colarlo.
6. Se coloca en una jarra o vasija (preferentemente de arcilla) y se deja fermentar durante cuatro hasta seis días.



3.13 Artefactos y usos

En la actualidad, la parroquia de Cacha practica la agricultura de subsistencia, ya que la mayor parte de la producción se destina para el autoconsumo. En la preparación del suelo se emplea un tractor, yunta y/o azadón; el abono orgánico proveniente de las especies menores, se usan plaguicidas sin asesoramiento técnico. Cada una de las comunidades tiene claramente definidos los tiempos de siembra, deshierba y descanso.

El empleo de cucharas de palo, piedras de moler, ollas de barro, pailas, planchas de piedra y hornos de leña para la fabricación de platos tradicionales, es todavía frecuente entre los habitantes de Cacha, pese a la introducción de productos industriales. “Antes cocinábamos solo con leña, paja, con el tallo de las habas, tallo de la quinua, con eso cocinábamos, en esas épocas no había muchos árboles.” (A. Llangari, comunicación personal del 26 de julio de 2016). A continuación se mencionan los artefactos más utilizados:

Figura 77.

Utensilios de cocina

Fotografía: Alejandra Montenegro, 2018



Cuenca plato

Lleno de mote, papas, cuy y gallina, se entrega al novio y al padrino quienes debían comer toda la comida para augurar felicidad del matrimonio. La cuenca plato mediano es para la novia.

Batea

Es una bandeja que sirve para moler la máchica llamado maki máchica.

Kisita

Olla para mantener la sal en buen estado.

Washa

Jarra para el agua.

Cuchara mama

Para cocinar en pailas y ollas grandes o para repartir sopa en los platos.

Achiotero

Recipiente para colocar el achote con manteca o aceite y calentarlo al fuego.

Humerito

Para quemar el saumerio “shaumar”.

Aysana manga pequeña

Recipiente para transportar el desayuno.

Aysana manga mediana

Recipiente utilizado para “llevar la colada morada a las almitas en el panteón”. (M. Asqui, comunicación personal del 28 de julio de 2016).

Aysana manga grande

Recipiente para llevar el caldo a los taitas y mamas en el saludo de finados. Se tapa con una cuenca plato para que el caldo no se enfríe. El “mangahuato” es el cordón de cuero o de cabuya, si es de cuero es de la res, curtido con sal y manteca de gallina.

Manguita

Olla de barro para guardar la manteca. Se la elabora en Cacha Panadero con tierra negra del Cerro Chuyug.

Promptada

Olla para el ají.

Puño

Existen dos tipos de puños: grande y mediano. Son recipientes para el acarreo de agua desde el “Pukio” (vertiente de agua) hasta la vivienda. Las asas laterales sirven para pasar la sogá de cabuya y que no resbale en la cargada en la espalda. La forma elíptica-ovoidal del puño (llamado en otros lugares “pondo”). Tiene dos funciones: aligerar el desalojo del líquido y mantenerlo fresco (la radiación rebota sobre sus focos en la elipse) del mismo modo que en las frutas sandía, mandarina, entre otras. El puño sirve también para el preparado y conservación de la chicha, “curado” adecuadamente facilitando su fermentación.

Pilche

Es un recipiente sacado de una variedad de calabaza del subtrópico, usado para beber y comer; el pilche “chiquito” se usa para dar de comer a los niños y el pilche grande para los adultos. Se lo lleva a las fiestas para “guanllar” (traer a casa) la comida. En ocasiones y motivos festivos, se lo usa como casco sobre la cabeza. En las celebraciones, el pilche era usado también para servir la chicha a los comensales. Al igual que otros utensilios domésticos, fue reemplazado por recipientes de plástico.

Barriles

Los barriles que eran usados para acarrear agua para el consumo de la familia desde los “pokios” que eran pozos de agua. Estos eran unos recipientes grandes de metal. En la actualidad ya no se usan.

Los pokios eran lugares perfectos para cazar animales o conquistar a una

Figura 78.

Barriles

Fotografía: Bryan Agila, 2018



mujer. Antes los pokios eran usados por los chicos que esperaban escondidos a la chica que les gustaba y la manera de llamar su atención era coger el barril de agua de la chicha que les interesa y vaciar el agua sobre ella.” (L. León, comunicación personal, 8 de enero de 2018).

Piedra de moler

Son piedras talladas de diferentes formas y tamaños que servían para moler diferentes granos como el arroz de cebada o maquimachica o hacer preparaciones con ají.

Las piedras de moler eran usadas como prueba a la nueva nuera; la suegra colocaba en el “harnero” (colador de metal) lleno de arroz de cebada y la nueva nuera tenía que terminar de moler en una hora de tres a cuatro de la mañana. Si la nuera no terminaba la suegra siempre la criticaba y le recriminaba que no va a poder mantener y atender al esposo. Por el contrario, si una mujer terminaba en menos tiempo, la suegra felicitaba al hijo por la esposa que tiene y a ella por ser una mujer hacendosa. (L. León, comunicación personal, 8 de enero de 2018).

Vajilla

Dentro de la vajilla que se usaba anteriormente, están los “medianeros” que eran platos de diferente tamaño y cada uno tenía su función específica. El medianero grande era usado en los matrimonios por el padrino y en este se colocaban las papas con cuy. El medianero mediano era usado para llevar papas con pollo y el más pequeño era usado para servir los alimentos a los

Figura 79.

Piedras de moler

Fotografía: Esthefanny Sánchez, 2018



invitados. Esta vajilla es hecha de arcilla cocida pintada con diseños andinos. El pilchi antes mencionado, en las celebraciones era usado para servir la chicha a los comensales.

Las vasijas también son parte de la cocina indígena, son hechas de arcilla cocida y pintadas con diseños andinos en especial de color verde. Son de diferente tamaño y eran usados para trasportar líquidos como la chicha, leche, morocho, entre otros a las mingas.

Herramientas de trabajo

El arado es una base de madera gruesa y firme que sirve para trabajar la tierra. Consiste en una vara larga de madera gruesa terminada en Y a la cual se sujeta una especie de pala plana de madera gruesa. Existen dos tipos: la manual y la que se ataba a las bestias (bueyes) en la preparación del terreno para la temporada de siembra.

El arado manual era la primera prueba que la suegra le ponía a su nuevo yerno con el fin de saber si él será un buen proveedor y sabrá responder por la familia. Si el yerno no podía, la madre le hablaba a la hija sobre las falencias que tendría su esposo. (L. León, comunicación personal, 8 de enero de 2018).



Figura 80.
Medianero del padrino
Fotografía: Bryan Agila, 2018

A decorative border in the top right corner of the page, featuring a variety of beans including green lentils, brown beans, and white beans, arranged in a curved pattern.

*Parroquia
rural Flores*

CAPÍTULO IV

CAPÍTULO IV

PARROQUIA RURAL FLORES

4.1 Parroquia Rural Flores. Antecedentes

El PDOT del GAD Parroquial (2015) indica que la parroquia de Flores lleva su nombre en honor a José Flores, personaje dueño de los caseríos del lugar hasta aproximadamente inicios del siglo XX (1900). Posteriormente en el año de 1919, según el Registro Oficial No. 713 en la presidencia del Dr. Alfredo Baquerizo Moreno, los pobladores lograron la creación de la parroquia Flores con seis caseríos denominados: Caliata, Santa Rosa, Naubug, Gompue, Basquitay y Pusetus. Abdicaron de pertenecer a la nueva parroquia, los Ayllus Guempuenes, Obrajes y Nabus Loma, hoy conocidos como Naubug y Guantul. Otros caseríos siguieron perteneciendo a las jurisdicciones de las parroquias de Licto (Pisitus- Pillishs), Punín (Real Corona) y otros al cantón Guamote.



Figura 81.
Iglesia de la parroquia Flores
Fotografía: Javier Aucancela, 2016

Las tierras fueron adquiridas a inicios del siglo XX por las familias hacendadas vinculadas a los apellidos Chiriboga, Baldeón entre otros. Desde entonces, la mayoría de las tierras de las zonas media y alta de la parroquia fueron propiedad de las familias que habitaban en las cabeceras parroquiales de Flores y Licto. Con el pasar del tiempo, las propiedades fueron enajenándose hasta que llegaron a manos de los indígenas (PDOT, Flores, 2015).

“El sistema de explotación de la hacienda en esta zona fue considerado como uno de los más retardatarios del sector, redujo a los indígenas a la extrema pobreza. El proceso de Reforma Agraria de 1965, provocó un intenso fraccionamiento de la tierra, especialmente en la zona alta de la parroquia, donde se incrementó el minifundio. La zona baja de la parroquia no fue afectada en gran medida por dicha reforma, debido a que en esta área siempre hubo minifundios.” (Anacleto Pucuna, comunicación personal del 25 de junio de 2016).

4.2 Ubicación geográfica

El PDOT del GAD parroquial (2015) indica que la parroquia Flores está ubicada en las estribaciones de la Cordillera Occidental al Sur del cantón Riobamba, entre los paralelos 78° 38` 35" y longitud Occidental y 1° 48` 53" latitud Sur.

Sus límites son:

- Norte: Parroquia Punín.
- Sur: Parroquias La Matriz y Cebadas del cantón Guamote.
- Este: Parroquia Licto.
- Oeste: Parroquias de Columbe y Punín.



Figura 82.
Ubicación geográfica de la parroquia Flores
Fuente: POD (2015)

Cuenta con las comunidades: Naubug, Guantul Grande Central, Guantul Chico, Rayopamba, Mirapamba, Pusetus Alto, Pusetus Chico, Pusetus Llapapamba, Polugsa, Basquitay, Quillincocha, Pusetus Grande, Yanguad, Puchi Guallavin, Huancantuz, Shungubug Grande, Shungubug Chico, Centro Flores, Santa Rosa, Tumbug Lluishirum, Caliatá, Galgualan, Laurel Gompue, Gompue Central, Gompue San Vicente, Obraje, Santa Ana de Yalligchi, Pungalbug Verde Cruz.

4.3 Composición étnica

El PDOT del GAD Parroquial (2015) indica que “La composición étnica de la parroquia, mayoritariamente indígena kichwa hablante, constituye el 99% del total” (p. 52). Hace referencia también al censo del INEC (2010) en el que se establece que el 98,70% de la población se autodenomina indígena, el 1.06% mestiza, el 0,11% blanca, el 0,02 % negra, y otros el 0,11%.



Figura 83.
Habitante de Flores
Fotografía: Javier Aucancela, 2016

El PDOT (2015) hace referencia sobre las “características socio culturales, que configuran a Flores como un conjunto comunitario homogéneo en sus comportamientos” (p. 56). También menciona a los flujos migratorios, que inciden en cambios culturales y étnicos con el paso del tiempo.

Vestimenta

Anacleto Pucuna, habitante de Flores, describe la vestimenta tradicional de los hombres de la zona alta de la parroquia, que incluye: un poncho de lana de borrego, con rayas azules o negras, el tejido es liviano. En la zona baja, los ponchos también son de lana de borrego de color rojo. Indica que actualmente utilizan estos ponchos solo para festividades u ocasiones especiales, por motivos de comodidad y migración a la ciudad. Los sombreros los compran

en Pelileo, mientras que los ponchos los elaboran en la misma parroquia. Las mujeres de la parroquia utilizan “pichunchis” que son bayetas grandes, las cuales las sujetan con “tupos” y los anacos y “lliklas” que son anacos de una sola pieza.

4.4 Mercados, espacios de comercialización de alimentos

Las ferias a las que acuden los habitantes de la parroquia son: feria local en la plaza parroquial, ferias de Riobamba, Guamote, Licto y Tzalarón. En estos lugares se comercializan pequeños volúmenes de productos agrícolas.



Figura 84.

Feria en el mercado de la parroquia Flores
Fotografía: GAD Parroquial de Flores, 2016

Esporádicamente los habitantes de Flores acuden a la feria de Licto. Los principales centros de aprovisionamiento de alimentos e insumos agropecuarios son Riobamba, Guamote y Tzalarón.

4.5 Lugares emblemáticos de la parroquia

Cerro Puchi

Es el cerro más alto del sector considerado por los habitantes que viven en las cercanías, como sagrado. En la parte superior, tiene tres pequeños

montículos en formas piramidales de 3 a 4 metros de altura. En sus faldas, se dejan ofrendas de varios tipos hasta la actualidad, pues se dice que es la puerta de ingreso al cerro y allí se solían celebrar matrimonios.

Cuenta la gente del sector, que en estas montañas aparecía un arcoiris debajo del cual se podían ver cerdos rojos a los que les conocían como “cuchis” y se explica que se modificó ese nombre hasta que lo nombraron Puchi. (Anacleto Pucuna, comunicación personal del 13 de marzo de 2016).

Camino del Inca (Kapak Ñan)

El Camino del Inca (Kapak Ñan) se encuentra en la comunidad de Rayopamba. Para llegar a este pequeño trazo de la gran ruta andina, se toma un camino asfaltado desde la cabecera parroquial hasta la entrada a Guantul Chico, luego se debe caminar alrededor de 50 minutos hasta la comunidad, ya que no existe una vía carrozable. El recorrido en vehículo es de 50 minutos aproximadamente.

María Yungán, habitante de Flores, indica que en el recorrido se pueden observar varios templos donde se realizaban rituales o se entregaban ofrendas. Primero se visita una pequeña elevación conocida como Aya Loma (Lugar del Fantasma), siguiendo el recorrido se puede encontrar el primer ramal o camino secundario del conocido Kapak Ñan, el mismo que continúa hasta llegar a la loma de Luz Sindina, lugar en que se prenden velas envueltas de lana con el objetivo de que aumente la cantidad de animales. Actualmente por presión de la doctrina cristiana evangélica, estas prácticas son cada vez menos usuales.

Andenes o terrazas incásicas

El PDOT del GAD Parroquial, menciona que los andenes o terrazas incásicas en la actualidad, son utilizados para el cultivo de productos locales, principalmente de maíz. Esta es una práctica conservacionista que los antiguos pobladores usaron ampliamente hasta llegar a construir verdaderos complejos agrícolas con alta tecnología hídrica, utilizando piedras para los muros y para el relleno de la plataforma, material acarreado y seleccionado (grava, tierra y materia orgánica). Con los andenes se logra utilizar racionalmente las laderas, minimizar el riesgo de heladas, lograr una mayor exposición al sol, controlar la escorrentía del agua, incrementar la filtración, mantener un buen drenaje y mejor aireación del suelo agrícola.

4.6 Ritos

Enamoramiento

María Yungán habitante de Flores, explica que en las generaciones anteriores, los padres escogían la pareja de sus hijos; en el caso de que los hijos desobedecieran la decisión, ellos los desheredaban y renunciaban a su paternidad. La manera más común para encontrarse era en el momento de la cosecha, ya que las muchachas solteras cuidaban las papas en chozas y los chicos en la noche iban a buscar a la muchacha que le gustaba a la choza. Los hombres silbaban a las “guambras” o “warmis” de una loma a otra si ellas les aceptaban, movían las bayetas como muestra de que sí aceptaban su amistad. Actualmente, este rito tradicional ha sido desplazado debido a la introducción de la religión evangélica.

Matrimonio

María Yungán indica que cuando una pareja decidía casarse sin el consentimiento de los padres, debían acudir a la iglesia de Licto para celebrar su matrimonio. Después de ello, visitaban la casa del novio y seguido la casa de la novia, para lo cual, el novio debía ofrecer un agrado o dote constituido por cuyes, gallinas y chicha. El volumen del agrado hablaba de las posibilidades de la familia del novio y el interés que este tiene en la novia. Es en este momento, que se les informa a los padres de la novia las intenciones de los visitantes y dependiendo de su respuesta se realizaba una fiesta. Para esto, el novio debía regresar por lo menos con 80 o 90 cuyes asados, gallinas, plátanos, pan y chicha. Al primer día de la segunda semana del matrimonio, la novia debía acudir a la casa del novio con por lo menos 15 barriles de chicha, para pedir la bendición de los suegros. En la comunidad se acostumbraba hacer el “sirichi” a los novios, en donde los mandaban a una choza desnudos y los encerraban. Al segundo día de la semana, sembraban la huerta de la cual se iban alimentar, con varios tipos de hortalizas; en este día también se realizaban varios juegos con los novios. El tradicional sirichi ya no se realiza en la actualidad.

Actos fúnebres

En el momento del velorio se realizaban juegos, para que la gente asistente no se quedara dormida. Entre los juegos que se realizan en las comunidades de la parroquia Flores y que todavía están vigentes, María Yungán, moradora de esta parroquia, menciona:

El conejo: se hace un círculo con todas las personas presentes; una persona envuelve varios trapos hasta adecuarlos como una pelota colocándola en el centro. En el juego otra persona se disfraza de perro para perseguir al conejo. Las personas que se encuentran alrededor simulan con sus ponchos y bayetas ser pajonales encargados de ocultar al conejo, que es una pelota.

Taruga (Venada): un personaje simula tener cachos y persigue a las personas asistentes para pincharlas.

Chaverbe: a los dolientes se les golpea con la palma de la mano con gran fuerza.

4.7 Medicina tradicional

En la parroquia de Flores, se reporta la existencia de 24 personas que practican y ofertan los servicios de la medicina tradicional y ancestral, entre curanderos o yachaks, parteras y fregadores. Las principales prácticas de medicina tradicional son: limpieas con cuy, huevo y plantas medicinales nativas (PDOT, 2015).

Para los tratamientos con este tipo de medicina, se emplean varias plantas nativas medicinales que se preparan de diferentes formas: aguas frescas, zumos, emplastos y son administradas por vía oral y tópica. A los niños y niñas con problemas entéricos (digestivos), les suministran aguas aromáticas de cola de caballo, trinitaria, ortiga negra o colada de avena con guayaba.

Planta Medicinal	Usos
Llantén	Enfermedades urinarias, hígado, enfermedades respiratorias, fiebre
Caballo Chupa	Inflamación del hígado
Santa María	Mal aire, reumas
Ruda	Mal aire
Malva	Golpes, enfermedades respiratorias
Borraja	Enfermedades respiratorias

Planta Medicinal	Usos
Taraxaco	Enfermedades de circulación, enfermedades urinarias
Manzanilla	Mal aire, dolor de cabeza, enfermedades digestivas y respiratorias
Toronjil	Enfermedades de circulación, digestivas, respiratorias y dolor del corazón
Sauco	Enfermedades respiratorias
Menta	Enfermedades digestivas, respiratorias
Escancel	Enfermedades urinarias, digestivas y dolor de cabeza
Cedrón	Dolor del cuerpo, dolor de cabeza, enfermedades digestivas
Tilo	Enfermedades respiratorias, dolor del cuerpo
Ortiga	Enfermedades digestivas y enfermedades de circulación
Cola de caballo	Enfermedades de circulación
Tipo	Enfermedades respiratorias
Hierba buena	Enfermedades digestivas
Gulag	Emplastos
Violeta	Enfermedades respiratorias
Kikuyo	Reumas
Milán	Golpes o traumatismos
Matico	Dolores menstruales
Chilca	Golpes o traumatismos
Patakun yuyo	Enfermedades de circulación, dolor de corazón
Ajenjo	Enfermedades digestivas
Mora	Enfermedades respiratorias
Verbena	Enfermedades digestivas
Marconillo	Enfermedades de circulación

4.8 Festividades

Las festividades y celebraciones que se realizan en las comunidades de la Parroquia Flores están relacionadas con el calendario cívico-religioso a nivel nacional. Así tenemos: Carnaval, Semana Santa, 24 de mayo, Día de Difuntos, Navidad, Año Nuevo. En muy pocas comunidades se mantienen vigentes las festividades patronales o populares debido a que la población es mayoritariamente cristiana evangélica. Estas prácticas han sido desplazadas por programas y celebraciones propias de la iglesia. También se reporta una gran actividad deportiva, especialmente en las festividades de carnaval del mes de febrero. Durante estas festividades participan en alto porcentaje los migrantes a nivel nacional y del exterior, que aprovechan estos días para reunirse con sus familiares y reencontrarse en su tierra natal. (Entrevista personal a la señora María Yungán, moradora de la parroquia Flores, 2016)



Figura 85.

Flores y sus festividades

Fotografía: Javier Aucancela, 2016



Figura 86.

Fiesta los carnavales

Fotografía: Javier Aucancela, 2016

4.9 Saberes gastronómicos y Pawkar Raymi de Flores

Personajes carnavaleros que visitaban las casas y comunidades

Se conformaba un grupo de 15 a 20 personas que interpretaban los personajes: Urku tukushca y Warmi tukushca, algunos tocando flautas, otros la bocinas y rondadores. Estos son personajes de las comunidades de la parte baja, mientras que los personajes de la parte alta, son los Wira kucha y Ruku yaya. Actualmente, con la influencia del carnaval mestizo, aparecen otros personajes como: soldados, alcaldes y sacerdotes, los mismos que le dan un sentido picaresco y burlón a la fiesta.

Uno de los rituales característicos es el “sacrificio del gallo”, que se efectúa mientras se entonan canciones dedicadas al gallo. Además, los personajes que conforman el festejo son: los vaqueros, el bocinero, el toro, las ramas de gallo de 12 hasta 36 gallos, que son llevados por una pareja de hombres y otra pareja de mujeres, de acuerdo a lo que logren juntar.

Finalmente, la fiesta concluye con el entierro del carnaval, con peleas de gallos, cocinando cuyes, los granos sobrantes y la chicha de jora, despidiéndolo hasta el siguiente año. Esta celebración se hace en conmemoración de la

época de florecimiento (Pawkar Raymi) y de los primeros granos tiernos. Tiene la duración de ocho días, de domingo a domingo.

Pawkar Raymi

El Pawkar Raymi es una antigua celebración andina que fue introducida en los pueblos ancestrales del Ecuador desde la época de los incas convirtiéndose hoy en día, como parte del patrimonio inmaterial de los pueblos andinos y que se sustenta en el calendario agro festivo. Esta celebración empieza en el mes de enero y culmina en el mes de marzo entre el 20 y 21 del mes de marzo con el equinoccio otoñal en el hemisferio sur. Esta celebración es también llamada “Sisay Pacha” que es un agradecimiento a la Pacha Mama por el florecimiento del maíz, en la cual los principales elementos que intervienen son el agua y las flores. (Entrevista personal al señor Anacleto Pucuna, morador de la parroquia Flores, 2016).



Figura 87.

Pawkar Raymi

Fotografía: Javier Aucancela, 2016

Según la cosmovisión andina, existen cuatro celebraciones anuales puesto que la relación que el pueblo indígena tiene con respecto a la vida es circular y no termina sino más bien, se renueva constantemente. Como ejemplo claro de esta visión, es el proceso agrícola del maíz como sustento base de la alimentación de los pueblos indígenas (PDOT, 2015).

Febrero es el mes del Sisay Raymi o tiempo del florecimiento y según la visión andina, este es el momento en que la Madre Tierra tiene un auge en su florecer e indica el inicio de la festividad. La celebración consiste en la recolección de flores silvestres y agua de vertientes sagradas que servirá para verter sobre la cabeza de las autoridades y representantes de la comunidad, tanto hombres como mujeres. Con la colonización, esta fiesta fue desplazada de alguna manera por la celebración del Carnaval, instaurada por los españoles durante la conquista. Sin embargo, los pueblos indígenas mantienen el Pawkar Raymi y otras celebraciones como parte de su identidad cultural y usan este festejo como mecanismo para fortalecer el intercambio cultural de los pueblos indígenas.

En la zona sierra centro, entre las provincias de Chimborazo, Cañar y Bolívar, y en la sierra norte en Imbabura y el norte de Pichincha, la celebración del Pawkar Raymi es consistente. Como particularidad de la provincia de Chimborazo, celebran también las fiestas de Warmi tukushca (hombre vestido de mujer) y el Hantzapa (fiestero que se distingue por llevar una cabeza de venado arreglado con cintas y cabuyas) así como la entrega del Kamari o agrado, que consiste en la entrega de comida típica de la fecha (cuy asado con mote, habas y papas cocinadas) a las autoridades de la comunidad para que estos bendigan la fiesta con sus buenos augurios, lo que hacen únicas a las prácticas festivas del equinoccio del florecimiento. (Entrevista personal al señor Anacleto Pucuna, morador de la parroquia Flores, 2016).

4.10 Preparaciones culinarias



Figura 88.
Preparación de
platos típicos
Fotografía: Javier
Aucancela, 2016

Gastronomía festiva

La práctica culinaria está muy marcada en la parroquia de acuerdo a los productos que siembran y cosechan. La base de su alimentación se caracteriza por procedimientos, técnicas y métodos de cocción adquiridas de generación en generación, que han trascendido en el tiempo hasta la actualidad. Los más conocidos son:



Figura 89.

Mesa festiva, variedad de platos
Fotografía: Javier Aucancela, 2016

Chicha de jora

Se realiza en base al fermento del maíz en un proceso que dura 3 días. Esta debe estar lista para beber al inicio del Pawkar Raymi. El señor Anacleto Pucuna, morador de la parroquia Flores, indica:

“Antes la chicha de jora la fermentaban en galones, haciendo remojar la jora (maíz) y dejándola en un lugar oscuro encima de paja, primero en sacos de cabuya y después se hacía en sacos plásticos, haciendo que crezca hasta una altura de medio metro y el retoño es el que se utiliza para sacar el germen, el que se muele en piedra de moler. Esto se cocinaba en ollas de barro y luego el afrecho se cernía en un harnero de metal.”

Locro de cuy

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Papa chola	16	u.
Cuy pelado	1	u.
Aliños, ajo	2	u.
Aceite	20	g.
Sal	c/n	c/n
Cilantro	10	g.
Orégano	10	g.
Apio	1	rama
Sal	c/n	c/n



Figura 90.

Locro de cuy

Fotografía: Javier Aucancela, 2016

Preparación

1. En una olla se hace el refrito colocando el aliño, ajo y aceite.
2. Luego se coloca el cuy y se refríe agregando un poquito de sal.
3. Una vez que estén concentrado los aliños en el cuy se agrega agua para que se cocine. Para darle sabor se le agrega el orégano y el apio.
4. Luego que haya hervido unos 20 minutos, se colocan las papas peladas y picadas en cuadritos y se agrega sal al gusto, las ramitas de orégano y apio (se puede sacar antes de servir).
5. Una vez cocido todo se sirve agregando el cilantro picado.
6. Se puede acompañar con ají.

(Receta referida por la señora María Yungán, moradora de la Parroquia Flores, 2016).

Empanadas de maíz



Figura 91.
Empanadas de maíz
Fotografía: Javier Aucancela, 2016

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Harina de maíz	200	g.
Manteca de chancho	80	g.
Huevo	1	u.
Queso	200	g.
Agua tibia	200	ml.

Preparación

1. En un tazón, se mezcla la harina de maíz con agua tibia para formar una bola, se coloca el huevo y se amasa hasta que quede suave.
2. Luego se forma pequeñas bolitas y se las extiende para que se coloque queso en el centro, se forma una media luna y se sellan los bordes para formar la empanada y finalmente se fríe en manteca de chancho.

Colada de máchica

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Agua	2	l.
Cebolla blanca	1	u.
Carne de cerdo	200	g.
Papa	4	u.
Col verde	4	hojas
Máchica	200	g.
Sal	c/n	c/n

Preparación

1. En una olla se hierva el agua con la carne de cerdo y la papa; en un sartén se sofríe la cebolla blanca y se incorpora en la olla con agua cuando ya esté hirviendo.
2. En un vaso con agua fría diluir la máchica, luego se coloca en la olla.
3. Cuando ya esté hirviendo nuevamente, se agrega la col, se deja cocinar por 5 minutos más y listo.

Salsa de ají

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Ají	2	u.
Cebolla blanca	1	u.
Hierba (culantro)	10	g.
Agua	200	ml.

Preparación:

1. Se muele el ají, se pica la cebolla blanca y el culantro, se mezcla todo esto, se coloca sal y un poco de agua.

Fritada de cerdo

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Ajo	5	u.
Carne de chanco	400	g.
Sal	c/n	c/n
Apio	1	ramas
Cebolla	2	u.

Preparación

1. En una paila se colocan todos los ingredientes a excepción de la cebolla y el apio. Se cocina a fuego alto dando vueltas a la carne hasta que se evapore el agua.
2. Se baja la llama y se va dorando en la propia manteca que va saliendo, hacer esto por unos 25 minutos. Añadir el apio y la cebolla en los últimos 15 minutos y listo.



Figura 92.
Fritada
Fotografía: Bryan Agila, 2018

Cuy con papas

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Achiote molido	20	g.
Cebolla blanca	1	u.
Papa	20	u.
Sal	c/n	c/n
Cuy	1	u.
Manteca de cerdo para tostar y dorar	400	g.

Preparación

1. Se coloca el agua y las papas en una olla, cocinarlas y después escurrirlas.
2. Se sazona el cuy con sal y en una paila se lo cocina a baja llama con manteca, cebolla blanca y poco de achiote; luego cuando esté cocinado, alzar la llama para que se dore y tenga una consistencia crujiente.

Fanesca



Figura 93.
Fanesca tradicional de Flores
Fotografía: Javier Aucancela,
2016

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Fréjol	150	g.
Lenteja	150	g.
Chocho	150	g.
Chocolo	150	g.
Melloco	150	g.
Oca	150	g.
Trigo	100	g.
Quinoa	100	g.
Habas	150	g.
Papa	150	g.
Cebolla blanca	2	u.
Zambo	300	g.
Zapallo	300	g.
Pescado (bacalao)	400	g.
Sal en grano	c/n	c/n
Leche	2	l

Preparación

1. Se cocina el zambo y el zapallo con poca agua que cubra los dos ingredientes.
2. Cuando están suaves, se licúa con leche y se separa. Se cocinan los granos pelados hasta que estén suaves.
3. En una olla grande, se hace el refrito con manteca, achiote, cebolla y ajo con un poco de sal.
4. Sobre este refrito, se pone el zambo, el zapallo y todos los granos cocinados.
5. Al servir se pone el bacalao previamente preparado.

Caldo de gallina



Figura 94.
Caldo de gallina
Fotografía: Bryan Agila, 2018

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Arrocillo	200	g.
Papas	4	u.
Gallina de campo	4	presas
Cebolla blanca	1	u.
Sal en grano	c/n	c/n
Zanahoria	1	u.
Arveja	80	g.
Ajo	2	u.
Culantro	10	g.

Preparación

1. Se hierva en una olla con agua y sal, arveja, zanahoria, papas y la gallina.
2. Se prepara el refrito en una sartén con cebolla blanca y ajo molido.
3. Cuando está hirviendo, se coloca el refrito y el arroccillo.
4. Se deja hervir y al apagar se coloca culantro picado.

4.11 Artefactos y usos

Para preparar sus alimentos tenían un fogón (tantso rumi) que lo mantenían encendido todo el tiempo con estiércol seco de burro, paja de trigo y piedra; si el fogón se apagaba se acercaban a la casa de sus vecinos para pedir un poco de este material para volver a encender. El señor Anacleto Pucuna, morador de la parroquia Cacha, menciona:

“La gente en su mayoría cocinaba en leña con paja de trigo, esta paja la guardaban en bloques llamados parvas, teniendo para usar todo el año, actualmente la gente también cocina con gas, según la posibilidad económica de las familias. Antes la casa era un solo cuarto, donde en un rincón se dormía, en otro se cocinaba y también guardaban a los cuyes.”

Como parte de las manifestaciones culturales de cada comunidad, está latente su conocimiento en el uso de ingredientes con la ayuda de utensilios elaborados, tales como: cucharas de palo, ollas de barro, platos y tiestos utilizados para el almacenaje de alimentos e imprescindibles para la cocción de la mayor parte de sus productos. Para ello, las ollas son “curadas” mediante conocimientos heredados de sus ancestros: se calienta la olla de barro y se vierte leche caliente para sellar totalmente los posibles orificios existentes en ella, con el fin de evitar filtraciones de líquidos. Otra forma, es frotar la olla caliente con cáscara de plátano verde varias veces hasta formar una capa impermeabilizante (Andino, 2012).

Instrumentos de barro

Ollas, pundos de varios tamaños y formas para facilitar la cocina, además tenían platos, compoteras y mates que les servían de mucha ayuda para las bebidas.



Otros instrumentos

- Cucharas de madera
- Bateas
- Cántaros
- Tinajas
- Tiestos
- Piedras de moler

REFERENCIAS

- Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE. Programa Regional BioAndes. (2011). Gastronomía y Biodiversidad Andina en la Provincia de Chimborazo en la Microcuenca del Río Chimborazo.*
- Altamirano, A. y Bueno, A. (2011). El ayni y la minka: dos formas colectivas de trabajo de las sociedades pre-Chavín. Revistas de investigación UNMSM. Lima, Perú.*
- Andino, D. (2012). Plan de desarrollo turístico para la parroquia Flores, cantón Riobamba, provincia Chimborazo. (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.*
- Arrieta, M. (1984). Cacha, raíz de la nacionalidad ecuatoriana. Quito, Ecuador: Ediciones del Banco Central del Ecuador. Gráficas San Pablo.*
- Bantulá, J. y Payá, A. (2014). La cultura lúdica en los rituales funerarios de Iberoamérica: Los juegos de velorio. Revista de Humanidades, 20 STVDIVM. Zaragoza.*
- Botero, F. y Endara, L. (2000). Mito, rito, símbolo. Lecturas antropológicas. Quito, Ecuador: Instituto de Antropología Aplicada.*
- Cepeda, F. (2003). Riobamba en el primer cuarto del siglo XX: ferrocarril, transformaciones urbanas y prácticas cotidianas. (Tesis de Maestría). Universidad Andina Simón Bolívar. Quito, Ecuador. Disponible en: [http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2355/1/T0205-MELA-Cepeda Riobamba.pdf](http://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2355/1/T0205-MELA-Cepeda%20Riobamba.pdf)*
- Coronel, R. (2006). Patrimonialismo, conflicto y poder en la reconstrucción de Riobamba, 1797 – 1822. Procesos, Revista Ecuatoriana de Historia, (24). Universidad Andina Simón Bolívar. Corporación Editora Nacional. Quito, Ecuador.*
- Criollo, J. (2014). Estudio de técnicas artesanales, Aplicadas a arte objeto; Ikat y pirotecnia “Macana; luz y color”. (Tesis de pregrado). Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.*
- Contreras, J. y García, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona, España.*

- Costales, A. (1963). *Fernando Daquilema, el último Guaminga*. Quito, Ecuador: Instituto Ecuatoriano de Antropología y Geología, 142-193.
- Delgado, R. (2001). *Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo*. *Estudios de Asia y África*, 36 (1), enero-abril, pp. 83-108
- Eliade, M. (1991). *Mito y realidad*. Barcelona, España: Editorial Labor, 9-28.
- Ganán, M. (2015). *El tren turístico y su incidencia económica en el cantón Durán, parroquia Eloy Alfaro, provincia de Guayas: período 2012 – 2014*. (Tesis de Pregrado). Universidad de Guayaquil. Guayaquil, Ecuador.
- Giove, R. (2015). *Rituales de la vida, cotidianos y sagrados*. *Foros internacionales. Espiritualidad indígena*. Sección 1. 39-45, Lima, Perú.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Cacha. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial*.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de Flores. (2015). *Plan de desarrollo y ordenamiento territorial*.
- Godoy, M. (2016). *Música Puruhá: Chimborazo carnaval*. Quito, Ecuador: Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión.
- González, M. (2015). *La emergencia de lo ancestral. Una mirada sociológica*. *Espacio Abierto*, 24 (3), 5-21.
- Guashpa, N. (2012). *Propuesta para la implementación de un centro de interpretación cultural para el centro turístico Pucara Tambo, parroquia Cacha, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo*. (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador. (2013). *Guía metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- Karmy, E. (2009). *Identidades nacionales ¿folclor o folclorismo?* XXVII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. VIII Jornadas de Sociología de la Universidad de Buenos Aires. Asociación Latinoamericana de Sociología, Buenos Aires, Argentina.
- Madrazo, M. (2005). *Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición*. *Contribuciones desde Coatepec*. Universidad Autónoma del

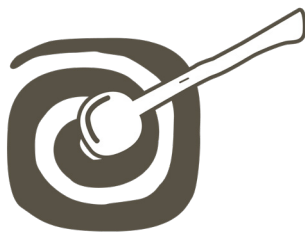
Estado de México. (9), 115-132. Toluca, México.

Paniagua, J. (1999). El proyecto de una ciudad ilustrada para América, el diseño de Riobamba (Ecuador). Polígonos, Revista de Geografía, 9. Universidad de León. León.

Sánchez, C. (2017). La comida como elemento configurador de la identidad en contextos migratorios. Apuntes sobre la experiencia de la población ecuatoriana en España. Anales del Museo Nacional de Antropología. Madrid. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6519972>


Sheib, A. y Oluoch, M. (2015). Fiesta e interculturalidad. El rito religioso en Licto. Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional. Universidad Andina Simón Bolívar.

UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París, 17 de octubre de 2003, Serie de Tratados de las Naciones Unidas, disponible en: http://portal.unesco.org/es/ev.phpURL_ID=17716&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html



REGISTRO 
TRADICIONES CULINARIAS

CIDE EDITORIAL



ISBN: 978-9942-844-01-9



9789942844019



RIOBAMBA
GAD MUNICIPAL



MINISTERIO
DE CULTURA
Y PATRIMONIO

