

“PROYECTO DE REGISTRO PARTICIPATIVO DEL CENTRO PARROQUIAL DE INGAPIRCA

Y EL CENTRO PARROQUIAL DE CHONTAMARCA DE LA PROVINCIA DEL CAÑAR”



**AUTOR: DIEGO CASTRO OCHOA.
2012**



“PROYECTO DE REGISTRO PARTICIPATIVO DEL CENTRO PARROQUIAL DE INGAPIRCA Y EL CENTRO PARROQUIAL DE CHONTAMARCA DE LA PROVINCIA DEL CAÑAR”

1.- PRESENTACIÓN

Este documento va dirigido al coordinador del Departamento de Patrimonio Cultural Inmaterial del **INPC-R6** (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural - Regional 6). Lcdo. Marcelo Quishpe, quien es el Coordinador del Área del Departamento de Patrimonio Cultural Inmaterial del INPC-R6 y a la Historiadora del INPC-R6 Srta. Viviana Iñiguez, quien además es la Administradora del proyecto. Este informe pretende dar un acercamiento de las actividades de trabajo de registro del **P.C.I.** realizado durante estos meses de labores en la comunidad de Chontamarca y el Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la provincia de Cañar.

Cabe recalcar que por circunstancias externas, más no institucionales se decidió cambiar la zona de estudio a la parroquia Chontamarca perteneciente al Cantón Cañar, provincia de Cañar, el cual dejando asentado los documentos pertinentes para su revisión.

2.- INTRODUCCIÓN

El legado histórico que las comunidades transmitida de generación en generación toma importancia cuando los planes de salvaguardia entran en ejecución con proyectos e investigaciones que fortalezcan la herencia cultural que caracteriza a un pueblo.

Es por eso que el INPC-R6 y el CAI plantearon la necesidad de realizar el registro del PCI de estas zonas pertenecientes a la provincia del Cañar, siguiendo los objetivos, bases y diseños programados por estos dos Organismos Culturales de acuerdo con las normas y reglas establecidas por varias instituciones tanto locales e internacionales preocupadas de la Salvaguarda del PCI.

Es por eso, que este registro, trató de recolectar la mayor cantidad de información vinculada a su Patrimonio Cultural Inmaterial que aún se mantiene en la memoria colectiva de las personas de estas dos zonas del Cantón Cañar, que lamentablemente por varias circunstancias se encuentra en riesgo de desaparecer.



Espero que este trabajo sirva de aporte para los habitantes de Chontamarca, Ingapirca y la ciudadanía en general, y sea este registro, el inicio para futuras investigaciones, considerados como elementos fundamentales de su identidad y del sentido de apropiación de sus miembros, con el fin de fortalecer su herencia cultural de cara al futuro.

3.- OBJETIVOS

3.1.- Objetivo General

Realizar el Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) del Centro Parroquial de Chontamarca y el Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la Provincia del Cañar.

3.2.- Objetivos Específicos:

Generar un proceso de formación en técnicas de recolección etnográfica con los actores comunales.

Realizar el Registro del PCI de las Comunidades Chuguin Grande, Huayrapungo y Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca, con la participación del CAI (Consultor) y de la Comunidad, en el formato de fichas especificado por el INPC.

Generar una propuesta de mecanismos de Salvaguardia del PCI.

4.- ALCANCE Y PROFUNDIDAD DE LA CONSULTORÍA

El Registro del Patrimonio Inmaterial del Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca y el Centro Parroquial de Chontamarca, debe entenderse como un elemento que forma parte del proceso de Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial (PCI), ya que este proceso metodológico, es un instrumento que permite establecer la línea base para la elaboración de diagnósticos participativos, investigaciones a profundidad y planes especiales de salvaguardia encaminados a la transmisión, valoración y difusión de los conocimientos tradicionales de las comunidades implicadas.



Cabe destacar que dentro del registro no se tuvo un número de fichas máximas, debido a que se puede recolectar mucha información durante el proceso de investigación, razón por la cual al poner una cantidad de fichas, puede limitar el producto final del registro.

5.- ALCANCE TERRITORIAL

El registro se realizó a nivel de las parroquias y sus comunidades designadas dentro de la consultoría que a continuación detallaré:

AREAS DE REGISTRO	GEOREFERENCIAS		ALTURA
PARROQUIA INGAPIRCA			
CENTRO PARROQUIAL DE INGAPIRCA	17 M 736092	9718588	3148msnm
COMUNIDAD EL CASTILLO	17 M 736560	9718963	3145msnm
COMUNIDAD EL CISNE	17 M 737952	9718758	3313msnm
PARROQUIA CHONTAMARCA			
CENTRO PARROQUIAL DE CHONTAMARCA	17 M 711965	9730003	2229msnm
COMUNIDAD DE RIMIURCO	17 M 712176	9728920	2329msnm
COMUNIDAD DE PUMATOGLLA	17 M 711463	9734022	2258msnm
COMUNIDAD DE EL ARRIENDO	17 M 706971	9735610	1989msnm
COMUNIDAD DE CIMENTOS	17 M 708358	9736053	2256msnm
COMUNIDAD PIEDRA AZUL	17 M 709702	9735505	2249msnm
COMUNIDAD DE CHONTAMARCA CHICO	17 M 712310	9730583	2250msnm
COMUNIDAD DE SAN PABLO	17 M 702765	9740373	510msnm

Gráfico 1

Elaborado por: Diego Castro Ochoa.

6.- ÁMBITOS DEL REGISTRO

El registro se realizó de acuerdo a la clasificación establecida por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) en el Catálogo de ámbitos y subámbitos del Patrimonio Inmaterial.

Se tomó en cuenta los 5 ámbitos del Patrimonio Inmaterial (así como sus subámbitos)



Los ámbitos a considerarse son:

- Tradiciones y expresiones orales
- Artes del espectáculo
- Usos sociales, rituales y actos festivos
- Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo
- Técnicas artesanales tradicionales.

7.- METODOLOGÍA DE TRABAJO:

7.1.- CATEGORÍA DE ANÁLISIS: El análisis realizado durante la investigación fue diacrónico-sincrónico con unidad tempo-espacial.

7.2.- INVESTIGACIÓN PREVIA: Previo al registro se realizó una investigación bibliográfica, fotográfica, archivos, etc., de las zonas a ser investigadas.

7.3.- ENTRADA A LA COMUNIDAD: Primeramente se realizaron la entrada de avance a cada una de las comunidades en conjunto los miembros del INPC R-6, CAI y el Consultor, donde se expuso a los presidentes de cada parroquia el proyecto a ejecutarse.

7.4.- PRESENTACIÓN FORMAL DEL PROYECTO: Se realizó la entrada formal en cada una de las comunidades, entregando del oficio correspondiente a cada presidente de las parroquias solicitando la ayuda y el respaldo necesario por parte de ellos, para en conjunto sacar adelante el proyecto.

7.5.- SOCIABILIZACIÓN: Se realizó la sociabilización del proyecto en cada una de las comunidades a ser investigadas, la misma que fue realizada con el Presidente del centro parroquial de Ingapirca Sr. Fernando Serrano y el presidente de la Junta Parroquial de Chontamarca Sr. José Benavidez con la participación de la comunidad y representantes tanto civiles como eclesiásticos de cada parroquia.

7.6.- INVESTIGACIÓN DE CAMPO: La investigación de campo se realizó mediante entrevistas personalizadas, previa cita por ellos dados, siguiendo los pasos indicados dentro de la consultoría. Primeramente se anotaban los datos del entrevistado: nombre, edad, sexo,



teléfono, seguidamente se registraba el ámbito del PCI haciendo las preguntas según como fluía la conversación. Cabe recalcar que se realizaron varias entrevistas siguiendo un patrón de preguntas, esto se hizo para reafirmar que lo contado tenga la mayor credibilidad. Luego de la entrevista se tomaron las fotos y se filmó ciertas cosas de interés, previo consentimiento del informante y por último se georeferenciaba la casa del entrevistado.

7.7.- CLASIFICACIÓN TÉCNICA: Se realizó la revisión de las fichas registradas, a través de informantes clasificados.

7.8.- PROCESAMIENTO DE DATOS: Luego de la clasificación se procedió a migrar las fichas registradas al sistema ABACO.

7.9.- INFORME FINAL.

7.10.- INSTRUMENTOS UTILIZADOS DENTRO DEL REGISTRO:

- Guía de Observación
- Guía de Entrevista
- Cuestionarios de Preguntas Abiertas y Cerradas
- Registro de apuntes
- Fichas de registro (establecida por el INPC)
- Fotografía
- Video-audio.
- Georeferenciación.

8.- JUSTIFICACIÓN:

El 17 de octubre de 2003, en París, la UNESCO firmó la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, definido por esa entidad de la siguiente manera:



“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”.

A su vez, el texto de la Convención señala que el Patrimonio Cultural Inmaterial, se manifiesta en los ámbitos de las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; las artes del espectáculo; los usos sociales, rituales y actos festivos; los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; y las técnicas artesanales tradicionales.

El Ecuador, en tanto Estado Parte de la Convención, tiene como función adoptar las medidas necesarias que garanticen la salvaguarda de patrimonio cultural inmaterial en su territorio, identificándolo y definiéndolo; fomentando estudios científicos y técnicos para la protección del patrimonio cultural inmaterial, en especial aquel que se encuentre en peligro.

Amparado en el marco de la Convención, este proyecto cobra sentido al buscar Registrar el PCI del Centro Parroquial de la Parroquial de Ingapirca y el Centro Parroquial de Chontamarca para revalorizar sus manifestaciones detectando las potencialidades que posibiliten el Buen Vivir de sus miembros.

9.- CENTRO PARROQUIAL DE INGAPIRCA

9.1.- CONTEXTUALIZACIÓN FÍSICA DE LA ZONA DE ESTUDIO.



9.1.1.- Ubicación Geográfica



Gráfico 2

Fuente: Junta Parroquial de Ingapirca

La parroquia Ingapirca se encuentra ubicada en la Cuenca del río Cañar, al Noreste de la cabecera cantonal aproximadamente a 14 Km., enmarcada entre las coordenadas 2° 24' y 2° 28' de latitud Sur y 78° 42' y 78° 53' de longitud Oeste.

La Parroquia Ingapirca está conformada por 25 comunidades: Sisid, Hato de la Virgen, San Juan Bosco, San José de Culebrillas, San Carlos-Cajontambo, Turchi-Cochapamba, Cebadas, Silante Alto, Silante Bajo, El Cisne, Pucará, El Castillo, El Colegio, Chorroloma, Chigüín Grande (Gunag y Tomahuaico), Chuguín Chico, Vendeleche, Jesús del Gran Poder, Liriopamba, Huayrapungo Mazanqui, Amanta Bayopungo, Rumiloma, Llactahuayco y el Centro parroquial.



Límites: La parroquia Ingapirca limita al Norte con la provincia del Chimborazo, al Sur con la parroquia Honorato Vásquez, al Este con las parroquias orientales de Rivera y Pindilig, y al Oeste con el cantón El Tambo.

Población: La población de la parroquia Ingapirca es de 14.000 habitantes aproximadamente.

Superficie: Ingapirca es una de las parroquias más grandes del Cantón Cañar, con una superficie de 280Km².

Altura: Ingapirca se encuentra a una altura de 3160 m.s.n.m.

Clima: El clima es frío

Religión: La mayoría de los habitantes de Ingapirca son católicos, pudiendo encontrar muy pocos evangelistas.

Educación: La población estudiantil de Ingapirca tiene acceso local a la educación primaria y secundaria. Para el efecto cuenta con 19 escuelas que atienden a 2.318 alumnos, de las cuales 5 son completas, es decir cuentan con los 6 grados y más de 6 profesores cada una; 9 escuelas son pluridocentes, con 2 o 3 profesores cada una; 2 escuelas unitarias y 3 escuelas que tienen la modalidad de educación intercultural bilingüe en Ingapirca.

En la Secundaria asisten 300 estudiantes y cuenta con tres colegios fiscales: el Colegio Nacional Ingapirca en el centro parroquial, el Colegio Intercultural Bilingüe Sisid, y el Colegio Nacional Huayrapungo en Ingapirca. Las especialidades están orientadas a las Ciencias Sociales, Guianza de Turismo, Zootecnia y Antropología aplicada.



10.- DIVISIÓN POLÍTICA ADMINISTRATIVA:

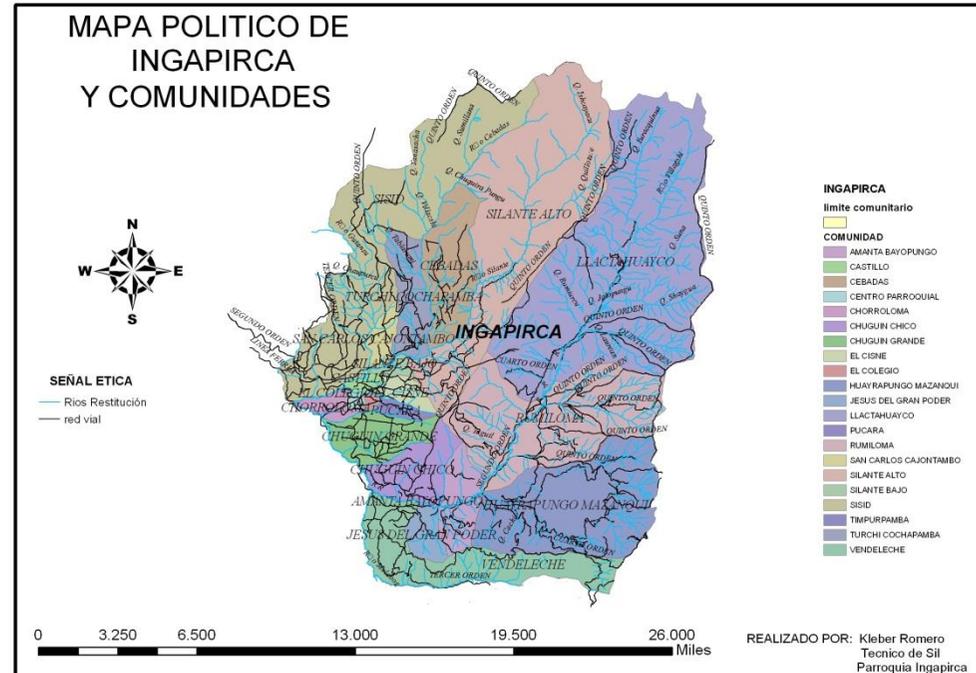


Gráfico 3

Fuente: Junta Parroquial de Ingapirca.

La parroquia de Ingapirca está conformada por 18 comunidades campesinas organizadas a través de cooperativas agrícolas, jurídicamente reconocidas. Tales son los casos de Huayrapungo, Chuguines, Vendeleche, Turchi, etc. que desarrollan sus actividades con relativa autonomía. Estas formas de organización y gestión tienen antecedentes históricos que les ha permitido ser independientes. Por ejemplo, la comunidad de Sisid, vecina del sitio arqueológico, fue considerada como un cabildo de la región durante toda la época colonial; hoy continúa manteniendo su propia administración indígena identificada como el Consejo de Administración Indígena. Cabe anotar además que la mayoría de las comunidades tienen su propia dirigencia, electa democráticamente, la cual no tiene otra misión que la de mejorar las condiciones de vida de todos los integrantes a través de la autogestión.



10.1- CARACTERISTICAS GENERALES DE LA PARROQUIA:

Los rasgos que caracterizan a la historia de Ingapirca hay que ubicarlos adentrándonos en la historia del pueblo Cañarí retrocediendo en el tiempo 15.000 años atrás historia sumamente exuberante en metodología, tradiciones y riqueza reflejada en su cosmogonía, en ella se indica como sus antepasados totémico a la guacamaya y la serpiente leyendas con la que se pone en vigencia la tradición del diluvio relatada dentro de las creencias de muchos pueblos.

Su presencia en estas tierras arranca desde las primeras formas de organización social caracterizadas por una economía de subsistencia, cuyo patrón de asentamiento está representado por una dispersión geográfica en su hábitat y al conformación de pequeños polos concentrados en forma de ayllus estos eran núcleos reducidos de población integrados a través de lasos familiares de consanguinidad, formando una comunidad de tradiciones y costumbres notables hasta la actualidad.

El proceso productivo se regía a actividades de autoconsumo generalmente extractivas, (casa, pesca, recolección), con una limitada circulación de bienes a nivel local y micro regional, sus insipientes herramientas y armas las elaboraban con sílex y obsidiana, con los que daban forma a, puntas de flechas, raspadores, lanzas perforadores.

Su dieta estaba conformada por la carne que obtenían de la caza de venados, tapires, conejos, puerco espín, perdices osos de anteojos, etc., y por el contacto que tenían con la obtenían mariscos, conchas, y sobre todo Spondylus, que según cuenta la tradición era utilizada como moneda.

Fueron incursionando poco a poco en una economía agrícola (fase protoagrícola-alfarera) con la práctica de métodos y técnicas propias de sistema agrícolas tradicionales como la de la fuerza humana, cuya práctica trae consigno una profunda transformación social, sedentarización y concentración de hábitat (formas incipientes de urbanismos), domesticación de animales (pastoreo), una división social del trabajo, desarrollo de artesanía y las artes, desarrollo de las religiones superiores, diferentes formas de organización social (castas como la sacerdotal), que marcan una estructura jerarquizada con la configuración de las tribus en las que se perfilan clases sociales piramidales en cuya cúspide el *curaca* era la autoridad máxima, aunque hay que destacar la explotación y tenencia colectiva de la tierra, estas formas sociales predominan en el país durante el periodo de integración cronológicamente ubicado entre (400 D.C hasta arribo de los incas).

Antonio Fresco, en su obra *“La Arqueología de Ingapirca Ecuador: Costumbres funerarias, cerámicas y otros materiales”*, realiza un estudio muy detallado del aporte



que tuvieron las fases preincaicas de *Narrio, Monjas Huaico, Cashaloma, Tacalshapa* en el desarrollo de las distintas manifestaciones culturales que se materializaron a través de la cerámica, tanto utilitaria como ceremonial, en la que se dan una diversidad de forma, diseño y técnicas que embellecen los objetos cerámicos, incrementándose la riqueza y la creatividad de su artesanía como al manufactura de productos de la metalurgia y la textilería, como una evidencia del ancestro artesanal que tiene toda la región Cañarí. Resaltando igualmente todo el ceremonial funerario que dejaron en las tumbas huellas indelebles de su diversidad cultural.

La confederación **HATUN CAÑAR (GRAN CAÑAR)** estaba integrada por **25 tribus**, que ocuparon un vasto territorio en la sierra centro meridional en **Cañar y Azuay**, ambiente del que se irradiaba un espacio de relación que cubría el sur de país, los Cañarís se cimentaron en una fuerza nacional tan recia, que les permitió formar una solida cohesión especial e incluso pudieron hacer frente a la invasión incásica.

El periodo incaico, tuvo una rotunda influencia en la zona, en especial si consideramos el carácter mesiánico y de dominación que mantuvo el Inca, debido que a su categoría de colonizador permitía que su cultura al ser introducida e impuesta, traiga consigo un vertiginoso proceso de transculturación, que se pone de manifiesto en todo el acervo cultural, en la hibridación de la cultura que parte del mestizaje racial, plasmado de manera especial en difusión e imposición del idioma quichua, así como en la implementación de una sociedad y una economía centrada y políticamente alrededor de la autoridad del inca estructurada en base a un estado totalmente centralizado, que vino a desplazar el poder de los *curacas* cuya oposición tenaz motivo su desarraigo a las tierras altas de Bolivia siendo sustituidos por los *mitimaes*.

Pero en la contrapartida los incas dentro del proceso colonizador, tomaron de la cultura Cañarí algunos elementos valiosos, como muchas prácticas y técnicas dentro del labor agrícola entre ellas los acantonados, el uso del guano y los sistemas de terrazas, que sujetaban al actividad agrícola a la ecología impidiendo el deterioro del medio.

Por aquella época los incas Túpac-Yupanqui y Huayna-Capac dieron énfasis a la arquitectura para cimentar su poder, mandaron a construir templos, palacios, tambos y fortalezas, con las que acrecentaban su poderío militar. El principal rastro de la presencia de inca es la fortaleza de Ingapirca, considerado hoy como un complejo militar, religioso y administrativo.

La fase colonial implico un patrón de asentamiento vertical, en él se dio preferencias a los asentamiento que fueron ubicándose en las tierras templadas y altas de los andes hacia el interior de las cuencas sedimentarias andinas, ocupando espacios que estaban poblados por los nativos, gestando una economía extractiva, tanto de los recursos naturales existentes, como del hombre a través de la explotación de su fuerza de trabajo. Institucionalizando las encomiendas para el laboreo agrícola, los obrajes para el trabajo de textiles, las mitas para la



explotación minera instaurando un conjunto de tributos para la corona y los terratenientes, además se captó la mano de obra mediante el **concertaje, el huasipungo, la yanaperia y los arrimados**, era la base de una economía pre-capitalista que predominó en la sierra hasta muy adentrada la segunda mitad del siglo XX.

En Ingapirca se dio mayor importancia a la explotación de agrícola y pecuaria para lo que se instituyó el régimen de la hacienda, que amplió la proliferación de latifundios en muchos casos trabajados por medio de sistema agrícola extensivo.

11.-CONTEXTUALIZACIÓN ETNOHISTÓRICA DE LA ZONA DE ESTUDIO:

Ingapirca viene del dialecto quichua *inga* = inca y *pirca* = pared o **muro**, es decir Ingapirca significa **pared o muro de inca**.

Sisid tiene su historia dentro de la parroquia Ingapirca, se cree el origen de su nombre se debe a una planta que se llama SIGSIG, que en esa época existía en gran cantidad y que la llamaba el nombre de **SIGSID** pero que con el transcurso del tiempo quedó con el nombre de **SISID** llamado también **SISID ANEJO**, y fue en este lugar donde se asentó la capilla de Sisid que es uno de los monumentos coloniales más antiguos de la provincia de Cañar, donde todo el pueblo Cañarí en especial los de Suscal, Huayrapungo, Biblián y demás comunidades de sus alrededores, llegaban hasta esta capilla para escuchar la santa misa, y que a raíz de la parroquialización toma el nombre de **Castillo de Ingapirca y el Sisid Anejo**.

El nombre de Ingapirca lo toma del conjunto arqueológico monumental que todavía subsiste como una de las evidencias más importantes de la historia aborigen de los pueblos Cañarí e Inca. Esta zona al igual que toda el área meridional del Ecuador (provincias de Cañar, Azuay y Loja) se caracteriza por una variedad de suelos de areniscas cuarcíferas, rocas porfídicas y diuréticas, y conglomerados volcánicos que no llegaron a la formación de capas de cangagua.

Según registro oficial **No. 759**, en la Presidencia del **Dr. Alfredo Vaquerizo Moreno**, el **28 de Marzo de 1919**, se eleva a la categoría de Parroquia al caserío designado con el nombre de **Castillo de Ingapirca y el Sisid Anejo**. Objetivo que se logra luego de una larga gestión de sus habitantes bajo la iniciativa y dirección del Presbítero **Don Luis Antonio Sarmiento Abad**. Hasta entonces había sido una de las tantas comunidades campesinas de la parroquia rural de El Tambo, población esta última que con toda justicia ahora ostenta el título de Cantón de la Provincia.



El argumento convincente que se utilizó para tal parroquialización fue la necesidad administrativa de atender y resolver los múltiples conflictos y enfrentamientos que a menudo se suscitaban entre hacendados y comuneros que convivían en esa extensa jurisdicción agrícola y ganadera.

Las primeras familias que vivieron o llegaron a Ingapirca fueron Don Ignacio Álvarez, Don Mesías Cordero, Don Floresmilto Zamora, Don Aurelio Barrera, Don Benigno Serrano, etc., de quienes surgen familias como Serrano Chica, Serrano Duran, Moscoso Serrano, Serrano Álvarez, Álvarez Salazar, Serrano Celleri, etc., quienes se ubicaron en los alrededores de Ingapirca, pudiendo encontrar en la actualidad familias Serrano, Álvarez, Salazar, Moscoso, Vascones, Flores, Cabrera, Rodas, Corderos, Sarmientos, Loja, etc., descendientes de estas familias.

Cuenta don Osvaldo que los primeros que llegaron a Ingapirca fueron Don Benigno y Natividad Serrano quienes provenían de una familia de militares muy pudiente y que posiblemente estaban recorriendo de norte a sur y que en uno de esos viajes se quedaron a vivir en Ingapirca y que una vez instalado empezó a adquirir muchos terrenos, muchas haciendas en Cebadas, Silante, en el Norte, *“por todo lado”*, por lo que había sido una novedad a nivel de la provincia y *“algo mas”* quienes comentaban de la gran fortuna que este tenía este señor quien se había casado con una mujer Ingapirqueña llamada Dolores Álvarez. Todos estos comentarios había causado curiosidad por muchas personas de diferentes partes del país por lo que empezaron a llegar varias personas como los Vascones quienes vinieron del Norte, los Cabrera que vinieron de Biblián, los Rodas que vinieron de un pueblito llamado Suralpalte que queda al lado de Azogues, unos Serranos que vinieron del Tambo, etc., casándose todos estos con las hijas de don Benigno Serrano quienes llegaron hasta Ingapirca atraídos por la fortuna que este tenía. Otro de los hermanos de don Benigno también vivía en Ingapirca se llamaba Herminio Serrano quien también se casó con una mujer de Ingapirca, quedando muy pocos nietos de don Benigno que viven en Ingapirca y otros se han trasladado a Cuenca. También vinieron a vivir en Ingapirca la familia Quito que eran del norte de *Huasuntos* que queda mas adelante de Chunchi cerca de Alausi en el Chimborazo quienes viajaban de lado a lado vendiendo caballos, burros, etc., debido que en ese tiempo había mucha gente mañosa que acostumbraba robarse el ganado de los indígenas, llegando así un día a Ingapirca por este negocio de la venta de animales uno de estos Quito quien le conoció a una hija de don Benigno Serrano que había enviudado llamada Alcira Serrano Álvarez con quien se caso de cuya unión nace una hija llamada Lola Quito Serrano.

Otro que llegó a Ingapirca fue Don Juan Moscoso quien había llegado procedente de Cuenca y que vivía en el sector de Milchichig, este señor no se sabe con que propósito ni objetivo llegó a Ingapirca, lo que si se supo es que se caso con la Sra. Guadalupe Serrano que era de Ingapirca de donde empieza la descendencia Moscoso Serrano.



También llegó a Ingapirca Don Eliecer Cordero igualmente no se sabe con que objetivo ni como llegó por allá, este señor se casó con una señora Ingapirqueña de apellido Déleg y uno de sus hijos que aún vive se llama Rigoberto Cordero, surgiendo de esta manera la descendencia Cordero en Ingapirca.

En las partes altas de Ingapirca también llegaron a vivir muchos hacendados como la familia de un Dr. Bolívar Torres quien compró la hacienda a un Sr. Cueva que quedaba en el sector donde ahora es la “**Posada**”, quienes tenían muchos peones nativos de Ingapirca de apellidos Romero, Paucar, Guamán, Huertas ,etc.

11.1.- HISTORIA DEL CENTRO PARROQUIAL DE INGAPIRCA:

Primeramente esta propiedad había sido de propiedad de la iglesia Católica es decir de la Curia de Cuenca y que para hacer el pueblito el obispo de ese tiempo había regalado 4 hectáreas o cuadras que llamaban y desde ahí empezaron a fundar el pueblito seguramente nos cuentan que posiblemente fue el Sr Mesías Cordero, el Sr. Hilario Flores, el Sr. Floresmilo Zamora, etc., siendo los nombrados como los más importantes para de inmediato empezar a trazar las calles, construir las casitas pequeñas de un piso que eran de bahareque y madera de cerro, los primeros en construir fueron Aurelio Barrera, Delfín Muñoz, Jizho Yupa, Juan Sarmiento es decir solo habían 4 casitas, el resto de la gente vivían en las haciendas que estaban en los alrededores como la hacienda de la Iglesia que era de la Curia de Cuenca, la hacienda de Ingapirca, la hacienda de San Pedro, la hacienda del Colegio que era propiedad de una Monjas, la hacienda “**Atu**” de la Virgen, la hacienda de Huairapungo, la hacienda de Turchi, la hacienda de Cebadas, etc., es decir esta rodeado de haciendas, mientras que en el centro vivían pocas personas independientes como las que se nombraron y desde ahí poco a poco comenzaron a poblar el centro parroquial, llegaron nuevas familias como Vascones, Serrano, Argudo, Álvarez, Ochoa, Salazar, Rodas, Cordero, Sarmiento, Ojeda, Yamasqui y Loja ,etc., como las más importantes.

El Centro Parroquial estaba conformado por la iglesia, una escuelita y pequeñas casas que estaban ubicadas alrededor de la plaza central. Luego vino un Padre llamado Manuel Pesantez quien tumbó la iglesia antigua y levantó la Iglesia nueva construyéndola con ladrillo visto.

Las casas en un principio eran de un piso a media agua que eran construidas con la técnica del bahareque, adobe y tapial con techo de paja, después las construyeron de ladrillo que eran traídos en caballos por pequeños chaquiñanes desde Cuenca por los peones en un viaje que duraba alrededor de una semana aproximadamente.



La plaza central estaba ubicada donde actualmente es el parque que era de lodo de tierra canchagua y tenía la forma de una pequeña lomita y era donde se reunían para conversar o para realizar varios actos sean estos religiosos o profanos, el día domingo los comuneros llenaban la plaza para escuchar misa en la pequeña iglesia que quedaba frente a la plaza para después jugar algún deporte, conversar y otros vender sus productos.

La organización del centro parroquial antes estaba a cargo del **Teniente Político** debido a que no existía un **Jefe de Área** y de una u otra manera el **Taita Cura** aportaba también con ideas para la ejecución de eventos religiosos, sociales, culturales, deportivos, etc., dentro del centro parroquial y las comunidades.

La vida en el centro parroquial era muy sencilla, vivían entorno a la plaza central y una tiendita que era propiedad de un Sr. Floresmilo Zamora, existía mucha pobreza, se vivía en función de la agricultura en especial a la siembra o el tape de habas, cebada, maíz, arveja, ocas, mashua, mellocos, papas en todas sus variedades, *papa suscaleña*, *leona*, *bolona*, *juvaleña*, *chaucha*, *cuchi ishpa* y una llamada *sambo caucay* que era parecida a la yuca que cuando se cosechaba lo amarraban con un hilo cargándola en la espalda como si se llevara leña debido a que eran largas como si fuesen culebras, etc.

La ganadería era muy poca, los que más tenían se dedicaban a la crianza de ganado vacuno, porcino, ovino y caballar pero en general la gente se dedicaba a la crianza de animales menores como conejos, cuyes y gallinas.

12.- CONTEXTUALIZACIÓN SOCIO ECONÓMICA DE LA ZONA DE ESTUDIO:

El centro parroquial de Ingapirca está limitado al Norte con la propiedad de Heriberto Sigüencia y Mesías Salazar, al sur con el Cementerio parroquial y el Colegio Nacional Ingapirca, al este con la carretera que conduce a la comunidad de Pucara, y al oeste con la propiedad de Olmedo Méndez y Manuel Rodas.

El centro parroquial se encuentra a una altura de 3.180 m.s.n.m., aproximadamente, su clima es frío oscila entre 12° a 14° centígrados.

El centro parroquial tiene alrededor de 2.000 habitantes, el centro urbano se encuentra a una altura de 3.180 m.s.n.m.

Actualmente existen muchas familias que viven en el centro parroquial y que han migrado de algunos alrededores de Ingapirca encontrando familias de Chuguín Grande y Chico, Turchi, Silante Alto y Silante Bajo, Cajontambo, etc., también mucha gente ha comprado casas en el centro parroquial pero que no viven ahí y que sus propietarios son comuneros de Sisid, de Caguana Pamba, de San Pedro, etc., que por lo



general son familias que han migrado a los EEUU, y que de una u otra forma han ido ocupando el Centro Parroquial de Ingapirca creciendo de esta manera su economía sobre todo vinculado a la agricultura y ganadería.

La migración de las primeras familias de Ingapirca hacia ciudades como Cuenca, Azogues, Guayaquil, Quito, etc., y otras fuera del país en especial EEUU y España ha sido la causa de que muchos de ellos vendan sus propiedades para trasladarse a estas ciudades y países por lo que los comuneros de los alrededores de Ingapirca han comprado estos bienes pudiendo evidenciar muchas familias de comunidades cercanas viviendo en el centro parroquial.

13.- ANÁLISIS CUALITATIVO Y CUANTITATIVO DEL REGISTRO:

El registro que se obtuvo fue gracias al aporte de cada comunidad, dependiendo de las actividades y características culturales que en algunas comunidades aún se mantienen vigentes en la memoria colectiva de las personas como por ejemplo fiestas religiosas o profanas, técnicas artesanales de construcción, gastronomía etc., que determina a cada una de ellas, y otras que lastimosamente han desaparecido debido al desinterés de las personas debido a muchas circunstancias como la migración, la introducción de nuevos elementos y artículos, desplazando lo originario por lo cotidiano en este mundo globalizado.

El trabajo de campo ejecutado por el equipo consultor, el cual siguiendo la metodología ya explicada, logró levantar 143 registros del Patrimonio Cultural Inmaterial pertenecientes al centro parroquia de Ingapirca y su área circundante como el Catillo y el sector del Cisne.

Se deduce entonces que el 77% de los registros, fueron levantados en el Centro parroquial y el 33% en las dos comunidades circundantes.

Toda la información levantada fue clasificada según la guía establecida en la Consultoría:

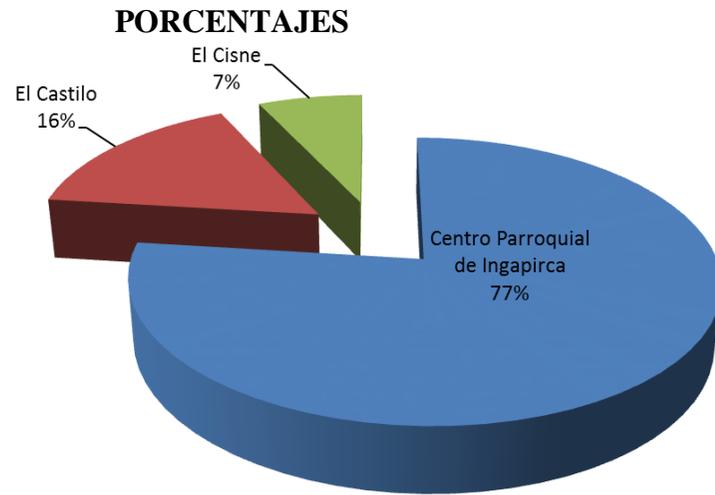


Gráfico 4
Realizado por: Diego Castro Ochoa.

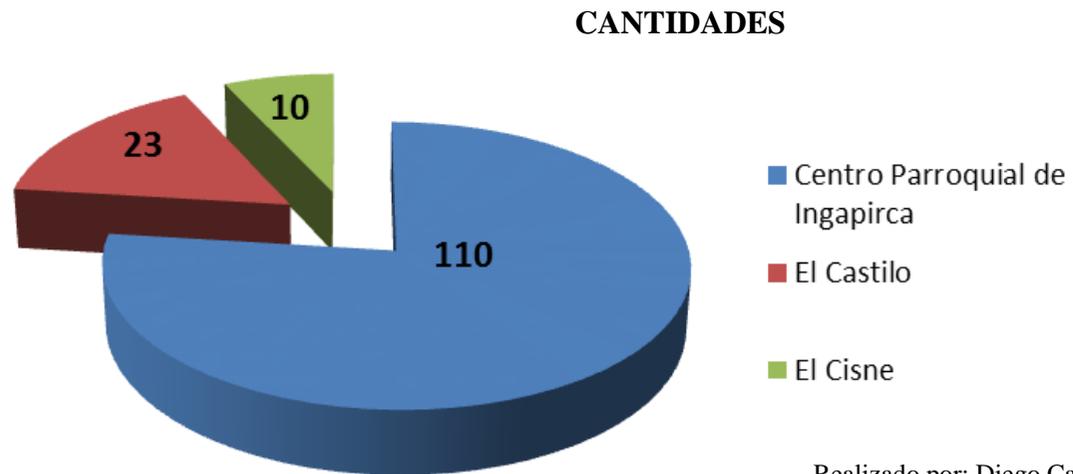


Gráfico 5
Realizado por: Diego Castro Ochoa.



- **TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES.**
- **USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS.**
- **TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES.**
- **CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO.**
- **ARTES DEL ESPECTÁCULO.**

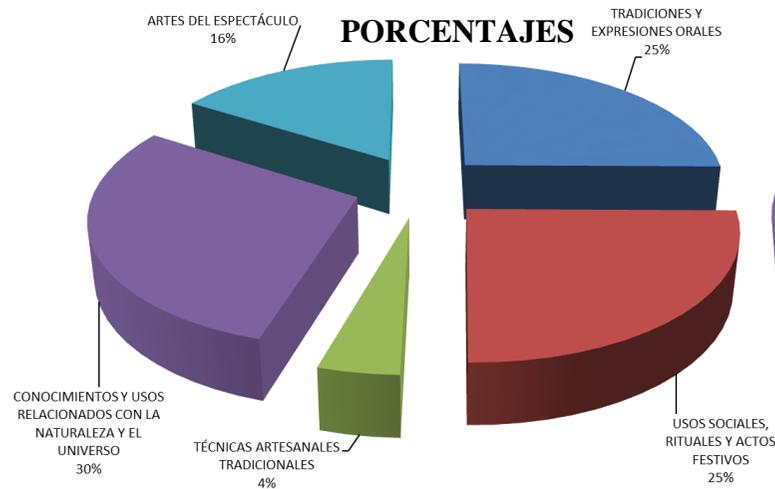


Gráfico 6
Realizado por: Diego Castro Ochoa.

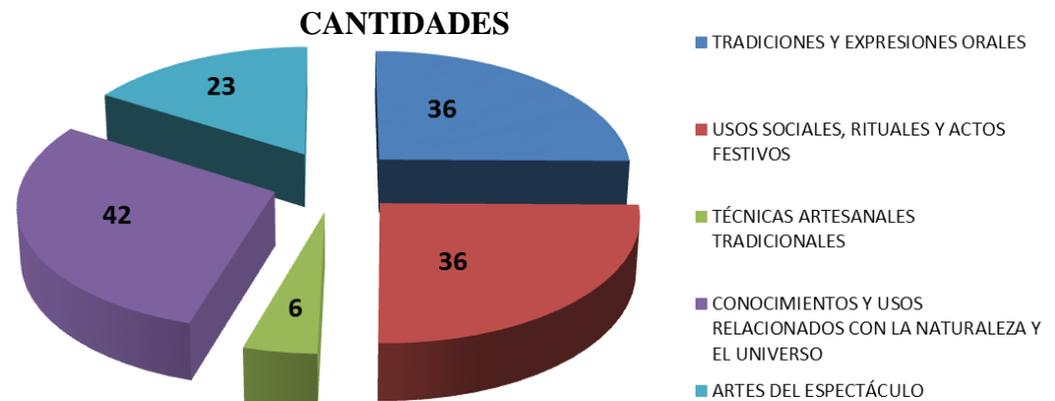


Gráfico 7
Realizado por: Diego Castro Ochoa.



En concordancia con las estadísticas, a continuación detallo que el ámbito de:

13.1.- Tradiciones y Expresiones Orales: Se levantó un porcentaje del 25% logrando levantar 36 registros que aún se mantienen vigentes dentro de la memoria colectiva de las personas.

TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES

1. HISTORIA DE INGAPIRCA
2. HISTÓRICA DE LA PARROQUIA SANTA TERESA DE INGAPIRCA
3. HISTORIA DEL CENTRO PARROQUIAL DE INGAPIRCA
4. HISTORIA DEL CASTILLO DE INGAPIRCA
5. LEYENDAS
6. LEYENDA DEL TAITA CUBILAN
7. LEYENDA DE LAGUNAS, QUEBRADAS, CUEVAS Y CERROS
8. LEYENDA DE LOS GAGONES
9. LEYENDA DEL URCUYAYA
10. LEYENDA DEL URCUYAYA 1
11. LEYENDA DEL CUCO
12. LEYENDA DEL DIABLO O LA TENTACIÓN
13. LEYENDA DEL RAPOSO
14. LEYENDA DE LA CARA DEL INCA
15. LEYENDA DE LA CAJA RONCA
16. LEYENDA DEL CHUZALONGO
17. LEYENDA DEL CHUZALONGO 1
18. LEYENDA DEL CHUZALONGO 2
19. LEYENDA DEL CHUZALONGO 3
20. LEYENDA DE LOS LLASHACOS
21. LEYENDA DEL CARBUNCO



22. LEYENDA DEL CARBUNCO 1
23. LEYENDA DEL CARBUNCO 2
24. EL CONEJO Y EL RAPOSO
25. EL CONEJO Y EL RAPOSO 1
26. EL RAPOSO Y EL MUDO
27. CUENTO DEL CHANCHO
28. CUENTO DEL BECERRO DE DOS CABEZAS
29. CUENTO DEL CHIVO
30. CUENTO DEL GAVILÁN
31. CUENTO DE LAS QUEMAS
32. CUENTO DEL MELCHO.
33. CUENTO DE LOS QUIROZ DE SAN PEDRO
34. CUENTO DE LOS QUIROZ DE SAN PEDRO 1
35. CUENTO DEL VELORIO DE DON BENIGNO SERRANO
36. CUENTO DE LOS GRINGOS

13.2.- Usos sociales, rituales y actos festivos: Dentro de este ámbito se levantó un total de 36 registros equivalente al 25%, debiendo informar que las actividades culturales inmateriales prácticamente en la mayoría de los casos ha desaparecido, debido a muchos efectos externos y la poca importancia que sus habitantes le dan por mantener por su cultura.

USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS

1. VESTIMENTA
2. VESTIMENTA MUJERES
3. VESTIMENTA HOMBRES
4. FIESTAS INDÍGENAS REALIZADAS EN INGAPIRCA
5. FIESTAS DE LOS MESTIZOS
6. FIESTA DE SANTA TERESA DE ÁVILA
7. FIESTA DE CARNAVAL



8. FIESTA DE PARROQUIALIZACIÓN
9. ENVUELTO DE LOS NIÑOS
10. PARTERAS O COMADRONAS
11. BAÑO DEL CINCO
12. MATRIMONIO
13. BAUTIZO
14. FIESTA DEL INTIRAIMI
15. LA HACIENDA
16. EL PATRÓN
17. EL MAYORDOMO
18. EL MAYORAL
19. EL CUENTAYO
20. LOS HUASIPUNGOS O PEÓNES
21. LOS HUASICAMAS
22. SIEMBRAS EN LA HACIENDA
23. COSECHA EN LA HACIENDA
24. COSECHA DE LA CEBADA Y EL TRIGO
25. COSECHA DE PAPAS O SAQUE DE PAPAS
26. ALMACENAMIENTO DE LA COSECHA EN LA HACIENDA
27. LA UYANZA EN LA HACIENDA
28. ALIMENTACIÓN Y DESCANSO EN LA HACIENDA
29. CALCULO DEL TIEMPO EN LA HACIENDA
30. LA REFORMA AGRARIA
31. SIEMBRAS Y COSECHAS DE LOS MESTIZOS
32. PROCESO PARA LAS SIEMBRAS
33. PROCESO PARA LAS COSECHAS
34. MINGA, RANDIMPA O CAMBIAMANOS
35. COCINA Y UTENSILIOS
36. CRUZ COMPADRE Y HUASIPICHANA



13.3.- Técnicas artesanales tradicionales: En el centro parroquial de Ingapirca prácticamente han desaparecido las técnicas artesanales, esto se debe a la introducción de productos y materias primas más baratas, desplazando las técnicas ancestrales tradicionales, otra causa es que lamentablemente las nuevas generaciones no desean aprender estas técnicas ancestrales, quedando tan solo en el recuerdo colectivo de las personas adultas. Se levantó un total de 6 registros equivalente al 4%

TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

1. ARTESANÍAS
2. ELABORACIÓN DE CAMAS, COLCHONES Y ALMOHADAS
3. TRABAJOS EN CUERO: EL CHICOTE Y EL TUCUMADO
4. ALPARGATAS DE CUERO EN LA HACIENDA
5. CUCA YUNA TULU, SHIGRA CUCA YUNA
6. PLANTAS NATIVAS UTILITARIAS: CHACHACU, CHULCHUL O SACHA, CAPULÍ, LLASHIPA, JALU, QUISHUAR, PURURU, QUINUA SILVESTRE, YUVAR., SARAR, GALUAY, SHUSHPILLA, SHIÑAN, MOSTAZA, SUTI, RUMIBARBA.

13.4.- Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el universo: Este ámbito es muy rico en saberes y muchos de ellos se mantienen aún en vigencia, esto no quiere decir que no se encuentre en riesgo, con la introducción de nuevas costumbres puede correr el riesgo de pasar a ser manifestaciones de la memoria. Se levantó un total de 42 registros equivalente al 30%

CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

1. HARINA DE HABA
2. HARINA DE ARVEJA
3. COLADA DE ARROZ DE CEBADA CON CAPULÍ
4. COLADA DE ARROZ DE CEBADA CON PULCRE
5. COLADA DE SAMBO MADURO
6. COLADA DE HABA



7. COLADA DE AVENA
8. COLADA DE MÁCHICA
9. ARROZ DE CEBADA DE SAL
10. ARROZ DE CEBADA DE DULCE
11. MOROCHO DE SAL
12. MOROCHO DE DULCE
13. MÁCHICA
14. CHICHA DE MÁCHICA
15. MASHUA
16. LOCRO DE PAPAS
17. LOCRO DE TRIGO
18. LOCRO DE SAMBO TIERNO
19. LOCRO DE NABO
20. COCINADO O YANUSHCA
21. TAZHNU DE HABAS Y MAÍZ
22. DULCE DE OCA
23. SOPA DE OCA
24. CALDO DE GALLINA YANGA O CRIOLLA
25. CUY CON PAPAS
26. CUCHICARA O CASCARITA
27. FRITADA
28. SANCOCHO
29. MORCILLAS
30. CHUMALES
31. CHIVILES
32. TAMALES
33. CHICHA DE JORA



34. PLANTAS MEDICINALES: HIERBA DE MEJORANA, EL CHILCHIL., UTUYUYU, ATUC SARA O MAÍZ DEL RAPOSO, IHUILA, RAÍZ DE ORTIGA, BORRAJA, BELLADONA DE CASTILLA, PAICO, TILO, MORADILLA, ROMERO, GARGUAY, TORONJIL, PATA CON PANGA, VALERIANA, RUDA, ALISO, BELLA UNIÓN, LLIPU, SALVO REAL, CLAVEL BLANCO, CHULLCU GRUESO, MALVA OLOROSA, CUNDUR COLES, CUBILAN, AGUARONGO, AJÍ, AJO.
35. CURACIONES ANCESTRALES: SOBREPARTO, TOS, GRIPE, FIEBRE, RESFRÍO, FRÍO PASADO, CONGESTIÓN O CERRADO DEL PECHO, MAL AIRE, MAL VIENTO Y MANCHARISHCA, AIRE, AIRE A LA CABEZA, BRONQUITIS, DOLOR DE CABEZA, DOLOR DE BARRIGA, DOLOR DE MUELA, IMPUREZAS DE LA CARA, INFECCIÓN DE LOS NIÑOS, DOLOR DE ESTÓMAGO, CAÍDAS O GOLPES, COLESTEROL Y CIRCULACIÓN DE LA SANGRE, DIABETES, ESPANTO, SHUNGO DE LOS NIÑOS, ANEMIA Y PENAS, INFLAMACIÓN, OJEADO, MAL DE OJO, FUEGOS, CÓLICO, DOLOR DE HUESOS, SARAMPIÓN, HOLANDAS O CALAVERAS EN LOS NIÑOS, PIRUCHA, COGIDO DEL AGUA, CORAZÓN, LA TOS DEL BURRO, NERVIOS EN LOS ADULTOS.
36. CURACIÓN CON ANIMALES: CURACIÓN CON CUY NEGRO, CURACIÓN CON EL HUEVO DE LA GALLINA, CURACIÓN CON EL PERRO NEGRO GUAGUA, CURACIÓN DEL MAL AIRE EN LOS ANIMALES.
37. FRUTAS SILVESTRES: MORA SILVESTRE, SHULALA, GULLÁN, CAPULÍ, TRAGO MURU, CHIMBLAS, UVILLAS.
38. AVES Y ANIMALES SILVESTRES: CURIQUINGUE, TORCAZA, QUINDE O COLIBRÍ, TORTOLA, PICHILINGO, CHIROTE, SOLITARIO, VENADO, CONEJO SILVESTRE, CUY SILVESTRE.
39. ADOBE
40. BAHAREQUE
41. TAPIAL
42. CHAMBA

13.5.- Artes del Espectáculo: Este ámbito prácticamente ha desaparecido, esto se debe a la introducción de nuevas formas tecnológicas de entretenerse desplazando estas actividades en la mayoría de los casos a ser parte de la memoria colectiva. Se levantó un total de 23 registros equivalente al 16%.

ARTES DEL ESPECTÁCULO

1. JUEGOS DE LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS
2. HOMBRES



3. EL TROMPO
4. LAS BOLAS
5. LOS FRÉJILES O POROTITOS:
6. LA PALLCA
7. EL DISCO O EL ARO
8. MUJERES
9. LA PAJARA PINTA
10. LAS COGIDITAS
11. LAS ESCONDIDITAS
12. JUEGOS DE NIÑOS Y NIÑAS EN LA ESCUELA
13. EL GATO Y EL RATÓN
14. EL LOBO
15. CHANCHO O EL PUERCO ENCEBADO
16. EL PALO ENCEBADO
17. “LA CUCAÑA”
18. LA CARRERA DE BURROS
19. LA CARRERA DE CINTAS
20. LAS OLLAS ENCANTADAS
21. LA CARRERA DE ENSACADOS
22. MÚSICA
23. INSTRUMENTOS MUSICALES: QUIPA, BOCINA, DULZAINA O CHIRIMIA, PINGULLO, BOMBO, ACORDEÓN, GUITARRA, VIOLÍN.

14.- CHONTAMARCA

14.1.- CONTEXTUALIZACIÓN FÍSICA DE LA ZONA DE ESTUDIO.



14.1.1.- Ubicación Geográfica

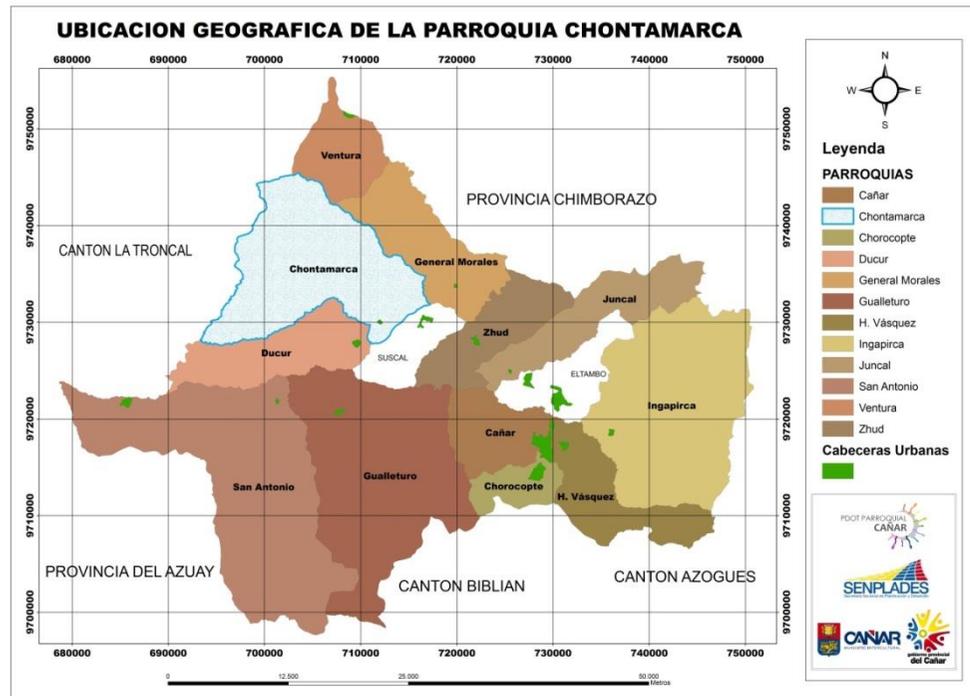


Gráfico 8

Elaboración: Equipo Técnico PDOT Parroquial Cañar

Fuente: ODEPLAN y Proyecto Codesarrollo Cañar – Murcia (AECID)

La Parroquial Chontamarca, se encuentra entre las coordenadas 703585 Latitud Oeste, 9745456 Longitud Norte y 693329 Latitud Este, 9728075 Longitud Sur. Se encuentra ubicada al Oeste de la Cabecera cantonal de Cañar, a una distancia de 50 Kilómetros del Cantón Cañar.

Altura: La cabecera Parroquial se encuentra a una altura de 2,217 msnm, por lo general se puede decir que todo el Ámbito geográfico se encuentra ubica entre los 2,000 a 2,200 msnm.



También se puede manifestar que la zona densamente poblada se encuentra entre los 2,400 a 2,500 msnm, zona que se trata de una depresión interandina, con una serie de desniveles, pequeños valles estrechos y partes relativamente planas y onduladas (pendientes 30%), junto a vertientes y escalones con pendientes fuertes de hasta 80% en su totalidad.

15.- DIVISIÓN POLÍTICA ADMINISTRATIVA:

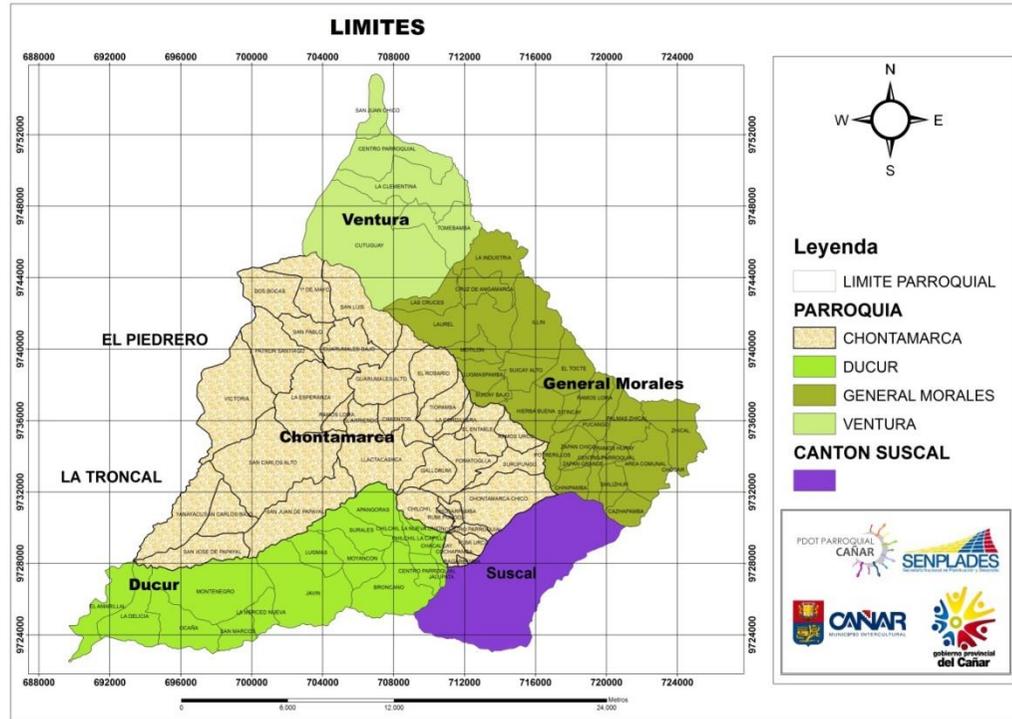


Gráfico 9

Elaboración: Equipo Técnico PDOT Cañar

Fuente: ODEPLAN y Proyecto Codesarrollo Cañar – Murcia (AECID)

**Límites:**

Por el Norte: Parroquia General Morales: con las comunidades de las Cruces, Laurel, Motilón, Lugmaspamba, Suicay Bajo, Hierva Buena, Potrerillos y Chinipamba. Parroquia Ventura, con la comunidad de Cutuguay.

Por el Sur: Con la Parroquia Ducur con las comunidades de La Delicia, Montenegro, Javin, Lugmas, Surales, Apangoras, La nueva Unión y Chacalcay.

Por el Este: Con el Cantón Suscal.

Por el Oeste: Con el Cantón La Troncal y la Parroquia El Piedrero.

16.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA PARROQUIA

Clima: Chontamarca posee tres climas: frío, templado y caliente. En la parte caliente de la parroquia de Chontamarca se encuentra la mayoría de comunidades como la 1 de Mayo, la Victoria, San José, Huarumales, el Papayal bajo, el Papayal alto, El Arriendo, San Carlos, San Carlos bajo, el Mirador, Naranja Pata, San Pablo, etc. Algunas comunidades que poseen clima templado son: Cimientos, Llaktacazhka, el Rosario, Tiopamba, Cordillera, Oso Mashana, Huishirina, Gallo Rumi, Pumatoglla, Turpo, etc., y las de clima frío son: Chilchil, Cochapamba, Rumiurco, Chontamarca Chico, Surupungo y Ramos Urco.

Habitantes: La parroquia Chontamarca tiene alrededor de 7.000 habitantes aproximadamente, el **95%** de la población es indígena mientras que el **5%** restante son mestizos.

Religión: La mayoría de los habitantes de Chontamarca son católicos, pudiendo encontrar además muy pocos que son Testigos de Jehová, Evangelistas y Luteranos.

Educación: La parroquia Chontamarca cuenta con 13 centros educativos de enseñanza (escuela y colegio), repartida en varias comunidades. El centro parroquial tiene una escuela y un colegio. La educación es dictada en idioma castellano.



Conflictos Limítrofes.

La Parroquia Chontamarca tiene problemas limítrofes Intercantonal:

COMUNIDAD	AREA DE CONFLICTO	CONFLICTO	AREA (Ha)
RAGARPAMBA	A CHONTAMARCA Y SUSCAL	INTERCANTONAL	27
VICTORIA	A LA TRONCAL Y CAÑAR	INTERCANTONAL	1351

Gráfico 10

Elaboración: Equipo Técnico PDOT Parroquial Cañar

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). VI Censo Nacional de Población y V de Vivienda 2001, Gobierno Provincial del Cañar, Gobierno Provincial del Azuay, Odeplan.

Las soluciones que se den a los conflictos de los bordes extremos de las parroquias garantizará aún más el establecimiento de límites inter-parroquiales definitivos sancionables a través de una Ordenanza.

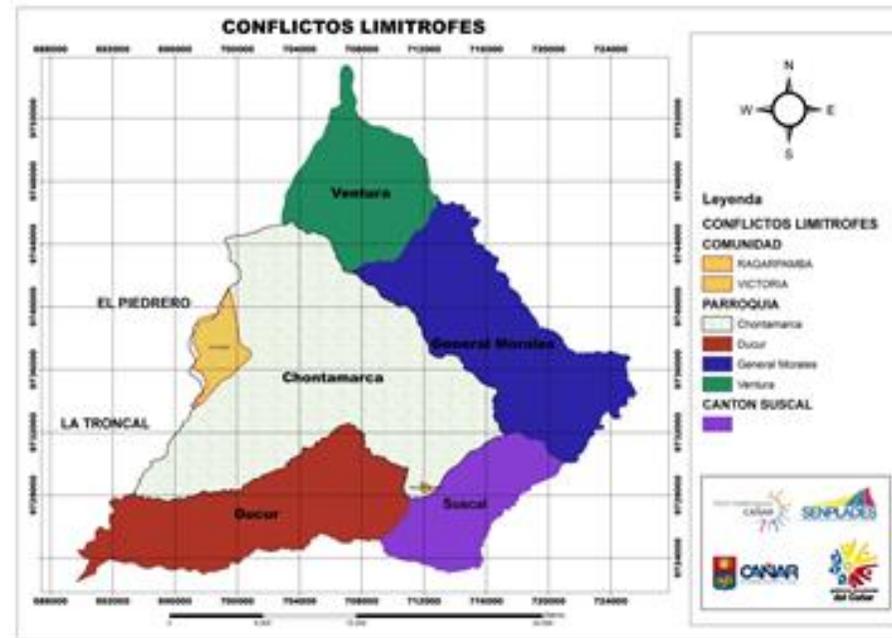


Gráfico 11

Elaboración: Equipo Técnico PDOT Parroquial Cañar

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). VI Censo Nacional de Población y V de Vivienda 2001, Gobierno Provincial del Cañar, Gobierno Provincial del Azuay, Odeplan.

17.- CONTEXTUALIZACIÓN ETNOHISTÓRICA DE LA ZONA DE ESTUDIO.

Históricamente Chontamarca fue una comarca Cañarí y consta entre las parroquias más antiguas del Cantón Cañar, su terminología proviene o se relaciona con una planta llamada **“Chonta”** es una especie de palma que existía en abundancia en la zona y más en el pasado, y **“Marca”** que significa pertenencia, o propiedad señalada de allí proviene su nombre.

Chontamarca fue creada como parroquia el 28 de noviembre de 1944 y se encuentra situada al oeste de la Cabecera Cantonal de Cañar, a



una distancia de 50 kilómetros del Cantón Cañar. Su altitud es de 2.271 metros sobre el nivel del mar.

Existe un proceso histórico de la actual Parroquia Chontamarca en vista de que estuvo poblada por los Cañarís, luego por los Incas que años después desaparecieron al ser conquistados por los españoles en la cual la mayoría murieron y otros evacuaron el territorio, a fines del siglo XIX se dio nuevamente su población por migrantes de distintos sectores del País, que llegaron a colonizar, creciendo la población con sacrificios sus pobladores de lo que era el recinto del Cantón Suscal, logra conseguir su independencia para desarrollarse como Parroquia Civil el 28 de noviembre de 1944 en la dictadura del Dr. José María Velasco Ibarra, siendo Ministro de Gobierno el Sr. Carlos Guevara Moreno, Presidente del Municipio del Cantón Cañar el Sr. Ariosto León Muños, el Primer Teniente Político fue el Sr. Guillermo Reinoso, Secretario Severo Heredia Giménez.

A través de gestión realizada por los señores: Abel Reinoso Coronel, Guillermo Cuesta León, Atanasio Reinoso León y David Narváez León.

El primer asentamiento se realizó en la comunidad de Chontamarca, en este pequeño sector se encontraba la Tenencia política como la primera escuela que funcionaba en la casa del Sr. Abel Reinoso Coronel.

Las elecciones presidenciales se realizaba mediante votación popular es decir se realizaba por disposición de los habitantes, siendo electo en el año de 1968 presidente el Sr. Aníbal Reinoso.

18.- CONTEXTUALIZACIÓN SOCIO ECONÓMICA DE LA ZONA DE ESTUDIO:

Comercio: La actividad económica de la parroquia Chontamarca gira en torno a la agricultura y la ganadería, además de las remesas que envían desde el exterior los migrantes, algunos habitantes tienen sus negocios como tiendas de abarrotes, transporte interno, etc., que de una u otra manera contribuyen con el progreso de su comunidad.

Migración: La población en Chontamarca en los últimos años ha sufrido el deterioro familiar debido a la migración, pues los comuneros en busca de un mejor estilo de vida, han tenido que abandonar su país, por lo general son los jóvenes los que más migran, en especial a los E.E.U.U.

19.- ANÁLISIS CUALITATIVO Y CUANTITATIVO DEL REGISTRO:



El registro que se obtuvo fue gracias al aporte de cada comunidad, dependiendo de las actividades y características culturales que en algunas comunidades aún se mantienen vigentes en la memoria colectiva de las personas como por ejemplo fiestas religiosas o profanas, técnicas artesanales de construcción, gastronomía etc., que determina a cada una de ellas, y otras que lastimosamente han desaparecido debido al desinterés de las personas debido a muchas circunstancias como la migración, la introducción de nuevos elementos y artículos, desplazando lo originario por lo cotidiano en este mundo globalizado.

El trabajo de campo se realizó de acuerdo a los parámetros establecidos dentro de la consultoría levantando 185 registros del patrimonio cultural inmaterial pertenecientes a la parroquia Chontamarca.

El registro se realizó en el Centro Parroquial de Chontamarca y algunas comunidades como Cimientos, Arriendos, San Pablo, Piedra Azul, Huarumales, Chontamarca Chico, Rumiurco y Pumatoylla.

El registro tuvo mayor énfasis en el centro Parroquial logrando registrar un total del 58%, esto fue posible gracias a la colaboración de sus habitantes y el 42 % sobrante corresponde al total general de las comunidades registradas.

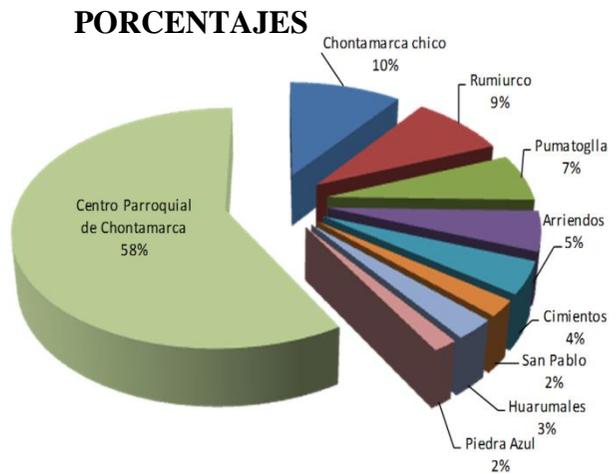


Gráfico 12

Elaborado por: Diego Castro Ochoa.

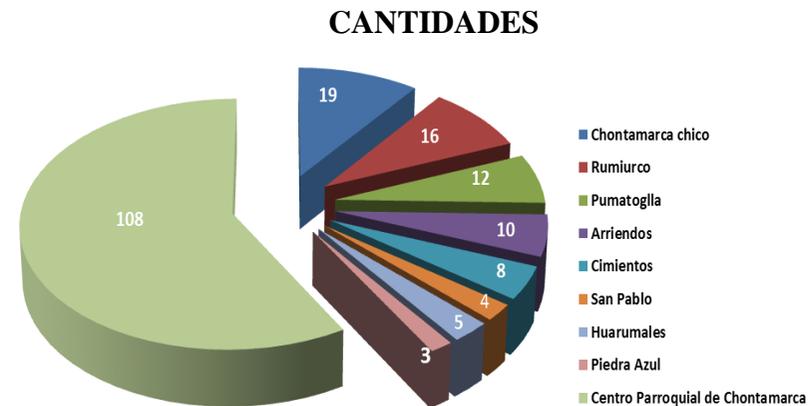


Gráfico 13

Elaborado por: Diego Castro Ochoa.



- **TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES.**
- **USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS.**
- **TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES.**
- **CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO.**
- **ARTES DEL ESPECTÁCULO.**

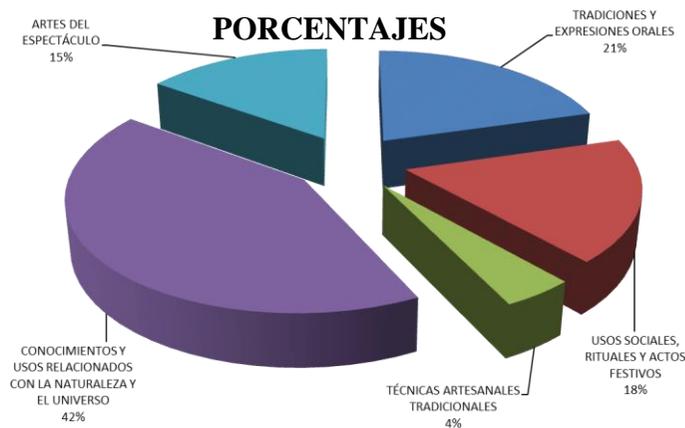


Gráfico 14
Elaborado por: Diego Castro Ochoa.

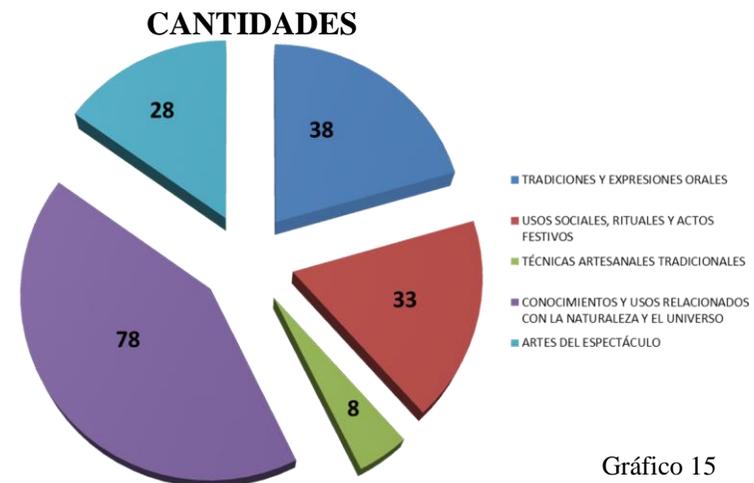


Gráfico 15
Elaborado por: Diego Castro Ochoa.

De acuerdo con lo establecido a continuación detallo:

19.1.-Tradiciones y Expresiones Orales: Se logro registrar un total de 38 fichas mismas que fueron realizadas en el Centro Parroquial y algunas comunidades y sectores de Chontamarca, que de una u otra forma aún son parte fundamental dentro de la memoria colectiva de las personas.



TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES

1. RESEÑA GEOGRÁFICA E HISTÓRICA DE LA PARROQUIA CHONTAMARCA
2. HISTORIA DEL CENTRO DE CHONTAMARCA
3. LA HACIENDA EN CHONTAMARCA
4. BREVE HISTORIA DE LA COMUNIDAD DE ARRIENDOS
5. BREVE HISTORIA DE LA COMUNIDAD DE CIMIENTOS
6. TRAÍDA DEL CONTRABANDO DESDE JAVÍN HASTA RUMIURCO
7. LEYENDA DE LOS CERROS
8. LEYENDA DEL CERRO RUMIURCO
9. LEYENDA DEL CERRO PLAN DEL MUERTO
10. LEYENDA DEL CERRO ÑÑURCO
11. LEYENDA DE INGALOMA
12. LEYENDA DE LA LAGUNA DE LOS OCHOAS
13. LEYENDA DE LAS CUEVAS DEL ENTABLE
14. LEYENDA DE LA CAJA RONCA
15. LEYENDA DEL CHUZALONGO
16. LEYENDA DEL SACHARUNA
17. LEYENDA DE LOS LLASHACOS
18. LEYENDA DE LOS GAGONES
19. LEYENDA DEL CARBUNCO
20. LEYENDA DEL DEMONIO O DIABLO
21. LEYENDA DE LA QUEBRADA DE LOS GARCÍA
22. LEYENDAS DE CAMINOS
23. LEYENDA DE LA LOMA
24. LEYENDA DE LA LOMA DE LA CRUZ
25. LEYENDA DEL TAITA CARNAVAL



26. LEYENDA DE LA MONTAÑA HUAYLLACACHI
27. LEYENDA DEL RÍO MINAS
28. LEYENDA DE LOS CHIVOS
29. LEYENDAS DEL CENTRO DE CHONTAMARCA.
30. LEYENDAS DE LAS CASAS
31. CUENTO DEL ANTUAYAC
32. CUENTO DE LOS GARZONES
33. CUENTO DEL CONEJO Y EL RAPOSO
34. CUENTO DEL LUCHO GALLO
35. LA BONDAD DEL LUSTRABOTAS
36. EL JINETE MISTERIOSO
37. CUENTO DEL NIÑO SUCO
38. CREENCIAS

19.2.- Usos sociales, rituales y actos festivos: Se logró levantar un total de 33 registros mismas que fueron realizadas en el Centro Parroquial y algunas comunidades y sectores de Chontamarca, que de una u otra forma, aún son parte fundamental dentro de la memoria colectiva de las personas.

USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS

1. VESTIMENTA INDÍGENA
2. VESTIMENTA MESTIZA
3. VESTIMENTA COSTANERA
4. FIESTAS
5. FIESTA DE CORPUS CRISTI
6. FIESTA DE SAN PEDRO Y SAN PABLO
7. CARMEN OCTAVA Y JATUN OCTAVA
8. FIESTA DE LA VIRGEN INMACULADA CONCEPCIÓN
9. CONMEMORACIÓN DEL JUBILEO



10. HUASIPICHANA O COLOCACIÓN DE LA CRUZ
11. MINGA
12. RANDIMPA O CAMBIAMANOS
13. PARTIDARIOS O “A MEDIAS”
14. JUEGOS Y EVENTOS QUE SE REALIZABAN DENTRO DE LAS FIESTAS: LA CUYÑAÑA, DONACIÓN DE UNA VACA O UN TORO, EL TORNEO DE CINTAS A CABALLO, JUEGO DE "TOMA GALLO" O “GALLO PITI”, EL PALO ENCEBADO, EL SARTÉN MÁGICO, LA CARRERA DE PATOS, LA ESCARAMUZA, LA LOA, EL RETO, LOS DANZANTES, LOS RUCUYAYAS:
15. LAS CANTORAS, LOS SEGADORES, LOS MAYORALES, LOS MAYORDOMOS.
16. EL CARNAVAL
17. CARNAVAL INDÍGENA
18. CARNAVAL MESTIZO
19. EL AÑO VIEJO
20. LA NAVIDAD
21. CONMEMORACIÓN DE RAMOS:
22. RITUALES FÚNEBRES
23. RITUAL FUNEBRE EN PUMATOGLLA
24. LA PICHICA O LAVATORIO DEL CINCO EN PUMATOGLLA
25. RITUAL FÚNEBRE EN CIMIENTOS
26. RITUAL FUNEBRE DE LOS MESTIZOS
27. EL MATRIMONIO
28. MATRIMONIO INDÍGENA EN PUMATOGLLA
29. MATRIMONIO EN RUMIURCO
30. MATRIMONIO MESTIZO
31. BAUTIZOS
32. BAUTIZO INDÍGENA
33. BAUTIZO MESTIZO



19.3.- Técnicas artesanales tradicionales: En Chontamarca prácticamente han desaparecido las técnicas artesanales, esto se debe a la poca importancia que sus habitantes le dieron por varias circunstancias, por tal razón se logró entrevistar a dos personas que realizaban este trabajo. Igual pasa con la yunta que ha sido sustituido por el tractor, pues antiguamente construían la yunta, utilizando maderas de la zona. Se levantaron 8 registros.

TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

1. ELABORACIÓN DE JUGUETES Y MUEBLES
2. ELABORACIÓN DEL AJICHADOR
3. ELABORACIÓN DE MECHEROS
4. EL GUANGO
5. TELARES
6. TELAR DE MANO EN LA COMUNIDAD DE CIMIENTOS
7. CURTIDO DEL CUERO
8. ÁRBOLES NATIVOS: GUAVISAY, MOTILÓN, ICÑA, PALMA DE RAMOS, SHIN, HUAILLAC, PACARCAR, LAMAY, CHILLCA, POROTO O CAÑARO, SACHA HUABA, TOCTE O NOGAL, GUABA DE MONTE.

19.4.- Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el universo: Este ámbito es el más numeroso, logrando levantar un total de 78 registros; debido a que muchos de ellos aún se mantienen activos, pero que corren el peligro de pasar a ser manifestaciones de la memoria, debido a que las nuevas generaciones no le dan la importancia que se merece, adoptando costumbres ajenas, desplazando la suya.

CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

1. GASTRONOMÍA
2. GASTRONOMÍA FESTIVA
3. CUY CON PAPA CHINA
4. CUY CON PAPAS
5. CALDO DE GALLINA CRIOLLA
6. AJÍ CON PEPA DE SAMBO O PEPUCHO
7. AJÍ DE SAMBO O ZHAMURO UCHU



8. PEPA DE SAMBO
9. BUÑUELOS CON MIEL
10. DULCE DE HABA
11. DULCE DE LECHE
12. PAPA CHINA CON QUESO
13. LOCRO DE PAPAS
14. LOCRO DE SAMBO TIERNO
15. LOCRO DE SAMBO TIERNO CON MELLOCOS
16. LOCRO DE SAMBO TIERNO CON PAPAS
17. LOCRO DE HABAS
18. LOCRO DE ARVEJAS
19. LOCRO DE TRIGO
20. LOCRO DE FRÉJOL
21. LOCRO DE NABOS
22. CEBADA
23. MÁCHICA
24. COLADA DE MÁCHICA
25. MÁCHICA YACU
26. SAMBO TOSTADO CON LECHE
27. SAMBO MADURO TOSTADO
28. SAMBO ASADO
29. SAMBO DE DULCE
30. ARROZ DE CEBADA SECO
31. ARROZ DE CEBADA CON CARNE DE CHANCHO
32. ARROZ DE CEBADA CON COL
33. ARROZ DE CEBADA CON NABOS
34. ARROZ DE CEBADA CON PAPAS
35. ARROZ DE CEBADA CON ARVEJAS



36. ARROZ DE CEBADA CON LENTEJAS
37. ARROZ DE CEBADA CON FRÉJOL
38. MOROCHO DE SAL
39. MOROCHO DE DULCE
40. MOTE CON CÁSCARA
41. MOTE SIN CÁSCARA
42. SANGO DE MAÍZ
43. SOPA DE VERDE CON ARVEJA
44. PREPARACIÓN DEL ALIÑO
45. MAJADO DE VERDE
46. SOPA DE FIDEOS CON YUCA
47. POROTO FRITO
48. CHICHA DE JORA
49. CHICHA DE JORA
50. CHICHA DE PANELA
51. CHICHA DE TRIGO
52. CHICHA DE CAÑA
53. MISHQUI API
54. CAMOTE
55. CAMOTE CON LECHE
56. ALMIDÓN DE ACHIRA
57. COLADA DE ALMIDÓN DE ALCHIRA
58. COLADA DE YUCA
59. COLADA DE TRIGO
60. COLADA DE CAMOTE
61. DULCE DE OCA
62. CAFÉ
63. CHARQUE O CARNE SECA



64. CHIVILES
65. CHIVIL DE VERDE
66. MIEL
67. PANELA
68. LAS SIEMBRAS
69. COSECHAS
70. CURACIONES ANTIGUAS: MAL DE OJO, MAL AIRE, MAL VIENTO, URCUSHCA O COGIDO DEL ARCO IRIS
ESPANTO, GRIPE, DOLOR DE MUELA, DOLOR DE LOS HUESOS DOLOR DE CABEZA, DOLOR DE BARRIGA,
INFECCIÓN, ESTOMACAL, INFECCIÓN DE LOS OJOS, INFLAMACIÓN DEL ESTÓMAGO, INFLAMACIÓN DE LOS
DIENTES, INFLAMACIÓN POR GOLPES, AMÍGDALAS, HEMORRAGIAS, CORTES, GOLPES, HERPES, CALOR O
ACALORADOS, DOLORES MUSCULARES, MALA DIGESTIÓN DEBLIDAD, RECAÍDAS, GANGRENA, BRONQUITIS,
MALHECHO O BRUJERÍA, EPILEPSIA Y ATAQUES, REUMATISMO , CALLOS Y PARTIDOS, LAVARSE EL CABELLO.
71. FRUTOS SILVESTRES: ARRAYAN, MOTILÓN, PIRIGULLÁN, SHULALA, MAIHUA, GRANADILLA, MORA
SILVESTRE, SHICAMA O JICAMA, JOYAPA, UVILLA, GULLÁN, FRUTILLA SILVESTRE, TOCTE, NIGUA, PEPINILLO,
CHIRISQUI, PIÑAN, MUSANCETA, GUABA DE MONTE.
72. PARTERAS O COMADRONAS
73. VIVIENDAS ESTACADAS
74. VIVIENDAS DE BAHAREQUE
75. VIVIENDAS DE ADOBE
76. VIVIENDAS DE MADERA
77. ANIMALES Y AVES
78. TOPONIMIAS: CHONTAMARCA, PUMATOGLLA, ÑIÑURCO O NIÑOURCO, GALLO RUMI, OSO MASHANA,
LLACTACASHCA, SADAPAMBA, SURUPUNGO, HUARUMALES. CERATURO, RANCHO HUAICO, RUMIURCO.

19.5.- Artes del espectáculo: Este ámbito prácticamente es el más frágil de todos, la mayoría de actividades ya no se practican debido a la introducción de nuevos elementos culturales ajenos, además los renacientes no le dan la importancia del caso a estas manifestaciones culturales, prefiriendo nuevos objetos o artículos modernos, quedando tan solo un recuerdo dentro de la memoria colectiva de las personas adultas. Se levantó un total de 28 registros.



ARTES DEL ESPECTÁCULO

1. JUEGOS
2. EL JUEGO DE LA HUARACA
3. EL JUEGO DE LAS OLLAS
4. LA CANDELA
5. LAS ESCONDIDITAS
6. LAS COGIDITAS
7. EL GATO Y EL RATÓN
8. EL DIRÓN DIRÓN
9. EL PESCADITO
10. EL RÍO
11. LAS BOLAS
12. LOS QUIÑOS
13. LA RAYA
14. LAS FICHAS
15. EL ZUMBAMBICO
16. EL TANGAN
17. PARA HACER MÚSICA
18. EL ARO
19. LA PALLCA
20. LA PELOTA DE TRAPO
21. EL TROMPO
22. GUSHGUI
23. LA MUSANCETA
24. EL JUEGO DE LA CEBOLLA
25. EL JUEGO DEL LOBITO



26. EL JUEGO DE LA QUEMADA

27. MÚSICA: SANJUANITO, PASILLO, ALBAZO, YARAVÍ, PASACALLES

28. INSTRUMENTOS: LA QUIPA, LA BOCINA, LA DULZAINA O CHIRIMIA, EL PINGULLO, EL BOMBO, EL ACORDEÓN, LA GUITARRA, EL VIOLÍN.



REGISTRO INGAPIRCA





HISTORIA DE INGAPIRCA

Los rasgos que caracterizan a la historia de Ingapirca hay que ubicarlos adentrándonos en la historia del pueblo Cañarí retrocediendo en el tiempo 15.000 años atrás historia sumamente exuberante en metodología, tradiciones y riqueza reflejada en su cosmogonía, en ella se indica como sus antepasados totémico a la guacamaya y la serpiente leyendas con la que se pone en vigencia la tradición del diluvio relatada dentro de las creencias de muchos pueblos.

Su presencia en estas tierras arranca desde las primeras formas de organización social caracterizadas por una economía de subsistencia, cuyo patrón de asentamiento está representado por una dispersión geográfica en su hábitat y al conformación de pequeños polos concentrados en forma de ayllus estos eran núcleos reducidos de población integrados a través de lasos familiares de consanguinidad, formando una comunidad de tradiciones y costumbres notables hasta la actualidad.

El proceso productivo se regía a actividades de autoconsumo generalmente extractivas, (casa, pesca, recolección), con una limitada circulación de bienes a nivel local y micro regional, sus insipientes herramientas y armas las elaboraban con sílex y obsidiana, con los que daban forma a, puntas de flechas, raspadores, lanzas perforadores.

Su dieta estaba conformada por la carne que obtenían de la caza de venados, tapires, conejos, puerco espín, perdices osos de anteojos, etc., y por el contacto que tenían con la obtenían mariscos, conchas, y sobre todo Spondylus, que según cuenta la tradición era utilizada como moneda.

Fueron incursionando poco a poco en una economía agrícola (fase protoagrícola-alfarera) con la práctica de métodos y técnicas propias de sistema agrícolas tradicionales como la de la fuerza humana, cuya práctica trae consigno una profunda transformación social, sedentarización y concentración de hábitat (formas incipientes de urbanismos), domesticación de animales (pastoreo), una división social del trabajo, desarrollo de artesanía y las artes, desarrollo de las religiones superiores, diferentes formas de organización social (castas como la sacerdotal), que marcan una estructura jerarquizada con la configuración de las tribus en las que se perfilan clases sociales piramidales en cuya cúspide el *curaca* era la autoridad máxima, aunque hay que destacar la explotación y tenencia colectiva de la tierra, estas formas sociales predominan en el país durante el periodo de integración cronológicamente ubicado entre (400 D.C hasta arribo de los incas).



Antonio Fresco, en su obra *“La Arqueología de Ingapirca Ecuador: Costumbres funerarias, cerámicas y otros materiales”*, realiza un estudio muy detallado del aporte

que tuvieron las fases preincaicas de *Narrio, Monjas Huaico, Cashaloma, Tacalshapa* en el desarrollo de las distintas manifestaciones culturales que se materializaron a través de la cerámica, tanto utilitaria como ceremonial, en la que se dan una diversidad de forma, diseño y técnicas que embellecen los objetos cerámicos, incrementándose la riqueza y la creatividad de su artesanía como al manufactura de productos de la metalurgia y la textilería, como una evidencia del ancestro artesanal que tiene toda la región Cañarí. Resaltando igualmente todo el ceremonial funerario que dejaron en las tumbas huellas indelebles de su diversidad cultural.

La confederación **HATUN CAÑAR (GRAN CAÑAR)** estaba integrada por **25 tribus**, que ocuparon un vasto territorio en la sierra centro meridional en **Cañar y Azuay**, ambiente del que se irradiaba un espacio de relación que cubría el sur de país, los Cañarís se cimentaron en una fuerza nacional tan recia, que les permitió formar una solida cohesión especial e incluso pudieron hacer frente a la invasión incásica.

El periodo incaico, tuvo una rotunda influencia en la zona, en especial si consideramos el carácter mesiánico y de dominación que mantuvo el Inca, debido que a su categoría de colonizador permitía que su cultura al ser introducida e impuesta, traiga consigo un vertiginoso proceso de transculturación, que se pone de manifiesto en todo el acervo cultural, en la hibridación de la cultura que parte del mestizaje racial, plasmado de manera especial en difusión e imposición del idioma quichua, así como en la implementación de una sociedad y una economía centrada y políticamente alrededor de la autoridad del inca estructurada en base a un estado totalmente centralizado, que vino a desplazar el poder de los *curacas* cuya oposición tenaz motivo su desarraigo a las tierras altas de Bolivia siendo sustituidos por los *mitimaes*.

Pero en la contrapartida los incas dentro del proceso colonizador, tomaron de la cultura Cañarí algunos elementos valiosos, como muchas prácticas y técnicas dentro del labor agrícola entre ellas los acantonados, el uso del guano y los sistemas de terrazas, que sujetaban al actividad agrícola a la ecología impidiendo el deterioro del medio.

Por aquella época los incas Túpac-Yupanqui y Huayna-Capac dieron énfasis a la arquitectura para cimentar su poder, mandaron a construir templos, palacios, tambos y fortalezas, con las que acrecentaban su poderío militar. El principal rastro de la presencia de inca es la fortaleza de Ingapirca, considerado hoy como un complejo militar, religioso y administrativo.



La fase colonial implicó un patrón de asentamiento vertical, en él se dio preferencias a los asentamientos que fueron ubicándose en las tierras templadas y altas de los Andes hacia el interior de las cuencas sedimentarias andinas, ocupando espacios que estaban poblados por los nativos, gestando una economía extractiva, tanto de los recursos naturales existentes, como del hombre a través de la explotación de su fuerza de trabajo. Institucionalizando las encomiendas para el laboreo agrícola, los obrajes para el trabajo de textiles, las mitas para la explotación minera instaurando un conjunto de tributos para la corona y los terratenientes, además se captó la mano de obra mediante el **concertaje, el huasipungo, la yanaperia y los arrimados**, era la base de una economía pre-capitalista que predominó en la sierra hasta muy adentrada la segunda mitad del siglo XX.

En Ingapirca se dio mayor importancia a la explotación de agrícola y pecuaria para lo que se instituyó el régimen de la hacienda, que amplió la proliferación de latifundios en muchos casos trabajados por medio de sistema agrícola extensivo.

RESEÑA HISTORIA DE INGAPIRCA



Ingapirca viene del dialecto quichua *inga* = inca y *pirca* = pared o **muro**, es decir Ingapirca significa **pared o muro de inca**.

Sisid tiene su historia dentro de la parroquia Ingapirca, se cree el origen de su nombre se debe a una planta que se llama SIGSIG, que en esa época existía en gran cantidad y que la llamaba el nombre de **SIGSID** pero que con el transcurso del tiempo quedó con el nombre de **SISID** llamado también **SISID ANEJO**, y fue en este lugar donde se asentó la capilla de Sisid que es uno de los monumentos coloniales más antiguos de la provincia de Cañar, donde todo el pueblo Cañarí en especial los de Suscal, Huayrapungo, Biblián y demás comunidades de sus alrededores, llegaban hasta esta capilla para escuchar la santa misa, y que a raíz de la parroquialización toma el nombre de **Castillo de Ingapirca y el Sisid Anejo**.

RESEÑA HISTÓRICA DE LA PARROQUIA SANTA TERESA DE INGAPIRCA



El nombre de Ingapirca lo toma del conjunto arqueológico monumental que todavía subsiste como una de las evidencias más importantes de la historia aborígen de los pueblos Cañarí e Inca. Esta zona al igual que toda el área meridional del Ecuador (provincias de Cañar, Azuay y Loja) se caracteriza por una variedad de suelos de areniscas cuarcíferas, rocas porfídicas y diuréticas, y conglomerados volcánicos que no llegaron a la formación de capas de cangagua.

Según registro oficial **No. 759**, en la Presidencia del **Dr. Alfredo Vaquerizo Moreno**, el **28 de Marzo de 1919**, se eleva a la categoría de Parroquia al caserío designado con el nombre de **Castillo de Ingapirca y el Sisid Anejo**. Objetivo que se logra luego de una larga gestión de sus habitantes bajo la iniciativa y dirección del Presbítero **Don Luis Antonio Sarmiento Abad**. Hasta entonces había sido una de las tantas comunidades campesinas de la parroquia rural de El Tambo, población esta última que con toda justicia ahora ostenta el título de Cantón de la Provincia.

El argumento convincente que se utilizó para tal parroquialización fue la necesidad administrativa de atender y resolver los múltiples conflictos y enfrentamientos que a menudo se suscitaban entre hacendados y comuneros que convivían en esa extensa jurisdicción agrícola y ganadera.

INGAPIRCA UBICACIÓN GEOGRÁFICA

La parroquia Ingapirca se encuentra ubicada en la Cuenca del río Cañar, al Noreste de la cabecera cantonal aproximadamente a 14 Km., enmarcada entre las coordenadas 2° 24' y 2° 28' de latitud Sur y 78° 42' y 78° 53' de longitud Oeste, a una altura de 3160 m.s.n.m.

Ingapirca es una de las parroquias más grandes del Cantón Cañar, con una superficie de 280Km².

LÍMITES DE INGAPIRCA

Limita al norte con la Parroquia Juncal y la Provincia del Chimborazo, **al sur** con la Parroquia Honorato Vásquez, **al este** con las Parroquias Rivera y Pindilig (Cantón Azogues), y **al oeste** con el Cantón El Tambo y la Parroquia Juncal.

Parroquia Ingapirca está también conformada por 25 comunidades: Sisid, Hato de la Virgen, San Juan Bosco, San José de Culebrillas, San Carlos-Cajontambo, Turchi-Cochapamba, Cebadas, Silante Alto, Silante Bajo, El Cisne, Pucará, El Castillo, El Colegio, Chorroloma, Chigüín Grande (Gunag y Tomahuaico), Chuguín Chico, Vendeleche, Jesús del Gran Poder, Liriopamba, Huayrapungo Mazanqui, Amanta Bayopungo, Rumiloma, Llactahuayco y el Centro parroquial.



HIMNO DE INGAPIRCA

CORO

Inmortal mansión de armonía,
Infinita galaxia elevada,
La cósmica pluma escribía,
¡Ingapirca tu nombre grabada!

I

Del cierzo de tus labios difunde,
En espejos de cristal se transforman,
Regio el sol sus rituales infunde,
Ingapirca tus salmos se entonan

II

Ingapirca, los sabios del mundo,
Con el libro de siglos llegaron,
De hinojos tus fosas tocaron,
A la Diosa Cañari encantaron,

III



Por tu espacio de mítica niebla,
Golondrinas azules planean,
Escribiendo bucólicos versos,
En honor a tus Dioses astrales.

IV

Intihuayco lugar de indulgencias,
Templo de rocas sagradas,
Ingapirca la oración se silencia,
A tus vírgenes de Dios inmoladas.

V

Del poniente los rayos dorados,
De la aurora las líneas fulgente,
Ingapirca recinto sagrado,
Tu progenie la luna adoraron.

Autor: Manuel Bolívar Quesada



POBLADORES DE INGAPIRCA



Las primeras familias que vivieron o llegaron a Ingapirca fueron Don Ignacio Álvarez, Don Mesías Cordero, Don Floresmilo Zamora, Don Aurelio Barrera, Don Benigno Serrano, etc., de quienes surgen familias como Serrano Chica, Serrano Duran, Moscoso Serrano, Serrano Álvarez, Álvarez Salazar, Serrano Celleri, etc., quienes se ubicaron en los alrededores de Ingapirca, pudiendo encontrar en la actualidad familias Serrano, Álvarez, Salazar, Moscoso, Vascones, Flores, Cabrera, Rodas, Corderos, Sarmientos, Loja, etc., descendientes de estas familias.

Cuenta don Osvaldo que los primeros que llegaron a Ingapirca fueron Don Benigno y Natividad Serrano quienes provenían de una familia de militares muy pudiente y que posiblemente estaban recorriendo de norte a sur y que en uno de esos viajes se quedaron a vivir en Ingapirca y que una vez instalado empezó a adquirir muchos terrenos, muchas haciendas en Cebadas, Silante, en el Norte, *“por todo lado”*, por lo que había sido una novedad a nivel de la provincia y *“algo mas”* quienes comentaban de la gran fortuna que este tenía este señor quien se había casado con una mujer Ingapirqueña llamada Dolores Álvarez. Todos estos comentarios había causado curiosidad por

muchas personas de diferentes partes del país por lo que empezaron a llegar varias personas como los Vascones quienes vinieron del Norte, los Cabrera que vinieron de Biblián, los Rodas que vinieron de un pueblito llamado Suralpalte que queda al lado de Azogues, unos Serranos que vinieron del Tambo, etc., casándose todos estos con las hijas de don Benigno Serrano quienes llegaron hasta Ingapirca atraídos por la fortuna que este tenía. Otro de los hermanos de don Benigno también vivía en Ingapirca se llamaba Herminio Serrano quien también se casó con una mujer de Ingapirca, quedando muy pocos nietos de don Benigno que viven en Ingapirca y otros se han trasladado a Cuenca. También vinieron a vivir en Ingapirca la familia Quito que eran del norte de **Huasuntos** que queda mas adelante de Chunchi cerca de Alausi en el Chimborazo quienes viajaban de lado a lado vendiendo caballos, burros, etc., debido que en ese tiempo había mucha gente



mañosa que acostumbraba robarse el ganado de los indígenas, llegando así un día a Ingapirca por este negocio de la venta de animales uno de estos Quito quien le conoció a una hija de don Benigno Serrano que había enviudado llamada Alcira Serrano Álvarez con quien se caso de cuya unión nace una hija llamada Lola Quito Serrano.

Otro que llegó a Ingapirca fue Don Juan Moscoso quien había llegado procedente de Cuenca y que vivía en el sector de Milchichig, este señor no se sabe con que propósito ni objetivo llegó a Ingapirca, lo que si se supo es que se caso con la Sra. Guadalupe Serrano que era de Ingapirca de donde empieza la descendencia Moscoso Serrano.

También llegó por Ingapirca Don Eliecer Cordero igualmente no se sabe con que objetivo ni como llegó por allá, este señor se caso con una señora Ingapirqueña de apellido Déleg y uno de sus hijos que aún vive se llama Rigoberto Cordero, surgiendo de esta manera la descendencia Cordero en Ingapirca.

En las partes altas de Ingapirca también llegaron a vivir muchos hacendados como la familia de un Dr. Bolívar Torres quien compró la hacienda a un Sr. Cueva que quedaba en el sector donde ahora es la “**Posada**”, quienes tenían muchos peones nativos de Ingapirca de apellidos Romero, Paucar, Guamán, Huertas ,etc.

Actualmente existen muchas familias que viven en el centro parroquial y que han migrado de algunos alrededores de Ingapirca encontrando familias de Chuguín Grande y Chico, Turchi, Silante Alto y Silante Bajo, Cajontambo, etc., también mucha gente ha comprado casas en el centro parroquial pero que no viven ahí y que sus propietarios son comuneros de Sisid, de Caguana Pamba, de San Pedro, etc., que por lo general son familias que han migrado a los EEUU, y que de una u otra forma han ido ocupando el Centro Parroquial de Ingapirca creciendo de esta manera su economía sobre todo vinculado a la agricultura y ganadería.

La migración de las primeras familias de Ingapirca hacia ciudades como Cuenca, Azogues, Guayaquil, Quito, etc., y otras fuera del país en especial EEUU y España ha sido la causa de que muchos de ellos vendan sus propiedades para trasladarse a estas ciudades y países por lo que los comuneros de los alrededores de Ingapirca han comprado estos bienes pudiendo evidenciar muchas familias de comunidades cercanas viviendo en el centro parroquial.

HISTORIA DEL CENTRO PARROQUIAL DE INGAPIRCA



Primeramente esta propiedad había sido de propiedad de la iglesia Católica es decir de la Curía de Cuenca y que para hacer el pueblito el obispo de ese tiempo había regalado 4 hectáreas o cuadras que llamaban y desde ahí empezaron a fundar el pueblito seguramente nos cuentan que posiblemente fue el Sr Mesías Cordero, el Sr. Hilario Flores, el Sr. Floresmilo Zamora, etc., siendo los nombrados como los mas importantes para de inmediato empezar a trazar las calles, construir las casitas pequeñas de un piso que eran de bahareque y madera de cerro, los primeros en construir fueron Aurelio Barrera, Delfín Muñoz, Jizho Yupa, Juan Sarmiento es decir solo habían 4 casitas, el resto de la gente vivían en las haciendas que estaban en los alrededores como la hacienda de la Iglesia que era de la Curia de Cuenca, la hacienda de Ingapirca, la hacienda de San Pedro, la hacienda del Colegio que era propiedad de una Monjas, la hacienda “*Atu*” de la Virgen, la hacienda de Huairapungo, la hacienda de Turchi, la hacienda de Cebadas, etc., es decir esta rodeado de haciendas, mientras que en centro vivían pocas personas independientes como las que se nombraron y desde ahí poco a poco comenzaron a poblar el centro parroquial, llegaron nuevas familias como Vascones, Serrano, Argudo, Álvarez, Ochoa, Salazar, Rodas, Cordero, Sarmiento, Ojeda, Yamasqui y Loja ,etc., como las mas importantes.

El Centro Parroquial estaba conformado por la iglesia, una escuelita y pequeñas casas que estaban ubicadas alrededor de la plaza central. Luego vino un Padre llamado Manuel Pesantez quien tumbo la iglesia antigua y levanto la Iglesia nueva construyéndola con ladrillo visto.

Las casas en un principio eran de un piso a media agua que eran construidas con la técnica del bahareque, adobe y tapial con techo de paja, después las construyeron de ladrillo que eran traídos en caballos por pequeños chaquiñanes desde Cuenca por los peones en un viaje que duraba alrededor de una semana aproximadamente.

La plaza central estaba ubicada donde actualmente es el parque que era de lodo de tierra cancagua y tenia la forma de una pequeña lomita y era donde se reunían para conversar o para realizar varios actos sean estos religiosos o profanos, el día domingo los comuneros llenaban la plaza para escuchar misa en la pequeña iglesia que quedaba frente a la plaza para después jugar algún deporte, conversar y otros vender sus productos.

La organización del centro parroquial antes estaba a cargo del **Teniente Político** debido a que no existía un **Jefe de Área** y de una u otra manera el **Taita Cura** aportaba también con ideas para la ejecución de eventos religiosos, sociales, culturales, deportivos, etc., dentro del centro parroquial y las comunidades.



La vida en el centro parroquial era muy sencilla, vivían entorno a la plaza central y una tiendita que era propiedad de un Sr. Floresmilo Zamora, existía mucha pobreza, se vivía en función de la agricultura en especial a la siembra o el tape de habas, cebada, maíz, arveja, ocas, mashua, mellocos, papas en todas sus variedades, *papa suscaleña*, *leona*, *bolona*, *juvaleña*, *chaucha*, *cuchi ishpa* y una llamada *sambo caucay* que era parecida a la yuca que cuando se cosechaba lo amarraban con un hilo cargándola en la espalda como si se llevara leña debido a que eran largas como si fuesen culebras, etc.

La ganadería era muy poca, los que mas tenían se dedicaban a la crianza de ganado vacuno, porcino, ovino y caballar pero en general la gente se dedicaba a la crianza de animales menores como conejos, cuyes y gallinas.

Atu de la Virgen: Atú = pedazo. Pedazo para la Virgen.

VESTIMENTA



Antiguamente las mujeres y hombres tanto mestizos como indígenas vestían con indumentarias confeccionadas con lana de borrego.

VESTIMENTA MUJERES:

Las mujeres vestían con **pollera de bayeta** llamada también **bolsicón o centro** de todo color (rosado, amarillo, rojo, negro, etc.), y para las fiestas utilizaban un **bolsicón de paño**

llamado también **bayetilla** que era mas fino. Utilizaban también **chalinas** y **chales de bayeta**, ahora se utiliza





ponchos y chalinas de algodón, un pañolón “*pareado*” (doble hoja) del especial, polca o blusa y también un camisón, enagua o combinación que era entera o camisón de color blanco, en su cabeza se colocaban un sombrero de lana de borrego y descalzos, luego utilizaron alpargatas de caucho, zapatos 7 vidas y para ocasiones especiales como fiestas o ir a misa utilizaban los zapatos de suela.

Las mujeres adineradas o las esposas de los patrones utilizaban un camisón bajo que llevaban unos cordones que servían para amarrarse a los hombros, sobre este se ponían un vestido igualmente bajo que era llamado **bolsicón de castilla**, luego se colocaban una blusa cerrada y sobre esta utilizaban ya sea chompa de lana, abrigos, paños y rebosos de castilla, sobre su cabeza se colocaban sombreros de paño o también un sombrero llamado “**pastora**” que era de paja toquilla, como zapatos utilizaban una botas o también los botines. Para ir a la iglesia las mujeres adineradas acostumbraban ponerse vestidos bajos, pañolones magdalenas y botines o polainas, llevando cada una un reclinatorio para arrodillarse en la iglesia.

VESTIMENTA HOMBRES:



Los hombres utilizaban pantalones de bayeta de color negro y una camisa bordada para luego colocarse la *cushma* (especie de poncho corto) y sobre la *cushma* se amarraban una faja y por último se colocaban el poncho que por lo general era de color rojo y en su cabeza se ponían un sombrero de lana de borrego y andaban descalzos, luego utilizaron una especie de zapato que le conocían con el nombre de “*ozhotas*” que era realizado de cuero de ganado que lo realizaban de acuerdo a la forma del pie y que tenían una vetas que servía para sujetar el pie, luego utilizaron los zapatos Ortiz que se fabricaban en la ciudad de Biblián y por último las botas 7 vidas.

Los mestizos de posibilidades utilizaban pantalones de tela y un poncho de lana de borrego grueso y largo y un zamarro realizado de lana de borrego, como zapatos utilizaban alpargatas y zapatos 7 vidas y para ocasiones especiales zapatos de suela.

También había una vestimenta que era utilizada por los hombres adinerados, patrones y dueños de las haciendas que consistía en un pantalón de casimir y otro que le conocían como “**pantalón de montar**”, este





pantalón o calzón era angosto en la cintura y bombacho en las piernas que era confeccionado de bayeta de color blanco, negro, verde, etc., además vestían una camisa con su corbata para por ultimo colocarse la leva con su pañuelo en el bolsillo, también se colocaban sobre su cabeza un sombrero de paño como zapatos utilizaban unas botas largas que se llamaban botas tubo que se colocaban cubriendo el pantalón.

ENVUELTO DE LOS NIÑOS

A las guaguas tiernas les envolvían con pañales de bayeta que eran telas muy abrigadas y además chupaban la orina, el proceso de envolver a los huahuas era el siguiente: con 3 o 4 pañales se envolvían a los huahuas desde los hombros hasta los pies y con una faja larga los iban ciñendo, luego de envolverlos les colocaban también una tela en forma de pañuelo grande que lo conocían con el nombre de **“cunga paño”** *cunga=cuello* y paño **“pañuelo del cuello”**, que era confeccionado de lana de borrego que servía para que les endurezca el cuello, colocándole el pañuelo desde la cabeza hasta el cuello cruzando las puntas del **cunga paño** sujetándole con la faja para luego cargarle en la espalda de la madre cuando tenían que ir a hacer alguna labor y también se envolvía para que duerman, Antiguamente también utilizaban una tela que le conocían con el nombre de **“anaco”** que era una tela suave de lana de borrego que era utilizado también para envolverles a los niños siguiendo el mismo proceso antes descrito.

PARTERAS O COMADRONAS

Las parteras eran mujeres mayores que les conocían como comadronas y eran quienes se encargaban de hacer dar a luz a las mujeres, para lo cual tenían la técnica y la sabiduría necesaria para los alumbramientos. Primeramente mediante masajes con las manos y movimientos adecuados ubicaban al niño en la posición correcta es decir colocando la cabeza del niño hacia abajo, durante el alumbramiento la partera o comadrona daba de beber a la parturienta agüitas de montes o medicinales con la albaca o también agüitas almibaradas (aguas dulces) con el objeto de calmar el dolor y acelerar el alumbramiento, luego de este proceso se colocaba a la mujer en forma fetal o cuclillas para que den a luz. Nacido el niño inmediatamente se procede a cortar el cordón umbilical, si era hombre se cortaba juntando los 4 dedos y si era mujer juntaban los 3 dedos procediendo a cortar con una tijera y amarrando la pequeña porción de cordón umbilical con un hilito para luego bañarlo en agua prepara con montes, menos con retama porque se creía que esta planta negrea la piel de los niños, una vez bañado cubren el ombligo o pupo con un pañuelito que le llamaban **“pupero”** para luego cubrirlo y envolverlo con pañales, otra forma de curar el cordón umbilical era cortando un pedacito de paño haciendo un pequeño agujero en el centro como si fuera un **“ponchito”** por donde pasaba la tripita(cordón umbilical) amarrándole para atrás sujetándole con un **“pupero”** y cada cinco días durante el baño cortaban y cambiaban este pañito hasta que cicatrice y cierre. Mientras tanto la madre también era atendida y aseada eliminando primeramente la



placenta, proceso que realizaba la comadrona aplicando masajes suaves sobre el vientre para que baje la placenta y luego cortar la misma con una de sus uñas proceso que en algunos casos causaba infecciones graves.

BAÑO DEL CINCO

Una vez que la mujer daba a luz se procedía a realizarse el baño del cinco o baño del quinto día, este baño se realizaban a los cinco días de dar a luz para lo cual hacían hervir agua con una variedad de plantas, montes y flores como laurel, manzanilla, cubilan, ruda, borraja, mortiño, malva, chichera, escorzonera, tipo, etc., terminando el baño con un buen draque con agua de paraguay, hoja de naranja y moradilla, o también se daba una buena taza de chocolate con el objeto de que recobre las fuerzas y no le de el “*sobre parto*” procediendo de inmediato a *encaderar* o ligar para que no se llene de aire el estómago el mismo que consistían en cubrir el estómago con un pedazo de tela amarrándole fuerte haciendo un nudo por atrás permaneciendo así durante 30 días. La madre aseada y curada procede a descansar y seguir una dieta estricta que duraba 40 días el mismo que consistía en caldo de gallina, de res y de borrego, arroz de castilla, sopa de fideos hecho en casa con muchos huevos, etc., no podían comer durante estos cuarentas días de dieta col, carne de puerco o ningún alimento nocivo.

MATRIMONIO

Primeramente los padres del novio iban al hogar de los padres de la novia llevando una botella de trago, cigarrillos, caramelos, etc., para hacer el pedido de la novia para luego ir en busca de los padrinos quienes serían los encargados de cuidar el bienestar de ellos, los padrinos por lo general eran personas que tenían una economía estable y eran quienes tenían que entregar los recuerdos además de entregar un buen regalo a los novios.

Luego los padres de los novios iban a hablar con el cura para programar la fecha de la ceremonia religiosa y sacar la “*dispensa*” (documento que el obispo entregaba a los padres del novio para poder casarse) por lo que tenían que viajar en ese tiempo hasta Cuenca para obtener este escrito el mismo que contenía una serie de reglamentos que la religión católica les exigía a los novios como haber sido bautizados, confirmados, etc.

Ubicados los padrinos estos acompañaban en la iglesia ubicándose al lado de los padres de los novios (**Padrinos del novio junto al lado de los padres del novio y padrinos de la novia junto al lado de los padres de la novia**). Como antes había mucha pobreza los novios de



escasos recursos vestía con el terno del diario y la novia igualmente vestía con pollera, eso si las vestimentas eran bien lavaditas y planchaditas. Una vez que se conmemoraba el acto eclesiástico, los invitados van a la casa ya sea del padre del novio o de la novia dependiendo de las posibilidades de cada uno, donde se bailaba y se comía caldo de gallina criolla, papas con cuy y de bebida chicha y trago.

Luego de la fiesta se entregaba a los padrinos y las madrinas tanto del novio como de la novia un plato de cuy con papas y media gallina para cada uno en agradecimiento.

Mientras que el matrimonio de la gente adinerada, el novio vestía con su mejor traje que era un terno de casimir con su respectivo pañuelo, camisa, corbata y zapatos de suela, mientras que la novia utilizaba un vestido bajo muy elegante ya sea de *piel de ángel o de espejo*, botines o zapatos de suela. Una vez que se conmemoraba el acto eclesiástico, los invitados iban a la casa ya sea del padre del novio o de la novia en donde se bailaba al son de un grupo de música contratado quienes llevaban su concertina, su acordeón y sus guitarras o también utilizaban la vitrola donde colocaban sus discos de pizarras brindando a los invitados además deliciosos banquetes y licor.

Cabe recalcar que antiguamente no se casaban mestizos con indígenas debido a que eran considerados como de una clase social baja, por lo que se casaban entre familiares **“para no dañar la raza o la casta”** según cuentan, siguiendo una tradición europea. Incluso cuentan que antiguamente también había una costumbre en la que los padres de los **“novios”** arreglaban los matrimonios y les hacían casar a sus hijos sin siquiera ser enamorados ni novios, los padres decían: **“hagamos casar a los novios”** y esto se cumplía. En las últimas décadas esta costumbre ha desaparecido.

BAUTIZO

Para el bautizo los padres del niño o de la niña tenía que buscar a los padrinos quienes serían los encargados de velar por el bienestar del niño, los padres de la guagua llevando una botellita de traguito o una cajetillita de tabacos llegaban donde el futuro padrino que por lo general era una persona que tenía una estabilidad económica cómoda a quien se pedía que por favor **“Haga bautizar a su guagüita/o”**, y el futuro padrino le respondía: **“A bueno pues así hagamos”**, una vez elegido los padrinos estos acompañaban a la iglesia y tenían que **“amarcar a la o el guagua”** para que el cura lo bautice, el niño vestía un pantalón, escarpines y una gorrita todos de color blanco, mientras que las niñas vestían vestido o faldón, escarpines y un cintillo o lacito igualmente todos de color blanco, los padrinos tienen la obligación de donar los recuerdos y dar un regalo a los padres del niño y a su ahijado, además los padrinos antiguamente luego de terminada la ceremonia en la puerta de la iglesia tenían la costumbre de lanzar puñados de *sueltos* “monedas” de un real, dos reales y medios lo que se conocía con el



nombre de “**capillos**” para que las personas cojan, por lo que la gente en especial los niños estaban pendientes de los bautizos para ir a coger los capillos, luego de este caso los invitados van a la casa de los padres del guagua para continuar con la fiesta para lo cual preparaban por lo general cuyes y caldo de gallina, algunos también preparaban arroz, carne de res, carne de chanco dependiendo de la situación económica y como bebida tomaban chicha y trago que nunca faltaba, se bailaba y luego se retiraban a sus casas.

Luego de la fiesta se entregaba a los padrinos un plato de cuy lo que le llamaban el “**cuy cruzado**” que consistía en un plato con papas y sobre esta dos cuyes cruzados en forma de (X) y media gallina como agradecimiento.

JUEGOS DE LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS

NIÑOS:

Fuera de la escuela los niños jugaban a ser mayores imitando a sus padres en las faenas diarias del campo, con este motivo elaboraban terneros, vacas, toros, chanchos, etc., que los confeccionaban utilizando diversas pepas de varios tamaños y formas a quienes les adherían cuernos y colas; luego los ataban con hilos y los amarraban a pequeñas estacas que eran construidas de pequeños palitos que eran también utilizados para construir pequeños corrales.

También jugaban a ser “choferes” para lo cual se subían a los árboles que tenían muchas ramas donde se sentaban y movían las hojas fingiendo que el carro estaba en movimiento, mientras los “pasajeros” con las hojas del árbol simulaban dinero, que le pagaban para poder subir y llevarlos hasta Cañar o al Tambo.

Otro juego si se podría llamar así era la de aparentar estar borrachos, imitando a los mayores se abrazan y caminan, cantan, riñen, se caen formando escándalos, mientras los otros trataban de levantarlos.

EL TROMPO:

Los hombres antes jugaban al trompo que era un juguete de madera torneada que termina en punta en su parte inferior donde se encuentra un clavo o una punta de metal y va acompañado de una cuerda o piola de un metro de largo aproximadamente.

Antes del juego se efectuaba un sorteo previo entre ellos para ver quien iniciaba el juego el mismo que consistía en realizar un círculo en el piso donde tendrá que “**bailar el trompo**” el mismo que era lanzado con violencia con la cuerda que esta envuelta en el contorno del trompo teniendo que caer de punta dentro del círculo y que al tomar contacto con el suelo este tiene que girar desprendiendo la cuerda.



Al lanzar el trompo dentro del círculo este tenía que bailar y salir del círculo pero si este se quedaba dentro del mismo tenían que dejarlo allí perdiendo el juego mientras que el otro participante tenía la opción de sacar el trompo golpeándole con su trompo siempre y cuando este al ser lanzado permanezca en pie bailando y saliendo del círculo llevándose el trompo y ganando el juego, algunas veces por tratar de llevarse el trompo terminaban rompiéndole y si se clavaba el trompo en el otro trompo por tratar de sacarle a eso se conocía como *“aichada”*.

También jugaban con el trompo al *“chachacu”* que consistía en dibujar un círculo en el suelo de 1m., aproximadamente donde colocaban las tapas de cola que las aplanaban golpeándole con una piedra y que las llamaban **chantes**, el que sacaba o mataba mas *chantes* cuando lanzaban el trompo este ganaba.

LAS BOLAS:

También jugaban al pepo este juego consistía en que cada participante lanzaba una bola pequeña de cristal y el que topaba o pepeaba la bola ganaba llevándose la bola. Ganaba el que pepeaba más bolas.

LOS FRÉJOLES O POROTITOS:

Para este juego se utilizaban los fréjoles secos, este juego consistía en dibujar en el piso una rueda donde se colocaban 5 fréjoles o porotitos que tenían que ser sacados con una bola de cristal a cierta distancia, el que sacaba más porotos ganaba.

LA PALLCA:

Otra manera de entretenerse era el de ir a cazar con la pallca que era por lo general un madero en forma de (Y) que eran obtenidas de las ramas de algunos árboles a la que le ataban bandas elásticas (una a cada lado) y que en sus extremos eran amarradas con un pedazo de cuero donde colocaban pequeñas piedras que al extenderle luego de haber apuntado a la victima esta expulsaba la piedra con violencia matando al ave. Por lo general cazaban pájaros, mirlos y chugos.

EL DISCO O EL ARO:

Para este juego antiguamente se tenía que ir por las tiendas para conseguir las tapas de las colas debido a que eran muy escasas que hasta incluso se vendían, los 10 discos o aros valían dos reales o 20 centavos. Una vez conseguidas las tapillas de las colas se *“enderezaban”* o aplanaba con una piedra hasta que se forme un disco que lo llevaban en los bolsillos, ya con los discos se reunían los jugadores, dibujaban



un círculo en el piso y colocaban cada uno un disco en el centro del mismo dependiendo de la cantidad de jugadores, los discos o aros tenían que ser sacados desde fuera del círculo a una distancia considerable utilizando otro disco que al ser lanzado con fuerza tenía que golpear el disco que se encontraba dentro y si lograba sacarlo ganaba y si no sacaba perdía. Ganaba el que sacaba más discos.

NIÑAS:

Las mujeres desde chiquitas tenían que ayudar en las labores de la casa y el campo, como la de cuidar a sus hermanos menores, alimentar a los animales, sacar la leche, etc., pero cuando tenían tiempo jugaban a las **muñecas** que eran de confeccionadas de tela y lana de borrego que vestía una pequeña pollera y blusa bordada a quien le cuidaban, le peinaban, lavaban su ropa, etc.

También jugaban a ser madres, a las cocineritas quienes simulaban hacer diversas comidas en pequeñas ollas de barro o simulaban hacer pan con el barro, recogen pepas y flores, etc., por lo general jugaban con sus hermanas, primas y amigas.

LA PAJARA PINTA:

En la escuela las niñas también jugaban a la **pájara pinta** el juego consistía en que todas tenían que ponerse en círculo y dando las vueltas con la profesora iban cantando la pájara pinta:

**Estaba la pájara pinta
Sentada en un verde limón
Con el pico cortaba la rama
Con la rama cortaba la flor.....**

LAS COGITAS:

Este juego previo a un sorteo consistía en que una niña tenía que contar hasta el 10 y mientras contaba las demás tenían que correr lo más lejos para no poder ser atrapadas, cuando ella cogía a alguien esta perdía, teniendo que contar para que las demás corran.



LAS ESCONDIDAS:

Igualmente que el juego anterior, la niña previo sorteo tenía que contar hasta el 10 quien se paraba frente a un muro o palo sin ver con el objeto de que las demás niñas puedan esconderse. Terminado el conteo tenía que ir en busca de las compañeras, la primera que haya sido vista perderá el juego, teniendo ella que ir a contar, mientras las otras se esconden.

JUEGOS DE NIÑOS Y NIÑAS EN LA ESCUELA:

EL GATO Y EL RATÓN: Para este juego los niños tenían que tomarse de las manos formando un círculo o ronda, luego dos personas empiezan un diálogo el uno simula ser el gato quien se encuentra fuera del círculo y el otro el ratón quien esta dentro de la ronda:

Gato: Ratoncito, ratoncito

Ratón: Que quieres gato goloso

Gato: Comerte un trocito de rabo

Ratón: Come para ver

Gato: Si estas gordito

Ratón: Hasta la punta de mi rabo.

Terminado el discurso, “**el gato**” que esta fuera de la ronda trata de entrar en el para comerse al “**ratón**” que corre de un lado al otro de la ronda, mientras los niños tomados de la mano no permiten la entrada del “**gato**” que se enfurece, pero logra burlarse y penetra al ruedo, mientras que el “**ratón**” ya se encuentra fuera de él, los niños impiden la salida del “**gato**”, bajando y subiendo los brazos; mientras en coro repiten: **estas puertotas, estas puertotas no se abrirán**. Cuando el “**ratón**” ha sido capturado, sale otra pareja de niños a jugar. Por lo general esta ronda se jugaba en la escuela en la hora de los recreos.

EL LOBO: Para este juego igualmente los niños tomados de la mano tenían que formar la ronda, para este juego un niño se hace de lobo quien tendrá que capturar a los niños. El discurso es el siguiente:

Niños: Juguemos en el bosque hasta que el lobo este,

Si el lobo aparece entero nos comerá.

Niños: ¿Qué estas haciendo lobito?



Lobo: Levantándome de la cama.

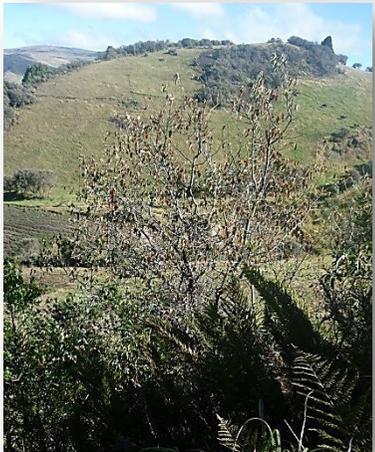
Los niños continúan cantando la ronda, repitiendo varias veces la primera estrofa y la pregunta, hasta cuando el lobo contesta que esta listo y corre a agarrar a los niños quienes tratan de huir, pero son capturados.

Como estos juegos o rondas habían varios los niños jugaban poniéndose en cola, ejemplo las del gavián, el ángel y el demonio, otros juegos los hacían sentados como la cebolla, las ollas, el florón.

PLANTAS NATIVAS UTILITARIAS



CHACHACU: Árbol cuya madera era utilizada para las construcciones antiguas de las casas pues es una madera muy dura y resistente.



CHULCHUL O SACHA CAPULÍ: Árbol que su madera era utilizada para las construcciones de las casas, también servía como leña.



LLASHIPA: Las ramas de este árbol eran utilizadas para hacer cruces y ofrendas florales para los muertos en especial en la costa, también sus ramas utilizaban para hacer una especie de escoba con la que limpiaban las casas.



JALU: La madera de este árbol por su dureza dura era utilizada para hacer chicotes e implementos para los telares.



QUISHUAR: Madera dura que era utilizada para las construcciones de las viviendas por su rectitud, grosor y dureza.



PURURU: Esta planta sirve para la construcción y era utilizado como chagllas para la construcción de las viviendas.



QUINUA SILVESTRE: Las ramas de este árbol eran utilizadas como leña.



YUVAR: Árbol muy alto que era utilizada en las construcciones de las viviendas por su dureza, grosor y rectitud.



SARAR: Árbol que era utilizada en las construcciones de viviendas como chagllas por su grosor, dureza, altura y rectitud, también era utilizado para la elaboración de los arados y como leña. Sobre este árbol crece la planta de huicundo cuyas hojas son utilizados como envoltura para elaboración de los chiviles.



GALUAY: Esta planta debido a su rectitud era utilizada en la construcción de viviendas como chagllas y también era utilizada como leña.



SHUSHPILLA: Este árbol era utilizado en las construcciones de viviendas y sus ramas utilizaban como leña.



SHIÑAN: Este árbol era utilizado en las construcciones de viviendas como chagllas, también era utilizado para construir camas y su flor era utilizada para hacer aguas para curar la gripe.

MOSTAZA: Término con que se conoce a una planta cuyas ramas eran utilizadas para limpiar las casas. Se cogía una buena porción de ramas con hojas y el extremo menos abultado se sujetaba o amarraba con un hilo o guato y que era utilizado como escoba.



SUTI: Las ramas de este árbol era utilizado como leña.



RUMIBARBA: Rumi=piedra y barba (Barba de la piedra) su nombre es debido a que esta planta se encuentra en las piedras. Esta planta era utilizada para obtener un tinte de color café que era utilizado para teñir la lana.



PLANTAS MEDICINALES

HIERBA DE MEJORANA: Esta hierba era utilizada para curar el dolor de cabeza, se realiza en infusión y se toma con o sin azúcar.



CHILCHIL: Esta planta se utiliza para curar el dolor de cabeza, el chilchil se muele y se mezcla con trago aplicándole en la frente pasando el dolor.



UTUYUYU: Esta planta se utilizaba para lavarse la cabeza, se cogía un manojo de esta planta y se refregaba sobre el pelo hasta que haga espuma jabonando la cabeza, también esta planta era conocida como el *jabón medicinal* ya que al bañarse con esta planta curaba el dolor de cabeza y el estrés.



ATUC SARA O MAÍZ DEL RAPOSO: Esta planta era utilizada como jabón en especial para lavar las cobijas, antiguamente la gente recogía las “*mazorcas*” de *atuc sara* para remojarlos en agua hasta obtener espuma para de inmediato colocar la cobija, refregándola y enjuagándola hasta eliminar la espuma.

IHUILA: Esta planta se utilizaba para lavarse la cabeza, la *ihuila* se remojaba y se frotaba ya sea en la palma de la mano o directamente sobre el cabello hasta que haga espuma, lavando la cabeza.

RAÍZ DE ORTIGA: La raíz de ortiga se machuca y se hierve con el mortiño, se bebe con o sin azúcar curando la gripe.



BORRAJA: Esta planta sirve para curar la gripe y los resfriados, se prepara en infusión y se toma caliente con o sin azúcar.



BELLADONA DE CASTILLA: Esta planta es utilizada para refrescar el hígado, la *belladona de castilla* se hace hervir en agua con el *shullug* tomando sin azúcar.

PAICO: En una hoja de paico se coloca infundía de la gallina y se coloca en la frente curando el dolor de cabeza.

También el *paico* era utilizado para curar la triquina, la migraña y el empacho para lo cual se hervía agua con las hojas de paico, luego se agregaba bicarbonato y un alcalizcer.



TILO: Sirve para curar los resfriados y la gripe. Se hace una infusión con esta planta y se toma con o sin azúcar.



MORADILLA: Esta planta era utilizada para realizar los baños de las recién paridas esta planta se hacía hervir en conjunto con otras plantas. También la moradilla en infusión era utilizada para purificar la sangre.

ROMERO: Esta planta era utilizada para los baños del cinco o del quinto día, el romero se hacía hervir con borraja, ruda, cedrón, manzanilla, santa María, malva blanca, saucos, etc., desinflamando los dolores del parto. También era utilizado para lavarse la cara o para el mal aire quemando esta planta.



GARGUAY: Esta planta era utilizada para curar las inflamaciones. Las flores de esta planta se preparan en infusión y se toma sin azúcar.



TORONJIL: Esta planta era utilizada para curar las iras o la rabia, se hace en infusión y se toma



PATA CON PANGA: Esta planta sirve para curar las vías respiratorias y la neumonía, se hace en infusión y se toma.

Para la congestión se entrevera con la pata con panga con borraja, shullu, flor de mora, se hace en infusión y se toma.



VALERIANA: Esta planta sirve para curar el mal del corazón, se hace en infusión se endulza y se toma.



RUDA: Esta planta sirve para curar el mal aire, se percibe esta planta o se hace una limpia.

ALISO: Sirve para curar el frío, se aplicaba en la frente las hojas de aliso se sujeta con un pañuelo aliviando el dolor.

BELLA UNIÓN: Esta planta sirve para curar la inflamación o los acalorados y para reponer la deshidratación debido a que es fresca. Se prepara haciendo agua con esta planta y se toma.

LLIPU: Sirve para curar la hinchazón de las personas, las hojas del llipu mezclaban con el riñón cebo de borrego y se aplicaba en la hinchazón, también se utilizan las hojas del poroto igualmente con el riñón cebo de borrego aplicándole en la hinchazón.



SALVO REAL: Esta planta sirve para curar la mala circulación del aire en el cuerpo, se hace en infusión con pelo de choclo y se toma.



CLAVEL BLANCO: Se realiza una infusión con clavel blanco, toronjil, valeriana y una flor de la mañana, se endulza con miel de abeja y se toma durante nueve días o novenario curando el corazón.

CHULLCU GRUESO: Esta planta sirve para curar las “*holandas*” también llamada “*calaveras*” se exprime el zumo del *chullcu grueso* en la boca del niño donde se encuentra la infección curando la misma.

MALVA OLOROSA: Esta planta en infusión cura el aire cuando se hincha el estómago, se toma con o sin azúcar. También hacían con la malva olorosa una agüita que tomaban en vez de café.



CUNDUR COLES: Sirve para curar el dolor de rabadilla y la espalda cuando “*coge el sol*”, se soasa en la candela y luego se exprime el zumo y se estriega por la espalda y rabadilla.



CUBILAN: Esta planta se hervía con laurel y otras plantas y era utilizada para realizar el baño a las mujeres que daban a luz.



AGUARONGO: Esta planta antiguamente solían comerla en el cerro cuando subían a ver a sus animales, se saca el tronco se mastica y se chupa el zumo dulce que tiene sabor a piña, siendo el mas apetecido el aguarongo mas pequeño que le conocían con el nombre de *mula chaqui*. Otro alimento que hacían con en aguarongo era especie de máchica, a las hojas del aguarongo le sacaban los espinos, luego con las manos iban deshilando su condumio y lo secaban al sol para por ultimo tostar y moler. También era utilizado el aguarongo para engordar a los chanchos.

AJÍ: El ají era utilizado para curar las heridas y cortes de los pies escaldados, al ají le molían o le machucaban aplicándose en la herida, *“el ardor era tan fuerte que les hacía mear del dolor”*.

AJO: Para curar las manos escaldadas utilizaban el **“agua del ajo”**. Se hacia hervir en un recipiente agua con ajo machucado y con esa agua se lavaban las manos partidas antes de ir a dormir. También utilizaban el agua de ajo para curar los pies escaldados igualmente lavándose antes de dormir.



CURACIONES ANCESTRALES

SOBREPARTO: Esta enfermedad se produce después de dar a luz, la mujer empieza a sudar mucho y ha dolerle la cabeza por lo general esta enfermedad se produce cuando la mujer sale o se mete al agua recién dada a luz. Para curar esta enfermedad se utiliza el paraguay hervido mezclado con borraja, prenatal y la pajilla de la casa, se hace en infusión y se toma con una pastilla llamada **dolorina**. También solían preparar un draque (licor con agua aromática) con agua de paraguay, hoja de naranja y moradilla, o también se daba una buena taza de chocolate o cocoa.

TOS: Para curar la tos de los niños utilizaban la planta de tilo haciéndola en infusión con o sin azúcar.

GRIPE: Para curar la gripe utilizaban la flor mora, la flor de mortiño, la flor de borraja y el shiñán, se mezclan todas estas plantas en agua, se hierve y se toma con un finalín o un mejoral.

Para curar la gripe de los adultos utilizaban el shirán y la flor del forastero que lo preparaban en infusión agregando unas gotitas de trago y limón, tomando con una pastilla **“mejoral”** antes de acostarse.

FIEBRE: Para curar la fiebre se hace hervir en agua borraja, escorzonera, violeta y toronjil tomando con o sin azúcar.

También se hace hervir en agua la raíz de ortiga y el mortiño agregando al agua mucho limón dándole de tomar con una pastilla ya sea **mejoral, dolorina o aspirina**.

RESFRÍO: Para curar el resfrío utilizaban la flor y el **“sapi”** o raíz del nabo, la flor del mortiño, las **“cuerditas”** (tallo) del gullán, la verbena, la pacunga, la ceatilla, el tallo y la flor de la borraja, se hace una infusión y se toma con un buen **draque “aguardiente con agua aromática”** y una pastilla **“finalín”**.

Otra alternativa es hacer hervir la **chichera**, la **huallpa tispina** y el **allcu micuna** tomándose con o sin azúcar.

FRÍO PASADO: Para curar esta enfermedad se utiliza las hojas de llipuc, a estas hojas se esparce manteca de cacao o mentol, luego se calientan con una vela y se colocan en la frente sujetando con un pañuelo. También se utilizaba las hojas de aliso siguiendo el procedimiento antes descrito.



CONGESTIÓN O CERRADO DEL PECHO: Para curar esta enfermedad se esparce sobre hojas de eucalipto manteca de cacao o mentol, luego se calienta cada una de las hojas con una vela y se aplica en la espalda y el pecho luego se cubre con una manta dejando que repose.

También se solía preparar una agua que se hacía hirviendo el ñahui del eucalipto en una olla bien tapada de manera que no salga el vapor y al servir se coloca unas gotitas de la goma del pino en el agua y se toma, curando la congestión.

MAL AIRE, MAL VIENTO Y MANCHARISHCA: Para curar el mal aire en especial de los niños realizaban una limpia con poleo, santa María, ruda, huantug rojo y blanco, gishgish, altamiso, etc., rezando el credo o diciendo oraciones en quichua y en español y por último pasaban el huevo sobre el cuerpo del niño eliminando el mal aire., para los adultos luego de la limpia con montes se hacía fumar un tabaco o se soplaban el humo sobre el rostro.

Para curar el mal aire de los adultos primeramente se introduce un pañuelo en un vaso con trago que luego lo prendían para de inmediato pasar el pañuelo dándole vueltas por la frente y el rostro, terminado este proceso se daba un vaso con trago mezclado con ruda para por último frotar en la frente agua florida o colonia y si se deseaba también se hacía una limpia con huantug, poleo, altamiso, ruda y romero.

AIRE: Para el aire se utiliza la *hierba de mejorana* y menta se hierven en agua y se toma con o sin azúcar.

AIRE A LA CABEZA: Para curar el aire a la cabeza es decir “**cuando están abrigados y salen al frío**” se cura haciendo gotear cera en un papel de despacho y sobre esta se coloca tela de araña y café pasado, luego con una vela se calienta el papel con los remedios y se coloca en la frente sujetándole con un pañuelo.

BRONQUITIS: Para curar la bronquitis utilizaban la borraja, pata con panga, flor de violeta, cáscara de huevo, pimienta de sal y se hace hervir y se da de tomar con una pastilla “*finalín*” y para un adulto se utilizaba la misma agua agregando un poco de trago haciendo un buen draque.

DOLOR DE CABEZA: Para curar el dolor de cabeza solían utilizar la hoja de mora, o también una hoja de altamisa o una hoja de aliso, se coloca en la frente sujetándole con un pañuelito.

Utilizaban también un monte que tiene las hojas anchas y ásperas que se llama *vacacallo*, se colocan de dos a tres hojas en la frente y se sujeta con un pañuelo dejándole que actúe sacando la enfermedad.



También utilizaban las hojas de mora, el poleo, el altamiso y el huantug, estas plantas se colocaban en la frente mezclándoles con sebo de gallina sujetándoles con un pañuelo.

Otra alternativa para curar el dolor de cabeza era la de hacer hervir en agua la flor de mora y las hojas de toronjil, esta agua se tomaba con o sin azúcar.

DOLOR DE BARRIGA: Para curar el dolor de barriga si es de frío se utiliza la manzanilla, el toronjil y la alelía, se prepara cada montecito en infusión y se toma sin azúcar y si el dolor es de calor se utiliza el “*shullu*” se prepara en infusión dos o tres ramitas y se toma sin azúcar.

DOLOR DE MUELA: Para curar el dolor de muela antiguamente solían masticar las hojas del cubilan amortiguando el dolor.

IMPUREZAS DE LA CARA: Para eliminar las impurezas de la cara utilizaban la lana de borrego que se jabonaba con afrecho de trigo y jaboncillo de rosas frotándose sobre la cara dejándoles “**brillando como un espejo**”.

INFECCIÓN DE LOS NIÑOS: Para curar la infección de los niños hacían hervir con agua alcanforada una tela de lana de borrego aplicándole caliente sobre la barriga del niño sacando y eliminando el dolor.

DOLOR DE ESTÓMAGO: Es la lechuga el toronjil, la trinitaria, la menta, la hierba buena, la manzanilla y el sacha anís se hace hervir en una olla pequeña y luego toma con o sin azúcar.

CAÍDAS O GOLPES: Para curar las caídas o golpes se utilizaba un pedacito de carne cecinada muy fina o también se utilizaba la ortiga machucándole y colocándole en el golpe.

COLESTEROL Y CIRCULACIÓN DE LA SANGRE: También es utilizado la ortiga para la circulación de la sangre y el colesterol, lo hacían obteniendo el zumo de la ortiga machucándole o también lo hacían en infusión.

DIABETES: Para curar la diabetes se machuca la raíz de cuchi malva, nabo y gulac, se hace hervir en el agua y se toma sin azúcar.



ESPANTO: Para curar el espanto utilizaban el milmil y el ñachag estas plantas se masticaban o machucaban mezclándoles con trago y agua bendita, luego se emboca un poco de este preparado soprándole al niño tapando su rostro con un pañuelo sobre el pecho, el cuello y por último en el rostro del niño, luego se cubre al niño con una manta para que se caliente y salga la enfermedad.

También curaban a los niños bañándole por la mañana con flores, rosas blancas, toronjil y leche de vaca negra y por la tarde entre eso de las 5 o 6 le hacían parar en el umbral de la puerta para soplarle con ñachag y trago proceso que se realiza masticando el ñachag para luego se emboca trago y se sopla al niño cuando esta medio descuidado por la cara, espalda y pecho, terminado este paso se pasa por la frente y espalda del niño enjundia de gallina y para terminar se esparce agua bendita por su cuerpo. Esta curación lo realizaban las curanderas los días viernes y martes durante 3 semanas seguidas.

Otra curación para el espanto de los niños era hacerles una “**limpia**” por todo su cuerpo con montes de retama, altamiso, poleo, huantug, ruda, etc., acompañado de frases y oraciones que las curanderas decían para que salga el mal, y por último le pasaban el huevo, cabe anotar que una vez terminada la limpia **no se debía agradecer a la curandera** para que el remedio sirva.

SHUNGO DE LOS NIÑOS: Para curar el shungo de los niños es decir cuando se ve al niño que esta mal del estómago, cuando no tiene hambre, tienen mucha sed, tienen hundido o vacío el estómago y esta ojeroso y pálido, se cura con manteca de cacao, tabaco full, hoja de símbalo, flor de nabo y unto de borrego, primeramente se pasa por las manos el unto de borrego y sobre esta se friegan la flor del nabo y las hojas de símbalo esto se mezcla con la manteca de cacao y tabaco full se coloca en el estomago y se refriega con la mano eliminando la inflamación, seguidamente se acuesta al niño y con suaves masajes se va fregando desde las costillas hasta el estomago con el objeto de colocar en su lugar el shungo, luego se amarra con una pañoleta o un trapito limpio un poco mas de este preparado en el estómago del niño y por último se coge al niño de los pies boca abajo sacudiéndole y dándole unos golpecitos en la espalda. Esta curación o estas “**3 amarradas**” se deben hacer durante tres días seguidos para que el niño se cure.

ANEMIA Y PENAS: Para curar la anemia y las penas se utiliza el ñachag en infusión y se toma.

Otra manera de curar la anemia es utilizando los pétalos del clavel blanco, la valeriana y la fucsia, se hace en infusión y se toma.

INFLAMACIÓN: Para curar la inflamación utilizaban el ñachag, esta planta se masticaba o se machucaba colocando en la parte inflamada, también se hacia en infusión tomando sin azúcar.



Otra alternativa curativa para la inflamación era hervir en agua *sangorache*, raíz de ortiga, hojas de lechuga y gotas de limón tomándose sin endulzar.

OJEADO: Para curar esta enfermedad se utiliza una planta llamada “*quindi chungana*” esto se hace obteniendo el zumo de esta planta refregándole con la mano, este jugo se mezcla con agua tibia o con la leche de la madre dándole de tomar al niño, por otra parte la planta de “*chilchil*” se friega y se mezcla con “*sebo de chivo*” aplicado sobre el cuerpo del niño y por último se limpia con el “*huevo de la gallina parida del día*” para detener el defecado verdoso o amarillento que presenta el niño al ser ojeado.

MAL DE OJO: Para curar el mal de ojo utilizaban un ungüento de color blanco que se llamaba **pomada de Alvear** que se frotaba alrededor del ojo en especial las noches dejándole que actúe curando el mal.

También utilizaban las rosas, se recolecta una buena cantidad pétalos de rosas se hace hervir en agua lavándose con este preparado los ojos.

Para curar el **mal de ojo en los niños** se hace una limpia por la frente y el rostro con el carbón, un grano de sal, ají rocoto, ajo, ruda y un huevo del día, luego de la limpia el huevo se rompe es vertido su contenido en un medio vaso con agua para poder observar el ojo y eliminarlo. Este proceso se realizaba durante tres días.

FUEGOS: Para curar los fuegos se utiliza el *gulag blanco* del cual se extrae una telita blanca que se encuentra en la parte baja del tallo (asiento) que es colocado sobre un papelito colocándole sobre el labio.

CÓLICO: Para el cólico se coloca en agua *barba (raíz) de la cebolla blanca*, 6 gotitas de manzanilla, una pizca de bicarbonato y una pizca de sal se hacen hervir y se toma.

DOLOR DE HUESOS: Para el dolor de los huesos se lavan y se machucan la raíz de cuchi malva, el nabo y el gulac mezclándoles con cebos de gallina, de borrego para por ultimo agregar tabaco frotando en el hueso afectado. Para fortalecer los huesos suelen tomar pulcre.

SARAMPIÓN: Para curar el sarampión de la planta de *piqui muru* se extraía la pepita se machucaba, se hacia hervir y se tomaba.



HOLANDAS O CALAVERAS EN LOS NIÑOS: Esta enfermedad por lo general brotaba en la boca de los niños, era una especie de sarpullido, para curar esta enfermedad se utilizaba el zumo del *chullcu grueso* que se colocaba en la boca del niño donde se encontraba la infección.

También para curar las holandas utilizaban un producto llamado **ácido tartárico** que era un polvito agrio que se colocaba en la boca del niño.

Para prevenir las holandas antiguamente pasaban por la boca del niño recién nacido un pedacito de papa.

PIRUCHA: Esta enfermedad era una especie de sarna que producía una comezón dulce y que para curarla utilizaban una planta que se llama *“shipalpal”*. Los *“ñahuis”* o cogollos tiernos de *shipalpal* se molían para obtener el zumo que luego se frotaba sobre la piel donde se encontraba los granos o la sarna eliminando la comezón.

COGIDO DEL AGUA: Para curar el cogido del agua o **ampollas** que brotaban en la cara, manos, pies, etc., utilizaban una planta que se llama *“pishcucallo”*, primeramente se masticaba el pishcucallo luego embocaban un poco de trago y soplaban en la infección o ampolla.

CORAZÓN: Para curar del corazón utilizaban la planta de la valeriana, la misma que tenían que traer de un lugar donde no se escuche las campanadas es decir de un lugar muy distante del cerro y luego colocar al lado del gato y si el gato juega con la planta es que la valeriana es buena y sirve para hacer el remedio y si no juega es que no sirve, luego con la valeriana adecuada le lavaban bien y le hacían hervir eliminando los males fortaleciendo los nervios.

LA TOS DEL BURRO: Para curar la tos del burro utilizaban una planta que tiene unas flores de color rojo llamada el *“rrocotillo”* que se preparaba en infusión con o sin azúcar y si es que por ahí había alguna burra parida se sacaba la leche y se tomaba o por lo menos coger al guagua burro y besarle para que cure y sane la enfermedad.

NERVIOS EN LOS ADULTOS: Para curar esta enfermedad se prepara una agüita con montes de valeriana, flor de clavel blanco y toronjil, se hace hervir y se toma con o sin azúcar.



CURACIÓN CON ANIMALES:

CURACIÓN CON CUY NEGRO: El cuy negro era utilizado para curar la **Sinusitis**, primeramente se mataba, se pelaba y se lavaba el cuy que se colocaba en la cabeza de la persona enferma sujetándole con un pañito sacando el mal.

CURACIÓN CON EL HUEVO DE LA GALLINA: El huevo de la gallina era utilizado para curar el mal de ojo y el mal aire. Para el **mal de ojo** se frotaba el huevo por los ojos diciendo una oración. Luego el huevo se rompía vertiendo su contenido en un vaso eliminando el mal y para el **mal aire** se frotaba o se hacía “**pasar el huevo**” por todo el cuerpo, luego el huevo era vertido en un vaso donde observaban la causa del mal eliminando el mismo.

CURACIÓN CON EL PERRO NEGRO GUAGUA: El perro negro guagua era utilizado para curar la **bronquitis o neumonía de los niños** utilizaban la manteca del perro negro guagua, se coloca la manteca de perro en el agua de las dos violetas (blanca y morada) y se hace hervir hasta que pierdan el color o también utilizaban la leche de la perra negra la cual se daba de tomar al niño haciendo un novenario.

También era utilizado para **endurar el estómago** cuando un niño no podía retener el alimento o era delicado del estómago se daba de comer carne de perro negro guagua el mismo que se pelaba y se hacía caldo mezclándole con papa chaucha dejándole hervir hasta que se haga gelatina.

CURACIÓN DEL MAL AIRE EN LOS ANIMALES

Cuando se veía un animal que pasaba solo revolcando decían que estaba con mal a aire y para curarle se hacía una limpia con montes, también se curaba quemando caucho o la boñiga seca de ellos mismos haciéndole humear al animal para que perciba y elimine el mal aire.

Otra forma de curar el mal aire era sacando una cerda del rabo del animal el mismo que le hacían pasar por una ajuga colocándole como si fuera un arete en la oreja dejando por un tiempo curando el mal

También curaban el mal aire y según la gente el mas efectivo era el de hacerle que brinque un indígena unas tres veces sobre el lomo del animal o también hacerle acostar sobre el lomo del animal a un niño indígena y luego hacerle que camine o brinque por el lomo unas 3 veces curándose el animal.



LEYENDAS

LEYENDA DEL TAITA CUBILAN



Contaban los antiguos que habían unas personas que se dedicaban al negocio de los santos y que venían desde el Norte por el camino antiguo desde Quito a Cuenca pasando por Alausí y que era el camino por donde andaban los Pullmans o Puruháes con sus y que justamente en este viaje llevaban entre varios santos uno llamado **Cubilan que era un santo pequeño que llevaba en su espalda una capa de color verde y en su cabeza un sombrero igualmente de color verde que decían que era “San Marcos” el dueño de los animales que los indígenas le llamaron “Taita Cubilan”**. Mientras caminaban por las alturas les sorprendió el atardecer justamente en el sitio llamado actualmente Cubilan quedándose a dormir en este lugar. Al siguiente día antes de emprender el viaje uno de los negociantes mientras ordenaba los santos se encontró con la sorpresa de que el Santo Cubilan había desaparecido, en ese momento empezaron a buscarle por todos lados sin encontrarle, al ver que no apareció todos muy tristes empezaron a llorar continuando el viaje, mientras

caminaban iban diciendo a las personas que vivían en el transcurso del camino o ha otros viajeros que se les cruzaban que si ven un santo pequeñito de capa y sombrero de color verde que les avisen pues este se había perdido en este sitio donde hasta la actualidad se conoce con el nombre de **Santo Cubilan o Taita Cubilan** convirtiéndose desde ese día en un lugar sagrado para las comunidades en especial para los comuneros de Huairapungo.

El Padre de apellido Castillo hace tiempos atrás realizó una misa y una fiesta en el **Taita Cubilan** donde los comuneros habían construido una chocita con techo de paja en un principio, luego le colocaron teja, dentro de esta chocita se ve unas piedras grandes que están empotradas en el cerro formando una pequeña cueva que es donde depositaban y depositan la mayoría de ofrendas.

Una vez que el padre realizó la ceremonia eucarística y bendijo el sitio permitiéndoles además poder enterrar en este sitio a sus muertos, empezó la fiesta con la participación de muchos comuneros, cantantes y músicos, etc., donde bailaron y bebieron hasta el amanecer, siendo hasta ahora un lugar de peregrinaje de gente antigua donde se puede evidenciar una variedad de ofrendas que es entregada al Taita Cubilan



como por ejemplo cabello de personas, lanas y cerdas de animales, plantas, espermatozoides, fotografías, dinero, huangos, platos, instrumentos musicales, etc., que son dejados en este sitio como agradecimiento o como protección.

Los comuneros en especial los de Huairapungo solían enterrar a sus muertos alrededor del Taita Cubilan a raíz del permiso que el Cura Castillo les otorgó como panteón, por lo general enterraban a personas mayores, *huahuas aucas o moros* (no bautizados) y *huahuas chalados* (mal parto), cuentan que algunos entierros no eran bien tapados tan solo los dejaban cubriendo con chambas y que a las huahuas muertas les dejaban haciendo sentar en este lugar por lo que se comían los perros.

El **Taita Cubilan** también es conocido también como el “**Protector o Guardián de los Animales**” donde hasta la actualidad se puede observar ofrendas como huesos, lana de borrego, cerdas de caballo, etc., con el objetivo de que no se mueran los animales, sean fuertes y muy productivas.

También cuenta Doña Zoila que el cerro Taita Cubilan sabía “**tragar y magnetizar a las personas**”. Un día mientras subíamos al cerro a traer leña para cocinar, cuando estábamos en un guagua cerro recolectando la leña, al “**ajustar**” (terminar) entre eso de las tres de la tarde cargamos la leña y decimos salir por el Cubilan, cuando llegamos al cerro este nos **magnetizó** llevándonos cuesta arriba siguiendo un chaquiñán, si no estaba un Sisideño trayendo leña de Huairapungo en una bestia **¡donde iríamos a amanecer!**, mientras caminábamos vemos pasar un “*runito*” (hombrecito) y dice: **¡Buenas tardes señora!** Él estaba montado en la bestia jalando una mula de leña, y yo le digo: **¡Oye hombrecito de donde sois pes voz?** y el me responde: **¡De Sisid pes señora!** y yo le digo: **¡Mijito ya te vas?** y el me responde: **¡Claro pes señora ya me voy a mi tierra, a mi casa!** y de ahí le seguimos al hombrecito, mientras tanto nosotros hemos estado en la maroma ya votándonos a Huairapungo yéndonos largo, debido a que el cerro nos había magnetizando.

LEYENDA DE LAGUNAS, QUEBRADAS, CUEVAS Y CERROS

Contaban los antiguos que las lagunas de los cerros grandes como la laguna de Pailacocha, la laguna Culebrillas, etc., no tenían que acercarse a estas laguna porque estas eran encantadas y que acostumbraban jalarles y llevarles, contaban también que en la altura del cerro donde se encontraban esta lagunas había un jardín y un huerto con toda planta medicinal como el toronjil, la alelía, la manzanilla, etc., que había sido **plantado** (sembrado) por los incas y que habían hecho esto porque antiguamente pasaban las tropas de lado a lado siendo fácil poder utilizar todas estas plantas para curar sus enfermedades.



También cuentan que la **Laguna de Culebrillas** fue hecha por los incas porque han encontrada piedras labradas al pie de la laguna en forma de gradas y que fue construida como represa porque ellos eran muy buenos agricultores debido a que había momentos buenos y momentos malos por lo que construían reservorios de agua debido a que desde ese tiempo habían veranos muy largos por lo que dicen que la laguna de culebrillas es artificial. Luego esta laguna fue utilizada por los dueños de ese sector que era una familia Gonzales quienes no podían ver a los ladrones por lo que les mataban y les iban a votar en la Laguna de Culebrillas haciendo cargar una piedra para que el muerto se vaya al fondo y no se salga.

Decían también que más arriba de la laguna de Culebrillas al principio para subir al cerro se encuentra la **Cueva de Espíndola** y decían que al asomarse allá tenían que tener mucho cuidado porque había un perro que tenía la costumbre de coger y meter a las personas a la cueva. También contaban que dentro de esta cueva había muchos tesoros y que mucha gente trato de entrar dentro de esta de muchas formas y que incluso un día unas gentes de Achupallas habían atajado el agua impidiendo el paso del chorro hasta la Cueva para poder entrar dentro de la cueva, cuando estaban a punto de ingresar vino un poco de agua con fuerza botándolos por lejos impidiendo el ingreso de ellos, tapando la cueva con el gran chorro.

Los antiguos decían que las quebradas también eran pesadas y que por lo general siempre pasaba por ahí la caja ronca o la presencia de ciertos animales como perros o chivos negros que asustaban a las personas por lo que no tenían mucha confianza de pasar por ahí por la presencia de estos “**malignos**”.

A los cerros siempre les decían los **urcus** debido a que había cerros como el “**Urcuyaya**”, el “**Yanahurco**”, el **Cerro Grande**, el **Cerro Negro**, etc., y que la gente les tenían mucho respeto ya que eran considerados mágicos y encantados debido a que cuando las personas pasaban por estos cerros se perdían y aparecían en otro lugar o también porque estos producían sonidos muy fuertes que hacían asustar a las personas.

LEYENDA DE LOS GAGONES

Decían que era cuando vivían o andaban “**huailandeando**” conviviendo entre compadres, cuñados, cuñadas, los gagones eran unos espíritus que se convierten en gatos o perros y que estos son los espíritus de las parejas que andan en malos pasos y que tenían la costumbre de aparecerse en las noches y que a veces pasaban jugando, otras veces peleando y llorando y que siempre andaban entre dos y el uno va



diciendo ñañaña, y el otro ajajajaja y que caminaban siempre a la madrugada y que para saber quien es los que estaban pecando habían que señalarles tiznándoles a los gagones, entonces a la madrugada la gente estaba pendiente para **aguaitar** (espiar) quienes eran los que estaban pecando o sino al siguiente día se les veía que caminaban manchadas o tiznadas, dándose cuenta que ellos eran los pecadores, sabían decir que si se les ve a los gagones son blanquitos que están por la casa es que no están condenados y si se les ve que están caminando por la casa y van cambiando de color haciéndose cremita, plomito y por último negrito es que están viviendo en pecado condenándose. Además contaban que cuando estos espíritus convertidos en estos perritos o gatitos, es decir la pareja que estaba en pecado se los veían como si estuvieran totalmente muertos, como si estuvieran en un sueño profundo y que a veces ni siquiera escuchaban lo que les hablan, lo que les decían, pues decían que quedaban en este estado debido a que sus espíritus salían de su cuerpo para pasar recorriendo por los caminos y que para poder verlos las personas sabían madrugar para poder ver a la pareja pues siempre tenían que pasar por ese lugar donde ellos estaban pecando. También contaban algunos mayorcitos que los gagones ha veces eran muy ofensivos que tratan de venir a las piernas como a querer morderles, entonces ellos con el chicote les pegaban su vetazo o cuerazo para que se alejen.

LEYENDA DEL URCUYAYA

Cuentan que el Urcuyaya es un como un cristiano que usa un enorme sombrero y que le gusta atacar a las personas y a los animales.

Un día una pareja de esposos fueron invitados por unos runitas a Mangan para regalarles papas en agradecimiento de un dinero que ellos les habían prestado. Después de haber caminado por mucho tiempo nos sentamos a descansar un rato para recobrar fuerzas, cuando de pronto oímos unos gritos que venían de la loma **huai, huai, huai, alau alau** viene el Urcuyaya, oyendo esto la mujer del runito le dice: **jacu animal jatari** “levántate animal vamos” caminemos Taita Milicito abajo a la zanga a escondernos, de pronto vemos que por la travesía estaba el Urcuyaya dándose vueltas y vueltas echando humo y sacando las pajas, viendo esto el runito dice: **Es el Urcuyaya, ayáu Taita Diosito**, escondidos aún en la zanga vemos que el Urcuyaya paso un sembrío de cebadas y se fue, pudiendo continuar con el viaje hasta Mangan pero con mucho miedo.

LEYENDA DEL URCUYAYA 1

Un día un **runito** (hombrecito) de Silante de apellido Maurizaca que era vaquero se encontraba caminando por adentro de la quebrada llevando el ganado hasta el corral del viejo Segundo Serrano, el runito dejó el ganado, aseguro el corral y se dirigió a descansar. Ya de



noche le dio ganas de orinar al runito y salió para hacer sus necesidades cuando de pronto escucho **pitar** “abuchear” al ganado, se acerca lentamente para ver que estaba sucediendo y ve a uno que estaba laceando al ganado, a los borregos y a las vacas, asustado entra y le dice a su mujer: *¡oye afuera esta uno laceando al ganado y están como locos, creo que es el Urcuyaya!*, entonces la mujer le dice: *¡anda a chapar (ver) bien, a ver si es el Urcuyaya! ¡sonseando creo que estas!*, la mujer no le creyó, cuando de pronto le comienza a doler la barriga a su marido: *¡ayáu barriguita, au barriguita, ayáu barriguita, au barriguita!*, viendo esto la mujer emprende el camino en busca de Taita Segundo Serrano para que le ayude, cuando llegan se encuentran con la sorpresa de que ya había muerto, entonces la esposa le cuanta al viejo Segundo Serrano lo que había pasado, se dirigen al corral y ven al ganado que se encontraban unos con las patas y los huesos rotos, otros sin cachos, otros muertos, viendo la mujer del runito le dice: *¡El Urcuyaya ha matado ha mi esposo y ha atacado al ganado!*.

LEYENDA DEL CUCO

Cuentan que el **cuco** es **espíritu maligno** que lo llamaban también **diablo** que tenía la costumbre de aparecerse solo a las personas que eran muy malas presentándose de varias formas pero la más común era de animales como la de un puerco negro que sabía hacer asustar a las personas. También decían que el cuco se aparecía a las personas muy celosas, a los borrachos, a los ladrones, etc., y que este solía pegarles y ellos con el afán de defenderse del cuco se pegaban unas peleas muy fuertes que por lo general se les presentaba mientras dormían o estaban muy borrachos.

Contaban que había un señor que era borracho y celoso que siempre le trataba mal a su mujer y que un día llegó a su casa bien borracho, desesperado, gritando, pidiendo ayuda a su esposa diciéndole que el **cuco** le esta pegando y atacando queriendo llevárselo al infierno.

LEYENDA DEL DIABLO O LA TENTACIÓN

El papá de Don Miceno le contó que en la quebrada del Castillo quedaba la casa de su papá donde existe hasta la vez una loma con una abra grande y que en ese lugar se veía siempre a la madrugada unos diablos con luces verdes que saltaban de lado a lado con pingullos, flautas y un poco de chivos que brincaban y lloraban y que siempre era eso constante. También le contaba el papá de Don Miceno que en el mismo sitio había una piedra grande plancha donde se sentaba el diablo quien vestía un poncho **zhiru** (plomo) y un sombrero grande de esterilla y que se dejaba ver entre eso de las 12 o 1 de la tarde.



LEYENDA DEL RAPOSO

Cuentan que cuando las personas se iban por el cerro si es que se les cruzaba el raposo tenían que verle primero para que este se quede tonto como hipnotizado y poder cogerle y cortarle el rabo, eso si tiene el raposo que estar vivo, se creía que el rabo de raposo causa buena suerte y es recomendable para hacer negocios, por ejemplo si es que se compraban una vaca el rabo se tenía que mover el rabo del raposo para embobar al vendedor haciendo que este venda mas barato al animal o cualquier cosa, pero si el raposo te ve primero pasa lo contrario este te emboba, te hipnotiza y se escapa.



LEYENDA DE LA CARA DEL INCA

Antiguamente contaban los abuelos que habían dos caras, una era **Cara del Inca** y la otra era **Mama Oclo** la misma que fui destruida a bala con rifles y escopetas por unos jóvenes de apellido Cordero que eran oriundos de Ingapirca quienes acostumbraban ir por ese sector disparando la cara de **Mama Oclo** destruyéndole por completo dejando tan solo la **Cara del Inca**.

LEYENDA DE LA CAJA RONCA

Una noche unos huambras tenían que ir a dormir en la hacienda para cuidar las papas y los animales ya que en ese tiempo existían muchos cuatreros, mientras uno de los huambras cuidaba la hacienda de un rato al otro se escucho el griterío del huambra diciendo **¡auxilio, auxilio, viene la maquina a llevar!**, baja corriendo hasta asustado hasta la choza donde estaban los demás huambras, al oír los gritos los huambras se levantan para ver que pasa, cuando de pronto escuchan un sonido fuerte que venia desde el sector de **Mauca Corral** y desde la



planada ven una máquina igualito como a la de ferrocarril, que tenía focos y sonaba “**colon, colon, colon**” y que paso rápido siguiendo por dentro de la quebrada grande de río mientras los perros ladraban y corrían de arriba ha abajo, del susto todos se fueron a dormir en una choza **haciendo montón** quedándose dormidos hasta las 10 de la mañana hora en que sus papas después de buscarles les encontraron y ellos aún asustados les contaron lo que habían visto y diciendo que esa máquina los dejo dormidos allí, entonces uno de los papas les dice esa máquina que ustedes han visto es la **Caja Ronca** que sabe llevar a todos los malcriaditos.

También contaban que la caja ronca bajaba haciendo mucho ruido como si fuera una banda de música que entonaba canciones de todo, era una mezcla de sonidos que a la final uno no detectaba que instrumento mismo era el que sonaba, pero que al escuchar estas músicas todos sabían que se trataba de la **caja ronca** que estaba bajando y que era maligno por lo que la gente tenía mucho miedo de encontrarse con ella, en especial cuando tenían que bajar a las quebradas profundas.

LEYENDA DEL CHUZALONGO

Un día un huambra llamado Rodrigo Montero por la noche decidió irse en busca de un conejo, cuando llegó al lugar se le hacía difícil coger al conejo debido a que existían muchas moras, de pronto ve a un hombre chiquito era mas zapato que hombre que tenía orejas pequeñas y una estrellita en la frente que estaba vestido con un terno *zhiru* (plomo), y que bailaba viéndole al huambra, asustado el muchacho baja corriendo y gritando hasta su casa diciendo *oigan, oigan, oigan* ya calmado y pudiendo hablar cuenta lo que había visto, en ese momento hacen la bulla reuniéndose toditos los vecinos para ir a verle a este hombrecito, el huambra les llevó hasta el lugar donde lo vio y cuando llegaron al sitio no vieron nada, pero el insistía y decía: **créanme aquí estaba bailando yo le vi a este *tochito* (pequeñito) que bailaba lindo y vi la estrellita en su frente**, entonces uno de ellos dice: *“haya sido el Chuzalongo o a su vez un demonio que se aparece a las personas que se portan mal”*.

LEYENDA DEL CHUZALONGO 1

Cuenta Don Osvaldo que cuando era pequeño le contaban sus abuelos del Chuzalongo y que cuando le mandaban a traer leña del cerro iba intranquilo y con miedo de encontrarse con él. Contaban que el Chuzalongo era un ser humano pequeñito, salvaje y con pelo largo, que ha sido “**creado**” (nacido) en el cerro y que vivía ahí. Contaban que se daban cuenta que andaba por el cerro porque veían las pisadas pequeñitas como de un guagua que el Chuzalongo dejaba al caminar, contaban también que tenía un pene largo “**como un laso**” que le llegaba hasta los hombros y que pasaba solo dándose volantines teniendo además un gusto especial por las mujeres solteras con quien



jugaba antes de matarles a cosquillas hasta reventarles la hiel o también le gustaba matarles chupándoles la sangre haciendo un hueco en los senos.

LEYENDA DEL CHUZALONGO 2

Cuenta Don Segundo que el Chuzalongo era un indígena joven de cabello largo que le llegaba hasta los pies que además llevaba en su mano un bejuco bien largo y que pasaba alrededor de unas piedras grandes que estaban en el cerro esperando que pasen personas por este lugar para poder envolverles con el bejuco y llevárselos.

LEYENDA DEL CHUZALONGO 3

Cuenta que antiguamente veían al chuzalongo era una persona pequeña vestida de indígena que llevaba siempre su lazo y que caminaba cantando y silbando en el cerro entre la niebla siguiendo los filos de los nevados. Un día mientras bajaban una personas con el ganado y una vez que llegaron al corral, en el momento que le iban a poner el **“arriete”** o la marca del animal, comenzó demasiado el paramo, las aguas, el viento era insoportable que no les permitió que puedan seguir trabajando durante el resto del día. Llegó la noche e igualmente el temporal no les permitió poder colocarle el arriete al ganado, dejando para poder hacerlo al siguiente día. Mientras tanto por la noche mientras dormían, comenzó el tropel del ganado que gritaba, se desesperaba, la gente se asustaba, el agua y el viento seguía de mal en peor, el ganado corría de lado a lado, hacia bulla gritaba causando miedo y angustia a los mayordomos, a lo vaqueros, a los peones. Después de un buen rato el ganado se tranquilizó, entre ellos había una vaca y un toro que eran demasiado bravos, esperaron hasta que amanezca y al siguiente día la curiosidad fue tan grande que apenas amaneció fueron a ver lo que había pasado con el ganado encontrándoles muertos **desmandibulados**, entonces entre ellos se preguntaron ¿Quién haría esto? uno de ellos respondió: **haya sido el chuzalongo que vino resentido y les fue rompiendo directamente la mandíbula del toro y la vaca bravos.**

LEYENDA DE LOS LLASHACOS

Cuentan que los *Llshacos* pasaban caminando siempre por las quebradas en busca de personas, decían que los Llshacos eran personas que tenían muchos granos o llagas que se les iba cayendo del cuerpo y que para curarse atrapaban a las personas sean hombres o mujeres para matarles y luego sacar su sangre para ellos bañarse y tomar la sangre para poder curarse de su enfermedad **“lepra”**.



LEYENDA DEL CARBUNCO

Contaban los abuelos que el **Carbunco** eran unos animalitos que llevaba una luz potente en la frente que siempre se posaba en la parte baja del Castillo donde emprendían el vuelo hacia todas partes, pero uno de ellos llevaba una cajita que era de oro y para poder atraparle al carbunco debían tener mucha suerte además tenían que llevar una vestimenta como un abrigo o algo caliente para votarle a este animal para que suelte la cajita de oro.

LEYENDA DEL CARBUNCO 1

Contaban los antiguos que el **Carbunco** decían que es el “**antimonio**” que tenía la forma de un gato que lleva en la frente una especie de linterna en forma de estrella que brillaba mucho como si fuera oro y que solo lo podía ver aquellos que tenían buena suerte por lo que para poder atraparlo tenían que echarle un traste o una prenda abrigada sobre el animal para poder quedarse con el oro que este llevaba en la frente.

LEYENDA DEL CARBUNCO 2

Cuenta Doña Zoila que el **Carbunco** era un animal parecido al gato. Un día se bautiza mi hija la Livina, en se tiempo se decía *“Jesús, que hagan bautizar a los guaguas breve, breve antes que venga el diablo, sabe ir jalando el gato, el perro acompañando, ocho días ya, Jesús que se bautice la guagua”*. Se bautiza mi guagua, me levante a ver a mi comadre y mi compadre para atenderles, ya atendidos me voy a descansar un rato a la cama, mientras ellos se quedaron en la fiesta, cuando llego a la cama le veo a ese animal que estaba en la orilla de la cama y me magnetiza, el animal bajo de la cama al suelo se fue brincando de lado a lado hasta la esquina de la casa donde se hecho igual que el gato, este tenia dos orejas y era de color romano (plomo) y llevaba una cajita, como la de fósforo y eso decían que era el diamante que era una lucecita que brillaba, este animal me magnetizó que me costó ir ha avisar a mi marido o cualquiera de ellos para decirles que ahí estaba ese animal, quedándome dormida hasta el segundo día donde les conté lo que había visto.

CUENTOS

EL CONEJO Y EL RAPOSO

Había un conejo que andaba enamorado de su tía raposa y que el conejo quería matarle a su tío para quedarse con su tía. Un día el conejo le invito a caminar y mientras caminaban le conejo le decía: tío vamos acá, tío vamos allá, como el conejo como era pequeñito se resbalaba



por donde quiera entraba por un lado y pasa al otro lado mientras que el raposo como era más grandecito no podía pasar raspándose para poder pasar, entonces el conejo hasta que pase el tío raposo corrió donde la tía, el tío si poder pasar se fue por otro lado cuando llegó a su casa vio al conejo que estaba con su esposa diciéndole: sobrino te voy a matar porque tu te pasas de atrevido” el conejo le responde: **“no tío yo no soy atrevido”, “mejor vamos ver carne para comer”** entonces el conejo trajo gallinas y le entrega a su tío raposo, luego le trajo borregos y nuevamente le entregó al tío, el tío raposo comió hasta quedar satisfecho, mientras comía el raposo su sobrino conejo le dice: tío como yo no sé comer carne como todo lo que pueda mientras yo busco mas para darle, el tío raposo comía y comía hasta quedarse dormido, viendo esto el conejo se fue donde la tía y cuando se levanto el tío raposo fue a la casa y le ve a su esposa con el sobrino entonces el tío raposo le dice a su sobrino conejo: **tanto que me haces ya creo que me estas traicionando mismo** y el conejo le responde: **no tío mejor vamos allá arriba porque allí existe bastante mantención para ustedes que tienen la barriga grande, vamos ha traer gallinas, tantas gallinas que ya tengo costalado**, el tío nuevamente se convence y acepta la propuesta de su sobrino conejo, mientras subía la cuesta y el conejo les dice a su tío: **espere aquí yo le voy a mandar ensacadito las gallinas, los chulpus, las palomas y los perdices**. Pero el sobrino conejo otra vez le engañó y en vez de lo ofrecido había ensacado piedras, el conejo como era mas veloz y ágil subió mas pronto a la cima de la quebrada y desde allí le dice a su tío raposo, tío no suba mas mejor le mando los sacos con las aves, entonces el raposo abre las piernas y brazos para coger las gallinas y las aves, entonces el raposo hace lo que le dice el conejo sin lograr agarrar el saco golpeándole en el pecho mandándole patas arriba pasando el saco por encima de él lastimándole, entonces el raposo enfurecido por lo que su sobrino le hizo le coge y le dice: **cómo vas hacer esta cagada acaso quieres matarme** y el conejo le dice **“pero tío era de que abras las piernas y los brazos bien para que puedas y agarrar las gallinas, qué culpa tengo yo que te vayan pasando por encima yo ya te mande no es culpa mía que tu hayas dejado pasar, intenta otra ves pero si esta vez si haces vencer yo no tengo la culpa**, entonces nuevamente el sobrino conejo dice: tío quédese donde esta, yo voy a traer una borrega para mandarle a usted, mintiéndole nuevamente, el conejo en vez de borrega envolvió con cuero una piedra cosiéndole bien, le puso en el saco y le hizo rodar diciéndole: **tío cojera, si esta vez no coge me disgusto con usted y ya no he dar mas**, pero sucedió que la piedra le golpeo nuevamente en el pecho cayendo patas arriba, pasando la piedra por encima y lastimándole, el tío enfurecido le dice a su sobrino ya no te creo nada tu lo que quieres es matarme, viendo esto, el raposo y la raposa planifican como poder coger al conejo para comerlo diciendo: **yo tengo la boca grande a él si lo hago pasar entero por todo el daño que me ha hecho**, entonces la tía le dice a su sobrino conejo: tanto daño que le haces al tío golpeándole con piedras que ya va morir y el sobrino conejo le responde: ¿seguro tía que el tío va a morir?, y la tía le dice: si el tío ya va morir, vamos a que le veas, cuando llegó le ve a su tío raposo que estaba echado quejándose de dolor, entonces su tía le dice a su sobrino: **¿Que remedio le damos? ¿Que hacemos si ya va morir?**, cuando de pronto el tío raposo se hace el que se muere. La tía raposa sale del cuarto llorando y le dice al sobrino conejo que estaba afuera: **el tío acaba de morir pasa entra que estés acompañando** y el conejo le dice: **no tía aquí no mas esta**



bueno, sentándose en el umbral, la tía raposa le dice nuevamente: **entra él ya está muerto y despídete de tío ya nada se puede hacer** , el conejo dice: **no tía de aquí no me muevo y sabe una cosa** y su tía le dice: ¿que cosa?, vera tía si el tío esta muerto el **cejo debe de peer fuerte porque los muertos peen duro**, el raposo oyendo lo que dice el conejo se suelta un pedo **zhuuuuuuuuuuuuuuun**, el conejo oye el pedo y se empieza a reír **ajajajajaja** diciendo: **el tío raposo no está muerto está vivo** y se puso a saltar y ha bailar, entonces el raposo se levanta y le dice a su mujer: **ya no puede hacer nada, ya me vence**.

Un día mientras el conejo comía zanahorias los dueños logran agarrarle al conejo y le dejaron amarrando para matarle y asarle metiéndole un fierro caliente por el trasero, mientras los dueños del sembrío calentaban el fierro, el conejo logra ver a su tío raposo que estaba pasando por ahí llamándole: **tío, tío venga acá**, el raposo se acerca le pregunta: **qué haces aquí, porque estas amarrado** y el conejo le dice: **vera tío, lo que pasa es que hoy noche hay una fiesta y yo no sé comer carne, como usted sabe a mi no me gusta, mejor usted quédese aquí, usted sabe comer harta carne y tiene barriga grande**, el conejo nuevamente logra convencerle a su tío raposo, lo desata al conejo y él le amarra al raposo, de pronto salieron los dueños para matarle al conejo con el fierro rojeando hirviendo y fuerte para meter al conejo para asarlo encontrándose con la sorpresa de que estaba un raposo grande y rabudo diciendo: este no es el animal que lo agarramos, al que le cogimos era chiquito y orejón, entonces le sueltan al raposo salvándose nuevamente el conejo, al fin el conejo no pudo quedarse con su tía raposa, y su tío raposo no pudo matarle a su sobrino conejo.

Chulpus: Término quichua que designa a un ave parecida a la perdiz.

EL CONEJO Y EL RAPOSO 1

Cuentan que un rey tenía un huerto lleno de lechugas, cebollas, coles, zanahorias. Un día llegó el conejo y destruyó el sembrío, viendo esto el rey se enfureció y ordenó capturarlo. Nadie podía hacerlo hasta que un soncito consigue atraparlo, amarrándolo en el patio; mientras el rey calentaba un fierro para meterle en el trasero del animal.

En estas circunstancias, desafortunadamente el tío raposo pasaba por aquel lugar, el conejo desesperado lo llama: tío, tío voy a casarme con la hija del rey y me van a dar de comer en abundancia, pero usted sabe, yo soy chito e inocente, no puedo casarme, venga, usted es mas fuerte, quédese en ves de mí. El raposo como era ambicioso y tonto se dejó convencer del sobrino, permaneciendo en el sitio.



Al llegar el rey se sorprende viendo al conejo tan grande, le mete el fierro caliente en el trasero del raposo quien gritaba: *¡cazarashallami, cazarashallami!* (si quiero casarme). El raposo muy dolido por esta acción promete vengarse y una noche le agarra del rabo para comerlo, en ese instante el conejo le pide perdón a cambio ofrece enviar un saco de gallinas y un borrego para la dieta de la tía.

El raposo le perdonó la vida. En tanto el conejo va a preparar sus trampas llenando dos sacos con espinos, se acerca a la cima de una loma gritando: *¡allí chishi tiitu ña huallpakuna rinmi!* (buenos días tiito, ya se van las gallinas). Anteriormente le había aconsejado al tío no ver el contenido del saco, porque han de ir saliendo las aves; cuando caminaba cargado decía: *¡Alauuuu huallpa shillu!* (me están pellizcando las uñas de las gallinas), ya en casa abre el saquillo e inmediatamente mete el hocico saliendo lleno de espinos y ensangrentado.

El raposo furioso se va a reclamar, en tanto que el conejo apenas lo vio nuevamente y apresurado envuelve en un cuero de borrego una piedra grande, seguidamente dice: *¡Tiitu muchu ña rinmi!* (ya se va el borrego), desesperado el raposo corre a atajar, pero con tan mala suerte que la piedra le da un golpe en el pescuezo haciéndole caer patas arriba.

Encolerizado se dirigió a su casa, la mujer le da unos baños, promete vengarse de los agravios cometidos en su contra. Astutamente el sobrino consigue disculparse pidiendo que ahora si mande a la tía para brindarle unos cuyes. Nuevamente en lugar de los cuyes coloca unas piedras en un saco pidiendo a la tía entrar en el hueco y le dice: **Embocará, cuidado escapen**, ella mete la cabeza hasta medio lomo; por su parte el conejo alzaba el rabo de la raposa y burlándose manifestaba: **Qué esta haciendo tiita; Jarcangui, jarcangui tiita mikuna** (ataje, ataje tiita las piedras). Embocada el saco, sin poder dar la vuelta por estar dentro del hueco, le amenaza con matarlo.

Finalmente el conejo antes de que llegue la tía a la casa el primero va donde el raposo a decirle que su mujer viene detrás con los cuyes y le propone mandarle al paraíso volando en una paloma. El atrevido sobrino prepara una fogata y estando el raposo volando le dice: **¡Tío suéltese!** Así es que el raposo cae en las llamas y muere chamuscado.

EL RAPOSO Y EL MUDO

Cierto día un mudo fue a pastorear sus ovejas en una quebrada llamada “la quebrada solitaria”, en donde existía abundante vegetación para alimentar su rebaño. Cuando daban las dos de la tarde, el sitio oscureció con la espesura de la niebla reinante en aquel sitio, por lo que el mudo no tenía que actitud tomar, porque era la primera vez que llegaba a este lugar.



Cuando la quebrada se despejó, el joven se aprestaba a reunir a sus animales el mismo que notó que uno de ellos faltaba, a la vez con la idea de que el raposo le haya llevado. Empezó a anochecer y cansado de buscar a su oveja perdida, se paró en una loma y divisó a lo lejos una cueva, pero como no tuvo tiempo de regresar, acudió a su casa muy triste.

Al día siguiente, tomó rumbo nuevamente hacia la misma quebrada, dejó a sus ovejas en la vegetación y se encaminó a la cueva que divisó el día anterior. Al llegar al sitio oyó un ruido y sin ningún miedo entró en el lugar, sorprendiéndose al ver su oveja sana y salva, con un pequeño raposo a su lado que fue abandonado por su madre, saco ambos animales de la caverna, recogió a su manada y contento se dirigió a la casa llevándose consigo al pequeño al cual le crio bajo su lecho como amigo y compañero.

CUENTO DEL CHANCHO

Cuenta Don Miceno que en la casa donde vive ahora en la parte de abajo hay una quebrada donde hace muchos años atrás vio en ese lugar un puerco que estaba amarrado, cuando entre eso de las 12 o 1 de la tarde el puerco empezó a correr y correr para arriba y para abajo, era como que si se hubiese espantó de algo o como que si un perro le estaba mordiendo, hasta que se rompió la soga y se soltó, entonces el chancho asustado corrió y se metió en la cama donde dormía sin salir hasta el siguiente día, eso si, no sé que vería, ni de que se asustó, lo cierto es que el chancho se volvió como loco.

CUENTO DEL BECERRO DE DOS CABEZAS

Cuentan que en el sector del Castillo cerca de la quebrada donde abundaban las totoras **existía** (vivía) el becerro de dos cabezas que brillaba mucho y que siempre se le veía comiendo en este lugar. Antiguamente la gente acostumbraba madrugar para verle a este becerro y poder agarrarlo pues se creían que era de oro y que cuando estaban a punto de atraparlo este se **“extendía como un hilo y se perdía entre las totoras”**.

CUENTO DEL CHIVO

Cuenta Don Honorato Tenezaca que un día un amigo le conto que mientras caminaba entre eso de las 12 de la noche vio a un chivo negro que se encontraba bailando encima de una piedra y que también pasaba saltando de un lugar a otro pero que siempre regresaba a la misma



piedra a seguir bailando, y cuando se acercaba para verle el chivo no le permitía causándole coraje y ha ratos miedo que le haga daño, sin saber que hacer corre a la casa de un amigo y le cuenta lo que había visto decidiendo irse en ese momento al lugar para verle, cuando llegaron el amigo no vio nada, pero el insistía de que en ese lugar estaba el chivo bailando y saltando, tal vez era el diablo que se presentó en forma de este animal.

CUENTO DEL GAVILÁN

Cuentan que el gavián le había prestado dinero al sol y no podía recibirle. Un buen día se encontró con el cantor matutino (gallo), éste le preguntó **¿Por qué estas triste?** Y el gavián respondió: le presté dinero al sol, pero no me quiere devolver, apenas llevo a verlo se oculta, el gallo le aconseja subir a su dormitorio para despertarlo temprano a través de su canto. Así sucede; el gavián, antes de que salga el sol acude a visitarlo, quien le manifestó: **¿Por qué vienes a estas horas?** Y el gavián le responde: **El señor cantor me manda haciendo despertar**, entonces, el sol enojado le manda al gavián de regreso donde el gallo para que le cobre la deuda a él, comiendo a sus descendientes por haberse inmiscuido en problemas ajenos; razón por lo que hasta la actualidad, el gavián se roba pollo para satisfacer sus deseos.

CUENTO DE LAS QUEMAS

Cuenta Doña Zoila que antiguamente se veía como **“quemaba el oro, lindo como manteca”** por todas partes, en especial se veía la quema el tres de mayo a las doce de la noche. Cuando presenciaban donde se producía la quema se tenía la costumbre de dejar una chompa o cualquier cosa para dejar señalando donde se producía la quema, algunos cavaban a la madrugada y otros dejaban ahí mismo, cuenta Doña Zoila que cuando quemaba el cobre se hacía como candela mientras que el oro era como haber regado manteca.

CUENTO DEL MELCHO

Había un hombrecito que le decían Melcho que sabía vivir con el cura en el convento y que sabía leer la magia. Un día Melcho le propuso a un hombrecito para irse al Castillo contándole que en este lugar había una puerta que conducía por un túnel hasta la parte de arriba del Castillo subiendo por unos graderíos, el hombrecito acepta la propuesta de Melcho y una noche fueron en busca de la puerta siguiendo por el filo, mientras caminaban Melcho le iba hablando palabras que no se entendía, cuando llegaron al lugar Melcho dibujo una rueda sobre una piedra, al terminar de trazar esta piedra sonó un horror como queriendo abrirse una puerta, al oír este ruido el hombrecito del susto paso la quebrada quedándose como soñado, despertándose al día siguiente atemorizado por lo que había sucedido.



CUENTO DE LOS QUIROZ DE SAN PEDRO

Cuentan que los Quiroz era una familia que vivían por San Pedro que queda cerca de la comunidad de Huairapungo, y como antes se transportaba los productos a lomo de mula, estas personas asaltaban a todas las personas y que inclusive se robaron los motores para las primeras plantas de luz y que eran bien temidos por la gente de la zona.

Un día a uno de los Quiroz le habían matado junto con su caballo, los familiares de los Quiroz para poder llevar el cadáver hasta el pueblo para enterrarlo se habían disfrazado de indígenas para que no les reconozcan, ya con el cuerpo en el pueblo logran reconocerle a uno de ellos, asustados dejan el cuerpo abandona saliendo a la carrera del lugar, la gente coge el cuerpo y le abren el pecho encontrándose con la sorpresa de que este señor tenía dos corazones, admirados por lo que vieron fueron en busca del caballo le abrieron el pecho encontrándose con la sorpresa de que el caballo igualmente tenía dos corazones, por lo que la gente empezó a pensar y murmurar de que este señor había tenido un pacto con el diablo.

CUENTO DE LOS QUIROZ DE SAN PEDRO 1

La temible banda de los Quiroz tenía como cabecilla a “Manuel Crisósteno Quiroz”, conocido en el mundo del terror como el viejo Quiroz. Nació como peón de la hacienda de una gran jurista de la provincia, quien lo marcó como a una res cuando por descuido, a los diez años extravió una ternera. Desde aquel instante el niño abandonó la hacienda y salió a la ciudad en donde encontró amistades de una muy mala reputación, por lo que llegó ha ser una persona de gran peligro para la sociedad.

Cierto día fue perseguido por los peones de una hacienda en la que trataba de robar, logrando darse a la fuga. Quiroz pasó toda su vida en una cueva donde nadie lo podía descubrir, pero una madrugada escuchó un bullicio por lo que salió a ver que sucedía, llevándose la grata sorpresa de que era una pastora renga de unos catorce años, se la llevó a que viva con él. Después conoció a dos hermanas de su compañera que también eran pastoras, haciéndose cargo de ellas.

Cuando su primer hijo, Manuel Antonio cumplía pocos días de nacido, logró conocer a la madre de sus mujeres que era una de las tantas que practicaban la brujería, completando así su familia a su cargo.

Cuando sus tres hijos ya aprendieron ha hablar, él volvió nuevamente a robar y a asaltar constantemente, sus víctimas fueron los viajeros quienes eran interceptados en el sector de “Curiquina” y despojados de sus pertenencias, dándoles muerte a los que resistían.



Esta banda delictiva se constituyó en la más temible del cantón, en virtud a que se sumaron también sus hijos, entre ellos anotamos ha: Manuel Antonio, Juan Toribio, José Gabriel, Manuel Crisósteno, Frutos Manuel, Tránsito Umelia, José Baltazar y Manuel Matías.

Robaban ganado de Vendeleche, Silante, San Pedro, Ingapirca, La Tranca, etc. Mataron a soldados en Inganilla; asaltaron casas en Cañar; destriparon peones, cortaron la cabeza a un mayordomo y trasnochados, retornaban sanos o heridos a su hogar pero siempre satisfechos y furiosos con quienes les rodeaban.

La noche de Corpus Cristi, el viejo Quiroz fornicó a su hija, mientras, que sus hijos disputaban a golpes a sus madres.

Las autoridades del Cañar optaron por enviar al ejército del batallón “Cazadores de los Ríos”, para capturar a todos los Quiroz, hombres, mujeres y niños. La presencia de los militares fue motivo para que los criminales abrieran fuego ocasionando un enfrentamiento por varias horas, dando como resultado la muerte de casi todos los Quiroz y algunos heridos.

De esta forma se exterminó a estos maleantes que estaban condenados desde su nacimiento a una muerte sin piedad.

CUENTO DEL VELORIO DE DON BENIGNO SERRANO

Un día en el velorio de Don Benigno Serrano mientras acompañaban al difunto se retiraron a comer, mientras comían en una de esas los animales comienzan a inquietarse y se empieza a oír una gritaría de los animales, y de repente asoma un huracán con *shira* “llovizna”, apagando las ceras, en eso se despiertan todos y empiezan a protegerse de la llovizna y el viento fuerte, cuando de repente llega uno de los hermanos del fallecido al velorio y diciendo: **¡porque están apagadas las ceras (velas)!** y uno de ellos asustado por lo acontecido respondió: **el viento y la llovizna fuerte que llego apagó las velas y casi nos morimos**, al escuchar lo que había pasado el hermano del fallecido se acerca al ataúd, levanta la tapa y se encuentra con la sorpresa de que su hermano no estaba allí.

Al siguiente día el entierro era a las ocho de la mañana en Azogues, antes de llevar el cadáver se oyó cantar *“ladrar”* unos perros empezando a caer una lluvia tenue con viento, entonces uno de los sobrinos ve desde su casa que estaban llevando el cadáver y le dice a su esposa: **Oye ya creo que están llevando el cadáver del tío Benigno a enterrarle.**



Entonces los hermanos de Don Benigno, contratan a 4 runas para que carguen el ataúd para lo cual llevaron una olla con agua caliente y un litro de trago y mientras llevaban el cadáver les daban trago a los runas para que no caigan en cuenta que el ataúd estaba vacío, seguían caminando hasta Azogues y les seguían dando de tomar trago, pero los hermanos del fallecido no se dieron cuenta de que uno de ellos no estaba tomando porque estaba enfermo él se había ido solo *chalando* “acompañando”.

Entonces en la loma de Tamboviejo hallan un montón de adobes, en ese momento uno de los hermanos lleva a los runas un poco mas allá para seguirles dando de tomar mientras los otros hermanos de Don Benigno colocaban dentro del ataúd tres adobes grandes.

A los 15 días el runa que no tomo trago hizo la novedad que el ataúd estaba vacío y que los hermanos de Don Benigno colocaron tres adobes, entonces desde ese día quedo la leyenda de que Don Benigno fue llevado por el diablo el día en que el viento y la llovizna fuerte los hizo asustar.

CUENTO DE LOS GRINGOS

Cuenta Doña Zoila que hace tiempos era muy común ver tantas maravillas de los antepasados como ollas, animalitos, piedras de moler, piedritas de colores verdes, rojas, amarillas, etc., pero no sabíamos para que valían, las mismas que encontrábamos cuando arábamos o hacíamos alguna labor y que utilizábamos para jugar y que de tanto jugar terminábamos rompiendo y botando, también salían al arar unas cabezas grandotas con unos dientes igualmente grandes que parecían marfil y que los muchachos utilizaban como pelota que andaban los guambras pateando pues antes no sabíamos el valor que estas tenían, y fue cuando empezaron a llegar los gringos por acá que **“ahí valió”**, surgiendo una canción que era muy cantada en carnaval: **“tuve oro en cantidades vino un gringo y se llevó”**.

Un día vinieron dos gringas hasta Ingapirca que no sabían **“como diablos también vendrían”**, una de ellas llevaba cargada una alforja, la gringa andaba en los arados como **“borrega tuerta andaba”**, sabían decir antes: **“que en los ojos del guambra hasta el diablo se esconde”**, nosotros aun guambras andábamos no mas con la curiosidad de las gringas, mientras la gringuita caminaba por el arado se amaña en que sería y se va de brozas cosa que la alforja se fue volando regándose todito, nosotros de la curiosidad corrimos a ver que es lo que recogía cuando llegamos vemos que ha sido esas cosas **“huesos, tiestos de las ollas rotas, esas piedras grandes y pequeñas blancas que se llevaron diciendo que es mármol”**.



Luego vinieron un gringo con otra gringa que a nosotros por una ollita nos daban un calé, cuando eran dos caleses un medio, ahí si, nosotros *“huambros mocosos”* íbamos en busca de los tiestos de las ollas para vender a los gringos, andábamos desesperados como locos buscando cualquier cosita para venderles, hallábamos unas ollitas pequeñas que nos pagaban 4 caleses que era un real, llevándose los gringos, acabándose todo.

ARTESANÍAS

Existe muy poca artesanía en el centro parroquial, antiguamente se realizaban polleras, fajas, bayetas, ponchos amarrados, pantalones, cobijas, lanilla, etc., en telares de cintura y pie que aprendieron de los comuneros de Sisid, pero que en realidad fueron muy pocos los que aprendieron, y que lastimosamente ya no se practican tal es el caso del Sr. Osvaldo Moscoso, quien aprendió a tejer por un amigo de Sisid de apellido Quishpe.

El telar de pie, el mismo que estaba conformado por el **tacte** que sirve para urdir el hilo, la **callua** que sirve para golpear el hilo o presionar el hilo para seguir tejiendo, la **illahua** que sirve para ir cambiando o tejiendo hilo por hilo, y utilizaban hilo de pacha que era un hilo fino de lana, mientras que el **telar de cintura** estaba conformado por el **tacte** que sirve para urdir el hilo, la **callua** que sirve para golpear el hilo o presionar el hilo para seguir tejiendo, la **illahua** que sirve para ir cambiando o tejiendo hilo por hilo.

La lana se teñía con *“anelinas”* (anilinas), antiguamente lo hacían con plantas nativas como el *“piñán”* del cual obtenían el color morado y una planta llamada *“rumibarba”* que teñía el hilo de color café.

El trabajo en el telar era muy duro pues uno se sentaba a las 7 de la mañana a tejer y se levantaba a las 7 de la noche, tejiendo 10 varas diarias aproximadamente, a veces más.

Mientras que las mujeres Ingapirqueñas se dedicaban a la agricultura, a la crianza de animales mayores y menores y las labores del hogar, pero siempre llevaban sus guangos que utilizaban para hilar y escarmenar o sacar las basuras del hilo, para luego amarrar la lana en el guango para hilarlo con sus manos jalando pequeñas porciones de lana del guango envolviendo en el uso, una vez hilado se lavaba el hilo en agua caliente y una planta llamada *“atuc sara”* o jabón. El hilo lavado y limpio era entregado a los tejedores de Sisid o de otras comunidades para que realicen las vestimentas como ponchos, pantalones, etc., o también realicen las cobijas, sábanas, etc.

“Atuc sara”: (Atuc = raposo y sara = maíz. Maíz del raposo). Se supone que el nombre de esta planta es debido a que su tiene la forma de mazorca.



ELABORACIÓN DE CAMAS, COLCHONES Y ALMOHADAS

Antiguamente no habían camas, la gente dormía en el suelo haciendo montones de tamo manteniéndose calientes, luego empezaron a construir una pequeñas camitas que las construían utilizando 4 palos de madera que servían como pilares y que eran colocados a cada extremo, luego se colocaba 2 maderas largas a cada lado de los pilares y 2 maderas cortas 1 en la cabecera y otra en el pie de la cama sujetándoles con vetas o clavos, armada la estructura sobre esta colocaban las chagllas la misma que servía para colocar el colchón.

Como colchón antiguamente utilizaban el cuero del borrego que luego de ser curtidas y lavadas colocaban sobre las chagllas, usaban de 4 a 5 cueros de borrego que eran colocados uno encima de otro. Luego empezaron a confeccionar colchones de tamo para lo cual utilizaban los saquillos que los iban cosiendo igualmente como si fuera una funda bien grande donde colocaban el tamo para por último asegurarlo cociendo con hilo o cabuya.



Las almohadas los hacían cociendo dos pedazos de tela como si fuera una funda para a continuación llenarle con tamo en un comienzo y luego con trapitos asegurándole cosiendo con hilo o cabuya.

TRABAJOS EN CUERO: EL CHICOTE Y EL TUCUMADO

Los chicotes eran elaborados utilizando la madera de cascol, guayacán o chonta negra que eran forrados con anillos de lata, algunos chicotes llevan alrededor de trece latas, en cada uno de los extremos colocan unas argollas y en una de ellas va la veta tejida elaborada de cuero de res

Para confeccionar el fueite se requiere de un pedazo de hierro a veces se coloca una pata de venado donde se va tejiendo las vetas al estilo del Tucumán lo que se conoce con el nombre de tucumado.



La forma de corta la veta para el tucumado varia, puede ser cuadrado o circular, se tejen por pared de seis, ocho, veinte y cuatro hasta treinta y dos pares, esta labor se efectúa en su mayoría en el invierno porque las vetas se vuelven suaves y son fáciles de manejar.

Una vez conseguido el cuero, lo hacen secar, cortan con un cuchillo las vetas, la piel se retira con un vidrio y se procede al tejido, colocan las vetas alrededor de la varilla o pata de venado sujetándoles con un pedazo de “*ruzo*” el mismo que va amarrado con un hilo de pita. Terminado el tejido, si es con pata de venado, esta se la manda a herrar.

Con el cuero también trabajan jaquimones, riendas para los caballos, monturas, a estas piezas se las llama ternos.

MÚSICA

La música que escuchaban y bailaban eran las del ámbito nacional que eran entonados por músicos con sus **guitarras, acordeones, concertinas** quienes deleitaban y amenizaban los eventos festivos. Dentro de su repertorio musical tocaban ritmos que lastimosamente están desapareciendo por varias circunstancias como **los sanjuanitos, los pasacalles, los cachullapis, los yaravís, los albazos**, etc., ritmos bailables que eran tocados en matrimonios, bautizos, cumpleaños, carnavales, fiestas de pueblo, etc., pero siempre se acostumbraba escuchar al terminar cualquier evento los **pasillos** que con su ritmo triste, melancólico y poético escuchaban entre amigos y familiares que aún participaban de la fiesta acompañados de un buen “**trago que es lo que nunca faltaba**”.

INSTRUMENTOS MUSICALES:

QUIPA: Concha de mar que traída de la costa que sirve para llamar a la gente a participar de alguna actividad religiosa como la del Corpus Cristi o la de convocar a una minga o cualquier otra actividad dentro de la comunidad.

BOCINA: Este instrumento era construido con aros de cuerno de toro y caña guadua que al ser soplado produce un tono fuerte y grueso dependiendo de la actividad o el llamado que se pretenda realizar, por ejemplo el tono de la **vaca barroza** es usada para reunir al ganado.

DULZAINA O CHIRIMIA: La chirimía esta formada por dos piezas, la primera es un tubo de madera torneada de unos 19cm. de largo aproximadamente donde se perforan los seis agujeros, cinco van en la parte de adelante a una distancia de 2cm., y uno va en la parte de atrás. La parte superior de este instrumento es delgada mientras que el extremo inferior es ancho en forma de cono.



La segunda pieza es la boquilla que esta conformada por un pedazo de plancha de cobre de forma triangular, una moneda que es colocada a un cm., de la parte superior de la pieza de cobre que sirve como apoyo de los labios y por último se coloca la lengüeta que esta hecha con pedazos de carrizo divididas en dos finísimas hojas que es la clave del sonido. Este instrumento era muy utilizado dentro de la escaramuza.

PINGULLO: Instrumento de viento, es una especie de flauta de unos 60cm de largo por media pulgada de ancho aproximadamente que es construido de una planta llamada sada y en especial de **sada huarmi** que es la caña apropiada. Este instrumento esta conformado por una boquilla y tres agujeros que van en frente y uno que va por detrás el mismo que al ser soplado armoniza un sonido fuerte y claro. El pingullo junto con el bombo suelen ser tocados en las fiestas de carácter religioso.

BOMBO: Instrumento de percusión que era utilizado por los indígenas en conjunto con otros instrumentos como el violín cuando solemnizaban una actividad religiosa o profana como el matrimonio, la escaramuza, el Corpus Cristhi, etc. Este instrumento esta conformado por una **caja de resonancia** llamado también **shuro**, las **cejas** que van a los extremos de la caja de resonancia y sirve para apretar los parches, los **arcos** que sirven para enrollar los fillos de los cueros, los **parches** son dos cueros de borrego en especial de merino debido a que produce un sonido mas fuerte, la **beta** sirve para apretar los parches por medio de las cejas, el **cargador** que es una beta o faja tejida que se sujeta al bombo que se coloca en el hombro de manera que quede a nivel de la cintura para poder tocarlo. El **mazo** que es construido de madera y en uno de sus extremos lleva trozos de tela bien sujetos que es la parte que sirve para golpear los parches produciendo el sonido y las **sortijas** que son de beta en forma de anillos que sirven para templar los parches.

ACORDEÓN: Instrumento musical de viento, compuesto de lengüetas de metal, un pequeño teclado y un fuelle que se acciona con el brazo izquierdo. Este instrumento es utilizado por los indígenas y mestizos de Ingapirca. En las fiestas indígenas por lo general se contrata al (**maitro acordeón**) maestro del acordeón quien es contratado para amenizar la fiesta sea religiosa o pagana, además de acompañar en la procesión de la imagen. El mestizo lo utiliza para entonar melodías como yarabis, pasacalles, sanjuanitos, pasillos, etc., en sus fiestas o compromisos personales.

GUITARRA: instrumento musical de cuerda pulsada, compuesto de una caja de madera, un mástil sobre el que va adosado el diapasón o trastero generalmente con un agujero acústico en el centro de la tapa (boca), y seis cuerdas. Sobre el diapasón van incrustados los trastes, que permiten las diferentes notas. Este instrumento por lo general es más utilizado dentro de la población mestiza de Ingapirca pues con la guitarra amenizaban sus fiestas profanas y religiosas como el carnaval, los bautizos, matrimonios, etc.



VIOLÍN: Instrumento musical de cuerda y arco formado por una caja de resonancia que se estrecha en el centro de ambos lados y con dos aberturas en forma similar a una f, y por un mástil corto con cuatro cuerdas; se toca colocando el instrumento entre el mentón y el hombro y frotando las cuerdas con un arco al mismo tiempo que se pulsan con la otra mano. El violín antiguamente era muy entonado en conjunto con el bombo por los indígenas en las fiestas paganas y religiosas que luego fue remplazado por el acordeón y el güiro.

FIESTAS

FIESTAS INDÍGENAS REALIZADAS EN INGAPIRCA

Antiguamente las mejores fiestas que se realizaban en Ingapirca eran realizados por los comuneros del Anejo de Sisid, realizaban las fiestas de navidad, carnaval, fiesta de Corpus Cristi, San Pedro, San Pablo, Carmen Octava, etc., las **Vísperas** de las fiestas eran realizadas con chamiza, vacas locas, perro locos, Mama Juana, indio Lorenzo, aviones, cantidad de cuetes, globos, disfrazados, bandas de música, que duraba desde las 7 de la noche hasta la 1 o 2 de la mañana.

Al siguiente día los comuneros del Anejo de Sisid regresaban nuevamente al pueblo de Ingapirca para la misa en el transcurso del caminan iban soltando cuetes y estaban acompañados además por cantoras, rucuyayas, etc., luego de terminada la misa, los comuneros se internaban en las cantinas tanto hombres como mujeres donde pasaban hasta las 4 o 5 de la tarde saliendo unos borrachos otros limpios para dirigirse a sus casas llevando sobre sus cabezas pequeñas mesitas de madera que lo adornaban con telas, flores, hojas, etc., y sobre esta colocaban barro recién hecho para colocar el carbón donde se prendía romero, incienso, etc., humeando el espacio y dejando el ambiente con un aroma rico dirigiéndose a su comunidad por caminos de herradura y chaquiñanes unos iban peleando, otros iban rodando y así hasta llegar a sus casas. De regreso a Lo festejaban ahí porque estaba la iglesia y estaba el cura.

Un día después de haberse terminado una fiesta indígena cuenta Don Miceno Álvarez una mujercita y un guagua cuando estaba pasando por un puentecito angosto que había sobre en el río Silante cuando ya estaba saliendo al otro lado se resbalo y se cayó al río y hasta nosotros llegar para ayudarle ya se había muerto ella y el guagua mientras los otros ni se habían dado cuenta debido a que iban bien borrachos, mas bien nosotros al siguiente día fuimos a dejar los cadáveres donde los familiares, pero en general eran unas bonitas fiestas.

Las fiestas de **Corpus Cristi** eran bien coloridas y alegres pues se venían muchos disfrazados unos de mayordomos, otros de mayores, otros de peones que llevaban cargados sus gavillas de trigo, las huarmis con sus llicllas diciendo que estaban haciendo la chalada, el mayoral llevaba el chicote montado en un palo simulando un caballo iba para arriba y para abajo, había también la escaramuza, el reto iba



montado a caballo y este iba y volvía pasando por el medio de dos cantoras que se encontraban paradas una a cada lado agarrando un cordón y que iba diciendo palabras u oraciones en quichua.

Cuenta Don Miceno Álvarez que la gente que vivía antiguamente en el centro parroquial la mayoría trataba muy mal a los indígenas viéndoles que estaban borrachitos les pegaban, les quitaban los instrumentos el bombo, el redoblante, etc., a las mujercitas les abusaban, les violaban entonces ellos empezaron a tener mucho miedo y al último cuando vino el cura Castillo fue quien eliminó mucho la fiesta diciendo que gastan mucho la plata por gusto y que es impugne tanto derroche de dinero en cuetes y en tantas cosas para por último terminarse casi definitivamente la fiesta con la llegada de nuevas sectas religiosas. En la actualidad muy pocos católicos ya no acostumbran realizar las fiestas con tanta pomposidad ya no se observan las bandas de música, las escaramuzas, las chamizas, las cantoras, los rucuyayas, los danzantes, la pampa mesa, etc., ahora apenas traen un acordeón, pocas gentes con sus platillos de flores, vienen con sus fiambres pero ya no se chuman toman *“poco poco”* y cuando ya están medio mareaditos se van a sus comunidades.

FIESTAS DE LOS MESTIZOS

FIESTA DE SANTA TERESA DE ÁVILA



La fiesta de Santa Teresa se lo viene celebrando por 51 años, el Sr. Manuel Quito fue el promotor o iniciador de la fiesta y tiene una duración de 10 a 15 días, dependiendo de la colaboración o el aporte de la gente, la fiesta empieza una semana antes del 15 de Octubre de manera que coincida con este día con el evento principal que es la **corrida de toros**.

El primer día de fiesta se inicia con la elección de la Reina que siempre es alguna chica del Centro y que es designada por el Comité, durante el transcurso de la primera semana se realiza un campeonato de futbol entre las comunidades donde se disputa la **“Copa Intercomunal”**, luego de este evento que dura toda la semana.

La fiesta de Santa Teresa se realiza un día y una noche junto a la gruta donde se encuentra la imagen frente al monumento, este día después de la misa y el rosario comienza los juegos deportivos y populares y por la noche se realiza la elección de la **“Cholita Ingapirqueña”** donde participan



algunas de las comunidades de Ingapirca, la Cholita siempre es alguna de las comunidades, la Cholita y la Reina deben estar presentes en todos los eventos. Los demás días de fiesta lo realizan en el parque central frente a la Iglesia.

Antiguamente se realizaba un evento de música muy importante donde se disputaban el “**Castillo de Oro**” que era donada por una persona de la comunidad, donde se invitaban a artistas aficionados de todo el país remplazando este evento por la “**Noche del Show**” donde se invitan artistas profesionales como Anita Lucia Proaño, Claudio Vallejo, Jimmy Rosero, etc.

Otro acto que ya no se realiza es la “**Víspera**” donde se realizaban bailes populares y la “**quema de la chamiza**” con montes que eran traídos con una anticipación de 15 días del cerro y que lo dejaban en un lado de la plaza para que se seque, la chamiza era acompañado de cuetes, globos lo que le conocíamos con la “**Noche de luces**”, hoy la chamiza ha sido remplaza con los castillos.

Durante los días de fiesta se realizan campeonatos de vóley, de indor, danzas, juegos populares como carrera de cintas en caballos que consiste en templar un cordel y colocar argollas con cintas y con un esfero o un palito se tiene que enganchar la argolla con la cinta donde esta escrito el premio, las ollas encantadas, y la corrida de toros cuyo evento es el más importante.

Antiguamente la fiesta de los toros tenía mas valor cultural pues nosotros mismos construíamos la plaza de toros haciendo una barrera con **caña guadua**, mientras la propia gente hacia barrera para atajar al ganado, antiguamente utilizaban cualquier cosa para torear, una tela roja, casacas, chalinas, etc., no solo se toreaba sino además habían caballos mañosos y potros bravos donde la gente en especial los jóvenes se les hacia sentar para luego le soltarle al caballo o al potro y el que mas duraba sentado ganaba pudiendo verse caídas de toda forma que causaba risa a los espectadores.

En un comienzo se construía la plaza de toros en el parque central, luego lo realizaron en la escuela, detrás del colegio y ahora se hace en el estadio pero con la gran diferencia de que ahora se hace con plaza armada, además existe la participación de toreros profesionales, rejoneadores, al estilo de los que hacen en Quito, contratando también de 2 a 3 caballos de alta escuela.

Dentro de la corrida de los toros se tiene por costumbre que los donadores de los toros siempre han sido de tres familias importantes de Ingapirca y que hasta el día de hoy se han mantenido siendo los Sres. Ángel Álvarez, Oswaldo Salazar y Manuel Rodas los organizadores y donadores de unos 15 a 20 toros aproximadamente.



Durante los días de fiesta se realizaban varios juegos populares que lastimosamente se están perdiendo en la actualidad como es el caso del:

CHANCHO O EL PUERCO ENCEBADO: Para este juego primeramente se conseguía un puerco bravo del cerro al cual le ensebaban con cebo o grasa para luego soltarle en la plaza para que los participantes lo atrapen pero como estaba bien resbaloso era difícil de cogerle.

EL PALO ENCEBADO: Este juego consistía en una estructura triangular que contenía varios regalos como frutas, utensilios de cocina, licores, caramelos, galletas, juguetes, ropa, etc., sujetando el mismo en la parte superior de un palo de unos 7m., de largo aproximadamente que era ensebado con grasa o cebo y que al ser plantado en la tierra los participantes tenían que subir para agarrar uno de los premios siendo difícil de trepar debido a lo resbaloso.

“LA CUCAÑA”: Juego que consistía en cruzar un palo ensebado con grasa o cebo sobre una *“laguna”* o charco de agua sucia con lodo, el participante que lograba pasar era el que ganaba.

LA CARRERA DE BURROS: Era otro de los juegos que se realizaban dentro de la fiesta, los participantes salían en carrera desde la comunidad de Chuguin montados en sus burros hasta llegar al Centro Parroquial, el que llegaba primero ganaba.

LA CARRERA DE CINTAS: Juego consistía en colocar una soga o cordel largo que era amarrado a unos palos paralelos a una distancia de unos 7 a 9 metros de largo aproximadamente donde se colgaban unas cintas con argollas que los participantes montados y a la velocidad del caballo debían tratar de insertar un pequeño palo o un esfero en el centro de la argolla que se encontraba en la cinta donde estaba escrito el premio, el que lograba insertar ganaba.

LAS OLLAS ENCANTADAS: Para este juego se colocaban en una soga unas ollas de barro pequeñas y otras medianas llenas de caramelos, galletas, regalos, dinero, frutas, etc., cuya boca era cubierta de papel de colores sujetándole con un cordel, colocadas las ollas templaban la soga a una altura de unos 2m., de alto aproximadamente, al participante le vendaban los ojos con un pañuelo o tela gruesa de manera que no pueda ver y con un palo tenía que golpear la olla previo a una tres vueltas que le daban para desubicar al participante, el que lograba darle a la olla se llevaba todo lo que esta contenía.



LA CARRERA DE ENSACADOS: Consistía en que los participante debían meter sus piernas dentro de un saquillo o saco agarrando los extremos del saco con las manos para que no se salgan. Listos los participantes se colocan en fila quienes tendrán que correr cierta distancia saltando con los saquillos puestos. El que llegaba primero ganaba.

Acto importante de religiosidad dentro de la fiesta es la “**Novena**” que es realizaba por las mujeres de la alta sociedad Ingapirqueña que por lo general son las esposas de los donadores de los toros, que durante 9 días rezan el rosario, además el último día de fiesta es decir la Verbena arreglan y adornan la iglesia con flores, incienso, etc., para el acto litúrgico y la procesión continuar con el baile al son de la banda terminándose las fiestas.

Se debe recalcar que a fiesta es realizada por todos los moradores del centro parroquial quienes colaboran unos económicamente y otros con donaciones como juegos pirotécnicos, música, banda, premios, etc., pero los encargados de realizar y programar la fiesta son importantes ciertas familias importantes de la zona y que por costumbre o tradición y que en la actualidad los hijos de estas familias han tomado la posta e iniciativa de organizar la fiesta que va siendo realizada de generación en generación.

FIESTA DEL INTIRAIMI



El Intiraimi inicio en el año de 1988, cuando un grupo de personas locales como foráneas se reunieron con el objetivo de realizar un “**ENCUENTRO DE MÚSICA Y DANZA INDÍGENA NACIONAL E INTERNACIONAL**” por lo que el Director del complejo arqueológico Ingapirca, los dirigentes comunitarios y personas particulares iniciaron las gestiones del caso para realizar este evento.

El Director del Castillo estaba a cargo del Sr. Raúl Marca mentor principal de esta fiesta convoca una reunión con los dirigentes del Centro Parroquial y las comunidades que en ese tiempo eran 18, se crea la **FOCAI (Frente de**



Organizaciones Campesinas de Ingapirca), y se elige a un presidente designando a un Sr. Palomeque y con el apoyo incondicional del cura Castillo coordinaron el evento realizando la primera fiesta del Intiraimi acto que se realizó con la colaboración de todo el pueblo de Ingapirca unos económicamente y otros ayudando con el hospedaje, alimentación, golosinas, cigarrillos, trago, etc., que eran brindadas a los grupos de música y danza de las comunidades participantes por su cooperación.

Cuando el Sr. Galo Ordóñez cumplía las funciones de presidente en el Municipio de Cañar, empezó a encabezar la fiesta del Intiraimi contratando y pagando a grupos de danzas y músicas locales, nacionales y extranjeros institucionalizándose de esta forma la fiesta del Intiraimi como parte de su acervo cultural.

La fiesta del Intiraimi dura tres días coincide con el solsticio de verano es decir a mediados del mes de junio más o menos lo realizan del 15 al 25 de junio esperando que coincida un fin de semana.

En la actualidad durante la fiesta del Intiraimi se organizan y realizan una serie de actos culturales expresados en la música, danza y ritualidad donde los participantes van a expresar su identidad, los visitantes locales y nacionales a recordar sus raíces y los extranjeros a conocer estas expresiones, es decir se trata de fortalecer y disfrutar esta fiesta con esencia, con fundamento.





FIESTA DE CARNAVAL

La fiesta de carnaval antiguamente eran muy coloridas, los indígenas de Sisid subían el domingo de chagrana hasta el centro parroquial cargados una cantidad grande de alimentos como frutas, frejol, carnes como cuy, pollo, carnes secas, papas, ají, mote, chica, trago, etc., todo el día pasaban bailando, tomando, comiendo, etc., ya al atardecer iban a su comunidad donde continuaban con la fiesta.

En cambio los mestizos antiguamente celebraban la fiesta de carnaval en comunidad, se jugaba y se compartía entre vecinos, amigos y familiares. Durante los días de fiesta la gente acostumbraba preparar dulce de higos, de duraznos, de leche, de sambo, etc., también se mataba y se preparaban chanchos, borregos, cuyes, gallinas, reses, etc., dependiendo de la economía de cada uno disfrutando del carnaval entre todos mojándose, bailando, echándose uno que otro polvo y tomando trago y chicha. Cuando uno pasaba por la calle el vecino invitaba a su casa y le trataba bien, luego de haberle mojado y echado polvo le brindaba cualquier cosa que había preparado además de tomar uno que otro aguardiente que nunca faltaba.

En la actualidad esta fiesta ha cambiado mucho, ya no existe este compartir comunitario ahora cada quien realiza sus fiestas en sus casas o van a algún río cercano, a la playa, etc. Estos últimos años la Junta Parroquial organiza la fiesta del **Taita Carnaval** el día domingo con la participación de algunas comunidades de Ingapirca quienes participan de este desfile con grupos de danza y música, igualmente la escuela y el colegio de Ingapirca participan de este evento con algún sainete recorriendo por algunas calles principales del centro parroquial hasta llegar al estadio donde se baila y se juega echándose agua, polvo, carioca y serpentinas. Los días lunes y martes se disfruta del carnaval en familia.

FIESTA DE PARROQUIALIZACIÓN

Desde este año 2012 se realizó la primera fiesta de parroquialización de Ingapirca. La fiesta se realizó el día 28 de marzo donde participaron estudiantes de la escuela y el colegio de Ingapirca realizando un desfile cívico cultural además la colaboración de algunas comunidades como Sisid, Huairapungo, etc., donde presentaron grupos de danza acto se realizó en la mañana para por la noche cerrar la fiesta con un evento musical y noche de luces con la participación de grupos musicales del sector y de las comunidades matizado por cuetes, vacas locas, etc., terminando la misma alrededor de las 12 de la noche.



HISTORIA DEL CASTILLO DE INGAPIRCA



Cuentan Don Osvaldo Moscoso y Don Miceno que donde esta ubicado el Castillo o Templo fue la casa hacienda de los Jesuitas, en la parte donde se encuentran las piedras mas grandes donde se encuentra la puerta de la entrada era el cuyero del mayordomo y la parte alta era utilizada como granero, mas abajo era la casa del mayordomo, al oeste era pesebrera de los caballos del mayordomo, entre las construcciones y el monumento era el camino público de Sisid a Huairapungo y viceversa, la parte de atrás del castillo era utilizado como corral de vacas, yuntas, borregos, puercos, el Pilaloma que en ese tiempo era propiedad de un Sr. Ernesto Cabrera y que era utilizado como pesebrera de los caballos para que coman y en época de parvas las colocaban ahí para trillar con “*cerrerias*”, luego de la Reforma Agraria reparten la hacienda y dejan ese lugar para proteger lo poco que quedaba de las ruinas debido a que antiguamente no sabían de la importancia y el valor que tenían debido al mal uso de la casa hacienda por parte de los Jesuitas, además hace tiempo surgió un cuento de las personas mayores, que en el sector de la Quebrada del Castillo había un cerro que se asentó con los años y que ahí existía una puerta que conectaba al Castillo y que posiblemente en el centro del Castillo se encontraban todas las riquezas entonces comenzaron a cavar sin



encontrar nada destruyendo el mismo, otra alteración y la mas grave fue que las piedras que habían ahí fueron llevadas por los indígenas para construir la iglesia, las haciendas y las casas de personas particulares eso se pudo evidenciar cuando recolectamos alrededor de 500 piedras aproximadamente del centro parroquial y sus alrededores que fueron llevadas del complejo para ser utilizadas como basas de estas construcciones, encontrando en la hacienda del Dr. Bolívar Torres donde es ahora la Posada muchas piedras y dinteles que ahora están reubicadas en el Castillo.

En un principio lo único que era visible era el Castillo o Templo que esta ubicado en la parte alta de Pilaloma, cuentan que cuando llegaron los españoles destruyeron casi toda la estructura arquitectónica llevándose las piedras para ser utilizadas en los cimientos de las iglesias, las casas, las haciendas, etc., destruyendo casi todo.

Luego gracias al Arq. Hernán Crespo Toral y a un Arqueólogo Danés de nombre **Olan Holt** quien era director del museo Antropológico de Guayaquil y que también trabajaban en el Banco Central se reunieron en la ciudad de Cuenca con el objeto de volver a revivir (reconstruir) el Templo o el Castillo de Ingapirca. Luego de visitar el sitio arqueológico empezó el proyecto de reconstrucción del mismo con la ayuda de autoridades del gobierno de turno pasando a nombrarle como al sitio como Patrimonio Cultural en el año de 1966 creándose la Comisión del Castillo de Ingapirca que estaba integrada por personas intelectuales de ese tiempo quienes contrataron a especialistas y científicos de todas las áreas, Arqueólogos, Geólogos, Historiadores, etc., descubriendo evidencia importante gracias a un plano de la Misión Geodésica Francesa quienes habían llegado a Ingapirca en el año de 1736 pues estas personas se encontraban recorriendo el País tomando puntos de referencia para sacar exactamente la mitad del mundo donde posiblemente se cuenta que la parte alta del Templo fue uno de los puntos importantes que estas personas referenciaron, los que tomaron el punto fueron Carlos María de la Condamine, Jorge y Juan Antonio de Ulloa los dos marinos españoles y el ecuatoriano Pedro Vicente Maldonado que era Riobambeño, todas estas personas fueron los que trabajaron en la elaboración del plano de Carlos María de la Condamine y gracias a ese plano se guiaron los arqueólogos e investigadores contratados tanto nacionales como extranjeros, descubriendo todo lo que hasta hoy se puede ver, y es desde este momento que la Comisión del Castillo se encargo de cuidar y dar el mantenimiento adecuado al Castillo o Templo de Ingapirca.

El primer arqueólogo que trabajo en Ingapirca fue un norteamericano de nombre **Gordon Haden** quien realizo la limpieza del sitio, luego vino un Coronel del ejército Ángel Bedoya Maruri quien era un personaje especial que fue enviado por el ejército para que trabaje y escriba un libro sobre Ingapirca, cuenta Don Osvaldo Moscoso que un día cuando empezaron a traer las piedras que se encontraban donde el Torres, de las casas y de los alrededores de Ingapirca, el Coronel primeramente nos hacia poner en fila entre eso de las 8 de la mañana y



nos hacia correr desde el Castillo hasta Ingapirca y desde Ingapirca al Castillo es decir ida y vuelta. Un día después de muchos años regreso a Ingapirca y fue cuando le pregunte Coronel **¿porque nos hacia correr tanto?** y él me respondió: ***“les hacia correr para que se abriguen pues, para que se abriguen, para empezar el trabajo bien o sino hecho tontos ahí con frío”***, para colmo, cuenta Don Moscoso; que dentro del grupo había un mudito que se llama Jorge Sarmiento, entonces nosotros le mandábamos sea al último o sea al comienzo, entonces el Coronel le cogía y le ponía en la mitad de todos, en mitad de unos Guamánes que vivían en la parte de arriba y de ahí nos hacia contar: uno, dos tres, cuatro y cuando pasaba el mudo se equivocaba y el Coronel decía ***“ya media vuelta a Ingapirca”***, pero de ley que nos equivocábamos por culpa de ese mudito afirma Don Moscoso, una vez que llegábamos nuevamente nos hacia colocar en fila y nos hacia contar y nuevamente el mudito se equivocaba teniendo de nuevo que correr hasta Ingapirca, íbamos uno detrás del otro, mientras que él Coronel se paraba en una esquina para vernos si llegábamos y no hacíamos trampa. El finado Javier Rivas le gustaba hacer trampa se iba hasta la quebrada y de ahí volvía, cuando llegaba el Coronel le decía: ***¡No! ¡Tu no llegaste hasta Ingapirca tienes que ir allá!*** teniendo que correr nuevamente por hacer trampa.

Luego del Coronel empezaron a llegar gente intelectual como el Dr. Juan Cueva Jaramillo, Dr. Mario Jaramillo Paredes y muchos ecuatorianos y extranjeros quienes realizaron estudios, trabajos e investigaciones en este sitio. El sitio comienza a ganar interés e importancia por lo que la Comisión de Castillo de Ingapirca contrata una Misión Científica Española para que trabajen en la reconstrucción de la parte norte del Castillo que estaba derrumbada que con ayuda de comuneros de la zona lograron regenerar esta parte del Castillo con las piedras que fueron recolectadas de varios lugares.

Un día cuenta Don Osvaldo, cuando hacíamos un trabajo de prospección con el Dr. Jaime Idrovo Uriguen, un kilómetro a la redonda respetando el templo, se encontró mucha evidencia arqueológica cerámica, cimientos de vivienda, metales como cinceles donde se pudo comprobar el conocimiento de aleación de metales pues del estaño con el cobre obtenían el bronce, encontrando además la cantera que era de donde se obtenía la piedra para realizar el Castillo que queda en el sector del **Hato de la Virgen**, se pudo evidenciar cantidades de lajas de lo que sabían labrar la piedra, también se encontró piedras moldeadas de forma cuadrada a medio trabajar que posiblemente era llevada al sitio para darle el terminado final.

Contaban además que decían que las piedras del Castillo fueron traídas de los ríos del Oriente y que esta contenía basalto pero fue mentira, debido a que se encontró en el sector de Tablillas que queda por Cajontambo una piedra de basalto que eran de color verde, desmiento toda hipótesis de que las piedras fueron traídas del Cuzco o del Oriente, etc., por lo que se constató que las piedras fueron traídas de los



alrededores de Ingapirca donde se pudo observar evidencias de canteras. Además cuentan que posiblemente las piedras que fueron traídas desde las canteras de los alrededores probablemente fueron llevadas hasta el Castillo donde fueron labradas y terminadas pues cuando trabajamos encontramos varias piedras que se encontraban a medias sin terminar.

Cuenta Don Osvaldo, las personas que trabajábamos en este lugar ganábamos un sucre, dos sures, escavando, cargando la tierra, las piedras se traían en parihuelas o andamios, etc., muchos aún vivimos otros ya han fallecido. Las personas que trabajamos fuimos:

Fallecidos:

Sr. Augusto Álvarez +
Sr. Darío Álvarez +
Sr. Manuel Álvarez +
Sr. Manuel Serrano Argudo +
Sr. Rolando Romero +
Sr. César Salazar +
Sr. Carlos Serrano +
Sr. Honorato Serrano +
Sr. Gerardo Serrano +

Vivos:

Sr. Miceno Álvarez
Sr. Antonio Cabrera
Sr. Jesús Guamán (Sector el Cisne)
Sr. Raúl Jiménez
Sr. Carlos Lozano
Sr. Segundo Lozano
Sr. Osvaldo Moscoso
Sr. Miguel Moscoso
Sr. Rodrigo Montero



Sr. Juan Ortiz y sus hijos (Comunidad de Sisid)
Sr. Bolívar Paredes
Sr. Bolívar Romero
Sr. Jorge Sarmiento Marín
Sr. Manuel Sarmiento
Sr. Benigno Serrano
Sr. Joel Serrano
Sr. Carlos Serrano
Sr. Benigno Serrano Argudo
Sr. Honorio Tenezaca
Sr. Luis Tenezaca
Sr. Humberto Tenezaca, entre otros.

COCINA Y UTENSILIOS

La cocina antiguamente la realizaban colocando 4 piedras en el piso que las conocían con el nombre de *“tulpas”* y era donde asentaban la olla de barro quedando debajo de la misma un espacio libre donde se colocaba la leña que era traída del cerro.

Las **ollas de barro** eran de varias formas y tamaños, que eran utilizadas para cocer y almacenar los alimentos como la sal en grano, el ají, el achiote molido, etc., los alimentos, también utilizaban unas vasijas muy grandes que se llaman **“botijas”** donde almacenaban el agua y la chicha.

Para triturar ciertos alimentos como la pepa de sambo, el ají, etc., y granos como el trigo, la cebada, el maíz, etc., utilizaban una variedad de piedras que las conocían con el nombre de **“Piedras de moler de los Incas”** que la mayoría de personas tenían en sus casas que fueron encontradas cuando araban la tierra.

La piedra donde se coloca el grano tiene la forma de batea y la otra piedra variaba de acuerdo al alimento que se deseaba moler por ejemplo la piedra en forma de media luna se conoce con el nombre de *“guagua rumi”* (guagua=pequeño y rumi=piedra) **piedra pequeña**, que era



utilizado para moler la cebada y obtener la máchica, mientras que la piedra redonda llamada ***uchu rumi*** (rumi= piedra y uchu=ají) **piedra para el ají**, era utilizada para moler el ají, la pepa, el achiote, etc., para moler el maíz utilizaban una piedra larga como si fuera un bolillo, es decir cada piedra tenía una función de acuerdo al tipo de alimento que se quería moler.

GASTRONOMÍA



HARINA DE HABA:

Ingredientes: haba, agua, papas, sal, cebolla, col chaucha o verde (opcional), carne de chanco (opcional).

Preparación: Se diluye la harina de haba en agua y se hierve por media hora aproximadamente dando vueltas con una cuchara para que no se queme, luego se agrega papas, sal y cebolla hasta que se cocinen las papas. Si se hace con carne de chanco y col chaucha, primeramente se cocina la carne del chanco en agua, en otra olla se derrite la harina en agua y se coloca en la olla con la carne se chanco cocinada se deja hervir por 30 minutos y por último se agrega la col hasta que se cocine.



HARINA DE ARVEJA:

Ingredientes: arveja, agua, papas, sal, cebolla, col chaucha o verde (opcional), carne de chanco (opcional).

Preparación: Se diluye la harina de arveja en agua y se hierve por media hora aproximadamente dando vueltas con una cuchara para que no se queme, luego se agrega papas, sal y cebolla hasta que se cocinen las papas. Si se hace con carne de chanco y col chaucha, primeramente se cocina la carne del chanco en agua, en otra olla se derrite la harina de arveja en agua y se coloca en la olla con la carne de chanco cocinada, se deja hervir por 30 minutos y por último se agrega la col hasta que se cocine.

COLADA DE ARROZ DE CEBADA CON CAPULÍ:

Ingredientes: Arroz de cebada, agua, capulí, azúcar.

Preparación: Se agrega el arroz de cebada en una olla con agua hasta que se cocine controlando que no se queme moviéndole con una cuchara hasta que tome una consistencia medio espesa para en ese momento agregar el capulí dejándolo hervir por unos 15 minutos aproximadamente y endulzarlo con azúcar o panela y se sirve.

COLADA DE ARROZ DE CEBADA CON PULCRE:

Ingredientes: Arroz de cebada, pulcre, agua y panela.

Preparación: Se agrega el arroz de cebada en una olla con agua hasta que se cocine controlando que no se queme moviéndole con una cuchara hasta que tome una consistencia medio espesa para en ese momento agregar el pulcre dejándolo hervir por unos 15 minutos aproximadamente y endulzarlo con panela y se sirve.

COLADA DE SAMBO MADURO:

Ingredientes: sambo maduro, panela, harina de maíz tostado y leche



Preparación: Se pela el sambo maduro, se retira las pepas y su condumio se coloca en la olla donde previamente se han puesto cáscaras del sambo en su asiento dejándolo hervir en fuego lento con la panela por una hora y media aproximadamente hasta que se cocine y espese. Luego se tuesta maíz y se muele fino en el molino de mano para obtener la harina de maíz que será batida con leche en un recipiente aparte y colocando en la olla con el sambo cocinado dejándole hasta que hierva la leche y listo para servirse.

COLADA DE HABA:

Ingredientes: harina de haba, leche o agua y panela

Preparación: Se tuesta el haba y se muele para obtener la harina, luego en una taza se mezcla un poco de harina con agua o leche moviéndola hasta que se diluya bien agregando esta mezcla ya sea en agua o leche dejándole hervir a fuego lento con panela.

COLADA DE AVENA:

Ingredientes: Avena, agua, leche, canela y panela.

Preparación: Se cocina la avena en un poco de agua, una vez cocinada la avena se vierte en la leche con canela y un pedacito de panela, dejándole que hierva hasta que se diluya la panela.

COLADA DE MÁCHICA:

Ingredientes: Máchica, agua, leche, canela y panela.

Preparación: Se hierve en una olla el agua con la machica que previamente fue diluida en agua, luego se agregar canela y un pedacito de panela dejándole hervir hasta que se diluya dándole vueltas con una cuchara para que no se queme y por último al bajar se agrega un poco de leche.



ARROZ DE CEBADA DE SAL:

Ingredientes: Arroz de cebada, agua, sal, manteca de chanco, cebolla blanca, culantro y carne de chanco.

Preparación: Se hierve el arroz de cebada en agua junto con la carne de chanco y la sal por aproximadamente una hora, una vez que ha hervido y antes de sacar del fuego se agrega cebolla blanca, culantro picado y una cucharita de manteca de chanco.

ARROZ DE CEBADA DE DULCE:

Ingredientes: arroz de cebada, agua, leche, canela, panela o azúcar

Preparación: En un recipiente se hierve el arroz de cebada con canela por aproximadamente dos horas dando vueltas con una cuchara para que no se queme, se agrega leche y panela o el azúcar y se sirve.

MOROCHO DE SAL:

Ingredientes: maíz seco molido (morocho), agua, sal, papas, cebolla, leche, quesillo y manteca de chanco.

Preparación: Se hierve el morocho en agua por aproximadamente por unas tres horas, luego se agrega papa, sal, cebolla y manteca de chanco, dejar hasta que se cocinen las papas y antes de bajar la olla se agrega leche y quesillo.

MOROCHO DE DULCE:

Ingredientes: maíz seco molido (morocho), agua, azúcar o panela y leche.

Preparación: Se hierve el morocho en agua por aproximadamente por unas tres horas, se agrega la panela y se deja hervir hasta que se derrita, se apaga y se agrega la leche para que no corte y si se hace con azúcar se puede agregar la leche sin ningún problema cuando este hirviendo. Suele servirse con tortillas de maíz, pan, chiviles y chumales.



MÁCHICA:

Ingredientes: cebada.

Preparación: Primeramente en un tiesto se dora bien la cebada, luego se muele y se cierne con un cedazo fino pasando la máchica quedando el afrecho. Este alimento se come mezclándole con azúcar o haciendo **chapo** con café, chicha, leche y sopas.

También solían hacer la **máchica frita** que la doraban con manteca de chanco mezclándola con azúcar y la **máchica pinol** que la preparaban mezclando máchica, panela, canela y cáscara de naranja, se muele bien fino y listo para servirse.

CHICHA DE MÁCHICA:

Ingredientes: Máchica, harina de jora y gallinas yangas o criollas.

Preparación: La machica se cocinaba en agua con harina de jora hasta que se haga chicha, luego colocaban en esta chicha dos o tres gallinas yangas dejándole hervir *“hasta que se haga agua los huesos de las gallinas”* para luego dejarle fermentar. Esta bebida era considerada de mucho alimento, por lo que se servía en una copita un poco de chicha de máchica debido a que era muy fuerte sabiendo *“chumar”*.

MASHUA:

Ingredientes: Mashua y agua.

Preparación: Primeramente se cosecha la mashua y se deja al sol para que le de un sabor dulce, luego se hierve las mashuas en agua hasta que se cocine. Este alimento se sirve solo o con leche.



LOCRO DE PAPAS:

Ingredientes: Papas, agua, sal, cebolla blanca, manteca de chanco y quesillo.

Preparación: Se hierven las papas en agua con sal y cebolla durante unos 45 minutos aproximadamente hasta que espese y antes de retirar del fuego se coloca la manteca de chanco y el quesillo.

LOCRO DE TRIGO:

Ingredientes: Trigo, agua, sal, manteca de chanco, cebolla blanca, culantro y carne de chanco o res.

Preparación: Se hierve el trigo en el agua durante una hora junto con la carne de chanco o de res, cuando empieza a hervir se agrega sal y antes de retirar del fuego se coloca cebolla blanca, culantro picado y una cucharita de manteca de chanco. Este locro suele acompañarse con mote con cáscara y ají.

LOCRO DE SAMBO TIERNO:

Ingredientes: Sambo tierno, agua, sal, papas, cebolla y manteca de color

Preparación: Se pela el sambo tierno se hace trozos y se exprime, se coloca en una olla con agua, sal y cebolla para dejarlo hervir durante dos horas aproximadamente hasta que se cocine y espese, cocinado el sambo se agrega las papas al locro hasta que se cocinen y por último se añade manteca de color.

LOCRO DE NABO:

Ingredientes: Nabo, agua, sal, papas, cebolla, quesillo y leche.



Preparación: En un olla con agua se hace hervir las papas con sal y cebolla hasta que se cocinen, cocinadas las papas se coloca el nabo lavado y picado dejándolo hervir por aproximadamente unos 4 minutos y para bajar se coloca leche y queso.

COCINADO O YANUSHCA:

Ingredientes: Papas, ocas, mellocos, maíz tierno, habas tiernas.

Preparación: Primeramente se lava con agua fría las papas, las ocas y los mellocos, luego se procede a desgranar el maíz y las habas tiernas, se coloca en la olla todos los granos y tubérculos, debemos tener presente que los granos y los tubérculos que están en la olla no deben estar cubiertos con agua en su totalidad, se deja hervir durante unos 45 minutos aproximadamente hasta que esté suave, se escurre el agua y se come con ají y mote.

TAZHNU DE HABAS Y MAÍZ:

Ingredientes: habas y maíz secos.

Preparación: Se coloca en un tiesto grande o en una callana el maíz o el haba secos moviéndole con un *“izhupu”*, tostado el grano se elimina las impurezas y se coloca en agua fuerte para cocinarlo de dos a tres horas, se escurre el agua y se sirve. Este alimento suele acompañarse con el cocinado o *yanushca* (ver cocinado).

“Izhupu”: Término Cañari que designa una madera de unos 40cm. aproximadamente que en uno de sus extremos se amarra una tela formando una bola como si fuera una cabeza de fósforo que sirve para mover el grano para que se tueste uniformemente).

DULCE DE OCA:

Ingredientes: ocas, miel de panela, canela y leche.

Preparación: Se lava y se ralla la oca con un raspador, luego la estopa lavada se mezcla con miel de la panela, canela y leche dejando que hierva a llama lenta hasta que espese. Se come con pan.



SOPA DE OCA:

Ingredientes: ocas, agua, sal, papas y col

Preparación: Se lava y se pela la oca y se hierve en agua con papas, col y sal hasta que se cocine y listo, se come solo o con mote.

GASTRONOMÍA TÍPICA Y FESTIVA

CALDO DE GALLINA YANGA O CRIOLLA:

Ingredientes: Agua, gallina criolla, cebolla blanca, culantro y sal.

Preparación: Primeramente se hace hervir agua para desplumar el ave procedimiento que se realiza con las manos para inmediatamente lavar bien la gallina y proceder a hacerle “*presas*” (pedazos). Luego se coloca en una olla agua con sal, se vierten las presas y se pone a hervir durante una hora aproximadamente, antes de sacar la olla del fuego se agrega cebolla blanca y culantro picado y listo para servirse.

Este plato se sirve en ocasiones especiales como fiestas importantes, matrimonios, bautizos, etc.

CUY CON PAPAS:

Ingredientes: Papa, cuy, habas, mote con cascara o choclo, sal, ajo, manteca.

Preparación: Se selecciona al cuy mas grande, una vez escogido se mata aplastándole con las manos la cabeza y se saca uno de los ojos, una vez muerto el cuy, lo pelan metiéndole y sacándole del agua fuerte (agua hirviendo) y pelándolo con las manos, pelado el cuy se vuelve a lavar con agua limpia, se corta la panza y se sacan las tripas y nuevamente se lava hasta que no quede nada de sangre, limpio el cuy se adoba con sal y ajo durante unos cinco minutos aproximadamente y se introduce en un “*cuy cusana*” (asador de cuy) que consta de un



pedazo de madera o palo que le traspasan al animal, luego se pone al carbón para asarlo dándole vueltas con la mano, cuando el cuy se va asando le van agregando manteca y se va pinchando con un cuchillo para que se dore más rápido y para saber en qué estado esta, se siguen asando al carbón hasta que esté listo para servir.

Suele acompañarse al cuy, con papas para lo cual se pela la papa entera, se lava y se cocina con agua y sal hasta que esté suave, una vez cocinadas se escurre el agua y se agrega manteca de color mezclándola con las papas y listo para servir. También se acompaña con habas y choclos para lo cual se desgrana las habas y los choclos, se cocinan mezclando los dos granos en agua aproximadamente durante unos 40 minutos, luego se escurre el agua y se coloca en el plato junto con el cuy y las papas. Se acompaña también con ají.

Este plato se sirve en ocasiones especiales como fiestas importantes, matrimonios, bautizos, etc.

CUCHICARA O CASCARITA:

Ingredientes: cuero de chanco y sal

Preparación: Después de matar y chaspar el chanco se procede a retirar el cuero con un cuchillo en franjas largas colocándoles en un recipiente, listas las cascaritas se sirven acompañadas de mote y sal.

Este alimento se prepara especialmente en días festivos como el Carnaval o Paucar Raimi

FRITADA:

Ingredientes: manteca de chanco, agua, sal, ajo.

Preparación: Se saca toda la grasa o la manteca del chanco y se coloca en una paila, cortada en pedazos pequeños, con agua, ajo y sal. Se deja cocinar y luego se fríe en la misma manteca dando vueltas para que no se queme sirviéndole acompañado de mote.

Este alimento se prepara especialmente en días festivos como el Carnaval o Paucar Raimi.



SANCOCHO:

Ingredientes: Agua, sal, manteca, ajo, cebolla, limón, carne de chancho (lomo y costilla)

Preparación: En una paila grande se coloca agua con sal, manteca, ajos, cebolla, un limón partido por la mitad y la carne del chancho (lomo y costilla) en pequeños pedazos dejándolos cocinar hasta que se seque el agua revolviendo continuamente para que no se asiente y se queme.

El sancocho se sirve con mote y ensalada de tomate con cebolla y lechuga.

Este alimento se prepara especialmente en días festivos como el Carnaval o Paucar Raimi.

MORCILLAS:

Ingredientes: Tripa de un chancho, limones, harina, arroz, arvejas, papas, col, perejil, cebolla blanca, culantro, ajos, comino, orégano, sangre de chancho, agua, sal, piola para amarrar.

Preparación: En un recipiente se pica la col finamente y se pone a sancochar, en otra olla se cocinan las arvejas, la zanahoria picada, mientras que en otro recipiente se cocina el arroz. Hacer un refrito con cebolla, comino y orégano usando la grasa que se encuentra en la tripa (muyo o unto). Añadir al refrito el arroz, la col, las arvejas, el perejil, el culantro picado, el ajo picado o molido, las papas picadas en trozos pequeños y la sangre del chancho.

Mientras tanto la tripa debe ser bien lavada con jabón refregándole con limón y metiéndole un poco de harina para retirar toda la suciedad para por último enjuagarla muy bien. Lista la tripa se rellena con el condumio antes descrito, amarrándole con una piola en secciones de 10 a 15cm., de largo aproximadamente y procediendo a cocinarlas en agua con sal. Una vez cocinadas se pueden freír con manteca de chancho o asarlas sobre las brasas.

Este alimento se prepara especialmente en días festivos como el Carnaval o Paucar Raimi.



GASTRONOMÍA REALIZADA EN HOJAS



CHUMALES:

Ingredientes: Maíz tierno (choclo), agua, quesillo, sal, manteca de color, hojas de choclo llamado también *“bucuc”* (término con que se conoce a las hojas que cubren el choclo).

Preparación: Primeramente se mezcla el choclo crudo con sal, luego poco a poco al choclo se muele con el molino de mano, se prepara el quesillo con sal y manteca de color y se mezcla. Una vez listo se coloca dos cucharas de la masa en la hoja de choclo y se agrega una pequeña porción de quesillo mezclado con manteca de color y se cubre con la misma hoja.

Una vez armados los chumales, se coloca en la base de una olla choclo tierno desgranado o con tusa y cuando no hay estos elementos se coloca hojas de choclo y sobre estas se colocan los chumales, se agrega el agua y se pone al fuego, se tapa la olla dejando cocinar por unos 45 minutos aproximadamente, luego se va sacando uno por uno y se coloca en otro pozuelo.

Se sirven los chumales con agua de manzanilla, hierva luisa, café, agua de panela, chicha, etc., o se pueden comer solos.



CHIVILES:

Ingredientes: Maíz seco, agua, quesillo, sal, manteca de color, hojas de maíz, panela.

Preparación: Se muele el maíz seco en el molino de mano y se obtiene la harina, luego en una olla se prepara agua con panela la cual debe estar a temperatura media “ni muy fría ni muy caliente”, una vez listo estos ingredientes se mezcla la harina con el agua de panela hasta que quede una masa maleable como la “masa de pan”; Una vez listo se coloca una pequeña porción de la masa en la hoja de maíz y se agrega el quesillo mezclado con manteca de color y se envuelve con la misma hoja.

Luego se coloca en la base de una olla maíz y habas tostadas, sobre estas se colocan los chiviles, se agrega el agua y se pone al fuego, se tapa, dejando cocinar por una hora aproximadamente. Una vez listo se va sacando uno por uno y se coloca en otro pozuelo. Se sirven los chiviles con agua de manzanilla, hierva luisa, café, agua de panela, chicha, etc., o se puede comer solos.

Este alimento se come solo o con café y frecuentaban realizarlo en gran cantidad en las fiestas de Carnaval o Paucar Raimi.

TAMALES:

Ingredientes: harina de maíz, manteca de choncho, huevos, cebolla, arvejas, pimienta, zanahoria, sal, ajo, agua, carne de choncho y hojas de achira.

Preparación: Primeramente se pela, se muele y se cierne el grano (maíz) eliminando las impurezas obteniendo la harina de maíz, mientras en un recipiente se cocina la carne de choncho en agua con cebolla, ajo y sal. Cocinada la carne de choncho se saca del agua para picarla colocando en esta agua la harina de maíz dejándola cocinar por unos 15 minutos aproximadamente moviéndola con una cuchara de palo para que no se quemé. Una vez cocinada y mezclada la harina se saca en un recipiente, se coloca manteca de choncho se mezcla y se bate hasta formar una masa.

En otro recipiente se procede a realizar un refrito con manteca de choncho, pimienta, sal, ajo, cebolla, arvejas y zanahorias previamente picadas y cocinadas, la carne de choncho picada y el huevo duro en tajadas.



Para el envuelto se coloca la masa en la hoja de achira que ha sido previamente lavada, sobre la masa se agrega el condumio o el refrito, se cierra el tamal, teniendo en cuenta hacer bien los dobleces de la hoja. Doblados los tamales son colocados en una olla, en el fondo de la olla colocaban cierta cantidad de hojas de achira y sobre esta agregaban agua solo hasta que cubran las hojas y sobre estas colocaban los tamales procediendo a cocinarlos en a llama lenta o al vapor por aproximadamente una hora y media.

Este alimento se come solo o con café y frecuentaban realizarlo en gran cantidad en las fiestas del Corpus Christi.

CHICHA DE JORA:



Ingredientes: jora, panela, agua.

Preparación: Primeramente se coloca el maíz en hojas de penco tapándole con hojas de altamiso y sobre esta le vuelven a tapar con hojas de penco dejándole que nazca la raíz o el *“pitoncito”* que es la jora, se deja secar al sol por tres días y luego se muele. Obtenida la jora, se hierve agua en una olla grande (en 20 litros de agua 3 libras de jora) se agrega la jora y la panela y se deja hervir por 2 horas aproximadamente, una vez hervida, se cierne y le vierten en una vasija de barro y se deja que madure o fermente durante 2 o 3 días y listo para beber.

La chicha era muy bebida en fiestas como Carmen Octava, Corpus Cristi y Carnaval, la gente mestiza no lo hacía fermentar mucho y era de un bajo grado alcohólico por lo que surgió un dicho *“chicha de señora mas agua que jora”*.



LA HACIENDA

Antes de la Reforma Agraria Ingapirca el 90% de su territorio eran haciendas, lo que rodeaba el pueblo era la hacienda de la Curia, otra hacienda de la Curia era en la banda del “*Atu*” (Hato) de la Virgen en la parte del Anejo de Sisid que en ese tiempo pertenecía a la Curia Diocesana de Cuenca, mas arriba era la hacienda de un Dr. Bolívar Torres donde es actualmente La Posada, en los páramos había la hacienda de un Sr. Benigno Serrano que quedaba en Cebadas, también había la hacienda de un Sr. Carlos Gonzales que quedaba en Cajón Tambo, en el centro de Ingapirca era la hacienda de un Sr. Ariolfo Cordero, atrás en Huairapungo, Vente Leche, Chuguin era de la Asistencia Social es decir del estado, en general Ingapirca estaba conformada por haciendas grandes y pequeñas.

Algunas de las haciendas de propiedad de la Curia eran arrendadas a personas particulares que tenían la posibilidad de pagar por el alquiler del mismo, estos arrendatarios tenían la costumbre de entregar a medias un pedazo de terreno de la hacienda a gentes particulares, esto consistía en que una persona pedía un pedacito de terreno para sembrar, pero no tenían que ir con las manos vacías tenían que ir llevando un “**buen agrado**” que consistía en una botella de trago acompañado de cuyes asados con mote, papas, ají, etc. Una vez que les cedía el pedacito de terreno tenían la obligación de trabajar dos días a la semana gratis en el terreno del arrendatario, Cuando tocaba **partir** “dividir” el dueño del terreno solamente esperaba en su casa las cosechas quien decía n tono fuerte **¡ponme ahí!** este no ayudaba en nada, el partidario tenia que hacer todo además de darle poniendo el grano o las papas dentro de su casa.

En estas haciendas trabajaban muchos indígenas quienes trabajaban como **huasipungos, huasicamas y cuentayos** que eran explotados por los **patrones** y sus ayudantes que los conocía el nombre de **mayordomos y mayores** quienes les trataban con desprecio, inclusive la misma Curia se encargaba de buscar a gentes inhumanas para que dirijan y administren sus haciendas así como también recomendaban ha personas muy bravas y crueles para que trabajen y administren las haciendas de personas particulares.



EL PATRÓN: Eran los dueños de la hacienda o los que arrendaban a la curia las haciendas, quienes se llevaba todo el beneficio de la explotación de las personas que eran tratadas como esclavos, peor que animales tanto hombres, mujeres e incluso niños.



EL MAYORDOMO: Eran hombres muy bravos incluso hasta depravados que la propia curia buscaba para que administren la hacienda y “*domestiquen*” a la gente con la braveza, esta persona andaba siempre en caballo y era quien con chicote en mano exigía al extremo a los huasipungos a realizar los trabajos en el campo.



EL MAYORAL: Era un indígena que tenía a más de trabajar como peón la obligación de guiar y manejar a los huasipungos en los trabajos de la hacienda es decir en las cosechas, las deshierbas, las trillas, etc., también tenía que cuidar los potreros junto con el Huasicama, además de servir al Patrón o al Mayordomo, eso sí, sin ningún beneficio adicional.



EL CUENTAYO: Indígena que además de huasipungo era el encargado de rodear “cuidar” toda la hacienda vigilando las siembras, las cosechas y el ganado en las alturas, además tenía la obligación de llevar las cuentas de la hacienda, por lo que cada fin de semana los huasipungos y huasicamas le entregaban las “*tarcas*” que era un palo de *shiñan* de unos 30cm de largo aproximadamente donde se rayaba una línea vertical después de cada día de trabajo y cuando llegaba el fin de mes el Cuentayo tenía que rendir cuentas al patrón o mayordomo de lo trabajado en la hacienda.



LOS HUASIPUNGOS O PEÓNES: Huasi = casa y pungo = puerta (puerta de la casa) Indígenas que trabajaban en la hacienda como peones llamados también huasipungos o huasipungueros, quienes trabajaban de lunes a viernes y tan solo el sábado trabajaban para ellos en las “*Tarpunas*” (pedazo de tierra) que les daban para que hagan su casa ahí y siembren. Estas personas eran tratadas peor que esclavos, eran explotados y tenían la obligación era la de sembrar, deshierbar, “*chalar*” (reunir el grano del suelo), trillar, etc., los huasipungos o peones vestían un pantalón negro de lana de borrego, zamarro, poncho y una maqui manga que servía para protegerse de la raspa y en sus manos llevaban una oz, una beta y una **tarca** (Ver Cuentayo), su trabajo era de lunes a jueves mientras que el viernes, sábado y domingo trabajaban para ellos en un pequeño trocito de tierra que el patrón les designaba a la que le llamaron **Huasipungo**.



LOS HUASICAMAS: Huasi = casa y cama (cama de la casa o descanso de la casa), dentro de la hacienda existían los huasicamas que eran los mismos **huasipungos** quienes tenían la obligación de trabajar con toda su familia durante un mes sirviendo como empleados al patrón y su familia y que les acomodaban en un pequeño cuartito llamado **huasicamero**.

Las mujeres tenían que asear la casa, tender las camas, lavar la ropa, hacer la comida, hilar el hilo, ordeñar a las vacas a las que les llamaban “*capidoras*”, cargar el agua que se traía de lejos en *huallus* (ollas de barro grandes) y en baldes, etc.

Los hijos tenían que dar de comer a los cuyes, pastar los borregos, cuidar a los puercos, coger hierbas en las cementeras como la “*shalsha*” (hierba parecido a la avena), los *cadillos* y las *aujillas* (hierbas parecidas al llantén) para dar de comer al ganado, etc., el padre tenía que cuidar, asear y dar de comer a los caballos, revisar y uncir las yuntas para arar los “*barbechos*” y la “*cruzada*” del terreno, además de cuidar el ganado, limpiar los potreros, los corrales, etc., es



decir tenían que servir al Patrón y al Mayordomo en un ambiente de explotación y esclavitud.

Barbechos: Término utilizado para designar el primer arado del suelo.

Cruzada: Término utilizado para designar el segundo arado del suelo.

SIEMBRAS EN LA HACIENDA:

Antes de preparar la tierra para las siembras primeramente los huasicamas (ver huasicama) daban de comer a las yuntas para luego proceder a **“uncirlos”** (sujetarlos) en el **“yugo”** y colocar el arado en la **“cuyunda”**, luego se coloca en el timón la **clavija**, por último se sujeta con una veta en la cabeza del arado la **“reja”**.

Lista la yunta, los **huasipungos** (ver huasipungo) con el arado movían la tierra de manera que se suelte o afloje, para que las yuntas caminen rápido utilizaban la **“puya”** y la **garrucha**, movida la tierra se procedía a ir soltando la semilla, acción que realizaba el **Jichag**.

Luego que se ha **ajichado** (regado) la semilla, se volvía a mover la tierra con la yunta para que se cubran las semillas. Así empezaba su germinación la misma que duraba 6 meses.

Durante los 6 meses, cada cierto tiempo, tenían que ir controlando y moviendo la tierra para que no se cubra de montes, lo que se conocía como **deshierba**, esto se realizaba en luna llena y no en la luna tierna porque se dañaba la planta quedando solo en **“vena”** y no producía nada.

“Yugo”: Término que designa a un palo grueso de 1.20m.de largo x 15cm. de ancho, sus extremos son cóncavos y es donde se ubica la nuca del animal sujetándole con la veta en los cuernos.

“Cuyunda”: Término que designa una veta de forma circular que se encuentra en medio del yugo.

“Clavija”: palo delgado de 20cm. de largo x 2.5cm de ancho que en su parte superior tiene un soporte el mismo que no permite que pase todo el palo, sujetando de esta manera el timón.

“Reja”: Término que designa a un metal plano de unos 50cm. de largo x 4cm. de ancho x 1.5cm., de alto, que sirve para ir moviendo la tierra.

“Jichag”: Término quichua que designa a una persona encargada de regar la semilla en el campo.

“Puya” término que designa a un palo que en una de sus puntas lleva incrustado un clavo que sirve para pinchar a la yunta durante el arado.

“Garrucha”: Término que designa a un conjunto de argollas que eran sacudidas o golpeadas en las ancas del toro durante el arado para que la yunta se asuste y camine.



COSECHA EN LA HACIENDA:

Cuando llegaba el tiempo de las cosechas era muy duro los mayordomos, los mayorales, montados en sus caballos y con chicote en mano controlaban y guiaban el trabajo.

COSECHA DE LA CEBADA Y EL TRIGO: Primeramente y a la carrera todos hacíamos una hilera para cortar la cebada con la oza haciendo gavilla, al medio día sacaban a un grupo de personas para que lleven la cebada, esto se hacía en grupos de 12 en 12 que se llamaba la cuadrilla para realizar la parva o trilla que medía 2 metros de diámetro y los parverones que eran montones largos de parva de 3 a 4 metros de largo aproximadamente que se recogían para ser aventados, mientras tanto los mayordomos y los mayorales montados en los caballos jalados “*aciales*” (Látigo que se usa para estimular el trote de las bestias) o “*chicotes*” y al que se retrasa o al que no corría rápido les daban latigazos peor que animales.

Para la trilla traían alrededor de 30 bestias del cerro que eran caballos bravos, mientras tanto la gente hacía un círculo grande con una veta bien templada que era sostenida por ellos y en su interior se ponía el trigo o la cebada para que los caballos que eran guiados por dos personas pisen desgranando el mismo para luego con la mano recoger el grano separando la basura y colocándolo en sacos para llevarlos a la hacienda donde se dejaba secar al sol en mantas grandes o tendedores para molerlo.

Luego los peones recolectaban el tamo y los colocaban en parvas y la raspa por lo general se dejaba en el mismo lugar de la trilla para que coman los animales. Para llevar la parva utilizaban un cuero de borrego que se colocaban en la espalda, por una escalera subían dejaban la parva, jalaban la veta y por otra escalera bajaban y corrían hasta la parva, y así era todo el día sin descanso mientras los mayordomos montados en sus caballos les seguían a los trabajadores con el chicote, tanto era la esclavitud y el maltrato pues consideraban más a las bestias (animales) que a los peones, pues a las vestías remudaban al medio día para que descansen y a los peones nada.

Los huasipungos que se quedaban cortando la cebada cantaba el jahuay que decía más o menos así:

Jahuay, jahuay, Jahuay, jahuay, Jahuay, jahuay
Cuchui compañeros, Cuchui compañeros,
Corten compañeros, corten compañeros.



Y cada hora era la gritería parándose todos en fila diciendo:

Aaaaaaaaaaiiiiiiiiiiejejejeeee

Y los mayordomos decían:

**Cuchui, cuchui, “corten, corten”
“sigay, sigay hermanito sigay”**

Mientras continuaba el corte el mayordomo pasaba vigilándoles y cuando veía que a un peón le **vencía** “caía” la gavilla de la mano le castigaba con el chicote y le gritaba diciéndole que corte y ponga bonito la gavilla.

Mientras tanto las mujeres se dedicaban a chalar y a recoger la cebada o el trigo que caían detrás de las parvas para luego ir las colocando y arreglando de manera que quede fija y compacta, la parva la recogía con las manos y las colocaban en sus polleras donde eliminaban las piedras y las malezas ellas también eran castigadas con el chicote por los mayordomos si no trabajaban rápido y si les veían robando aparte del castigo les quitaban lo robado y les daban a las aves o a los chanchos.

COSECHA DE PAPAS O SAQUE DE PAPAS: Mientras la yunta pasaba “*rahuando*” (moviendo) la tierra, la gente caminaba atrás de la yunta recogiendo con sus manos las papas colocándoles en grandes canastas que llevaban cargadas en sus espaldas para luego poner las papas en costales de cabuya para llevarlos en los caballos hasta la bodega de la hacienda donde otro grupo de peones esperaban la carga unos almacenaban y otros cargaban las papas en las mulas que eran llevadas hasta Cañar y Cuenca para la venta donde también aprovechaban para enviar las remesas para la Curia de Cuenca que consistía de tres a cuatro mulas de papas.

El trabajo era muy duro el mayordomo designado por el patrón era una persona muy mala, nos hacían trabajar de 8 de la mañana a 4 de la tarde a veces hasta el anochecer sin ningún tipo de consideración, trabajábamos sin descansar en lluvias y fríos, en fuertes soles, etc., peor que esclavos, cuando llovía nuestros ponchos y zamarros eran muy pesados por lo mojados que estaban, trabajábamos descalzos se partían los talones del pie que nos cocíamos con hilo para cerrar la herida, cuando llegaban a la casa se colocaban manteca de color en los talones del pie para ensuavizarlo debido a que el dolor era muy fuerte por lo que empezaron a confeccionar una especie de *alpargatas* que los realizaban con cuero de ganado (**ver alpargatas de cuero en la hacienda**), después vino las alpargatas de sogas y las ozhotas de caucho.



ALMACENAMIENTO DE LA COSECHA EN LA HACIENDA:

Realizada la cosecha, la parva y separado el grano se procedía a almacenarlo en unos sacos grandes que se llamaban **“trojes”** que eran hechos de esteras cocidas, cada parva **votaba** “producía” alrededor de 200 a 300 almudes de cebada que se vendía en Cañar, Azogues o en Cuenca.

LA UYANZA EN LA HACIENDA:

La uyanza se realizaba el último día de cosecha que por lo general lo realizaban por la tarde, los patrones hacían cocinar papas, habas tiernas y mote que eran colocados en un mesón grande para que coman, mientras tanto uno de los huasipungos entregaba a cada uno es decir al patrón o mayordomo, al mayoral y al cuentayo una cruz que era construida con cebada y madera quienes se ubicaban al lado de la parva, luego de este acto traían las sillas donde se sentaban y les servían los **“draques”** y una vez que ellos tomaban el resto de la gente podía hacerlo, por lo general solían beber mucho, dando por terminado las cosechas.

Se debe tomar en cuenta que los patrones no pagaban a la gente por el trabajo que realizaban dentro de la hacienda sino que era una forma de pago por el pedacito de terreno que el patrón les cedió para que siembren y a los solterones que no tenían nada les pagaban 2 reales y medio.

Draque: Bebida caliente de aguardiente, canela y azúcar.

ALIMENTACIÓN Y DESCANSO EN LA HACIENDA:

En la hacienda la comida era muy escasa a la hora del café les daban un puñadito de machica para cada uno que era medido, pero como era muy poco los peones arriesgando su vida o la de ser castigado se metían en el cuarto donde almacenaban las cosechas y se robaban la machica no cernida (afrecho) haciendo con el dedo un huequito en el saquillo para que se riegue y pueda recoger en su mano y comérselo escondido y lejos de la vista del patrón o del mayordomo.

A la hora del **“galluna”** = Almuerzo, los peones llevaban su cucayo o bautizo que era realizado por las esposas si eran casados o por las madres si eran solteros quienes se levantaban a las cuatro de la mañana ha preparar el alimento y hacer una que otra cosa lo que le conocían con el nombre de **“uyari”** trabajar a la madrugada. El almuerzo consistía en máchica y **“cuando había”** les llevaban **cocinado o yanushca**



(ver yanushca). Cabe recalcar que el tiempo de descanso duraba media hora donde aprovechaban para almorzar debido a que “*cainavan*” trabajando todo el día.

Cainavan: vocablo que utilizaban para nombrar “*pasar o pasaban*”.

CUCAYUNA TULU, SHIGRA CUCAYUNA:

El fiambre lo llevaban en un pequeño recipiente que lo llamaban *shigra* que era elaborado con los **testículos del borrego** que consistía en cortar la shigra y sacar los huevos o testículos del borrego para llenarlos con ceniza compactándola bien para seguidamente dejar secar al sol hasta que se endurezca, quedando una especie de bolsito y que era utilizado para llevar el *cucayo* (fiambre).

ALPARGATAS DE CUERO EN LA HACIENDA:

Las **alpargatas** de cuero las elaboraban colocando en el piso un pedazo de cuero de ganado curtido donde asentaban sus pies y con un cuchillo iban cortando siguiendo del contorno del mismo para luego colocar cueritos largos que servían para sujetar la alpargata al pie, pero estas tenían un problema cuando venía el invierno se mojaban y se extendían incomodándolos en al trabajo y al caminar teniendo que cortar el exceso, pero cuando era tiempo de calor estas se encogían quedando inservibles, teniendo que botarlas.

CURACIÓN DE LOS PIES PARTIDOS EN LA HACIENDA:

Para curar los pies partidos utilizaban un producto llamado “*cuento de caraña*” (**ungüento de caraña**) que era traído por los caseros del Chimborazo que consistía en un cebo que lo colocaban en una especie de caña conocida con el nombre de *caña guama*, este cebo era calentado en una lata hasta que se diluya para de inmediato colocarse en la herida del pie cicatrizando la herida. Este producto al ser colocado en la herida producía ardor y dolor muy fuerte.

Otra forma de curarse los cortes de los pies era colocando sobre la herida manteca de color para que la piel se ablande y poder coserse con ajuga e hilo, también utilizaban para cicatrizar las heridas la tela de la araña y la telita del huevo que eran aplicados en el corte curando y cerrando la herida.

CÁLCULO DEL TIEMPO EN LA HACIENDA: Para calcular el tiempo en la hacienda los peones se guiaban mediante el sol para lo cual utilizaban un pequeño palito que lo paraban en el piso o en la palma de la mano para observar la sombra que este palito producía



calculando la hora por ejemplo, para saber si es medio día el palito no producía sombra y así transcurrían el día viendo la inclinación de la sombra hasta la hora de salida del trabajo.

LA REFORMA AGRARIA: En el año de **1971** empezó a escucharse la novedad sobre cambios que iban a existir dentro de las haciendas, al escuchar esto los patrones muy sabidos empezaron a vender este mismo año a escondidas pedazos de terrenos según ellos a precios cómodos 750 sucres la hectárea y los que no tenían para pagarles en efectivo los vendía para que vayan pagando a plazos por 5 años, muchas personas cayeron en la trampa de cómprales los terrenos mientras los que no compramos porque no teníamos dinero ni para endeudarnos.

También hubo un caso que en la hacienda del Dr. Bolívar Torres no se entregó el huasipungo correspondiente a cada peón, pues al enterarse de los cambios que iban a surgir con la Reforma Agraria, un hijo de este Bolívar Torres trabajaba como mayor del ejército que se llamaba Jaime Torres cuando estaba de presidente Rodríguez Lara le cuenta a su padre de las leyes que iban a pasar, entonces el Dr. Bolívar Torres saca los planos hace las divisiones entregando un medio solar rejalado y el otro medio solar los vendió a ellos mismos, indignados los huasipungos denuncian este acto injusto por parte de este Bolívar Torres quien les ganó el juicio diciendo: **“que ellos viven donde que es de ellos”** y que él les paga semanalmente donde trabajan, pero al poco tiempo después de luchar tanto nos dieron el terreno gracias a la Reforma Agraria, sabiendo que habíamos ganado los terrenos, los peones nos reunimos y les mandamos **“cazando” a todos con sus ganados.**

Pero la cosa no fue fácil debido a que algunos peones estuvieron a favor de los patrones diciendo que estas haciendas cuestan plata y no van a poder mantenerla, pero la mayoría estábamos dispuestos a dar la vida por ello afirma la Sra. Eudofilia Paredes. Entonces el cura Castillo mandó a la ciudad de Quito al Sr. Honorato Tenezaca y su sobrino para que vayan a arreglar la situación de los terrenos y cuando regresaron vinieron con la orden desde Quito de que eran los dueños de los terrenos inclusive para los que estaban a favor de los patrones, ya con los papeles en mano el Dr. Bolívar Torres que vivía donde es hoy la posada y que era nuestro patrón nos dio adjudicación del terreno a todos los peones y los terrenos del centro que vendió por lotes algunos le terminaron de pagar y otros no lo hicieron. Cuando murió el Dr. Bolívar Torres el hijo vino a entregarnos las escrituras legalizando nuestros terrenos y eso es lo que hasta hoy tenemos.

Cabe recalcar que la mitad de la hacienda (600 hectáreas) del Dr. Bolívar Torres aún quedaba a medias con el patrón, mientras que la otra mitad (600 hectáreas) entregó a los peones con escrituras para cada uno.



SIEMBRAS Y COSECHAS DE LOS MESTIZOS

Para sembrar y cosechar la gente mestiza acostumbraba la **minga del cambiamano** que se trataba de ir a rogar donde la familia, amigos y uno que otro contratado al que se pagaba, invitándoles a participar de las siembras o las cosecha, es decir la persona que invitaba a la siembra o la cosecha tenía la obligación moral de participar y colaborar con estas personas cuando ellos igualmente necesitan devolviendo de esta manera el favor brindado es decir *cambiamano* significa “**un día para uno, otro día para el otro**” o también “**hoy día te doy a vos, mañana me das a mí**”.

Durante las cosechas participaban unas 10 personas por lo general a veces eran mas otras menos dependiendo de la extensión del terreno, los hombres por lo general iban adelante sacando las siembras y las mujeres iban detrás de ellos chalando (reuniendo el grano del suelo).

Para las siembras igualmente se iban busca de algún familiar, amigo o conocido para pedirle, invitándole un traguito, que por favor le “**ayude (colabore) mañana con su yuntita**” y así iba de casa en casa hasta conseguir las yuntas necesarias dependiendo de la extensión del terreno.

La comida era cuestión del dueño del terreno en ese tiempo cada uno salía comiendo en su casa el almuerzo que era a las 8 de la mañana pues antes solo habían dos comidas, salvo en trabajos grandes donde se servían 3 comidas el almuerzo a las 8 de la mañana, el entredía que era entre eso de las 2 de la tarde y noche la merienda, durante el entredía el dueño del terreno llevaba una buena canasta de *yanushca o cocinado* (ver cocinado) que consistía en papas, ocas, mellocos, *tazhnu de habas y maíz*, (ver tazhnu de habas y maíz) choclos y el plato de ají, además de carne de res seca, chicha y trago.

PROCESO PARA LAS SIEMBRAS:

Para el arado de la tierra utilizaban las yuntas que eran pedidas mediante el método de la **minga del cambia manos** que consistía en ir a rogar a los familiares o amigos en sus casas sirviéndoles un traguito que colaboren con la yunta para las siembras. Las yuntas eran pedidas de acuerdo a la cantidad del terreno pero por lo general eran de 3 a 4 yuntas.

El trabajo de preparar la tierra era más fácil en las partes bajas pues aquí se araba, se cruzaba y se sembraba, mientras que en la partes altas primeramente se realizaba el “**rompe del llano**” y la “**cruzada**” del terreno dejándola secar la chamba la misma que se amontonaba y



quemaba, este proceso duraba aproximadamente medio año, luego se procedía a mezclar con la yunta la tierra con la ceniza quedando lista para la siembra que lo hacían colocando la semilla en la “*raya*” o surco cubriéndola con tierra para por último proceder a regar las siembras para que crezcan. Cada cierto tiempo se realizaba la deshierba siempre y cuando “*no sea quinto de luna*” porque se creía que hacia solo tallo y no producía es decir “*se va en vicio*”.

La cebada generalmente se **tapaba** (sembraba) en noche buena y en carnaval, el maíz se sembraba desde el quince de octubre hasta quince de noviembre, mientras que las papas y las ocas se sembraban en el mes de junio y julio.

“*Rompe del llano*”: Término utilizado para designar el primer arado del suelo en el cerro.

“*Cruzada*”: Término utilizado para designar el segundo arado del suelo.

PROCESO PARA LAS COSECHAS:

Para las cosechas igualmente los comuneros mediante el método de la **minga del cambia manos** rogaban a los familiares y amigos visitando sus casa y sirviéndoles un traguito que colaboren en las cosechas.

Para la cosecha se cebada participaban los primos, tíos, amigos y una que otra persona contratada etc., quienes llevaban su oz y su beta para participar en la cosecha, es decir se disfrutaba ese día en familia, donde se bebía chicha y se comía bajando al atardecer a la casa una vez realizado la parva.

Para la cosecha de papas en los cerros la gente acostumbraba realizar montones de papas para luego tapar con paja y sobre esta colocar chambas, con el objeto de que la papa se manteca fresca y no se dañe, luego se escogía la papa según su porte y grosor en sacos y se transportaba hasta la casa en caballos para luego ser comercializadas en Cañar.

La cebada generalmente se **cosechaba en el mes de junio y en el mes de agosto**, el maíz se cosechaba en el mes de abril y en el mes de mayo, las papas se cosechaban en el mes de diciembre y en el mes de enero, mientras que las ocas se cosechaban el mes de junio y julio.



MINGA, RANDIMPA O CAMBIAMANOS

Minga: Esta tradición lastimosamente se está perdiendo, antiguamente era practicado mucho en las comunidades indígenas de Ingapirca. En el centro parroquial era muy común practicar la minga en las labores agrícolas, donde los vecinos y la comunidad se ayudaban entre sí, en la construcción de las viviendas, en arreglar la iglesia, la escuela, las cunetas, para el canal de agua, para arreglar las calles, etc., y otras actividades de fin particular pero que involucraban la participación comunitaria, creándose una red de relaciones en la que los miembros de la comunidad recibían ayuda de todos que luego se devolvía. Al hablar de participación de la minga en la siembra por lo general los hombres trabajaban realizando los trabajos más fuertes es decir en el arado, mientras que las mujeres ayudaban a preparar la comida para los “*mingueros*” así como también en colocar la semilla, en las deshierbas, etc., y en las cosechas chalando, limpiando, escogiendo las siembras, en la parva, etc.

Durante el trabajo de las mingas se da una comida comunitaria, las personas que participan en la minga llevan cada uno su propio alimento o fiambre que al rato de comer la unen y la comparten. Al final del trabajo ya sea en las siembras, cosechas o cualquier actividad particular el dueño invitaba a comer a los “*mingueros*” cuy, papas, *tazhnu*, *yanushca*, chicha, trago, etc., en una mesa comunitaria o en una **pampamesa**, en agradecimiento por la ayuda brindada durante el tiempo de trabajo.

Randimpa: Se trata de una ayuda comunitaria “**hoy le toca al uno y otro día le toca al otro**”, es decir “**tenía que devolver el favor**” en un sentido de solidaridad, unión y reciprocidad. El cambiamos antiguamente se hacia en época de siembras y cosechas.

Para las siembras el dueño del terreno tenía que reunir alrededor de 20 a 30 yuntas aproximadamente dependiendo de la extensión del terreno donde el dueño invitaba a participar de la siembra al dueño de la yunta invitando casa por casa, brindando chicha o aguardiente, con el fin de que sus vecinos **les den una mano** para facilitar el trabajo.

Una vez que se ha terminado la *randimpa* o el *cambiamanos* el dueño del terreno tenía la obligación de devolver el favor es decir “**su día de yunta**” a cada una de las personas que le colaboraron. Durante el trabajo de la **randimpa o cambiamanos** se da una comida comunitaria, las personas que participan en la randimpa llevan cada uno su propio alimento y después entre todos unen la comida y la comparten, cabe anotar que el dueño del terreno tenía la obligación de dar de comer a final de las siembras o las cosechas donde se preparaba cuy, gallina, papas, mote, *tazhnu*, *yanushca*, habas, etc., además de trago y chicha para lo cual se arreglabo una mesa comunitaria o se colocaba un mantel largo en el piso donde se ponían los alimentos para compartir de la **pampamesa**.



FRUTAS SILVESTRES



MORA SILVESTRE: Fruto silvestre que se come directamente cuando está madura, o también se prepara en jugo.

SHULALA: Fruto pequeño y ovalado que tiene unas semillas diminutas en su interior, que se come directamente de la planta cuando está madura.



GULLÁN: Fruto ovalado que en su interior tiene unas pepitas cuya pulpa es de color anaranjado. Se come pelando la corteza de su fruto.



CAPULÍ: Fruto pequeño redondo de color rojo oscuro, que en su interior lleva una pequeña pepa. Se come directamente de la mata, también con este fruto se realiza colada de capulí con machica.



TRAGO MURU: Fruto blanco pequeño de forma redonda, que existen en los páramos dentro de la paja. Se come directamente.



CHIMBLAS: Fruto pequeño parecido al mortiño, que se encuentra en los páramos, y que se come directamente de la mata. Este fruto debe comerse con moderación, porque su consumo en exceso “*chuma*” (emborracha) a la persona.



UVILLAS: Fruto pequeño de forma redonda de un color naranja cuando esta maduro, su sabor es dulce. Se come directamente de la mata también el fruto de la uvilla consumida en fresco ayuda a purificar la sangre, elimina la albúmina de los riñones, reconstruye y fortifica el nervio óptico, es eficaz en el tratamiento de las afecciones de la garganta, calcificador, el zumo de uvilla madura sirve para curar cataratas aplicando dos gotas diariamente.



AVES Y ANIMALES SILVESTRES



CURIQUINGUE: Ave parecida a la gallina que lleva el rostro desnudo como la del buitre, es copetona con un pico grueso, esta ave es muy agresiva al empollar o cuando alguien se acerca a sus críos, había de dos colores blanco con negro y café con blanco, antiguamente esta ave era considerada sagrada. También contaban que era bueno hacer cruzar un curiquingue con una gallina porque decían o creían que producían unos pollos muy buenos para la lidia. Esta ave lastimosamente esta en peligro de extinción.



TORCAZA: Ave de color gris parduzco parecido a una pequeña gallina fina que se alimentaban de maíz, cebada, arvejas, trigo, etc., esta ave era muy apetecida para la caza debido a que era muy carnuda y sabrosa y que lastimosamente ya no se ve por esta zona.



QUINDE O COLIBRÍ: Ave muy pequeña que le conocen con el nombre de Pico de oro, debido a que utiliza su largo pico para chupar el néctar de las flores cuando esta en vuelo, acción que la realiza debido a la extrema rapidez con la que agita sus alas el mismo que le permite detenerse en el aire para no caer pudiendo alimentarse.



TORTOLA: Ave parecido a la paloma de color gris de unos 30cm de longitud, su pico es agudo de color negro. Debido a lo delicioso de su carne la gente acostumbraba cazar esta ave viéndose muy poco ahora por este sector.



PICHILINGO: Ave pequeña que tenía plumas de color amarillo, negro, rojo, blanco, parecido al canario o al tucán que se alimentaba de frutos. Esta ave antes había en gran cantidad, ahora existe muy poco.



CHIROTE: El chirote era un ave muy alegre que se veía en los sembríos de fréjol o de maíz. El macho adulto, de plumaje negro, tenía una gran mancha roja en el pecho. Estas aves solían anidar en los bordos de las quebradas o en los matorrales.



SOLITARIO: ave de color plomo parecido a la paloma con cabecita de color blanco, andan solos y siembra andan con un silbido triste solitario pero *melodioso* “*juirii, jirui, jui, juiri, rui-rui...*”, es un pájaro tímido, propio de los bosques nublados, donde permanece la mayor parte del tiempo moviéndose entre las ramas de los árboles u oculto sobre los árboles o entre la maraña de vegetación en búsqueda de frutos e insectos, con los cuales se alimenta.



VENADO: Es un animal de gran tamaño de color pardo grisáceo esta en peligro de extinción debido a la caza exagerada, este animal rumiante se alimenta de vegetación como hojas, brotes, frutos y semillas, etc., cuando ven a alguien suelen agitar su cola que es de color blanco que es utilizada como señal de alarma. Los machos presentan cornamentas ramificadas e inclinadas hacia atrás que se renuevan cada año, después del apareamiento que es utilizado para defenderse de otros animales o también las utilizan cuando compiten por las hembras enfrentándose en combates uno contra otro.



CONEJO SILVESTRE: Es terrestre y solitario de mediano tamaño que presenta el pelaje suave, denso y lanoso. Puede estar activo tanto de día como en la noche, se alimenta de hojas, brotes, ramas jóvenes y en ocasiones la corteza de ciertos árboles. Durante el día se oculta en madrigueras ocultas bajo la vegetación o debajo de troncos. Se conoce que no construye sus nidos sino que aprovecha el de otros animales o aprovecha grietas en el suelo. Las hembras se reproducen 3 veces al año y pare entre una a cuatro crías Se trata de una especie. Este animal es apetecido por su deliciosa carne.



CUY SILVESTRE: Es similar al cuy doméstico, pero menos robusto. Es un animal diurno y terrestre, su principal dieta son hierbas y brotes tiernos aunque puede alimentarse también de hojas, inflorescencias o semillas. Se encuentra mayormente activo al inicio del día o al final de la tarde. Se refugia en sitios cerrados aunque el forrajeo lo realiza en áreas abiertas principalmente. Las hembras pueden parir de una a cinco crías, prefieren vivir en zonas de clima frío como páramos, bosques templados y montañas rocosas, de preferencia en lugares abiertos y de poca humedad. Este animal es apetecido por su deliciosa carne.

VIVIENDAS



Las antiguas viviendas en Ingapirca eran construidas con adobe, bahareque, tapial o tapialeras y chamba.

ADOBE: Las casas de adobe lo hacían batiendo barro con los pies y los que tenían posibilidades con ganado o caballos, batido el barro se mezclaba con paja o tamo y se colocaba en unos moldes rectangulares de madera que median aproximadamente 50cm. de largo por 30 cm.



de ancho que les conocían como **adoberas**. Antes de colocar el barro en los moldes primeramente los humedecían con agua para que no se peguen y sea fácil poder sacarlos, humedecido el molde se colocaba el barro y se presionaba bien, se retiraba la adobera y se dejaba secar al sol por unos 4 días. Listo los adobes se procedía a levantar las paredes de las casas colocando los adobes uno encima del otro utilizando como mortero barro batido. Los que tenían posibilidades empañetaban las paredes con barro para darle un acabado fino que se hacía con una tierra especial que era de color amarillo mezclado con guano de caballo y paja fina que era conocido con el nombre de *“quillocaca”*.

Para realizar la cubierta utilizaban la técnica del *“enchagliado”* que consiste en juntar unas varas o palos largos y rectos que eran conocidos como *“chagllas”* o también utilizaban carrizos que los iban uniendo y amarrando con hilo del penco o cabuya, que obtenían chancando el penco con una piedra obteniendo de esta manera los hilos. Una vez armada la estructura se colocaba paja seca en un comienzo y luego tejas.

La puerta era construida con tablas, carrizos o *“chagllas”* que eran amarradas con cabuya como bisagra utilizaban unas vetas que eran sujeta en el pilar se colocaba una en la parte inferior y otra en la parte superior que permitía poder mover la puerta, luego utilizaron puertas de madera.

La técnica de construcción con adobe era utilizada en las partes altas y bajas de Ingapirca

BAHAREQUE: Para levantar las paredes y colocar el barro primeramente se colocaban pilares en los cuatro esquinas, se cruzaban maderas de lado a lado y de pilar a pilar y se colocaban las *“chagllas”* en fila (varas de maderas largas y rectas) donde se rellenaba con el barro y la paja mezclada e iban construyendo o levantando las paredes.

Para realizar la cubierta utilizaban la técnica del *“enchagliado”* que consiste en juntar unas varas o palos largos y rectos que eran conocidos como *“chagllas”* o también utilizaban carrizos que los iban uniendo y amarrando con hilo del penco o cabuya, que obtenían chancando el penco con una piedra obteniendo de esta manera los hilos. Una vez armada la estructura se colocaba paja seca en un comienzo y luego tejas.

La puerta era construida con madera, carrizos o *“chagllas”* que eran amarradas con cabuya y como bisagra utilizaban vetas de ganado que eran colocadas en la parte inferior y superior del pilar que permitía poder mover la puerta, luego utilizaron puertas de madera.



Los que tenían posibilidades empañetaban las paredes para darle un acabado fino a su casa para lo cual utilizaban una tierra fina de color amarillo que era mezclada con guano de caballo y paja fina que era conocida como “*quillocaca*”.

La técnica de construcción del bahareque era utilizada en las partes bajas de Ingapirca

TAPIAL: consiste en armar una estructura con tablas de unos 80cm. a 1m. de alto x 50cm. de ancho aproximadamente, luego se atormentaba (mojaba) bien las tablas y se procedía a colocar la tierra medio mojada taqueándole fuerte con un **pisón** que era parecido a una escoba, colocado y presionado el barro se abría una de la tablas quedando la pared que la iban completando de tres en tres de acuerdo al tamaño que se deseaba hacer para luego colocar el revoque en las paredes que lo elaboraban con una tierra especial de color amarillo que era mezclada con paja fina y “*guano*” (excremento) de caballo que en un comienzo era batido con los pies, luego utilizaron caballos y ganado, el barro tenía que estar bien batido hasta dejarlo maleable colocando sobre las paredes enluciendo con la mano, luego utilizaron el bailejo o la paleta.

Para realizar la cubierta utilizaban la técnica del “*enchagliado*” que consiste en juntar unas varas o palos largos y rectos en especial de *shiñan, llipi y zuti, etc.*, que eran conocidos como “*chagllas*” que se amarraban con *bejuco de yayar* o también cortaban plantas de moras tiernas para pelar el tallo obteniendo vetas, otros en cambio acostumbraban utilizar carrizos que los iban uniendo y amarrando con hilo del penco o cabuya, que obtenían chancando el penco con una piedra obteniendo de esta manera los hilos. Una vez armada la estructura se colocaba paja seca o verde que era sujeta al alar amarrándola con una especie de soja que se realizaba con la misma paja para que no se caiga ni vuele con el viento, después empezaron a colocar tejas.

Las puertas se realizaban con *chagllas*, carrizo o tablas que eran amarradas con cabuya y como bisagras utilizaban el “*ango*” (veta de ganado) o de caucho, con un hilo amarraban la puerta haciendo un nudo sobre un pilar para que no se abra.

Antiguamente las casas eran de un solo piso y a media agua, en la actualidad la realizan de dos pisos y a dos aguas, pero muy poco.

CHAMBA: Este tipo de vivienda se construía en las partes altas de Ingapirca sobre todo en el cerro. Primeramente se sacaba del piso “*chambas*” (nombre con que se conoce a pedazos de llano con tierra) en forma de adobes de unos 50cm. de largo x 20cm. de ancho



aproximadamente que las iban colocando una encima de la otra construyendo las paredes que median 5m., de alto x 4m., de largo aproximadamente, cabe recalcar que no se podía construir más grande la casa porque esta se viraba.

Para el techo colocaban unos palos gruesos de extremo a extremo de las paredes en forma paralela y sobre esta se colocaban las **chagllas** “nombre con que se conocían a unos palos largos y rectos” que los juntaban y amarraban con cabuya donde se colocaba la paja.

La puerta era construida con **chagllas** que eran amarradas con cabuya y que era sujeta en el pilar con vetas, una en la parte inferior y otra en la parte superior que permitía poder mover la puerta y con un hilo amarraban la puerta haciendo un nudo sobre el pilar para que no se abra.

CRUZ COMPADRE Y HUASIPICHANA

Antiguamente cuando se terminaban de construir las casas se tenía la costumbre de realizar la fiesta del **Cruz Compadre** (colocación de la Cruz) y la **Huasipichana** (fiesta después de colocar la Cruz).

Para elegir al **Cruz Compadre** los dueños de casa buscaban a una persona de su agrado para hacerle compadre, una vez localizado se invitaba a la construcción para que vea como esta avanzando la misma, pero el aún no se entera de la intencionalidad de la invitación, mientras el invitado recorre por la construcción el dueño de la casa busca el momento adecuado para hacer que el futuro compadre agarre la viga o el palo recto de la construcción utilizando cualquier artimaña para poder lograrlo, una vez que lo lograba quedaba designado como el **Cruz Compadre**, en ese momento la gente que se encontraba en la construcción entre aplausos y diciendo: **¡que viva el compadre!**, el dueño de la construcción le brinda un draque y chicha, quedando comprometido como su compadre, estando en la obligación de mandar a hacer la cruz que será colocada en el techo de la casa.

Un día antes de la fiesta el **Cruz Compadre** tenía que colocar en el sitio donde iría colocada la Cruz una bandera por lo que la gente decía **“Si hay una bandera de seguro que habrá fiesta en esa casa”**.

Colocado la última fila de tejas de la construcción terminando la misma, el dueño de la casa con su compadre y comadre suben al techo donde toman y toman trago y chicha hasta que terminen de colocar la cruz para luego bajar y empezar la **Huasipichana** que era organizada por el dueño de la casa.



Para la fiesta el dueño ha preparado comida para brindar a sus compadres e invitados por lo general era cuy con papas, caldo de gallina, chicha y trago, también contratada a los músicos, antiguamente se realizaba la fiesta con flauta, bombo y redoblante, luego se fueron acoplando instrumentos como el acordeón, el violín y la guitarra. Mientras bailan y disfrutan de la fiesta los invitados van diciendo “**Que vivan los compadres**”, y así pasaban hasta el amanecer comiendo y tomando chicha y trago hasta emborracharse.

Cuando estaban por retirarse los compadres de la fiesta, el dueño de casa les mandaba un *quipi* (canasto) con mote y cuy con papas además de una botella con trago y otra con chicha.

Al siguiente día el compadre nuevamente llegaba a la casa para “**curar el chuchaqui**” y entraba diciendo “**compadre disculpara si es que dicho algo de borracho, no me acuerdo nada**” poniéndose a tomar nuevamente durante 8 días.



REGISTRO CHONTAMARCA





RESEÑA GEOGRÁFICA E HISTÓRICA DE LA PARROQUIA CHONTAMARCA

Chontamarca lleva este nombre por que su territorio ha sido poblado de Chontas, es una especie de palma; por lo tanto Chontamarca significa; Región, lugar de Chontas.

La Parroquia se encuentra ubicada al oeste del cantón Cañar, a 2.217 metros sobre el nivel del mar, a una distancia de 76 Km., del cantón Cañar.

Limita al norte con la Parroquia General Antonio Morales, al Sur con la Parroquia Ducur, al este con el Cantón Suscal y al Oeste con el Cantón la Troncal.

La Superficie de la Parroquia es de 600 Km. Cuadrados, la Parroquia Chontamarca goza de una variedad de climas que van desde el clima Frío – templado hasta tropical; determinando que el clima frío se acentúa en las diferentes elevaciones y cordilleras de la Parroquia, en donde esta ubicado el centro Parroquial, el clima es templado, muy saludable pues no presenta mayores oscilaciones térmicas entre el día y la noche, considerando que el tiempo lluvioso bastante brumoso se origina en el mes de Diciembre prolongándose hasta su finalización en el mes de mayo, también hay que anotar que en el lapso de los meses de julio hasta septiembre, la Parroquia es azotada por constantes vientos que toman una dirección este – oeste, que ha veces destruyen cultivos, viviendas, en la parte baja sur los habitantes gozan de un clima tropical.

El terreno es bastante accidentado e irregular, su altura en el Centro Parroquial es de 2100 metros sobre el nivel del mar, y entre las principales cordilleras y cerros que se encuentran dentro de la Parroquia tenemos: La quebrada de Llactakazhka que recorre de este ha oeste con los siguientes nombres; Pumatoglla, Cimientos, Llactakazhka y San Carlos.

También existen otras elevaciones como el Huayrapalte (Viento alto) el Rumiurco (Cerro de piedra) entre los ríos y quebradas más importantes tenemos: el río Tungurahua, la quebrada (Ramos Urco) Cerro de ramos.

Existe un proceso histórico de la actual Parroquia Chontamarca en vista de que estuvo poblada por los Cañaris, luego por los Incas que años después desaparecieron al ser conquistados por los españoles en la cual la mayoría fueron muertos y otros evacuaron el territorio, a fines del siglo XIX nuevamente su población sufrió cambios debido a la migración que se produjo por habitantes que vinieron a este lugar de distintos sectores del País, quienes llegaron a Colonizar, creciendo la población, con sacrificio de sus pobladores de lo que era antiguamente el Recinto del Cantón Suscal, logrando conseguir su independencia Jurídica para desarrollarse como Parroquia Civil el 28 de



Noviembre de 1944 en la dictadura del Dr. José María Velasco Ibarra, siendo Ministro de Gobierno el Sr. Carlos Guevara Moreno, Presidente del Municipio del Cantón Cañar el Sr. Ariosto León Muñoz, el primer Teniente Político fue el Sr. Guillermo Reinoso.

En el año de 1945 fue determinada como parroquia, cuentan que aquí lucharon mucho los moradores entre ellos el Sr. David Narváez, el Sr. Atanasio Reinoso, Sr. Roberto Pillaga, entre otros quienes lucharon para conseguir la parroquialización, debido a que en ese entonces había una oposición tenaz de la parroquia Suscal, por tal razón ellos para llegar a al cantón Cañar lugar donde se realizaban las gestiones de parroquialización, tenían que realizar un largo viaje debido que los Suscaleños les querían pegar por tratar de parroquializar Chontamarca, el viaje lo hacían desde Chontamarca hasta Huigra, de ahí a Chanchan, luego Chunchi lugar donde cogían el autocarril o ferrocarril para llegar en ese tiempo en la parroquia El Tambo y de ahí Cañar. La oposición de los Suscaleños era debido, según ellos, porque perdían el acceso a Chontamarca debido a que los Suscaleños hacían aquí sus negocios para el feriado que se realizaba en ese entonces en Suscal y que al crearse Chontamarca como parroquia la feria se iba a realizar en el propio lugar, cosa que no les convenía a los Suscaleños.

HISTORIA DEL CENTRO DE CHONTAMARCA

Según cuentan los pobladores de Chontamarca que las primeras personas que llegaron a este lugar habían venido andando por las montañas desde Cañar y ellos cuando se han puesto a desmontar las montañas encontraron muchas Chontas razón por la cual le nombran a este sitio Chontamarca. Chonta y Marca= lugar (lugar de Chontas).

Chontamarca esta ubicado en un lugar bastante montañoso y que antiguamente antes de la llegada de los colonizadores estaba habitada por aborígenes. Luego se decía que estos terrenos era de una compañía Chilena y que después fueron adquiridas por unos señores de apellido Cevallos, Muñoz, entre otros, después de ellos cuentan que llegaron a estas tierras la familia León y Reinoso quienes que eran originarios de la parroquia Cojitambo.



Se cuenta que el señor Santiago León llegó a este lugar, comprando casi todo Chontamarca siendo el único dueño de esta gran hacienda que era desde el río de **Llactacahsca** hasta la **Loma de la Cruz** cerrando la hacienda en el sector llamado la **Pampa de la Hacienda**, que le conocían como la hacienda de Chontamarca, que lindaba con la hacienda del Sr. Abel Reinoso quien eran dueño de **Ramos Urco** y **Rancho Huaico**, aparte de esta hacienda el Sr. Santiago León tenían 3 haciendas más que estaban en la zona caliente de Chontamarca ubicadas en el sector de Javín, Rircay y San Pablo, de donde traía la miel y las melcochas en mulas.

El señor León con su esposa que era de apellido Coronel tuvieron 5 hijas, una que lamentablemente falleció a edad temprana y las 4 restantes que vivieron hasta los 94 años de edad se casaron con unas gentes del Tambo, Charcay y Cañar, una se casó con un Urgilés, otra con un Cuesta, otra con un Narváez que era de Cañar y otra con un Flores que era de El Tambo, empezando desde ahí ha poblarse



Chontamarca. Muere el principal es decir Santiago León y sus hijas empiezan dividirse todo en lotes desde adentro del río hasta las lomas de arriba entre toda la familia.

Luego llegaron a este lugar muchos indígenas que vinieron desde Suscal, Gun, Charcay, etc., quienes habitaron a los alrededores comprando las tierras a los mismos dueños de las propiedades de estos terrenos, por la parte oeste igualmente fueron poblados por indígenas que vinieron igualmente de la zona de Suscal, otros del lado de Pacay, Retes, etc., mientras que la parte occidental de la parroquia es decir Huarumales, Cimientos, San Pablo, etc., también fueron originarios del cantón Suscal, mientras que hacia el Norte, en el límite con la parroquia Socarte o General Morales fue poblado por familias indígenas una de ellos fue la de una familia Lema y unos mestizos de apellido Crespo, Castro, quienes habían venido desde el Chimborazo.

La gente en Chontamarca se dedicaba a la agricultura y a la crianza de animales, donde actualmente es el centro de Chontamarca habían muchas cementeras y potreros, luego vinieron unas autoridades del Cañar con el objeto de rematar algunos sitios, entregándoles a los compradores las escrituras, eso si, dejando un espacio para la plaza central.

En un principio se construyeron 4 casitas que estaban ubicadas en cada uno de los extremos de la plaza central, empezando desde ahí a tomar forma el centro parroquial otorgándole además el nombre de parroquia Chontamarca.

Se dice que el centro poblado de Chontamarca no quedaba donde es actualmente, sino que estaba ubicado en el sector llamado Chontamarca Chico, donde se encontraba la capilla y todos los departamentos administrativos. Cuando vino la propuesta de parroquializar Chontamarca surgieron muchos problemas entre los pobladores de Chontamarca Chico y los del Centro debido a que la gente de Chontamarca Chico quería que la parroquia se haga allí, por lo que muchas veces se trato de construir la iglesia allá, pero que esta iglesia por cualquier motivo se iba abajo. Las dos partes pasaban solo en pleitos, pero al final triunfó la gente del centro.

En el Centro de Chontamarca antiguamente no había iglesia por lo que tenían que viajar a pie hasta Suscal para escuchar misa, bautizar a los guaguas , casarse, etc., tan solo había una pequeña capillita que quedaba junto a un camino de herradura.

Hace años atrás en Chontamarca Chico donde actualmente esta el cementerio un poco mas abajito del mismo, se empezó a construir una capilla enorme que era más grande que la iglesia actual, vino la temporada de vientos y le fue llevando, destruyéndose todo si quedar nada. Luego unos Narvárez y unos Cuestas se fueron al Municipio de Cañar ofreciendo donar terreno para que se construya la iglesia en la parroquia, vinieron los empleados del Municipio y dejaron señalando poniendo sus estacas por ahí, para el fulano, para el zutano, etc.,



empezando a construirse la iglesia, misma tiene una antigüedad de 60 años aproximadamente y es desde ese día que va dando forma el centro parroquial actual de Chontamarca.

Las primeras casas del centro de Chontamarca eran de madera, luego las construyeron de adobe y otros las hacían de bahareque, en la actualidad aún se puede evidenciar algunas casas que fueron construidas con técnicas y materiales antiguos como es el caso de la viviendas de la Sra. Victoria Reinoso al igual que la vivienda del señor Gilberto Reinoso que son de bahareque, en la actualidad las construyen con materiales modernos como el bloque y ladrillo.

LA HACIENDA EN CHONTAMARCA

Antiguamente en la hacienda de Chontamarca trabajaban muchos indígenas quienes realizaban las labores e la hacienda dirigidos por el **dueño o el patrón** de la hacienda quien administraba la misma, estos a su vez tenían a personas que se encargaban de vigilar el trabajo que eran conocidos como los **mayordomos y mayores** quienes andaban montados en los caballos, llevando un chicote en su mano, cuya obligación era la de dirigir las labores de siembras y cosechas de los peones que eran conocidos con el nombre de **huasipungos**, mientras que los **huasicamas** eran los mismos huasipungos quienes tenían la obligación de trabajar una vez por mes en las labores de la casa, esto lo hacían los hombres, las mujeres e inclusive los niños quienes eran los encargados de dar de comer a los animales, mientras que los demás trabajaban limpiando la casa del patrón, cocinando, unciendo las yuntas, almacenado el grano, etc., y por último el **cuentayo** que era una persona que llevaba las cuentas de las siembras y cosechas, así como también tenía la obligación de controlar las horas de trabajo de los huasipungos.

Cuando llegó la Reforma Agraria el año de 1971 los dueños de la hacienda tenían la obligación de entregar porciones de terrenos a sus peones por los trabajos que ellos hicieron durante muchos años,

Cabe recalcar que en la hacienda de Chontamarca si bien existieron Huasipungos, Huasicamas, etc., estos no eran muy explotados ni maltratados por los patrones, por lo que hasta la actualidad se puede ver esa relación de hermandad y confraternidad entre mestizos e indígenas.



BREVE HISTORIA DE LA COMUNIDAD DE ARRIENDOS

La comunidad de Arriendos antiguamente había sido una gran hacienda, la parte alta había sido propiedad de una familia de apellido Cevallos, mientras que la parte baja eran dueños una familia de apellido Valdez. En el año de 1940 aproximadamente había llegado a este lugar una señora que se llamaba Domitila Garzón con el propósito de arrendar esta hacienda que luego de algunos años la compró.

Se llama Arriendos debido a que la familia Garzón empezó a arrendar pequeñas porciones de terreno a los comuneros por dos o tres años, ya sean potreros o terrenos para sembrarlos, a otros en cambio les daba pequeñas porciones de tierra para que trabajen como partidarios o a medias, es decir, el arrendatario trabajaba, sembraba y cosechaba, teniendo la obligación de entregarle al dueño del terreno es decir a la familia Garzón la mitad de la cosecha.

Las personas que actualmente viven en la comunidad de Arriendos han venido de varias partes de la provincia del Cañar quienes se han quedado en este lugar poblando esa zona, por lo que se puede encontrar descendencia de familias que han venido desde Pacay, Malal, Chontamarca y Retes.

En la comunidad de Arriendos se realiza la fiesta en honor a San Antonio que realizan el día el 24 de junio y dura dos días, empieza el sábado y terminan el domingo. Antes de empezar la fiesta primero arreglan la iglesia y el altar con flores, cintas, velas, etc., la entrada de la iglesia igualmente es decorada realizando un arco con ramas y sobre esta le llenan de flores, frutas y productos que son comprados en la tienda, que son donados por los sacerdotes de la fiesta.

Durante la fiesta realizan primeramente la santa misa y la procesión, luego de ella empieza varios eventos y actos como juegos deportivos de indor y vóley, carrera de resistencias, torneos de cintas, vacas locas, indio Lorenzo, Tucumán, etc., además de construir y decorar la famosa “*cuyñaña*”, esta es una estructura triangular como si fuera una cubierta, en la parte baja de esta estructura cuelgan cuyes vivos, mientras que el resto se decorada con frutas como naranjas, guineos, etc., además panes, licores, etc., terminado de decorar la **cuyñaña**, 4 hombres cargan a hombros, dos van adelante y dos van atrás, ubicados cada uno en cada extremo de la **cuyñaña**, para en procesión hacer la entrega en la iglesia al dueño de la fiesta.

El donador de la *cuyñaña* en compañía de los colaboradores llega a la fiesta bailando acompañados de músicos que entonan temas festivos con el acordeón y la guitarra, además llegan lanzando cuetes y tomando trago, igualmente el dueño de la fiesta le recibe al donador de la



cuyñaña de la misma manera, se hace una pequeña ceremonia y se le entrega al dueño de la fiesta la cuyñaña para de inmediato empezar la fiestas.

Entregado la cuyñana, el dueño de la fiesta utiliza una parte de ella para comer, las frutas se reparten a la gente y los cuyes preparan para los invitados especiales, mientras tanto, él dueño de la fiesta tiene que servirles un banquete al donador y colaboradores de la **cuyñaña**.

El dueño de la fiesta aparte mata un ganado, además cuyes, gallinas, etc., para invitar a los presentes que han llegado a la fiesta.

La elección para ver quien dona la cuyñaña lo hace el dueño de la fiesta, pidiéndole que por favor colabore con la cuyñaña, debido que usted es una persona muy colaboradora, si acepta esta persona la propuesta, esta a su vez, busca y solicita a otros comuneros para que le ayuden con cosas o productos para la cuyñaña, por lo general son 4 o 5 personas, o pueden ser mas, dependiendo de la fiesta.

También en la fiesta acostumbran matar un toro que es donado por el prioste de la fiesta para compartirlo en una mesa comunitaria, el toro es matado y despedazado por los hombres quienes después de asesinarlo deben tomar su sangre para tener mas fuerza, las mujeres mientras tanto cocinan cada una de las partes del toro. Para la comida comunitaria cada familia colabora con víveres que son llevados hasta la casa del prioste en saquillos para cocinarlos como maíz, papa china, camote, etc., traen crudo y cocinan, lista la comida se sirve en platos, cabe recalcar que la pampamesa solo la realizan cuando llega el sacerdote para esto cada familia trae su **quipicito** o fiambre que colocan en el gran mantel. Por noche comienza el baile popular amenizada por un DJ, antiguamente lo hacían con acordeón, huiro y guitarra.

BREVE HISTORIA DE LA COMUNIDAD DE CIMIENTOS

La comunidad de Cimientos lleva este nombre debido a que antiguamente los Incas ocuparon este lugar, donde posiblemente fue un Tambo, pues se han encontrado en este sitio varios cimientos, casualmente cuenta Don Miguel Verdugo que detrás de la capilla se encuentra un cimiento donde posiblemente iban a construir una casa, otros dicen que posiblemente iban a hacer un templo debido a que tenia unos muros muy grandes de una altura de 1.20 m de alto que estaba construida con piedra natural que lastimosamente en la actualidad ha sido destruida por muchas personas pensando que iban a encontrar oro. Cuenta que muchos investigadores llegaron por este sitio encontrando pedazos de tiestos de barro y piedras de moler, además de algunas hachas; tupos, etc., Cuenta también que por aquí pasaba el “Ingañan” que comunicaba varias comunidades empezando desde San Carlos continuando por Arriendos, Cimientos, Pumatoglla, Huashirina, hasta salir a Huairapalte, Loma Redonda, Culebrillas hasta llegar a Ingapirca. Toda esta información se puede corroborar en el libro titulado “Cañaris e Incas” de autoría del Sr. Gustavo Reinoso Hermida, quien afirma:



“En la explanada de Cimientos por donde pasa el “Caminos Real Inca” y hoy en día la carreta que une Chontamarca con San Carlos, se encuentra una estructura arquitectónica de piedra tosca de forma rectangular de 20m. de largo por 8m. de ancho, paredes de hasta 1.20m. de alto por 1m. de ancho provistas de dos puertas de acceso. Probablemente se trataba de una casa perteneciente al cacique local, que controlaba la población Inca-Cañari radicada en las parcialidades de la Cordillera de Llactakazhka o simplemente fue un tambo o albergue de viajeros.”



En las laderas de su suave declive de Huarumal y El Arriendo, contiguas a Cimientos, apenas se vislumbran las huellas de los numerosos andenes de cultivos agrícolas; así como numerosos terraplenes, en donde estuvieron emplazadas las viviendas construidas con palos de madera afincados en hoyos hechos en el suelo. Su destrucción avanza aceleradamente bajo la intensa ocupación agropecuaria coadyuvada por la erosión pluvial que fácilmente acciona las cenizas volcánicas de origen eólico.

Pro informe de los primeros propietarios se conoce, cuando se realizaron los primeros desmontes de los bosques de cedro, los braceros encontraron aquí y allí, vasijas enteras y destrozadas, abundantes piedras de moler granos algunas cabezas clavas de casas.

El arado de los agricultores ha puesto al descubierto numerosas hachas de piedra, cobre, bronce; lámina, tupos y agujas de cobre, Amén de los enseres extraídos por los huaqueros en el cementerio de El Arriendo; como objetos de adorno personal: collares, pendientes de piedras semipreciosas, tupos, agujas de cobre y plata.

Así mismo, el camino incásico construido por la cresta montañosa de Potrerillos, Surupungo, Piedra azul, Cimientos, avanza por la Cordillera de Llactakazhka, cuyos tramos mejor conservados tienen de 4 a 6 metros de ancho. La carretera actual sigue el histórico trayecto, en varios tramos de la Cordillera de Llactakazhka”.

En la comunidad de Cimientos también era importante un árbol llamado **“Atuc Sara”** que media 50 metros de alto por con 8m. de diámetro aproximadamente y que tenía una edad de 300 años pero que lastimosamente se fue deteriorando con el tiempo hasta caerse.

La fiesta que se realiza en Cimientos lo hacían el 8 de septiembre en honor a la Virgen del Cisne, y dura un día, durante la fiesta primeramente se celebra la misa, luego se saca la imagen en andas para la procesión desde el centro de la comunidad hasta el cementerio, durante la procesión los devotos van cantando, rezando y lanzando cuetes, luego de este acto religioso empiezan los juegos deportivos y populares como el torneo de cintas a pie, carrera de ensacados, ollas encantadas, etc., también empiezan el campeonato de juegos e vóley y de indor, todo esto se realizan durante la mañana y la tarde, por la noche se realiza el baile popular, dando por terminada la fiesta.

TRAÍDA DEL CONTRABANDO DESDE JAVÍN HASTA RUMIURCO

Los comuneros de Rumiurco antiguamente tenían que hacer largos viajes para comprar el aguardiente, pues tenían que traer desde la parte caliente de Chontamarca.



Los comuneros salían de Rumiurco a las 3 de la madrugada a pie pasando por varias comunidades Cochapamba, Chilchil, Rodeo, San Miguel hasta llegar a Javín a las 6 de la mañana lugar donde compraban el aguardiente. Salían a la madrugada debido a que antiguamente existían los “**guardas de estanco**” que eran unas personas que controlaban el tráfico del aguardiente, estos guardas andaban armados con escopetas y cuando les cogían a las personas con el trago, les botaban el aguardiente y les llevaban presos.

Por lo general viajaban a Javín para comprar el trago para actos o eventos grandes como las mingas, las fiestas religiosas y profanas, traían de 3 a 5 galones que lo hacían cargados en sus espaldas en chimbuzos o capachos que era confeccionado de caucho.

VIVIENDAS EN CHONTAMARCA



VIVIENDA COSTANERA:

Las construcciones en la parte Costanera de Chontamarca eran de una sola planta y culata que eran construidas con maderas gruesas, duras y redondas de la zona como la chontilla, el limoncillo, el laurel, la patearaña, etc. Luego de aserrar, se seleccionaban las tablas, las más delgadas se utilizan como vigas y pilares mientras que las tablas más gruesas eran utilizadas para construir el piso y las paredes, eso si, dependiendo de la situación económica del propietario, pues si no había mucho dinero utilizaban la caña para construir las paredes, debido a que era más barato. Las puertas y ventanas



igualmente eran de madera mientras que el techo lo realizan utilizando la paja toquilla que se va colocando una por una sobre las vigas, si se utiliza las hojas de bijao, la paja o el cade, estas se colocan sobre la tilla y se sujetan con bejuco para que esta no se levante. En los últimos años estos materiales están siendo desplazados por el zinc.

VIVIENDAS ESTACADAS:

Esta técnica de construcción era la primera que se realizó en el sector de Chontamarca, se construían utilizando madera bruta de la cual sacaban los palos que eran colocados en unos huecos que eran hechos directamente en la tierra, colocaban 4 palos uno en cada esquina, y luego colocaban un palo en la mitad del espacio que quedaba entre los palos esquineros, eso si, bien plantados en la tierra, de ahí estiraban o colocaban una viga, armada la estructura se cubría con *“llashipa”* formando las paredes, esta planta tiene muchas hojas es muy parecida al helecho, por lo que se podía ir entrelazando o tejiendo sus ramas reafirmando la misma, el techo lo hacían con **tamo** y **paja** del cerro o con paja de *“cade”* que era traído de las zonas calientes de Chontamarca.

También se realizaban con *“chaclias”* nombre con que se le conocía a unos palos largos y rectos que se ubicaban uno al lado del otro formando las paredes que luego eran cubiertos con lodo batido entreverado con tamo, mientras que el techo era realizado con paja de cade que era traído de la zona caliente de Chontamarca.

VIVIENDAS DE BAHAREQUE:

Las casas de bahareque lo hacían construyendo primero un armazón de madera el mismo que servía para ir cruzando unos maderos largos y finos que servían de apoyo de unos palos rectos, finos y largos bien tejiditos que se les conoce con el nombre de *“chagllas o chaclias”* para seguidamente embutir el lodo y las piedras, es decir, se colocaba un poco de lodo, luego un poco piedras y así sucesivamente hasta terminar las paredes, por último se enlucían las paredes con lodo bien batido, los que tenían mas posibilidades hacían una mezcla con el lodo y el **huano** (estiércol) de las bestias (caballos) proceso que se realizaba haciendo secar bien el huano hasta que se pudra para luego desmenuzarlo en el lodo, batirlo bien y colocar en la pared utilizando la mano o la paleta.

Las casas antiguamente eran de un solo piso y a media agua, las puertas eran hechas de palitos amarrados, luego las hicieron de madera. El techo se hacía realizando una estructura con palos y sobre el mismo colocaban la paja, luego fue remplazado por la teja y en la actualidad utilizan el zinc.



VIVIENDAS DE ADOBE:

Para construir las casas de adobe primeramente cavaban un hueco, luego se retiraban las piedras y se echaba agua formando un gran cocha, seguidamente se batía el barro mezclándole con **tamo** o **elin** picado, en un principio se batía con los pies, luego se utilizó las yuntas, este barro bien batido y podrido se colocaba en moldes hechos de madera que les llamaban “**adoberas**”, dada la forma se sacaba del molde y se dejaba secar dándole vueltas cada cierto tiempo para que el secado sea uniforme, el secado duraba un mes aproximadamente.

Listos los adobes empezaba la construcción de la casa colocando el adobe uno encima del otro utilizando el mismo barro como argamasa, si se deseaba se enlucían las paredes utilizando lodo puro bien batido o cancagua.

Las casas antiguamente eran de un solo piso y a media agua, las puertas y ventanas eran de madera y el techo lo hacían realizando una estructura con palos, sobre el mismo colocaban la paja, luego fue remplazado por la teja y en la actualidad utilizan el zinc.

“*Elin*”: Término que designa una hierba grande que utilizaban para elaborar adobes)

VIVIENDAS DE MADERA:

Las casas de madera eran de un solo piso y a media agua, para construir estas viviendas utilizaban madera de árboles nativos de la zona como el lamay, el motilón, el guabisay, entre otros, debido a su dureza y durabilidad. Primeramente se colocaban cuatro pilares o palos gruesos a cada lado haciendo un hueco en el piso, luego de los troncos aserrados obtenían las tablas, las más gruesas eran utilizadas para las paredes y las más finas eran utilizadas para la estructura de apoyo, o también utilizaban unos palos largos y rectos que se colocaban horizontalmente clavados a los pilares, los mismos que servían de apoyo para las tablas más gruesas que se iban colocadas de manera vertical uno al lado de la otra hasta construir las paredes.

Las puertas y ventanas igualmente eran de madera, para el techo se realizaba una estructura de madera y sobre esta se colocaba la paja, en la actualidad los comuneros están utilizando el zinc desplazando la paja.

También antiguamente algunos comuneros sabían hacer las paredes de la fachada de las casas de adobe y bahareque con tablas de madera, por lo general esto se hacía en las casa de dos pisos.



HUASIPICHANA O COLOCACIÓN DE LA CRUZ

En la actualidad ha desaparecido casi en su totalidad la tradición de la Huasipichana, pero aun se mantiene vigente en algunas comunidades indígenas.

Primeramente los dueños de la casa buscan al compadre para que ponga la cruz, una vez designado le ruegan o le piden de por favor que ponga o coloque la cruz en su casita, para ello llevaban un agrado o un regalito que le entregan al compadre quien tendrá que comprar o mandar a hacer la cruz la misma que debe ser bendecida. Luego el padrino llega en procesión hasta la casa llevando la cruz acompañado por los músicos quienes entonan ritmos alegres con la guitarra y el acordeón. Cuando llega a la casa, el padrino, el músico que toca el acordeón y el maestro albañil suben al techo y se ubican donde se va a colocar la cruz, ahí el maestro músico toca el acordeón y si puede baila, mientras el maestro albañil coloca la cruz, seguidamente el “*marcataita*” o padrino lanza los capillos que consiste en cosas de comer como caramelos, galletas, pan, frutas, etc.

Colocada la cruz, bajan del techo el padrino, el músico y el albañil y comienzan a bailar con el dueño de la casa y los invitados por dentro y fuera de la casa, mientras el albañil va midiendo con un metro la casa, esto lo va haciendo en son de broma, luego sahúman la casa con plantas y montes para de inmediato continuar con la fiesta.

Mientras tanto el dueño de la casa prepara para los invitados mucha comida como cuy, gallina, a veces matan un ganado, un borrego, etc., dependiendo de las posibilidades, además prepara papas, mote, ají, habas, etc., que se sirve en **pampamesa** y de bebida sirve chicha y trago. Después de comer continua el baile, antiguamente la huasipichana terminaba durando 3 días.

El dueño de la casa en agradecimiento entrega al compadre una lavacara con 7 u 8 cuyes, acompañado de papas, mote, habas, etc., además de trago y chicha, igualmente se le entrega a la comadre su lavacara con papas, mote, habas, ají, etc., con la diferencia que a ella se le entrega 4 o 5 cuyes.

En la comunidad de cimientos en cambio esta fiesta duraba dos días y dos noches, cuando terminaban de construir la casa, para hacer la huasipichana o colocación la cruz, el primer día se amanecían haciendo la huasipichana, es decir limpiaban la casa o hacían la uyanza. Este día mientras se limpiaba la casa con escobas o montes, al maestro que construyó la casa le tienen medio con cuidado adentro de la



casa, mientras que afuera están algunos invitados tomando unos **“ralitos”** (traguitos), entonces delicadamente mientras limpiaban, algunas personas iban arrinconando al maestro hasta un lado de la casa, acorralado el maestro le metían en un cuarto para que no se vaya solo cogiendo la plata sino que el también deje haciendo la uyanza, el maestro durante la huasipichana era muy agradecido, cada rato le nombraban diciendo en vos alta su nombre, a él le festejaban con casi todo. Mientras sucedía esto llaga el cruz compadre que era elegido con anterioridad pidiéndole de favor que coloque la cruz, para esto el solicitante le llevaba su buen agrado, el cruz compadre llegaba trayendo muchas cosas a la casa como licores, alimentos, galletas, vino Mallorca, colas, etc., eran unos canastones llenitos que le entregaban al dueño de la casa, además el cruz compadre traía a los músicos, mientras tanto los dueños de la casa pelaban su vaca, sus gallina, sus cuyes, etc., y tantas cosas mas para la fiesta, y así pasaban toda esa noche festejándose.

El segundo día cuando todos estaban chuchaquis procedían a colocar la cruz, subían hasta la cubierta el cruz compadre y el albañil, si es que estaba borracho el cruz compadre, delegaban a una persona, terminado de colocar la cruz, el cruz compadre botaba desde la cubierta los capillos por lo general eran caramelos, galletas, cigarrillos, etc., para que coja la gente que se encontraba abajo de la casa., terminado este acto los invitados esperaban adentro de la casa que bajen de la cubierta el cruz compadre y el maestro, mientras los invitados gritaban de forma chistosa que el cruz compadre es muerto de hambre, que no da nada, le hablan, por eso era que el cruz compadre tenía que comportarse lo mas bueno, lo mas generoso con todos de manera que no falte nada. Luego de este acto sahumaban la casa con inciensos, romero, ramos benditos, etc., para que quede la casa limpia por completo, quedando perfumada para seguidamente continuar con la fiesta y la bebida hasta el amanecer.

Los mestizos antiguamente también realizaban la Huasipichana, este acto lo hacían de manera muy sencilla. El cura realiza en una pequeña ceremonia religiosa en la casa, esto se hace en compañía de los familiares. Terminado el acto religioso, el sacerdote bendice la casa echando agua bendita para que proteja la casa de cualquier eventualidad, luego el dueño de la casa invita una meriendita, dando por finalizado.

ANIMALES Y AVES

Antiguamente existían muchos animales en Chontamarca debido a que había mucho monte por lo que los habitantes andaban **“jalando”** (llevando) el machete para defenderse de ciertos animales salvajes pues se veía con mucha frecuencia leopardos, tigrillos y osos, quienes sabían atacar a las personas, pero sobre todo embestían al ganado, también se veían muchos raposos, zorrillos o años, armadillos,



chucurillos, andasol que es un animal grande como un perro de color café oscuro y “*jerga*” (con rayas), tiene una trompa larga y fina, además es bien rabudo y pulchongo, el andasol siempre va adelante mientras que el cuchucho va detrás de él, de ahí surge su nombre debido a que el andasol **anda solito** buscando su comida. También habían animales que se cazaban para comer su carne como guatusas, venados, conejos silvestres, sachacuy, huanchaca, guanta, cuchucho, etc., además de aves como la perdiz, pavas huishas que eran parecidas a un pollo, etc., mientras que a los animales salvajes los mataban porque atacaban y mataban al ganado como el leopardo, el tigrillo y los osos que lastimosamente ya ni se les ve por este lugar.

También se podía encontrar gran cantidad de aves como la **tórtola** que era una ave pequeña que aparecía en grandes cantidades en tiempo de arvejas al igual que la **torcaza** que era una ave similar a la tórtola pero mas grandes cuyos huevos solían comerse o también se dejaban en sus nidos para que aumenten y se reproduzcan. Estos pájaros se cazaban mucho, pues su carne era muy apetecida.

También se encontraba una ave que se llamaba **mirlo** que era de color gris arenoso que se alimenta de frutas y bayas, también insectos y lombrices de tierra, este pájaro se cazaba mucho, pues su carne era muy apetecida.

Otra ave era la **shuta** que se parecía a una gallina pequeña con una pequeña crestita, sus alas eran de color cafecito con rayitas con pico de color amarillo se alimentaba de frutos silvestres, insectos, gusanos, etc.

El **chugo** este pájaro tenía el pecho de color amarillo y alas de color negro, se alimentaba de frutos silvestres, pequeños insectos y gusanos.

El **chirote** pájaro cuyas plumas son de color medio azuladas, su pecho es de color rojo, este pájaro se alimentaba del maíz, por lo que los comuneros colocaban en medio de sus sembríos los espantapájaros para que les espanten.

La **golondrina** es un ave pequeña con alas de color negro con pecho de color blanco, este pájaro se alimentaba de frutos silvestres, gusanos, etc.,

El **quinde** o **colibrí** este pequeño pájaro existía de muchos colores y portes pero se veía mas a un quinde que era de color azul brillante, este pajarito se alimentaba del néctar de las flores.

La **Huishac** ave de color negro que habita en la parte costanera de Chontamarca que se alimenta de frutos silvestres, insectos, gusanos, etc., es parecida a una gallina, su carne era muy apetecida por los comuneros.



La **pava del monte** es un ave que habita en la parte costanera de Chontamarca que se alimenta de frutos silvestres, insectos, gusanos, existen dos clases de pavas de monte, una grande de color negro y otra más pequeña medio barrosa (plomo), su carne era muy apetecida por los comuneros.

Muchas personas también se dedicaban a la crianza de ganado, vacas, cuyes, conejos castellanos y conejos del monte que los cogían con la ayuda de un perro, etc., además de chanchos, gallinas, pavos, etc., esta labor era realizada en la mayoría de casos por las mujeres, a las aves para alimentarles les llamaban diciendo: **tuc, tuc, tuc**, con el objeto de que se agrupen para darles de comer lanzándoles maíz, mientras que a los animales menores como cuyes y conejos les daban hierva, a los chanchos les alimentaban con afrecho y el ganado era alimentado con hierva **mudando o cambiando la picota**, es decir entre eso del medio día se le cambiaba de lugar al animal para que se siga alimentando.

MINGA

En la parroquia Chontamarca lastimosamente se esta perdiendo toda esta actividad de ayuda, colaboración y reciprocidad comunitaria de la “**minga**”, existen en la actualidad muy pocas comunidades donde aún se mantiene esta tradición como es el caso de Pumatoglla, Arriendos, Cimientos, etc., donde aun los comuneros ayudan a ciertas familias en las labores de siembras y cosechas, principalmente, y otras en ayuda para mejoras comunitarias como por ejemplo la limpieza de acequias, construcción de canales de agua, construcción de viviendas, acarrear leña, traer paja, etc.

Para la minga se preparaba comida que se servían en una gran pampamesa, se mataba ganado, borrego, chanco, gallina, a veces cuy asado, también se preparaba papas, ocas, mellocos, ají, mote, etc., de bebida se tomaba chicha y durante todo el día de minga se servía la “fuerza” (trago) mientras se trabajaba, por lo que al final del día la mayoría de los mingueros terminaban muy embriagados.

También se hacía la minga para ir a traer la paja de cade de la parte caliente de Chontamarca, que era utilizada para hacer las casas, viajaban 8 personas cada uno tenía que llevar 2 caballos, es decir viajaban con 16 caballos y cada caballo tenía que cargar 12 atados de cade. Los mingueros tenían que salir de viaje a las 3 o 4 de la mañana, llegando a Jabín a las 6 de la mañana. Antes de empezar a cargar el cade en los caballos, primero tomaban la chicha del caliente, luego cargaban el cade en los caballos y emprendían el viaje de retorno llegando a la casa a las 11 de la mañana.

El dueño de la minga tenía que llevar la “**tonga**” para el viaje que consistía en mote con cáscara y pelado, quesillo, huevos duros, a veces gallina, etc., que comían en medio camino de viaje. Cuando llegaban a la casa del dueño nuevamente les daba de comer a los mingueros,



pero esta vez lo hacía en una pampamesa donde se servía carne de borrego, cuy, puerco, ganado, etc., se tomaba chicha y luego trago hasta emborracharse.

RANDIMPA O CAMBIAMANOS

El *“randimpa o cambiamanos”*, al igual que la minga poco a poco va desapareciendo, debido a que en la actualidad el trabajo es remunerado, quedando este método de trabajo desplazado a muy pocas comunidades donde aún se practican, pero muy poco, este método de ayuda se caracteriza por ser una actividad no remunerada económicamente, la misma que consiste en brindar ayuda por lo general en la época de siembras y cosechas.

Para la minga del cambiamanos se invitaba a familiares, amigos, vecinos, conocidos quienes se **“daban las manos”** a través de una invitación rogando casa por casa para que acompañe diciendo: *“mañana tengo una minguita, acompañaras”* o decían también *“hay una minga del fulano de tal, vamos”*, dicho esto entonces se reunían el trabajador con sus yuntas para las aradas y los demás con lampas, azadones, etc., y al siguiente día en cambio, para devolverle el favor hacia lo mismo.

La minga del cambiamanos se hacían para las aradas, desmontes, cosechas, deshierbas, por lo que el dueño de terreno preparaba grandes comelonas que se servían en una gran pampamesa, se preparaba borrego, chacho, carne de res, a veces cuy asado y caldo de gallina de preferencia, también se cocinaban papas, ocas, mellocos, ají, mote, etc., eso si con la *“fuerza (trago), la chicha sea de jora, de panela o de harina de trigo, el chupe y todo lo demás”* por lo que al final del día la mayoría de los mingueros terminaban muy embriagados, eso si, hay que tomar en cuenta antiguamente había mas unión y comunión de trabajo.

PARTIDARIOS O “A MEDIAS”

Este sistema era muy practicado por los comuneros que no tenían terreno, por lo que se ponían de acuerdo con el dueño del terreno para que él les de un trocito de tierra para que ellos siembren es decir a *“medias o partidarios”*, que consistía en que *“el dueño de terreno una vez que le daba la porción de tierra al solicitante, este tenía que cultivar, trabajar y sembrar, cuando maduraba, se cosechaba en un solo montón, en eso venía el dueño de terreno y se partía mitad el uno mitad el otro”*, pero con la peculiaridad de que el dueño del terreno no trabajaba durante las labores de siembras y cosechas, él tan solo recibía su parte por el hecho de haberles prestado o cedido esa porción



de terreno para que siembren. También los partidarios hablaban con el dueño del terreno para que les permitan trabajar la tierra, retirando piedras, troncos, palos, chambas, etc., con el objeto de que el dueño de la tierra les dé la hierba para alimentar a sus animales.

LAS SIEMBRAS

Las siembras en Chontamarca antiguamente lo hacían mediante **minga del cambiamano** la mayoría de personas, muy pocos lo hacían individualmente. El sembrador iba donde el dueño de la yunta para pedirle que le colabore con la yunta ya que esta yendo a sembrar diciendo: *“No quiere dar la mano”, “den la mano mañanita a mi, entonces mañana vuelta para irme yo donde ustedes”*. Conseguidas las yuntas se empezaba con el arado de la tierra, se reunían alrededor de 8 a 10 yuntas, arando un día el terreno de uno, al siguiente día el del otro y así sucesivamente hasta terminar de arar las tierras de todos los mingueros que habían solicitado la colaboración y la ayuda a familiares, amigos, vecinos y conocidos. Cabe recalcar que la persona que no tenía yunta igualmente tenía la obligación de participar en el **“cambiamano”** realizando cualquier actividad como por ejemplo fletando, piqueando, lampeando, etc.

Durante las siembras el dueño del terreno preparaba la comida y la chicha de jora para brindar a los mingueros además de irles sirviendo trago mientras se trabaja la tierra, las mujeres se encargaban de servir la comida que era brindada en una pampamesa por lo general se preparaba camote, papas, ocas, mellocos, mote, carne de gallina, chancho, borrego, cuy, etc., durante las siembras las mujeres ayudaban a tesar (dirigir) a la yunta que lo hacían utilizando un palito, esto lo hacían cuando las yuntas eran nuevas, también iban sacudiendo y desmenuzando la tierra que va sacando el arado y las malezas las iban arrinconado, además de mudar o cambiar de picota a los animales, uncir las yuntas, cargar las bestias, etc., a veces las mujeres trabajaban mas que los hombres.

El uncido de la yunta lo hacían amarrando dos toros grandes con unas betas en los cachos con el yugo, luego se colocaba el timón o el arado el cual tenía un huequito al final que servía para colocar un palito sujetando el mismo, luego se coloca la reja que era un trozo de fierro en el arado sujetándole con una veta.

Lista la yunta se araba la tierra, esto se hacia dependiendo de la siembra y el gusto del dueño del terreno, a veces solo se realizaba **“el rompe”**, esto se refiere a que la yunta hacia una sola pasada sobre el terreno, otra era **“el cruce”**, que se realizaba colocando la reja un poquito mas salida de manera que penetre mas profundo en la tierra y por último **“la reja”**, esto se realizaba de acuerdo al gusto del dueño del terreno, se podía hacer 3 o 4 rejas, preparada la tierra se sembraba, después de cierto tiempo se hacia la deshierba que antiguamente lo hacían con la mano, luego utilizaron el machete y por último lo hacían con la pala.



Los que trabajaban solos el proceso era similar a los que trabajaban con el sistema del cambiamanos, primeramente se aflojaba la tierra utilizando el pico y el azadón dejándole suave, luego eliminaban las piedras, para de ahí pasar la yunta siguiendo la raya y dependiendo de los sembríos se realizaban con la yunta los cruces en la tierra.

Preparado el terreno y sin el uso de ningún tipo de abono se procedía a sembrar, lo que mas se sembraba era maíz, haba, cebada, trigo del negro y del manitoba, arveja, lenteja, poroto, papa jubaleña, papa bolona, papa chaucha, mellocos, ocas, hortalizas como la col, lechuga, coliflor, nabo, entre otros.

Los comuneros de Chontamarca tenían establecidos sus fechas para la siembra por ejemplo el maíz, el trigo y la cebada se sembraba en diciembre, la arveja en abril, la papa en mayo y junio, etc., que después de seis meses maduraba y se cosechaba.

Para la siembra de la cebada y el trigo, primeramente se araba y se cruzaba luego se regaba o lanzaba la semilla de la cebada o el trigo en la pampa para con el arado ir tapando, cuando la cebada o el trigo estaba un poco alta se iba pelando las hiervas (deshierbando), y cuando madura se cortaba con una oz, se amontonaba en la era, luego y se llevaba para hacer pisar con bestias, esto se llamaba trillada, para lo cual utilizaban de 2 o 3 caballos que les amarraban una soja en sus pescuezos para que caminen juntos dando vueltas pisando las cosechas, los mismos que eran guiados por un hombre que se ubicaba en el medio, quien agarraba la sogá que estaba amarrada a los caballos, guiándoles para que no se escapen.

Terminado el pisado de la cebada o el trigo con la pala o *“jorqueta”* se iba aventando eliminando la raspa y con la misma pala se iba amontonando el grano limpio, luego se colocaba el trigo o la cebada en un canasto donde se aventaba quedando el grano limpio, por último se colocaba el grano en costales, sacos o trojes que eran realizados con dos esteras cocidas plantadas en el suelo donde se colocaba el grano, unos para vender y otros para la casa, la raspa se botaba en las pampas pues esta era utilizada como abono.

La siembra de la arveja, luego de preparar la tierra, se regaba o votaba la semilla de arveja en la pampa, luego con el arado iba pasando tapando la semilla, cuando la planta estaba un poquito grande se procedía a la deshierba y por último se cosechaba.

Terminado el pisado o trillado de la arveja con la pala o *“jorqueta”* se iba aventando eliminando la javilla y con la misma pala se iba amontonando, luego se colocaba el grano en un canasto donde se aventaba quedando el grano limpio, por último se coloca el grano en costales unos para vender y otros para la casa, la raspa se botaba en las pampas pues esta era utilizada como abono.



Para el maíz primero se araba y luego se cruzaba, preparada la tierra se sembraba el maíz, para ello utilizaban un palito largo que le llamaban **“tola”** con el que hacían un hueco donde colocaban el grano y con el pie iban tapando la semilla, cuando la planta estaba un poquito grande se procedía a la deshierba y por último se cosechaba.

Las papas por lo general sembraban en los desmontes, primero se quemaban los montes, luego se araba, se cruzaba para por último **“rahuar”** es decir, hacer pequeños caminos que servían para no pisar las siembras, además eran utilizados para poder regar y deshierbar, también a estos caminos se les conocía como rayas o huachos.

Preparado el terreno se procedía a sembrar la semilla haciendo un hueco en la tierra con la tola y se iba tapando halando la tierra con el pie. Cuando la planta estaba grandecita se desherbaba y cuando maduraba se cosechaba.

COSECHAS

Por lo general las cosechas lo hacían solos, pero antiguamente los indígenas tenían la costumbre de ir a **“chalar”** o ayudar a cosechar, esto lo hacían por obligación, surgiendo el dicho **“por chalar vienen a ayudar”**.

Después de la cosecha los ayudadores o **“chaladores”** cogían ya sea el grano, el fréjol, la cebada, el trigo, las papas, etc., dependiendo de lo que se haya cosechado, por ejemplo si se cosechaba maíz, los chaladores cogían el maíz mas grande, el mejor, mientras el dueño decía **“chalen no mas chalen”**, por lo general los chaladores llevan una **“huashitada”**, que equivale a un saquillo lleno, además el dueño de la cosecha tenía que afanarse preparando una comida sencilla o del diario que les servía a los chaladores en una pampamesa por la ayuda brindada por ellos.

Cabe anotar que antiguamente existía una especie de trueque que se conocía con el nombre de **“mashcarish”**, que mayormente se hacía con gente de Cañar por ejemplo, los **mashcaridores** de Cañar traían pan a cambio de granos, etc.

Otra de las costumbres que tenían en Chontamarca era la de entregar a la iglesia el 10% de la producción o cosecha, los diezmeros eran los encargados de ir casa por casa retirando los **“diezmos”** que por obligación tanto indígenas como mestizos debían cumplir con la iglesia, así como también debían separar parte de la cosechas para entregar a las autoridad de la parroquia a esto se conocía con el nombre de **“primicia”**, esta tradición estaba muy arraigada en Chontamarca desde la época de la colonia, en la actualidad ya no se practican.



Antiguamente la producción era tan buena que cuando se creó la feria en la plaza central donde antiguamente habían solo dos casitas, venían a llevar las cosechas en camiones de carga con cajones unos comerciantes de Cañar y El Tambo de apellido Coronel quienes hacían hasta dos viajes para poder llevar las cosechas debido a que maduraba en abundancia.

GASTRONOMÍA

Sierra: La gastronomía en la parte de la serranía de Chontamarca era muy variada, su alimentación consistía en una serie de platos que lo realizaban con los productos cosechados como la papa, el trigo, la cebada, el maíz, el sambo, albergas, lentejas, habas, mellocos, col, etc.; y en lo que se refiere a carnes dentro de su dieta por lo general estaba la carne de ganado, borrego, chanco, cuy, gallina, conejo, pavo, etc.; además del consumo de varios frutos de la zona como la mora silvestre, gullán, joyapa, uvilla, etc. que son comidos directamente o en jugos.

Costa: La gastronomía en la parte costanera de Chontamarca es casi igual al de la sierra debido a que los habitantes que actualmente viven ahí migraron de varias zonas del Cañar que poco a poco fueron adaptando a sus dieta varios productos de la costa como yuca, café, el plátano, verde, papa china, guineo ordinario o “*runa huañuchi*”, maíz que es diferente al de la sierra, etc., preparando con ellos una variedad de alimentos que son consumidos a diario o en ciertas fiestas. Dentro de su dieta también se encuentran frutas de la parte caliente de Chontamarca como mandarinas, naranja, limón, toronja, papaya, coco, caña, guineo, papaya, etc., que se comen directamente o son utilizados para hacer jugos. La carne que utilizan por lo general es pollo, chanco, cuy, ganado, borrego, guanta, etc., dependiendo de la ocasión.

“Runa huañuchi”: Nombre con que se conoce a un guineo llamado también “**ordinario**” que se da en la parte caliente de Chontamarca. Su nombre se debe a que hombrecito comió este guineo, luego había tomado agua produciéndole un fuerte cólico, muriendo.

GASTRONOMÍA FESTIVA

CUY CON PAPA CHINA (Comunidades de San Pablo-Cimientos y Arriendos)

Ingredientes: Cuy, papa china, yuca y ensalada.

Preparación: Primeramente se mata el cuy, luego en agua hirviendo se mete y se saca el cuy con el objeto de poder quitar con facilidad el pelaje al ser jalado con las manos, luego se abre la panza, se elimina las tripas, se lava bien y se condimenta con sal y ajo, se coloca el cuy en un palo y se le asa a la brasa dándole vueltas. Mientras tanto en otra olla se hace hervir la papachina y en otra olla la yuca, se deja hasta



que se cocinen bien con sal, Cocinadas las papas y la yuca se sirve en un plato el cuy, la papachina y la yuca agregando a la misma ensalada que por lo general es lechuga, tomate y cebolla. Se sirve con chicha o limonada.

CUY CON PAPAS:

Ingredientes: Papas, cuy, habas, mote con cáscara, sal, ajo y manteca.

Preparación: Se mata y se pela el cuy sumergiéndolo en agua hirviendo para de inmediato sacar con las manos el pelaje del animal, se lava agua limpia, se corta la panza, se sacan las tripas, se lava hasta que no quede nada de sangre y se adoba con sal y ajo, luego el cuy se introduce en un “*cuy cusana*” (asador de cuy) que es pedazo de palo que le traspasan al animal, luego se pone al carbón para asarlo dándole vueltas el palo con la mano, cuando el cuy se va asando se va agregando manteca y se va pinchando con un cuchillo para que se dore más rápido y para saber en qué estado esta, se siguen asando al carbón hasta que esté listo para servir.

Suele acompañarse el cuy con papas cocinadas, mote con cáscara, ají, habas, etc. Este plato se sirve en ocasiones especiales como fiestas importantes, matrimonios, bautizos, etc.

CALDO DE GALLINA CRIOLLA:

Ingredientes: Agua, gallina criolla, cebolla blanca, culantro y sal.

Preparación: Se mata la gallina y se introduce el ave en agua hirviendo para desplumarle, procedimiento que se realiza con las manos, desplumada se lava bien la gallina y se procede a hacerle “*presas*” (pedazos). Luego se coloca en una olla agua con sal, se vierten las presas y se dejan hervir durante una hora aproximadamente. Antes de sacar la olla del fuego se agrega cebolla blanca y culantro picado.

Este plato se sirve en ocasiones especiales como fiestas importantes, matrimonios, bautizos, etc.

AJÍ CON PEPA DE SAMBO O PEPUCHO:

Ingredientes: Pepa de sambo, ají, aceite, sal y culantro.



Preparación: Previamente se saca la pepa del sambo, se deja secar al sol, si hay buen sol en una hora se seca, luego se saca la cáscara, se tuesta y se muele en la piedra de moler en conjunto con el ají “*rocoto*” porque el ají “*huiñi pavo*” es muy bravo, seguidamente el ají molido con la pepa se hace hervir por una hora en agua para que se mezcle bien y al final se añade aceite, sal y culantro.

El “*puchu*” siempre se sirve en la mesa, es el primer bocado que uno debe comer en las fiestas ya sean profanas o religiosas como bautizos, matrimonios, actos importantes, mingas, etc., pues se sirve el puchu mezclado con papas, camote, mellocos, choclos, ocas, yuca, papa china, etc., igualmente las carnes y el quesillo obligatoriamente se debe comer mezclándoles con el ají pues todo viene envuelto con ají con pepa.

“Rocoto”: Término que designa a una especie de ají de forma redonda o alargada de color rojo.

“Huiñi pavo”: Término que designa a una especie de ají pequeño y muy picante de forma alargada de color rojo o verde.

AJÍ DE SAMBO O ZHAMURO UCHU (Comunidad de Pumatoglla)

Ingredientes: Ají, pepa de sambo, agua y sal.

Preparación: Obtenida la pepa de sambo se deja secar en el sol por unas dos o tres horas, luego se tuesta dándole vueltas con una cuchara para que se dore uniformemente, terminado este proceso, el sambo tostado se muele con achiote y sal, este molido se coloca en un recipiente, se mezcla con agua dejando que hierva por una hora aproximadamente, listo el ají se sirve con papas, carnes, mote, etc.

El *zhamuro uchú* siempre debe estar en la mesa del diario y es el primer bocado que uno debe hacer cuando es invitado a la casa o a cualquier evento, es como darle una cordial bienvenida, el que no come es mal visto.

PEPA DE SAMBO:

Ingredientes: Pepa de sambo, sal, manteca de chanco, cebolla y huevo (opcional).



Preparación: Se saca la pepa y se deja secar con el calor del sol por unas horas, luego se elimina la cáscara y se dora en un tiesto, seguidamente se muele la pepa con las piedras de moler, seguidamente la pepa molida se coloca en un sartén o paila con cebolla, sal y manteca de chanco y se fríe, también se puede freír con huevo. Este alimento se come entreverándole con papas cocinadas.

BUÑUELOS CON MIEL:

Ingredientes: Harina, leche, huevos y panela.

Preparación: Se mezcla la harina con la leche y los huevos, se baten y se va colocando pequeñas porciones con una cuchara en el sartén para freírlos con manteca de chanco, mientras tanto en otro recipiente se coloca un poco de agua, se introduce la panela y se deja que se derrita controlándole con una cuchara dándole las vueltas y a fuego lento para que no se queme hasta que se haga miel. Listo los buñuelos se mezclan con un poco de miel y se sirve. Los buñuelos se preparaban especialmente en Navidad.

DULCE DE HABA:

Ingredientes: Haba y panela

Preparación: Se tuesta el haba, se pela la cáscara y se deja cocinar a fuego lento con la panela hasta que se diluya y espese o haga punto, controlando con una cuchara, dándole vueltas para que no se queme. Este dulce se comía solo o con pan y solía hacerse en época de carnaval.

DULCE DE LECHE:

Ingredientes: Leche, arroz de castilla y panela.

Preparación: En un recipiente se coloca el arroz de castilla con la panela y la leche se deja cocinar hasta que se seque o de punto, controlado que no se queme, dándole vueltas con una cuchara. Se servía solo o con pan. Este dulce se hacía en época de Carnaval.



GASTRONOMÍA COTIDINANA

PAPA CHINA CON QUESO (Comunidad se San Pablo)

Ingredientes: Papa china y queso.

Preparación: Se cocina la papa china hasta que este bien suave, luego se maja o se aplasta, seguidamente se van sacando pequeñas porciones con la mano, se coloca el queso dentro de la papa machucada y se cubre quedando como si fuera un yapingacho, se fríe y se sirve con café.

LOCRO DE PAPAS:

Ingredientes: Papas, agua, sal, manteca de chanco, cebolla, ajo, quesillo y leche.

Preparación: Se hace un refrito con manteca de chanco, cebolla y ajo, luego se agrega el agua, las papas picadas y la sal, se deja en el fuego hasta que las papas se cocinen y para bajar se le agrega quesillo y leche.

LOCRO DE SAMBO TIERNO:

Ingredientes: Sambo tierno, agua, cebolla, ajo, manteca, quesillo, leche y sal.

Preparación: Se hace un refrito con manteca, cebolla y ajo, luego se agrega el agua, el sambo maduro picado, se deja cocinar por dos horas aproximadamente, se adiciona sal y para bajar se agrega el quesillo y la leche.

LOCRO DE SAMBO TIERNO CON MELLOCOS:

Ingredientes: Sambo tierno, mellocos, agua, cebolla, ajo, manteca, quesillo, leche y sal.

Preparación: Se hace un refrito con manteca, cebolla y ajo, luego se agrega el agua, el sambo maduro picado y los mellocos, se deja cocinar por dos horas aproximadamente, se adiciona sal y para bajar se agrega el quesillo y la leche.



LOCRO DE SAMBO TIERNO CON PAPAS:

Ingredientes: sambo tierno, papas, agua, cebolla, ajo, manteca, quesillo, leche y sal.

Preparación: Se hace un refrito con manteca, cebolla y ajo, luego se agrega el agua, el sambo maduro picado y las papas, se deja cocinar por dos horas aproximadamente, se adiciona sal y para bajar se agrega el quesillo y la leche.

LOCRO DE HABAS:

Ingredientes: Habas, agua, cebolla, ajo, manteca de chanco, carne de chanco, quesillo, leche y sal.

Preparación: Se hace un refrito con manteca de chanco, cebolla y ajo, luego se agrega el agua, las habas, las papas y la carne de chanco dejándoles en el fuego hasta que se cocinen, se agrega un poco de sal y para bajar se adiciona un poco de quesillo y leche.

LOCRO DE ARVEJAS:

Ingredientes: Arvejas, agua, cebolla, ajo, manteca de chanco, carne de chanco, quesillo, leche y sal.

Preparación: Se hace un refrito con manteca de chanco, cebolla y ajo, luego se agrega el agua, las arvejas, las papas y la carne de chanco dejándoles en el fuego hasta que se cocinen, se agrega un poco de sal y para bajar se adiciona un poco de quesillo y leche.

LOCRO DE TRIGO (Comunidad de Rumiurco)

Ingredientes: Trigo, agua, sal, manteca de chanco y cebolla

Preparación: Primeramente se remojaba el trigo y luego se pelaba para sacar su cáscara, terminado esto se molida medio grueso “*chanca, chanca*” para por último aventar eliminando las impurezas.

Luego en una olla se coloca agua, se agrega el trigo molido y se deja en el fuego hasta que se cocine, moviendo con una chuchara para que el trigo no se queme, se agrega sal y cebolla picada y por último se añade una cuchara con manteca de chanco.



LOCRO DE FRÉJOL:

Ingredientes: Fréjol, col chaucha, agua, cebolla, ajo, manteca de chanco, carne de chanco, quesillo, leche y sal.

Preparación: Se hace un refrito con manteca de chanco, cebolla y ajo, luego se agrega el agua, el fréjol, las papas y la carne de chanco dejándoles en el fuego hasta que se cocinen, se añade un poco de sal y para bajar se coloca la col chaucha dejándole que se cocine hasta que se sancoche.

LOCRO DE NABOS:

Ingredientes: Nabos, agua, cebolla, ajo, manteca de chanco, quesillo, leche y sal.

Preparación: Se hace un refrito con manteca de chanco, cebolla y ajo, luego se agrega el agua y las papas dejándoles en el fuego hasta que se cocinen, luego se agregan los nabos y se le deja cocinar hasta que estos se sancochen, se añade un poco de sal y para bajar se adiciona un poco de quesillo y leche.

CEBADA:

Preparación: Luego de cosechar y preparar la cebada, se tostaba en tiestos con leña, tusas, etc., este procedimiento antiguamente duraban días enteros, tostada la cebada se procedía a molerlo en un principio con la piedra de moler, luego con el molino de mano y por último se molía en maquina, obteniendo la machica y el arroz de cebada dependiendo del gusto y la necesidad pues se podía obtener machica y arroz de cebada gruesa o delgada, las mismas que eran y son utilizadas para realizar una variedad de alimentos sean estos de sal o de dulce y el sobrante del mismo es decir el afrecho era utilizado para alimentar a los animales.

MÁCHICA:

Ingredientes: Cebada.

Preparación: Para obtener la machica primero se tiene que tostar la cebada en un tiesto moviéndole con un tostador para que no se quemee, tostada la machica antiguamente se molía en la piedra de moler, luego se utilizo el molino de mano y por último el molino de motor,



molida la machica se cierne con un cedazo fino obteniendo la machica, este alimento era indispensable en su dieta, pues con ella se hacía colada o se servía directamente en la mesa, la misma que mezclaban haciendo “*chapo*” con comidas de sal o también hacían “*chapo*” con leche de vaca y café.

COLADA DE MÁCHICA:

Ingredientes: Máchica, agua, leche, canela y panela.

Preparación: Primeramente se diluye una pequeña porción de machica en un recipiente aparte, esta mezcla se incorpora en la olla donde esta hirviéndose el agua y con una cuchara se va dando vueltas para que se mezcle, luego se agrega canela y un pedacito de panela dejándole hervir hasta que se diluya, moviéndole con una cuchara para que no se queme, al bajar se agrega un poco de leche y listo.

También la colada de machica se hacía solo con leche, se mezclaba la leche con la máchica y se dejaba que hierva hasta que espese controlando que no se queme dándole vueltas con una cuchara, por último se endulzaba con azúcar. Este alimento era muy nutritivo, pues al tomar producía sueño.

MÁCHICA YACU:

Ingredientes: Máchica, agua y azúcar.

Preparación: En un recipiente con agua se colocaba una pequeña porción de máchica, de manera que este medio ralo, luego endulzaba con azúcar o panela para por último tomar un jarro de este bocado. Este alimento se preparaba cuando venían rendidas las personas después de un fuerte día de trabajo para reponer las fuerzas.

SAMBO TOSTADO CON LECHE (Comunidad de Pumatoglla)

Ingredientes: Sambo maduro, leche y panela o azúcar.



Preparación: Primeramente en un hueco de porte del sambo, luego se quema un poco de tamo, pucones o desperdicios de las cosechas hasta que se haga ceniza y sobre esta se coloca el sambo maduro, cubriéndole con ceniza dejando que se cocine por algunas horas, por ejemplo si el sambo se deja a las 10 de la noche, esta listo a las 6 de la mañana y si se deja a las 6 de la mañana esta listo a las 2 de la tarde. Cocinado el sambo se destapa y se saca, observando que su corteza o cáscara esta chamuscada o tostada, pero por dentro el sambo esta cocinado. Se rompe el sambo y su condumio se coloca en un recipiente con leche endulzándole con azúcar o panela, o se come directamente con una cuchara.

SAMBO MADURO TOSTADO:

Ingredientes: Sambo maduro.

Preparación: Primeramente se hace un hoyo en la tierra donde se coloca el sambo maduro al cual le hacen unos pequeños agujeros en los extremos del sambo, luego se cubre el mismo con tamo u hojas y se deja que se cocine en la brasa por unas dos o tres horas aproximadamente. Listo el sambo se abre y se sirve directamente con una cuchara, su sabor es muy dulce.

SAMBO ASADO:

Ingredientes: Sambo maduro.

Preparación: Se hace un hoyo en la tierra donde se coloca el sambo maduro, luego colocan un clavo grande en extremo del sambo donde se encuentra el rabito o tallo, cortan el rabito e introducen el clavo, esto se hace para que se tueste el sambo uniformemente, en seguida se cubre el sambo con “*tarallas*” o rastrojos y se deja que se cocine en la brasa toda la noche. Listo el sambo se abre y se sirve directamente con una cuchara, o se le puede combinar con leche. Su sabor es muy dulce.

SAMBO DE DULCE:

Ingredientes: Sambo maduro, panela, canela y leche.

Preparación: Primeramente se pela el sambo maduro y se saca su condumio en una olla, este se mezcla con leche, panela y canela dejándole hervir hasta que se cocine el sambo, moviéndole con una cuchara para que se diluya la panela, controlado que no se queme.



ARROZ DE CEBADA SECO:

Ingredientes: Arroz de cebada, agua, sal, manteca de chanco, ajo, cebolla.

Preparación: Se hace un refrito con manteca de chanco, sal ajo y cebolla, luego se agrega a la olla el arroz de cebada, dejándole que hierva hasta que seque el agua controlando que no se quemé con una cuchara de palo. Listo el arroz seco se come solo o con quesillo.

ARROZ DE CEBADA CON CARNE DE CHANCHO:

Ingredientes: Arroz de cebada, agua, sal, manteca de chanco, ajo, cebolla blanca y carne de chanco.

Preparación: Primero se hace un refrito con agua, manteca de chanco, cebolla y ajo, listo el refrito, se agrega el agua, el arroz de cebada junto con la carne de chanco y la sal dejándole que se cocinen por aproximadamente una hora y al bajar se coloca un poco de leche.

ARROZ DE CEBADA CON COL:

Ingredientes: Arroz de cebada, col, agua, sal, manteca de chanco, ajo, cebolla blanca.

Preparación: Primero se hace un refrito con agua, manteca de chanco, cebolla y ajo, listo el refrito se agrega el agua, el arroz de cebada y la sal se deja que hierva por aproximadamente una hora hasta que se cocine, luego se agrega la col y se deja hervir hasta que sancoche, antes de retirar del fuego se agrega cebolla blanca y una cucharita de manteca de chanco.

ARROZ DE CEBADA CON NABOS:

Ingredientes: Arroz de cebada, nabos, agua, sal, manteca de chanco, ajo, cebolla blanca.

Preparación: Primero se hace un refrito con agua, manteca de chanco, cebolla y ajo, listo el refrito se agrega el agua, el arroz de cebada y la sal se deja que hierva por aproximadamente una hora hasta que se cocine, luego se agrega los nabos y se deja hervir hasta que sancoche, se añade cebolla blanca y una cucharita de manteca de chanco y para retirar la olla se adiciona leche y quesillo.



ARROZ DE CEBADA CON PAPAS:

Ingredientes: Arroz de cebada, papas, agua, sal, manteca de chanco, ajo, cebolla blanca.

Preparación: Primero se hace un refrito con agua, manteca de chanco, cebolla y ajo, listo el refrito se agrega el agua, el arroz de cebada, las papas y la sal se deja que hierva por aproximadamente una hora hasta que se cocine, se añade una cucharita de manteca de chanco y para retirar la olla se adiciona leche y quesillo.

ARROZ DE CEBADA CON ARVEJAS:

Ingredientes: Arroz de cebada, arvejas, agua, sal, manteca de chanco, ajo, cebolla blanca.

Preparación: Primero se hace un refrito con agua, manteca de chanco, cebolla y ajo, listo el refrito se agrega el agua, el arroz de cebada, las arvejas y la sal se deja que hierva por aproximadamente una hora hasta que se cocine, se añade una cucharita de manteca de chanco y para retirar la olla se adiciona leche y quesillo.

ARROZ DE CEBADA CON LENTEJAS:

Ingredientes: Arroz de cebada, lentejas, agua, sal, manteca de chanco, ajo, cebolla blanca.

Preparación: Primero se hace un refrito con agua, manteca de chanco, cebolla y ajo, listo el refrito se agrega el agua, el arroz de cebada, las lentejas y la sal se deja que hierva por aproximadamente una hora hasta que se cocine, se añade una cucharita de manteca de chanco y para retirar la olla se adiciona leche y quesillo.

ARROZ DE CEBADA CON FRÉJOL:

Ingredientes: Arroz de cebada, fréjol, agua, sal, manteca de chanco, ajo, cebolla blanca.



Preparación: Primero se hace un refrito con agua, manteca de chanco, cebolla y ajo, listo el refrito se agrega el agua, el arroz de cebada, el fréjol y la sal se deja que hierva por aproximadamente una hora hasta que se cocine, y al retirar la olla se añade una cucharita de manteca de chanco.

MOROCHO DE SAL:

Ingredientes: Maíz seco molido (chanca o shima), agua, sal, papas, cebolla, leche, quesillo y manteca de chanco.

Preparación: Primero se muele el maíz shima seco, luego se coloca en un “**ajichador**” (harnero) para eliminar las impurezas quedando sobre esta el maíz grueso llamado también chanca que servía para hacer el morocho. Se hierva el maíz seco shima en agua por aproximadamente por unas tres horas, luego se agrega papas, sal, cebolla y manteca de chanco, dejar hasta que se cocinen las papas y antes de bajar la olla se agrega leche y quesillo.

MOROCHO DE DULCE:

Ingredientes: Maíz seco molido (chanca), agua, azúcar o panela y leche.

Preparación: Primero se muele el maíz shima seco, luego se coloca en un “**ajichador**” (harnero) para eliminar las impurezas quedando sobre esta el maíz grueso llamado también chanca que servía para hacer el morocho. Se hierva el maíz molido o chanca en agua por aproximadamente unas tres horas, se agrega la panela y se deja hervir hasta que diluya, se apaga y se agrega la leche esto para que no corte.

MOTE CON CÁSCARA:

Ingredientes: Maíz seco.

Preparación: Primeramente se lava el maíz seco para eliminar las impurezas, luego se coloca el maíz en una olla con agua cubriendo el mismo, y por último se deja hervir por algunas horas hasta que se cocine, este alimento es indispensable en la mesa del diario y en los



platos típicos que son servidos en varias fiestas y eventos tanto religiosos como profanos, además es un alimento muy saludable porque ayuda a la digestión.

MOTE SIN CÁSCARA (Comunidad de Pumatoglla)

Ingredientes: Maíz seco.

Preparación: En una olla con agua se coloca la ceniza cernida y el maíz dejando que hierva moviendo con una cuchara para que se vaya eliminado la quina del maíz tornándose de un color amarillo, luego se retira la olla con el maíz del fuego y se lava con agua refregando con las manos eliminando por completo la cáscara. Terminado este proceso, en una olla con agua se coloca el maíz pelado dejando que se cocine por aproximadamente unas tres horas.

Para hacer el mote pelado utilizan muchas variedades de maíz como el zhima, el morocho, el amarillo, el huagal, el huapi, etc., pero muy poco lo hacen con el maíz costeño.

SANGO DE MAÍZ:

Ingredientes: Harina de maíz, agua, manteca de chacho, sal y cebolla.

Preparación: Se tuesta el maíz en un tiesto moviéndole con una cuchara para que no se queme, luego se muele fino con un molino de mano para obtener la harina, mientras tanto en una se coloca agua dejando hasta que hierva, se agrega manteca de puerco, sal y cebolla y por último se coloca la harina dejando cocinar hasta que seque el agua.

SOPA DE VERDE CON ARVEJA:

Ingredientes: Oro verde, agua, sal, aliños y manteca de chancho



Preparación: Se pela y se pica el oro verde y se deja cocinar hasta que se sancoche, luego se coloca la arveja que ha estado previamente cocinada, se coloca la sal, los aliños y la manteca de chancho dejándole que hierva y listo.

PREPARACIÓN DEL ALIÑO:

Ingredientes: Ajo, comino, manteca y sal.

Preparación: Primeramente se machaca el ajo y el comino en la piedra de moler, machucado y mezclado este se hierva con manteca y sal, este procedimiento se hace para para que no se dañe, una vez que ha hervido se coloca en unos botecitos y listo.

MAJADO DE VERDE:

Ingredientes: Verde, aliños, leche, quesillo y sal.

Preparación: Se pela y se pica en trozos el verde, se deja cocinar en agua hasta que se sancoche, luego se aplasta o machuca, se agrega los aliños, la leche y quesillo, se mezcla y se sirve solo o con café.

SOPA DE FIDEOS CON YUCA:

Ingredientes: Yuca, fideos.

Preparación: En una olla con agua se cocinan las yucas, cuando estén cerca de cocinarse se añaden los fideos y se deja hasta que se cocinen y al bajar se agregan los aliños y la sal.

POROTO FRITO:

Ingredientes: Poroto, manteca, cebolla blanca y sal.



Preparación: En un recipiente con agua se coloca el poroto y se deja cocinar por unas tres horas aproximadamente, cocinado el poroto se coloca en un sartén para freír con manteca de chanco y cebolla picada, por último se agrega sal al gusto. Este alimento se come solo o también se acompaña con arroz.

CHICHA DE JORA (Comunidad de Pumatoglla)

Ingredientes: Jora, panela, agua.

Preparación: Se deja el maíz maduro en un recipiente con agua durante 5 días hasta que nazca la semilla, luego se coloca y se envuelve el maíz en hojas de *“mortanceta”* dejando que se seque con el calor del sol por aproximadamente una semana, seco el maíz se muele, obteniendo la jora, luego en una olla grande se hierve el agua con panela y la jora, una vez hervida, se cierne con un cedazo y se vierten en un *“puñu”* (vasija o tinaja de barro) dejando que madure o fermente durante 2 a 3 días y listo para servirse.

El bagazo que queda al cernir la chicha es utilizado para dar de comer a los animales como cuyes, chanchos, perros, etc., eso si debe tener mucho cuidado de dar el bagazo a los animales cuando se ha hecho la chicha para las mingas, fiestas, etc., porque se cree que *“si se da al perro, los que toman la chicha como perros pelean y si se da al cuchi no trabajan y pasan de balde, pero si se da a los cuyes calladitos pasan trabajando, sin pelear ni nada”*.

CHICHA DE JORA:

Ingredientes: Jora, panela, agua.

Preparación: Primeramente el maíz se pela y se le coloca en un recipiente con agua para que se remoje y nazca la raíz o *“patitas”*, seguidamente se saca y deja secar en el sol por tres días, por último se muele, obteniendo la jora., luego se hierve agua en una olla grande se agrega la jora y la panela y se deja hervir por 2 horas aproximadamente, se cierne y se vierte en un recipiente y se deja que madure o fermente de 2 a 3 días.



CHICHA DE PANELA:

Ingredientes: Panela, canela y agua

Preparación: En un recipiente grande se hierve agua para luego agregar la canela y la panela, dependiendo de la cantidad que se desee hacer, por ejemplo para dos galones de chicha se colocaba una panela y un poco de canela. Una vez que haya hervido y se haya diluido por completo la panela se deja que fermente de 2 a 3 días.

CHICHA DE TRIGO:

Ingredientes: Panela, canela, afrecho de trigo y agua.

Preparación: En un recipiente grande se hierve agua para luego agregar la canela y la panela, Una vez que haya hervido y se haya diluido por completo la panela se agregaba afrecho de trigo se deja hervir por un momento y por último se deja fermentar de 2 a 3 días.

CHICHA DE CAÑA: (Comunidad de Rumiurco)

Ingredientes: Caña.

Preparación: Primeramente se escoge una porción adecuada de cañas, luego se las pasa por un trapiche para obtener su jugo, el mismo que se vierte en un recipiente o cántaro dejándole que fermente por 2 o 3 días, a esta bebida se le llama también “*huarapo*”.

MISHQUI API (Comunidad de Rumiurco)

Ingredientes: Trigo pelado, agua y leche

Preparación: Primero se cocinaba el trigo pelado en agua hasta que se cocine, luego de cocinado el trigo pelado se agregaba agua o leche, luego se añade la machica y por último se mezclaba dejándole como si fuera una colada.



CAMOTE (Comunidad de Pumatoglla)

El camote es un alimento que se consume mucho en la comunidad de Pumatoglla, con este tubérculo se hacen varios alimentos dependiendo del camote que se vaya a utilizar pues existe el camote seco, el camote de tamo, el camote dulce y el camote morado, por ejemplo, el camote seco es utilizado para hacer sopas, el camote dulce para hacer coladas, el camote morado se come con leche, el camote dulce se come directamente, etc., es decir tiene múltiples aplicaciones, además el camote tiene un alto valor nutritivo, previene el cáncer de estómago, las enfermedades del hígado y retarda el envejecimiento, El camote de pulpa anaranjada disminuye el riesgo a desarrollar un cáncer al estómago, El camote de pulpa morada retarda el envejecimiento suplemento proteico para niños y para personas con problemas de desnutrición.

CAMOTE CON LECHE (Comunidad de Pumatoglla)

Ingredientes: Camote y leche

Preparación: Se lava bien el camote con cáscara eliminando sus impurezas, luego se coloca en un recipiente con agua hasta que se cocine por aproximadamente unos 45 minutos. Cocinado el camote se saca la cáscara, se coloca leche y se come.

ALMIDÓN DE ACHIRA (Comunidad de Pumatoglla)

Ingredientes: Achira.

Preparación: Se lava la achira y se ralla con un raspador, la achira rallada es recogida en un cedazo que se encuentra sobre un recipiente para que pase el zumo, en el cedazo queda la masa gruesa y en el recipiente queda el zumo mezclado con la achira fina, se deja un momento hasta que la achira se asiente en el fondo del recipiente, luego se bota el zumo con cuidado quedando la achira fina que es colocada en una tela para que seque mediante el calor del sol, por último se desmenuza, obteniendo un producto puro, fino y muy nutritivo.



COLADA DE ALMIDÓN DE ALCHIRA (Comunidad de Pumatoylla)

Ingredientes: Leche o agua, almidón de achira y azúcar o panela.

Preparación: En un recipiente se hierve la leche o el agua mezclada con el almidón de achira por unos 15 minutos aproximadamente, moviendo con una cuchara para que no se haga gelatinosa, por último se endulza con panela o con azúcar. Se toma sola o con pan.

COLADA DE YUCA:

Ingredientes: Yuca, agua o leche y azúcar.

Preparación: Primeramente se ralla la yuca cruda en un recipiente, luego la yuca rallada se coloca en una olla ya sea con agua o leche, se deja cocinar hasta que espese para por último endulzar.

COLADA DE TRIGO: (Comunidad de Rumiurco)

Ingredientes: Trigo, agua o leche y panela.

Preparación: Primeramente se remojaba el trigo y luego se pelaba para sacar su cáscara, terminado esto se molida medio grueso “*chanca, chanca*” para por último aventar eliminando las impurezas.

Luego en una olla se coloca leche o agua, se agrega el trigo molido y se deja en el fuego hasta que se cocine, controlando con una chuchara para que el trigo no se asiente en el fondo de la olla y se quemé, por último se coloca la panela o azúcar para endulzarlo.

COLADA DE CAMOTE: (Comunidad de Cimientos)

Ingredientes: Camote, agua, leche y panela.



Preparación: Primeramente se cocina el camote en agua hasta que quede como almidón, luego se agrega la leche y se coloca la panela, se mueve con una cuchara hasta que se derrita la panela controlando que no se queme, hasta que de punto.

DULCE DE OCA:

Ingredientes: Oca, panela, agua y leche.

Preparación: En un recipiente aparte se prepara la miel de panela, proceso que se hace diluyendo la panela a fuego lento, controlando que no se queme, luego en otra olla se coloca la leche y la oca rallada dejando hasta que se cocine la oca y por último se agrega la miel moviéndole con una cuchara hasta que tome punto.

CAFÉ

Ingredientes: Café

Preparación: Primero se coge el grano y se coloca en la piedra de moler llamada piedra de pilar que tiene la forma de batea donde se coloca el café que es triturado con otra piedra en forma de óvalo moviéndole de lado a lado, mientras se aplasta va saliendo la cáscara, luego el café se coloca una bandeja para aventarlo sacudiendo para eliminar toda la cáscara. Eliminada la cáscara, el café se coloca en un tiesto para dorarlo moviéndole con una cuchara de palo para que no se queme hasta que se torne de un color café, luego se agrega un poco de azúcar para que el café negree moviendo para que no se queme y por último se muele finamente, obteniendo el café.

CHARQUE O CARNE SECA (Comunidad de Rumiurco)

Ingredientes: Carne, sal, ají y achiote.

Preparación: Se deja secar con el calor del sol la carne con sal, ají y achiote para que no entre el gusano o el mosquito, luego de que está bien seca se guardan en saquillos. Algunos cocinan la carne seca en agua por una hora aproximadamente, cocinada la carne sacan del agua y le hacen pedacitos y le mezclan con ají y está listo para llevar y comer, otros también se utiliza la charque para hacer caldos.

También se hacía secar la carne en invierno con el humo del fogón colocándole o tendiéndole la carne en cordeles para que se humee.



CHIVILES

Ingredientes: Maíz seco, agua, quesillo, manteca de color, hojas de huicundo y panela.

Preparación: Primero se pela el maíz con ceniza y se deja secar con el calor del sol, luego se muele con el molino de mano para obtener la harina, mientras tanto en una olla se prepara agua con panela la cual debe estar a temperatura media, una vez listo se mezcla la harina con el agua de panela hasta que quede una masa maleable como la “masa de pan”. Una vez listo se coloca una pequeña porción de la masa en la hoja de huicundo y se agrega el quesillo mezclado con manteca de color, envolviéndole con la misma hoja.

Luego se coloca en la base de una olla hojas de huicundo o pucones de maíz y sobre estas se colocan los chiviles, se agrega el agua y se pone al fuego, se tapa, dejando que se cocine por una hora aproximadamente.

CHIVIL DE VERDE (Comunidad de Arriendos)

Ingredientes: Maíz, verde, agua, quesillo, manteca de color, manteca de chanco, hojas de huicundo.

Preparación: Primero se pela el maíz y se pica bien finito el verde se entrevera y se muele, mientras tanto en otra olla se entibia un poco de agua y se agrega la harina obtenida del maíz y el verde con manteca de puerco y se mezcla hasta que quede una masa maleable, lista la masa se coloca pequeñas porciones en una hojas de huicundo, sobre la masa le añaden quesillo que ha sido mezclado manteca de color y comino, envolviéndole con la misma hoja.

Luego se coloca en la base de una olla hojas de huicundo o pucones de maíz y sobre estas se colocan los chiviles, se agrega el agua y se pone al fuego, se tapa, dejando que se cocine por una hora aproximadamente.

MIEL (Comunidad de Arriendos)

Ingredientes: Caña.



Preparación: Para elaborar la miel se muele la caña para obtener su jugo, se hace hervir en la evaporadora, cuando esta cerca de dar punto se torna medio amarillo, mientras tanto con un cucharón se va levantando la miel para ir controlando la consistencia, cuando esta medio espesa, se sacan la miel y colocan en un tanque.

PANELA (Comunidad de Arriendos)

Ingredientes: Miel de caña.

Preparación: La miel de caña se hierva en una paila pequeña hasta que espese, luego en un vaso o en un pozuelo llenan con agua y echan un poco de panela para ir controlando su espesor, una vez que ha llegado a un punto medio, sacan la miel espesa de panela y le colocan en el *“bunque”*, aquí se sigue moviendo hasta que espese, cuando ha llegado a su punto la miel de panela se colocan en una *“panelera”* dejando que se seque por 15 minutos obteniendo de esta manera la panela.

VESTIMENTA

VESTIMENTA INDÍGENA



MUJERES: La mujer indígena vestía con tres polleras de bayeta que se colocaban una encima de la otra de forma escalonada de manera que se pueda observar los fillos bordados que tenían cada una de estas polleras, por lo general las polleras eran de color rojo, azul, morado o negro que era confeccionada con lana de borrego merino, que se sujetaba a la cintura con una faja, luego se colocaban una blusa bordada con flores en la parte del pecho y las mangas, sobre esta se colocaban el reboso o *“hualcarina”*, que era sujetado con un tupo, en la actualidad utilizan chompas, sobre su espalda se colocaban un pañuelo de cualquier color que tenían varias figuras como caballos, flores, etc., y en su cabeza se colocaban un sombrero de lana de borrego de color blanco, en algunos casos el sombrero llevaba una flor al lado y dos bolitas adelante, en la actualidad utilizan sombrero de paño de color negro, sus orejas adornaban con grandes aretes y en su cuello se ponían collares, antiguamente andaban descalzas, luego utilizaron alpargatas de veta, luego oshotas de caucho, y en la actualizada utilizan zapatos de suela o botas de caucho.



HOMBRES: La vestimenta de los hombres indígenas de Chontamarca antiguamente vestían con un pantalón corto que les llegaba hasta la rodilla que le llamaban “*balón*” que era hecho de lienzo, luego empezaron a utilizar pantalón de tela o bayeta confeccionada con lana de borrego merino de color negro de bastas anchas, luego se colocaban una camisa blanca bordada los puños y el cuello, y sobre esta se colocaban la *cushma* que les llegaba hasta las rodillas que se sujetaban amarrándose alrededor de la cintura con una faja, sobre esta se colocaban un poncho que por lo general era de color rojo o azul y otros decorados con frangas, en la actualidad utilizan *chompas* y *casacas*, sobre su cabeza se colocaban un sombrero blanco de lana de borrego, en algunos casos el sombrero llevaba una pequeña cruz a un lado, en la actualidad utilizan sombrero de paño decorado con unas plumas pequeñas que están colocadas a un lado del sombrero, en un principio andaban descalzos, luego utilizaron unas alpargatas que eran hechos de vetas, después empezaron a utilizaron *oshotas* de caucho, por último utilizaron unas botas que se conocían con el nombre de “*zapatos ignorantes*” que eran confeccionados con cauchos de llantas. En la actualidad utilizan zapatos de suela o botas de caucho.

VESTIMENTA MESTIZA

MUJERES: La vestimenta de la mujer mestiza era la siguiente primero se colocaban un camisón, sobre este se ponían la pollera que eran tejidas con hilo de lana de borrego merino, luego se colocaban una enagua o combinación y por último se colocaban la falda o el vestido. Para protegerse del frío se ponían una chalina o un pañolón, en su cabeza se colocaban un sombrero de paño de color negro, en un principio andaban descalzas, luego utilizaron *oshotas*, después botas de caucho y en la actualidad utilizan zapatos de suela.

Las mujeres adineradas vestían *bolsicón* por lo general de color negro que eran *acampanadas*, *plisadas*, etc., que eran confeccionadas con telas *crespolinas*, *peterpanes*, de *castilla*, *polyester*, *guinga*, *orlón*, etc. Sobre el *bolsicón* se colocaban una blusa cerrada y por último se ponían un paño o *rebozo* de *castilla*. Como zapatos utilizaban unas botas o *botines*.



HOMBRES: Los hombres utilizaban pantalón de tela, camisa y poncho que era confeccionado con lana de borrego merino, sobre su cabeza llevaban un sombrero de paño de color negro, antes andaban descalzos, luego utilizaron oshotas, y en la actualidad utilizan zapatos de suela y botas de caucho.

Los hombres que tenían posibilidades utilizaban pantalón y saco de casimir, camisa blanca, para protegerse del frío utilizaban un poncho grueso confeccionado con lana de borrego merino, en su cabeza se colocaban un sombrero de paño de ala corta y larga y los que tenían utilizaba un sombrero de marca *borsalino* que era utilizado solo para las fiestas y como calzado utilizaban zapatos de suela.

VESTIMENTA COSTANERA

La vestimenta de la parte caliente de Chontamarca era igual al de la vestimenta de la sierra, debido a que estos lugares fueron poblados por personas que migraron de varias zonas de la parte de la serranía de la provincia del Cañar, y que por cuestiones climáticas han tenido que adoptar una vestimenta apropiada, utilizando tanto hombres como mujeres ropajes confeccionadas con telas livianas.

Las mujeres utilizan vestidos confeccionados con telas livianas, blusas o camisetas de varios colores, para los trabajos del campo utilizan botas de caucho y para los eventos o reuniones zapatillas de suela.

Los hombres utilizan pantalón de poliéster, camisa y camisetas de varios colores, botas de caucho para el trabajo y zapatos de suela para eventos importantes.

CURACIONES ANTIGUAS

MAL DE OJO: Para curar el mal de ojo las curanderas primeramente limpian el cuerpo con montes que recolectan del bosque y luego con un huevo pasan por los ojos del niño o del adulto eliminando la enfermedad, otras en cambio después de pasarle el huevo le escupían en el ojo para que se cure.

MAL AIRE: Para curar el mal aire se utilizan las plantas de altamiso o marco, ruda, huantug, poleo, etc., con todo esto se hacía una limpia pasándole por todo el cuerpo para por último soplarles una bocanada de trago, eliminando el mal aire, curándose de esta manera la persona adulta o el niño o también curaban el mal aire haciendo hervir en agua el altamiso, la ruda, el poleo, el marco, etc., luego con esta agua se bañaban y por último se hacía una frotación con trago caliente por todo el cuerpo.

Otra manera de curar el mal aire era haciéndole para al enfermo para hacerle ahumar con tamo de la arveja, ruda y un ramo bendito.



También para curar el mal aire se tomaba un bocadito de orina **“de uno mismo”**, si se quería solo o se mezclaba con un poquito de agüita. Este remedio debía tomarse en ayunas durante nueve días para eliminar la enfermedad o también se pasaban por todo el cuerpo la orina.

El mal aire también curaban con el cuy haciéndole una limpia por todo el cuerpo diciendo: **“quisha, quisha, quisha, llucshi, llucshi, llucshi”**, para que salga la enfermedad. Mientras se limpiaba, el cuy moría, pues se creía que este absorbía la enfermedad, el cuy muerto se colocaba en un saquillo para botarle lejos, para que no contamine a otras personas. A veces algunas curanderas después de la limpia soltaban al cuy, a veces unos vivían, a veces otros morían, dependiendo de la enfermedad.

Otra de las costumbres era que cuando se mata un gallo **“mejico”** que era de color negro con blanco le **“hacían cargar a uno”** la crestita del gallo para evitar el mal aire, o también en una fundita de tela se colocaba una moneda, azufre y ruda que se colgaba en el cuello de los niños que al ser refregado emitía un olor que se percibía para que no le de el mal aire.

MAL VIENTO, URCUSHCA O COGIDO DEL ARCO IRIS: Para curar el mal viento que era producido cuando se pasaba por lugares donde se emanan olores fuertes como por ejemplo una chanchera se curaban utilizando las hojitas de marco o altamiso que se aplicaban en la frente sujetándose con un pañuelo. También se curaban utilizando la sangre del cuy negro o blanco o también la sangre de la gallina que era colocado sobre unas hojitas que se aplicaban en la frente sujetándose con un pañuelito siempre y cuando este el arco iris.

ESPANTO: Para curar el espanto hasta la actualidad utilizan el huevo de la gallina que le pasan por todo el cuerpo del niño o al persona asustada diciendo o nombrando el nombre de la persona, animal o la cosa que fue la causante de producir el espanto, por ejemplo, si fue un perro el causante del susto van diciendo que salga el perro, etc., y si fue alguna persona la que causo el daño igualmente van nombrando el nombre de la persona para que salga la enfermedad. Luego de la limpia hacían una cruz en la parte de adelante y atrás del cuerpo para ello utilizaban ya sea la manteca de la gallina o la sangre que se obtenía al cortar la cresta del gallo **“mejico”**, con la creta del gallo también se tenía la costumbre poner en los niños para evitar el espanto. Por lo general se curaban el espanto los días martes y viernes.

También se decía que el espanto es causado por un hechizo y que para curar utilizaban el huevo de la gallina del día limpiándole y frotándole por todo el cuerpo diciendo frases y oraciones para que salga el mal, luego de la limpia el huevo era colocado en un vaso con agua para ver que **“reflejo tiene el mal”** es decir que fue la causa del espanto y el daño que le produjo, también sabían hacer una limpia plantas como el poleo, la ruda, el altamiso, etc., luego de la limpia se hacía un baño con flores y rosas, o también sabían bañarles raspando la papita de la achira, con las hojas de la zanahoria, flores y rosas se hacían hervir todas estas plantas en agua, por último se echaban agua florida en el agua y con eso se les bañaba.



Otra manera de curar el espanto era haciéndole parar en el umbral de la puerta a la guagua que estaba espantada junto con dos personas rabiosas que están ubicadas una a cada lado y otro atrás, a quienes les daban agua o trago para que le sopla al guagua apenas se descuide, cuando se soplaban el niño se asustaba y gritaba sacando o eliminando el espanto.

GRIPLE: La gripe se curaba haciendo hervir en un recipiente con agua el mortiño, se agrega a esta agua de 3 a 4 limones y un poquito de trago, se toma caliente y se acuesta arropándose bien para que sude y saque la enfermedad.

También para curarse de la gripe hacían agüitas en infusión ya sea con borraja, flor de violeta, santa María o escancel, que tomaban con o sin azúcar.

DOLOR DE MUELA: Para calmar el dolor de muela solían masticar la cáscara de la cascarilla o la pepa del limón, calmado el dolor. Asimismo se colocaban en la muela un monte que se llamaba ajuga que lastimosamente ya no se encuentra, este monte aliviaba el dolor.

También curaban *“urcushqui”* o el dolor de muela que les cogían cuando estaban en el cerro, razón por la cual también le llamaba el *“cogido del cerro”*, se curaban con el cuy negro pequeño partiéndole por la mitad y se colocándose en la parte adolorida, sujetándole al cuy con un pañuelo.

DOLOR DE LOS HUESOS: Para curar el dolor de los huesos se utilizaba la hoja del achiote que le calentaban en la brasa o en la hornilla para luego colocarse en la parte adolorida, también se colocaban la hoja del huaco, esta planta es como un bejuco, su tallo es de color verde por el un lado, mientras que el otro lado es de color rosado. Las hojas de huaco se calientan en la brasa y se coloca en la parte adolorida amarrándoles o sujetándoles con un trapito, aliviando el dolor.

DOLOR DE CABEZA: Para aliviar el dolor de cabeza utilizan montes frescos que utilizan para *“bañarse”* (mojarse) la cabeza, y otros para hacer agüitas en infusión.

También se colocaban en la frente hojas de mora, de sauco, de *escancel*, de *bayan* amarillo o la hoja de *rambrant*, sujetándoles con un pañuelo, dejándole que actué, también sabían colocarse en la frente la hoja de mora o la hoja *“huagracalle”* untando la hoja con manteca de gallina o cebo de borrego derretido.

Otra forma de aliviar el dolor de cabeza era haciendo hervir en una olla con agua el matico, la manzanilla y la hierva del infante, eso si bien tapada, una vez que ha hervido se va destapando poco la olla dejando escapar el vapor para que la persona afectada aspire y se sane.



DOLOR DE BARRIGA: Para curar el dolor de barriga tomaban agua de manzanilla, de toronjil, de pata con panga, de menta, de ingapoleo, etc., que las realizaban en infusión. Por lo general estas aguas se tomaban con o sin azúcar, a veces ponían un poquito de trago en el agua.

INFECCIÓN ESTOMACAL: Para la infección estomacal utilizan una planta que se llama “**caña agra**” (caña agria) la misma que es machucada para obtener el zumo, el mismo que será vertido en agua, dejándole hervir en conjunto con otras plantas. Se toma con o sin azúcar.

INFECCIÓN DE LOS OJOS: Para la infección se los ojos, se hierve en un recipiente con agua la manzanilla, se deja entibiar, para seguidamente proceder a lavar los ojos con esta agua.

Otra manera de curar la infección de los ojos era empapando un pañito limpio con orina frotando los ojos o también se lavaba los ojos directamente con la orina.

INFLAMACIÓN DEL ESTÓMAGO: Para la inflamación del estómago antiguamente utilizaban la hoja de granadilla, proceso que se hacía calentando en la brasa o en la hornilla la hoja de granadilla, sobre esta se colocaba la clara del huevo y se colocaba en el estómago antes de que se enfríe la hoja. También curaban calentando un papel en la brasa o en la hornilla y sobre este colocaban la clara del huevo aplicándole antes de que se enfríe en el estómago, aliviando el dolor.

Para curar la inflamación de los niños primero se deshacía en un plato el cebo del borrego que era conocido con el nombre de “**riñón cebo**”, diluido el cebo se colocaba en hojas de shigirilla o granadilla se mezclaba bien y se frotaba en el vientre de las guaguas curando la inflamación.

INFLAMACIÓN DE LOS DIENTES: Para la inflamación de los dientes o cuando se sacaba un diente, antiguamente utilizaban la hoja de granadilla, proceso que se hacía calentando en la brasa o en la hornilla la hoja de granadilla, sobre esta se colocaba la clara de huevo y se colocaba en la parte adolorida antes de que se enfríe la hoja, desinflamando el dolor. También utilizaban la hoja del nabo que calentaban a la brasa o en la hornilla, para luego aplicarse la hoja caliente en la parte adolorida dejándole ahí hasta que actúe, aliviando el dolor.

INFLAMACIÓN POR GOLPES: Para curar los golpes inflamados utilizaban la sábila. Se cortaba una hoja de sábila, se elimina la corteza superficial hasta llegar a la sustancia gelatinosa que era colocada en el golpe, sujetándole con un pañuelo, se deja que actúe, desinflamando el golpe.



AMÍGDALAS: Para curar las amígdalas utilizaban el tomate sauzado (asado), que es el tomate de chupar o de rabo que era asado en la brasa o en la hornilla. Asado el tomate se hacía rodajas, se colocaba en un pañuelo y se aplicaba en la parte afectada desinflamando y calmando el dolor.

HEMORRAGIAS: Para curar las hemorragias utilizaban el geranio que era chancado para obtener el zumo que colocaban en la nariz o también se colocaban en la herida, deteniendo la hemorragia.

CORTES: Para curar los cortes utilizaban el musgo de los árboles o del monte, este se masticaba y se aplica en las heridas cicatrizando y curando, también utilizaban la hierba del infante, con esta hacían una agüita y se lavaban el corte para desinfectarse, luego se amarraban la herida con un pañuelo.

GOLPES: Para curar los golpes antiguamente utilizaban la ortiga, se sacaba una hojita de ortiga y se colocaba en el golpe, otros en cambio solían ortigar en la parte afectada para que desinflame y calme el dolor.

HERPES: Para curar el herpes utilizaban el achiote machacado que le aplicaban en la boca de los niños secando y curando.

CALOR O ACALORADOS: Cuando los niños estaban acalorados brotaban en su boca unos granitos que le conocían con el nombre de “mal de aptas” que les curaban utilizando la planta del “**utuyuyo**” que era una planta fresca que le hacían hervir en agua ya sea para lavar la cabeza o bañar a los niños para por último lavar la boca con bicarbonato y limón.

DOLORES MUSCULARES: En una olla con agua se hierve el matico, la manzanilla y la hierba del infante, hervido los montes, se va destapando poco la olla dejando escapar el vapor en la parte adolorida, por ejemplo, si el dolor es en el brazo, hacer que el vapor cubra el mismo, y así, siguiendo este mismo proceso se va aplicando en cualquier parte del cuerpo, donde se sienta el dolor.

MALA DIGESTIÓN: Para curar la mala digestión utilizaban el paico hirviéndole en agua, para luego beberla, por lo general sin azúcar. Esta enfermedad se daba cuando la comida era “**cainada**” (guardada) produciendo daños estomacales, diarreas, se toma un medio vasito con esta agua y se cura. También el paico era utilizado como purgante.

DEBLIDAD: Para la debilidad se licuan dos huevos, uno de pato y otro de gallina con un poquito de trago y azúcar, ya licuado el enfermo debe tomarse este batido durante 9 días, es decir haciendo un novenario, reponiéndose el paciente.



RECAÍDAS: En un recipiente se coloca la hoja de chichira machucada, se hace hervir con un poco de trago y luego se añade el cebo del borrego para seguidamente frotarle por todo el cuerpo.

GANGRENA: Primeramente se calienta la hoja de aliso en la hornilla, sobre esta se coloca el cebo de la gallina y por último se coloca en la parte afectada amarrándole con un trapito.

BRONQUITIS: Para curar la bronquitis diluían una pequeña porción de mentol y manteca de cacao, luego la *infundía* (enjundia) de la gallina se derretía un poco y se agregaba unas gotitas a la mezcla, listo el remedio se daba un poco en una cucharita a los niños, curando el ronquido del pecho.

MALHECHO O BRUJERÍA: Para curar la brujería o el malhecho, es decir cuando una persona le ha hecho algún mal o daño a otra, curaban con el cuy negro haciéndole una limpia por todo el cuerpo, después se habría el cuy para ver en el shungo que fue lo que causo el daño o la enfermedad, es decir servía como radiografía.

EPILEPSIA Y ATAQUES: Para curar estas enfermedades utilizaban la sangre y el shungo del zorrillo o años. La sangre se tomaba y el shungo se cocinaba y se les daba de comer.

REUMATISMO: Para curar el reumatismo utilizaban el cuero del raposo. Se envuelve el cuero del raposo seco en la pierna afectada, se sujeta amarrándole con un pañuelito y se deja toda la noche para que el cuero absorba la enfermedad, mejorando y calmando el dolor.

CALLOS Y PARTIDOS: Para curar los callos de los pies y los partidos de las manos, utilizaban el zumo ya sea de poleo, de marco, de altamiso o de la canchagua. El zumo obtenían machando la planta con una piedra, con este zumo se lavaban los pies y las manos, luego se frotaban las manos y los pies con manteca derretida de ganado y borrego, suavizando y curando la piel.

LAVARSE EL CABELLO: Para lavarse el cabello utilizaban una planta que se llama “*atuc sara*” que le utilizaban como jabón, esta planta se refregaba y salía espuma, también utilizaban el zumo del penco que lo obtenían machacándole, o sino también utilizaban la planta de “*gulac*”, de la hoja de esta planta obtenían una especie de babita que utilizaban para lavarse el cabello.

PARTERAS O COMADRONAS

Antiguamente las parteras eran las encargadas de hacer dar a luz a las mujeres, esto lo hacían cuando veían que la mujer estaba ya seca, es decir sabía estaban con el estómago vacío y de ahí con leves masajes que se hacía con las manos se colocaba a la criatura en la posición



normal, debido a que a veces los guaguas se inclinaba ya sea a la una pierna o a la otra, ubicado el niño en la posición correcta la partera o comadrona con los dedos iba realizando ligeros movimientos, eso si, muy despacio para que se vaya aflojando, esto se hacia apenas empezaban los dolores fuertes, con el objeto que pueda dar a luz con mas facilidad.

Una vez que ha nacido el o la guagua se cortaba el cordón umbilical utilizando una tijera que previamente la hacían hervir, además colocaban trago con el objeto de eliminar impurezas y no cause ninguna infección a la criatura. Cortado el cordón umbilical se amarraba el pequeño sobrante con un hilo que era empapado en trago, por lo general se cortaba el cordón umbilical cerca de la barriga, no había como cortar muy largo porque se encontraba sangre dentro del mismo, otras parteras en cambio cortaban el cordón umbilical de acuerdo al sexo, si era mujer se cortaba el cordón umbilical juntando dos dedos y si era varón cortaban juntando tres dedos. Terminado este proceso se bañaba el cuerpo de la guagua con agua tibia, su rostro era limpiado con un pañal seco, mientras que sus manos eran limpiadas con trago y por último se colocaba en el pupo u ombligo una tela fina blanca que se llamaba *“pupero”*.

Luego de que la mujer daba a luz se procedía a realizar el **“baño del cinco”**, esto se lo hacia después de cinco días de haber dado a luz al niño, para esto se hervía en agua el laurel, la sacha zanahoria y la borraja, luego del baño pasaba a descansar y hacer dieta durante 40 días en algunos casos, mientras que otras a los 10 días ya se bajaban de la cama. La dieta consistía en comer caldo de gallina los primeros 10 días, luego los 30 días se le variaba con caldo de borrego.

Habían casos en que la mujer después de dar a luz les daba el **“sobreparto”** esto producía unos dolores muy fuertes a la mujer parecidos a los del parto, para aliviar este dolor se preparaba una agüita que le conocían con el nombre de **“hierva cansada”** que era una realizada con la planta de paraguay en infusión, la primera agua que se hacia se botaba y la segunda agua se tomaba dándole con un buen **“draque gloriadito”**, calmando el dolor.

Para el sobreparto en algunas comunidades también sabían hacer hervir en agua la hoja de zanahoria, con la moradilla y el sangorache y el momento de servirse colocaban en el agua un poco de trago y se tomaban, esta agüita les producía mucho sudor, pero al siguiente día amanecía la parturienta recuperada.



ARTESANÍAS

ELABORACIÓN DE JUGUETES Y MUEBLES:



El señor Teófilo Lema es quien construye los juguetes de madera en la comunidad de San Pablo para lo cual utiliza maderas nativas del sector en especial de chilca debido a su suavidad y fácil manipulación. Los juguetes que realiza son carritos, aviones, etc., que los vende no solo en su comunidad sino en otras partes del país.

En su taller, cuando tiene mucho trabajo, en especial en Navidad construye alrededor de 30 juguetes al día, donde sus hijos y personas del sector trabajan en conjunto para poder cumplir con la gran demanda que tiene sus juguetes, pues es muy apetecido por algunas empresas y personas particulares.

Para la fabricación de muebles utiliza una variedad de maderas gruesas y duras como el laurel, el amarillo, el mango, cedro, limoncillo, etc., mientras que para construir enseres u objetos artísticos utiliza en especial la raíz del árbol de café debido a que esta posee varias figuras y formas variadas que le permite moldear, confeccionando objetos únicos de gran calidad artística, pues como dice Don Teófilo es buscar la forma que la propia naturaleza le brinda y transformarlo en algo útil o decorativo, sobre todo original.

Para elaborar sus juguetes y muebles utiliza muchas herramientas como formones y pequeños cinceles de madera, además de cierras manuales y eléctricas, ligas, metro, cola blanca o solución, pinturas, lacas, pinceles, clavos, pirógrafos eléctricos, etc.

ELABORACIÓN DEL AJICHADOR:

Antiguamente hacían una especie de cernedor o harnero que le conocían con el nombre de **“ajichador”**, esto lo realizaban curtiendo varios cueros en especial buscaban el cuero de la guatusa, obtenido el cuero se lavaba, se dejaba secar envuelto por unos días, para luego con la mano proceder a eliminar las pelusas del animal. Listo el cuero se templaba y se amarraba con hilo siguiendo el contorno del cuero sobre la estructura de madera de forma circular, y por ultimo hacían varios huecos en todo el cuero, pudiendo ser finos o gruesos dependiendo el uso que este iba a tener.



ELABORACIÓN DE MECHEROS:

Antiguamente los comuneros buscaban métodos para alumbrar sus casas y la capilla, pues antes no había kerosén, ni espermas, peor energía eléctrica, por lo que elaboraban un mechero que era confeccionado con ropa vieja que cortaban en retazos largos para luego torcerlos colocándoles cebo de ganado, estos mecheros artesanales eran muy útiles, pues aclaraban fuerte y duraban mucho tiempo. También eran muy utilizados estos mecheros en la capilla, donde los prendían para velar las imágenes de los santos.

EL GUANGO:

Primeramente la lana de borrego, se lava con agua caliente hasta dejarle sin cebo, se deja secar bien con el calor del sol y luego se escarmena halando con la mano pequeñas porciones de lana para desenredar y eliminar las basuras, luego en la parte superior de un palo de un metro y medio de largo aproximadamente se coloca una porción adecuada de lana que se sujeta amarrándole con hilo, mientras que el extremo inferior tiene unas tres patitas que sirve de base para asentar en el piso, colocada la lana se le cubre con una tela formando el guango.

Listo el guango, se comienza a realizar el hilo, proceso que se realiza halando con los dedos de la mano izquierda pequeñas porciones de lana, dependiendo el grosor que se desee, y con la mano derecha se van dando vueltas con el huso (torcedor), el mismo que va formando el hilo, el mismo que es utilizado para hacer fajas, reatas, chumbis, etc., en los telares.

TELARES:

En la actualidad en la parroquia Chontamarca lamentablemente se esta perdiendo esta técnica de textilería ancestral, tan solo existen dos personas de avanzada edad que aún tejen en los telares, pero muy poco. Antiguamente confeccionaban sus vestimentas, cobijas, paños, etc., en los telares de pie y de cintura.

El telar de pie estaba constituido por el *puchca aparic* (cargador de hilo), la *percha* (separador de hilos, donde también se amarran los burros), *el peine* (presiona el hilo), *el pañu aparic* (cargador del paño) y los *burros* (palos largos que se encuentran sujetos a la percha donde se asientan los pies que sirven para separar las hebras de la percha, por lo general este telar era utilizado para hacer paños largos.



En cambio el **telar de cintura** estaba conformado por el *tacte* que sirve para urdir el hilo, la *callua* que sirve para golpear el hilo o presionar el hilo para seguir tejiendo, la *illahua* que sirve para ir cambiando o tejiendo hilo por hilo.

Para tejer utilizaban el hilo “*pacha*” que era muy fino. La lana antiguamente le teñían utilizando plantas nativas de donde obtenían sus tintes, luego empezaron a teñir con anilinas, por lo general se confeccionaban cobijas, mantas, fajas, huallcarinas y ponchos.

TELAR DE MANO EN LA COMUNIDAD DE CIMIENTOS:

En la comunidad de cimientos en el corredor de la casa se tenía el telar, el más utilizado era el telar de mano que para armarlo, primero paraban dos chaclias o postes donde se amarraban dos orejas hechas de cabo cada lado que servía para cruzar un palo donde se cargaba la frazada o manta, seguidamente se metía el tejido, en la parte inferior se colocaba otro palo que servía para sostener la parte baja del asiento, otro palo se colocaba en la mitad el mismo que servía para ir sostenido el tejido, terminado el tejido se saca el palo de la mitad y con la callua larga se va cruzando el hilo, mientras que con el uso se va envolviendo pasando el hilo por la mitad, armando el tejido, luego se pasa el hilo, se hace la cruzada y con la callua pequeña se va separando poco a poco los hilos.

En la nalga para sostener el tejido se colocaban un cuero que le conocían con el nombre de *siquichurana*, que era sujeta en cada extremo del telar con unas vetas o cabos aquí se sentaba el tejedor extendiendo sus piernas sobre el banco presionando y sujetando el tejido, y es desde ahí donde realiza la persona el trabajo pasando de lado a lado el hilo enrollado, cruzando y urdiendo realizando las labores o listas de acuerdo al dibujo que se quería hacer, terminado el tejido, se saca del telar y se coloca en las piernas, ahí se va haciendo la zurcida con dos agujones de madera hasta cerrar, por último se saca el hilo del medio, quedando completamente terminado el tejido.

CURTIDO DEL CUERO:

Primero se mataba, se sacaba y se lavaba el cuero para eliminar las suciedades, luego se envolvía el cuero y se metía en agua por 2 o 3 días para que se pudra, luego se saca el cuero, se desenvuelve y se elimina el pelo con la mano y por último se deja secar dejándole que se curta.



Cuando se va a utilizar el cuero se deja en remojo una noche para que se ablande y pueda templarse en el caso que se desee hacer un bombo o una caja, también se utilizaba el cuero para hacer los cedazos, etc.

Los cueros más utilizados eran los que se obtenían del borrego, perro, gato, ganado y guatusa.

CUENTOS, MITOS Y LEYENDAS

LEYENDA DE LOS CERROS

Don Teófilo quien vive en la comunidad de San Pablo dice que sus papá le sabía contar que antiguamente los cerros se escondían y perdían, pues contaba su papá que todo lo que esta en la naturaleza son seres vivos y que por algo se esconden o pasa algo en los cerros.

También cuentan que cuando alguien pasa por el cerro Cucurucho o por el cerro Laurel, las personas se pierden apareciendo sin darse cuenta en el fondo de la quebrada.

Un día un hombrecito había pasado por un cerro llamado Cutuhuay, mientras caminaba por este cerro este hombrecito se perdió apareciendo en el Entable que queda en Pumatoglla, cuando se dio cuenta él se sorprendió, debido a que Pumatoglla esta ubicado en la parte fría mientras que el cerro Cutuhuay esta en la parte caliente, es debido a esto que cuentan que el cerro de Cutuhuay es encantado.

En el cerro Buisirina que queda por Pumatoglla contaban los antiguos que en este lugar sabían estar unos dos pavos grandes con unos perros negros que no sabían querer dar paso a los Cristianos, y que para poder pasar tenían que rezar, pero había algunas veces que por más que rezaban no sabían querer darles paso, quedándose en ese lugar como si estuvieran encantados, unos se quedaban parados, otros sentados y otros se quedaban en el camino como si estuvieran perdidos y que ellos tenían que esperar que amanezca para poder pasar.

LEYENDA DEL CERRO RUMIURCO

Contaban los antiguos que en el cerro Rumiurco es encantado debido a que en Semana Santa en media peña rajada se escucha un sonido muy fuerte a la media noche, cuentan que es porque en media peña se abre una puerta y se escucha que rebuzna un burro, luego que rebuzna el burro se cierra la puerta. También contaban que en temporada de vientos fuertes se sabía abrir una puerta, después de calmar el viento la puerta se cerraba.



Este cerro también es considerado sagrado por los comuneros de Rumiurco debido a que algunas personas que han pasado por ahí se han perdido. Cuentan que un día un hombrecito fue al pie del cerro a hacer sus necesidades sin poder regresar quedándose *cainado (perdido)*, pues el cerro le había “**encantado**”. Mientras caminaba tratando de encontrar algún camino que le pueda sacar del lugar, se le apareció una mujer que vestía una pollera amarilla, quien llevaba un gatito, jalada un canasto. Cuentan que esta mujer “*le llevaba y le llevaba*” bien adentro del cerro a este hombrecito, cuando de pronto este hombrecito vio una iglesia y unas huertas tremendas con todas clases de plantas y frutas de la costa y de la sierra y muchas mazorcas amarillas que brillaban como oro, quedándose

muy admirado y sorprendido. Al salir la mujer coge un poco de estas mazorca amarillas como el oro y le entrega al hombrecito y le acompaña hasta la puerta para que salga, mientras la mujer manda siguiendo al gato y al perro, desaparece con las mazorcas que ella le dio al hombrecito, en ese momento el hombrecito se dio cuenta que había estado parado todo el rato en el mismo sitio, lo que había sucedido es que el cerro le había “encantado”.

Otra versión sobre este cerro encantador, es que un niño estaba yéndose con su mamá a **Jalupata** a visitar a una hermana que vivía en este sector, mientras caminaban su mamá iba adelante a una distancia de 5 metros y atrás de ella iba su hijo, al caminar el hijo si percatarse había entrado en una especie de camino como si estuviera asfaltado, pasa un puente y seguía caminando hasta bien adentro encontrándose con una puerta grande de fierro, el niño abre la puerta y ve adentro muchas mujeres Azogueñas y Cañarejas, al verle al niño, las mujeres le invitan a pasar, llevándole mas adentro, hasta un lugar donde había una talanquera (tranca), abren la talanquera y le invitan nuevamente a pasar, cuando entro vio allí mas Cañarejas, mas Azogueñas y Otavaleñas, además vio muchos huertos que tenían gran cantidad y variedad



de hortalizas y legumbres, entonces la azogueña y la cañareja le cogen al niño llevándole para que conozca todo el lugar, una vez que le hacen conocer, estas mujeres le preguntaron al niño si ya quería salir, y él les respondió que sí, antes de que salga el niño las mujeres le muestran los productos como si fuera feria para que lleve el niño, y le dicen: **¿quieres llevar choclos o escoge lo que tu quieras?** él dice que sí, entonces las mujeres le sacan el poncho de lana y le cosen el cuello, llenan de productos el poncho y le acompañan a la primera talanquera, llegando ahí las mujeres abren la talanquera y salen con el niño, dirigiéndose por el camino que les llevaba a la última puerta grande de fierro, cuando llegaron las mujeres abren la puerta y le sacan al niño. Cuando salió se dio cuenta que estaba anocheciendo y que se encontraba parado detrás de una planta de floripondio, agarrado su poncho pero sin las cosas que le habían mandado las mujeres, pues decían que tal vez lo que tenía en el poncho pudo haber sido algún tesoro.

Además contaban que este cerro por las noches la gente escucha que hace muchos ruidos y que ataja a la gente para que no pasen por ahí y que también contaban que desde la pampa de la capilla de Rumiurco había una piedra grande donde se veía la cara de Rumiñahui.

Cuentan también que el Viernes Santo el cerro Rumiurco sabía intercambiarse cosas y animales con el cerro de Pumatoylla, como si estuvieran jugando entre ellos. También contaban que en la parte baja del cerro Rumiurco donde antes había una laguna donde sabían salir un horror de **“huagras”** (toros) y caballos muy hermosos, contaban que se veían unos caballos pintaditos que brillaban, que cuando uno se acercaba muy despacio para verlos, los caballos y los huagras se perdían sin dejar huella.

Asimismo cuentan que en la parte alta de este cerro se ve una bola de luces que gira alrededor del Rumiurco, como si fuera una bola de oro, es como que si se quemara algo. Esta luz se ve entre eso de las 12 de la noche o 2 de la madrugada.

También decían los antiguos que en este cerro se sabían escuchar que sonaban **“de repente, de repente”** unas campanas como si fuera una iglesia, pues decían que dentro del cerro había una iglesia.

Este cerro también es muy pesado, contaban que cuando uno se quedaba dormido al pie del cerro se despertaba enfermo, como si le hubiera dado mal aire o mal viento y decían también que por la noche aparecen malos espíritus, como si fuera un bulto parecido a Christiano que pasaba volando por la **“montaña encantada”** de Rumiurco.



LEYENDA DEL CERRO PLAN DEL MUERTO

Cuentan que un día unas personas mientras caminaban por este lugar se toparon con un cadáver, sorprendidos por lo que vieron regresaron del sitio para nuevamente subir a este lugar pero esta vez llevando un Pingullo Pata debido que este cerro en un comienzo se llamaba así y es desde ese día que encontraron el muerto que le cambiaron el nombre al cerro de Pingullo Pata a Plan del Muerto.

También contaban los mayores que en el cerro llamado Plan del Muerto sabían existir los “**Postrados o Chuzalongo**” cuyo aspecto era de una persona delgadita, pequeña, mal encarada, de cabello largo, que andaba desnudo y que vivía en medio del monte y en las cuevas de este cerro, donde la gente iba a dejarle comida a una distancia de 25 a 30m., para que él se aproxime y se alimente, debido a que no era agresivo, pero la gente tenía temor de encontrarse con el debido a su aspecto.

Otros cuentan que antes ha sido peligroso andar solo por la montaña, un día en la comunidad de San Pablo, dicen que por este lugar ha sabido andar el Chuzalongo que cuando veía a alguien que estaba pasando este sector les sabía seguir. Cuentan que el Chuzalongo era un hombre pequeñito que tenía el pelo largo, por eso es que los comuneros antiguamente andaban a llevar la bocina para hacerle asustar.

LEYENDA DEL CERRO ÑIÑURCO

Cuentan que en el cerro *Ñiñurco o Niñourco* (Ñiñu=Niño y Urcu=cerro) Cerro Niño que se encuentra en la comunidad de Rumiurco era un cerro encantado, pues contaban que antiguamente se oía que este cerro hacia ruidos como que alguien tocaba una campana y que el sonido de la campana se oía por lo general entre eso de las 12 del medio día.

LEYENDA DE INGALOMA



En la comunidad de Arriendos existe un lugar llamado Ingaloma, los antiguos contaban que este sitio era un Cementerio de los Incas y que sabían ver que la loma se quemaba, esto sabía suceder antes que salga el sol o a la media noche, pero cuando bajan a la loma para ver que sucedía, no veían nada.



LEYENDA DE LA LAGUNA DE LOS OCHOAS

Cuentan que en la Pampa de los Ochoa antiguamente había una molienda y que en este lugar algunas personas veía una laguna y a un hombre que pasaba moliendo caña en la mitad de ella con una yunta uncida, decían que este lugar era encantado, debido a que este lugar había una molienda que era de propiedad de un Sr. Ochoa donde trabajaban mucha gente de varios lugares y que ellos tenían la costumbre de dejar botando en este lugar trapiches armados y animales como puercos, gallinas, machos, etc., y es debido a esto, que este lugar se ha encantado, formándose la laguna. También cuentan que esta laguna es muy peligrosa y brava porque acostumbra “jalar” a las personas.

LEYENDA DE LAS CUEVAS DEL ENTABLE

En el lugar conocido como el Entable se encuentran unas cuevas donde existen aguas termales que una parte es caliente y otra parte es fría y que es medio peligroso poder bajar hasta el lugar donde se encuentran estas aguas. Cuentan que antiguamente en este lugar ha sabido aparecerse una culebra y que un día unas gentes que eran muy pobres fueron hasta esta cueva para tratar de matarle a esta culebra, cuando le botaron una piedra a la culera esta se transformó en puerta sin dejarles entrar, pero cuando lograban entrar veían en este lugar unos becerros de oro y mucho dinero, y que para poder sacar tenían que irse entre dos, una vez que entraban p tenían que llevarse solo lo necesario, pero si se quedaban mucho tiempo tratando de coger todas las riquezas, esta puerta se cerraba quedándose adentro encantados.

LEYENDA DE LA CAJA RONCA

Un día unos indígenas fueron a traer paja de abajo del caliente, como antiguamente se tenía que salir por el camino antiguo que quedaba por arriba para coger el camino grande debido a que por ahí se dirigía a la costa, ellos al llegar al camino, iban montados en sus caballos, viajaban alrededor de unos 11 jinetes, cuando de repente vieron aparecer que en la loma bajaba una caja o sea a un funeral que llevaba distintas luces de colores moradas, rojas, azules, etc., y que iba “*atrás, atrás*” de ellos, entonces ellos al llegar a coronar en la zona de Pumatoglla ahí había a manera de una tienda donde se proveyeron de un litro de trago, que se tomaron, para tener ánimo, siguieron el camino y esa caja continuaba “*siguiéndoles, siguiéndoles*”, hasta llegar al camino grande que a su orilla quedaba un cementerio que se llama del Rosario y fue en este lugar donde se perdió esa caja, entonces ellos sin saber como la caja desapareció se sorprendieron, causándoles miedo por no saber que mismo era lo que habían visto.

También contaban los mayores que siempre veían que asomaba una caja que pasaba de un extremo, perdiéndose en el otro extremo, era como que si algunos iban cargando una caja, que al caminar iban haciendo unos sonidos roncros y ruidos fuertes y extraños, que hacían que



las puertas de las casas se abran, además causaba mucho miedo debido a que los comuneros se asustaban. La caja ronca por lo general acostumbraba pasar por los lugares tipo 12 de la noche.

Contaban también que en Cimientos decían los mayores que la Caja Ronca andaba entre eso de las 12 de la noche y que es parecido al Taita Carnaval, que cargaba una caja bien grande y clarita que iba golpeando y golpeando haciendo bulla y que va de quebrada en quebrada, por las Ciénegas de los cuchis, y que donde parece que se asienta el arcoíris, donde había una aguas enrojecidas, era donde se perdía la Caja Ronca.

También cuentan que desde el lugar llamado la Loma Redonda sabía salir la Caja Ronca que cuando estaba ahí tenía la forma de un puerco y que llevaba en su hocico un cajón de entierro. Este puerco mientras bajaba iba cambiando la forma y es así que cuando llegó comunidad de Cimientos este puerco ya se había convertido en un Christiano que estaba montado en un caballo puesto un zamarro y que llegó haciendo sonar la montura, este sonido era tan fuerte que hacía que los perros ladren y se desesperen, entonces este Christiano continuo bajando pegando a los perros, llorando como si fuera un chivo dejando un olor fétido en el ambiente como si fuera azufre en dirección de Dos Bocas donde desapareció.

LEYENDA DEL CHUZALONGO

Contaban los antepasados que el Chuzalongo vivía o pasaba en unas piedras que se encontraban en el sector de Rumipungo y que solía hacer asustar a las personas que pasaban por este lugar. Un día el Sr. Santiago León quien era una persona muy adinerada y abuelo de la Sra. Marina Cuesta, oía unos lloros que provenían de este lugar, entonces oyendo esto, en compañía de algunos peones fueron a ver que es lo que sucedía, cuando llegaron al sitio se encontraron con cáscaras de camote y pucones de choclo que el chuzalongo había dejado ahí después de comer. Cuenta la Sra. Mariana que su abuela le contaba que el Chuzalongo era un runa que tenía un pene de 2 a 3 metros de largo que se envolvía alrededor de su cintura y que para orinar se desenvolvía del mismo.

Otros también contaban que el que el Chuzalongo tenía la costumbre de matar a las personas **“raspando”** o haciendo cosquillas en las **“plantas de los pies”** de las personas.

Decían también que el Chuzalongo era un hombre pequeñito de cabello muy largo choreado, que tenía los talones hacia adelante y los pies hacia atrás que vestía un cinto rojo y que su cuerpo estaba cubierto o tapado de musgos que vivía en la montaña y que cuando veía a una



persona que estaba pasando por este lugar él les cogía, les estrangulaba y les mataba, o también solía matar a las personas haciéndoles cosquillas.

También contaban que el Chuzalongo era un niño pequeñito suco y muy guapo, que tenía la costumbre de matar solo a los niños haciéndoles cosquillas.

Cuentan también que el Chuzalongo pasaba o vivía en las montañas lejanas y que un día un hombrecito cuando ha estado por Llactakazhka sembrando yuca escuchó unos gritos, al oír esto enseguida se da la vuelta para ver que es, cuando de repente logra ver a una persona chiquita de cabello largo que tenía los talones para adelante y que de un “*manaso*” iba tumbando los árboles, al ver esto el hombrecito dejó botando las siembras y salió corriendo de este lugar por miedo a que le haga algo.

Dicen también que un día llegaron unas personas con la novedad de que le habían visto al Chuzalongo que estaba andando por la montaña, entonces se reunieron un poco comuneros para irle a atrapar, pero fue imposible porque el Chuzalongo les logro ver y empezó a correr muy rápido con los brazos abiertos por medio del bosque tumbando los árboles, desapareciendo por completo.

En la comunidad de Arriendos cuentan que el Chuzalongo era un hombre que tenía un rabo grandote que acostumbra matar a los guagua tiernos o recién nacidos ahorcándoles envolviéndoles el rabo por el cuello, por eso antiguamente decían que cuando una mujer daba a luz debían tener la puerta del cuarto abierto, mientras alguien afuera vigilaba que no venga el Chuzalongo y que cuando tenía que ir a dormir con su hijo no debía hacerlo en un cuarto oscuro porque había mas riesgo que el Chuzalongo llegue y le ataque a su hijo.

LEYENDA DEL SACHARUNA

Contaban los antiguos que el Sacharuna era un hombre bien pequeñito, que tenía su cuerpo cubierto de musgo, su pelo era bien largo, que era de porte del él como si fuera rabo de caballo y que le gustaba solo pasar jalándose. Cuentan que el Sacharuna sabía vivir en el cerro y que tenía por costumbre salir las noches para atrapar personas y llevarles al cerro para matarles.

LEYENDA DE LOS LLASHACOS

Los antiguos contaban que los Llashacos vivían en las montañas desoladas en espera de que una persona pase por este lugar para atraparlo y matarlo cortándole el cuello para sacar su sangre que era utilizada por ellos para bañarse, pues era la única forma de poder enfriar y calmar la quemazón de su cuerpo.



También contaban que los Llashacos andaban por las alturas llevando un balde y un machete que era utilizado para degollar a las personas que pasaba por este lugar sacándole su sangre, recolectando en el balde, para luego beber una porción de ella y con el resto de la sangre bañarse, pues decían que esa era la única forma de curar sus heridas y aliviar su dolor.

LEYENDA DE LOS GAGONES

Contaban los antiguos que los Gagones eran unas personas que sabían convivir entre compadres o cuñados, es decir cuando vivían juntos por mucho tiempo, esas personas se iban convirtiendo en Gagones, formándose como si fueran unos perros o gatitos pequeñitos que pasan bailando, saltando, gritando, rodando, etc., estos perritos o gatitos cuando no son condenados, es decir, cuando no están pecando son de color blanco, cuando recién están empezando a pecar se van haciendo cafecitos o plomitos y cuando ya están viviendo en pecado son de color negro.

Los antiguos contaban que cuando el pecador estaba durmiendo iba saliendo el espíritu maligno de su cuerpo en forma de perrito, es decir de Gagón y cuando amanecía el espíritu volvía a la misma persona. Cuando se levantaban y salían a la calle se veía que ellos estaban pintados o manchados, dándose cuenta de quienes eran los que vivían en pecado.

También contaban que para saber quienes eran los pecadores la gente sabía perseguir a estos Gagones que eran como perritos y pegarles en la cara, entonces al día siguiente se sabía quienes eran las que personas que vivían en pecado, porque salían con sus caras manchadas.

LEYENDA DEL CARBUNCO

Contaban los antiguos que el Carbunco era un animal parecido a un gato que llevaba una especie de lucero en la frente como si fuera una linterna y que este animal sabía atacar y matar al ganado dejando además la carne dañada como si fuera carbón.

LEYENDA DEL DEMONIO O DIABLO

Había un joven que era muy malcriado con sus papás y que algunas veces le sabía ver al demonio, pero sus padres no le veían, el joven asustado, desesperado y llorando insistía diciendo que estaba allí. También contaban que el demonio un día le había llevado cargando a este joven dejándole botando en quebrada porque sabía tomar mucho trago.

También decían que si le ven al demonio subido en una mata de tocte, este se hacia el dueño de la mata y si querían que el demonio se vaya, los comuneros debían tumbar la mata.



Igualmente se cuenta que el demonio pasa siempre por las quebradas haciendo asustar a las personas.

Contaban también que había una piedra grande que le conocían con el nombre de la Piedra del Diablo, le llama así porque cuentan que una vez se asomo en esta piedra el diablo quien había salido de adentro de un agujero subiéndose encima de la piedra. Contaban que un día un señor que tenía el carácter muy fuerte, muy enojado fue a ver la yunta para arar, de pronto cuando paso por este lugar le vio al demonio que estaba sobre la piedra, causándole mucho miedo.

Hace unos ochenta años aproximadamente una pareja de recién casados caminaba rumbo a la ciudad de Chunchi, pero de pronto a la orilla del camino oyeron los gemidos de un recién nacido. Se acercaron a ver y en verdad estuvo allí envuelto en una chalina roja. La esposa lo tomo en sus brazos y como no tuvieron hijos se lo llevaron deseosos en adoptarlo. Siguieron su camino pero, la esposa sintió que poco a poco la guagua empezaba a pesar más y lloraba cada vez con fuerza.

Al medio día se detuvieron al lado del camino debajo de un árbol para comer su fiambre. En un instante de esos, en niño exclamó ¡yo también tengo dientes, denme algo! Horrorizados los esposos le destaparon y se sorprendieron al ver una criatura con cuernos y dientes muy largos, ante esto el hombre le mostró un crucifijo y el demonio desapareció reventando en una explosión dejando un fuerte olor a azufre. Desde esa época se cuenta que muchos viajeros han experimentado experiencias similares.

LEYENDA DE LA QUEBRADA DE LOS GARCÍA

Contaban que en el sector conocido como la quebrada de los García escuchaban siempre llorar unos niños, esto ocurría debido a que antiguamente en este sitio las madres solteras acostumbraban botar en esta quebrada a los *“guaguitos no bautizados o aucas”* y es debido a esto, que en este sector se escuchaban esos llores muy tristes, pues contaban que los guaguas pasan en esta quebrada penando.

También contaban que un día un señor que bajaba por este lugar por la noche rumbo a su casa vio que por esta quebrada bajaba desde la parte alta una puerca grande que se dirigía hacia adentro de la quebrada.

En este lugar cuentan que también existe una piedra grandota que le conocen como la **Piedra encantada** y que cuando uno pasa por esta piedra tipo 11 o 12 de la noche, la piedra desaparece convirtiéndose este lugar plano, desapareciendo la piedra, y apareciendo una ciudad grande o una laguna.



Contaban que antiguamente un sacerdote se perdió en este lugar cuando paso por la piedra encantada, pues la piedra desapareció, apareciendo en ves de la piedra una laguna y un hombre que estaba montado en una mula bien aparejada, con aperos de oro que brillaban, y es desde este día, cuando el cura desapareció, que en este lugar se escuchan sonar unas campanas, por lo general estos acontecimientos suelen suceder el Viernes Santo.

LEYENDAS DE CAMINOS

En el sector de Chontamarca Chico había un camino transversal que antiguamente la gente sabia utilizar y que siempre cuando las personas venían por este camino entre eso de las 12 o 1 de la mañana la gente se perdía, daban y daban las vueltas por el mismo camino y no podían salir del mismo, esto sucedida en el sitio llamado Ojo de Agua, las personas tenían que esperar que amanezca para poder salir de este sitio y continuar su camino.

También contaban que en el sector donde se escuchaba la campana es decir en el cerro Ñiñurco que queda en el sector de Rumiloma, había un camino grande donde las personas también se perdían, pues cuando caminaban por este camino la gente pensaba que estaban saliendo a la orilla de la carretera y que supuestamente cuando llegaban allá se daban cuenta que no estaban en la orilla, sino que habían estado regresándose nuevamente al mismo sitio, pues habían estado dándose las vueltas por el mismo lugar.

LEYENDA DE LA LOMA

Un día por la tarde salió una chica a caminar con sus hermanos siguiendo la carretera rumbo a un sector conocido como La Loma donde se encuentran las antenas, después de haber caminado por mucho tiempo se sentaron a descansar, entre eso de las seis y media de la tarde cuando estaba ya oscureciendo, oyeron unos lloros de unos huahuas que provenían de La Loma, ese rato del susto emprendieron el regreso al trote hasta la casa. Contaban que antiguamente en ese lugar una señora se había ahorcado y es debido a eso que en este sector se escuchaban esos lloros muy tristes, pues decían que en este lugar pasa la almita de esta señora penando.

LEYENDA DE LA LOMA DE LA CRUZ

Contaban que en la Loma de la Cruz o la Ventana del Olvido es un lugar bastante pesado y precipitoso, donde sucedían cosas muy extrañas, antiguamente los pobladores tenían que pasar por ahí con sus cargas para vender en ese tiempo en la parroquia Suscal y que un día mientras pasaban unas personas con sus bestias, estas se habían virado cayéndose hasta el fondo de la loma, pues decían que esta no



permitía que pasen por ahí pues era una loma demasiado brava y dura y que cuando alguien se arriesgaba a pasar por este lugar, tenían que pasar con mucho cuidado.

LEYENDA DEL TAITA CARNAVAL

El carnaval en Chontamarca se hacía en todas las casas, en comunidad, había sus invitaciones entre familias, entre amigos, entonces antiguamente se tenía la costumbre de dejar fuera de la casa una mesa y sobre ella se colocaba un cántaro de chicha, pues decían que el Taita Carnaval quien era un hombre que utilizaba un sombrero que además llevaba una caja o tambor que era hecho de cueros de animales que era bien templado el mismo que andaba tocando haciendo bulla y que cuando llegaba a Chontamarca le gustaba pasear casa por casa y que en alguno de esos cántaros el Taita Carnaval iba poniendo una bola de oro.

LEYENDA DE LA MONTAÑA HUAYLLACACHI

Cuentan que en la montaña de *“Huaylla cachi”* (huaylla =pradera y cachi=sal) Pradera de sal, hay una cueva enorme de piedras que le llaman el *“asna jutu”* (asna=hediendo jutu=hueco) Hueco hediondo, y que la gente cuando botaba una piedra desde la parte alta de esta cueva hacia adentro se escuchaba como que la piedra se iba **“defendiendo, defendiendo”**, rodando como dándose trampolines como que la piedra cayera lentamente y que en el fondo de este lugar feo, funesto y pesado vivían el chuzalongo y los llashacos, pero que estos nunca se dejaban ver de las personas.

LEYENDA DEL RÍO MINAS (Comunidad de San Pablo)

En la comunidad de San Pablo contaban los antiguos que antes había una culebra muy grande es decir una anaconda que pasaba o vivía en el río Minas cuidando que nadie entre y si alguien se atrevía a entrar esta les seguía.

Cuenta Don Teófilo que un día, en el año 2006 en compañía de otras personas fueron a ver que mismo es lo que pasaba o se veía por allá, exploraron siguiendo toda la quebrada hasta Guarumales Alto y no encontraron nada, por lo que no se sabe si es verdad o mentira lo que la gente decía que veían en el río Minas.

LEYENDA DE LOS CHIVOS

Cuenta Don Mesías, que un día su papá pensando que eran las 4 o 5 de la mañana, se levantó, ensilló el caballo y se fue a la zona de Ducur ha mandar hacer calzado, pues en este tiempo era el único lugar donde había un zapatero, cuando llegó a Ducur y realizó lo que tenía que



hacer se regreso, cuando venia en toda la curvita del cerro de Ñiñurco donde sonaba la campana, al frente de este cerro escuchó que lloraban unos chivos, de repente el caballo empieza también ha sentir y el como había estado con uno de sus hijos, se bajan del caballo, bajan el cojín y se sientan ahí hasta que amanezca, pero lo que vio cuando amaneció era una yunta uncida que andaba sonando por el monte que se iba para abajo, siguiendo la quebrada, su papá realmente se había quedado sorprendido viendo que su caballo no quería pasar pues este ponía resistencia. Cuenta don Mesías que su papá decía lo sucedido no era una cosa natural, otros también contaban que no escuchaban solo llorar a chivos, sino también escuchaban llorar ha mujeres entre eso de las 4 o 5 de la mañana, pues se creían que ente lugar pasaban llorando estas almitas en pena.

LEYENDAS DE LAS CASAS

Contaban que algunas casas de adobe y de bahareque antiguamente eran pesadas, funestas como que si algo o alguien estuvieran ahí. Una tarde una chica escuchaba música mientras arreglaba su cuarto, cuando de pronto sintió la sensación de que alguien estaba parada detrás de ella, cuentan que esta chica jamás tenia miedo de nada, entonces ella de pronto se da la vuela para ver quien es o de que se trata y vio que alguien estaba detrás de su guardarropa pero que ella vio que era algo sobrenatural, debido a que sintió algo raro en el ambiente, ese rato la chica bajo de su cuarto a la carrera dejando la luz y el radio encendidos. Sabían decir que estos acontecimientos pasan en ciertas casas debido a que fue construida sobre un terreno donde antiguamente hubo un entierro y es debido a esto que en algunas casas surgen estos acontecimientos sobrenaturales extraños.

LEYENDAS DEL CENTRO DE CHONTAMARCA.

Cuentan que un día un señor se levanto entre eso de la media noche, cuando abrió la ventana de su cuarto, vio unos niños que estaban bailando cargados unas cosas frente a la puerta de la iglesia que queda en el Centro de Chontamarca, el señor se sorprendió pues le pareció raro ver a esa hora a esos niños bailando. Se cree que lo que vio el señor era algo malo.

También cuentan que hace unos meses atrás, mientras dormía una señora entre eso de las dos de la mañana su habitación se aclaró como si fuera las 12 del día, la señora al ver esto se levanto y abrió la cortina para ver que es lo que sucedió, al abrir la corina vio un niño de unos 11 años de edad que vestía un suéter de color verde que paso junto a un carro que estaba estacionado en la calle y que cuando este niño se apegó en el pilar de la casa del frete, el niño desapareciendo por completo.



Después era la novedad de la gente que la luz que se vio era porque cerca del centro había caído no sé que cosa, como si fuera un meteorito. Un señor que había pedido posada en una casa de mas abajo, también se había levantado al ver a esa hora la claridad del día, la señora pensó que solo ella había visto esa luz, total no fue así, ese señor también había visto esa claridad. En realidad no se sabe que fue mismo lo que sucedió.

CUENTO DEL ANTUAYAC (Comunidad de Pumatoglla)

Un día una señora que era madre soltera se había quedado sola en su casa con su guagua que no era bautizado, mientras ella preparaba la colada de machica, oyó que venía el *Antuayac* por la montaña quien era un espíritu maligno que tenía la costumbre de llevarse a los guaguas no bautizados, además tenía el hábito de ir hablando en voz alta antes de llegar a las casas anunciando su arribo. De pronto, la señora oye que venía el Antuayac diciéndole: *Ya estoy viniendo, harás peinar a la guagua y envolverás con cuero de llacta chumbi*, ella asustada antes que entre el *Antuayac* logra envolver a la guagua con trapitos, y le esconde.

Mientras tanto ella envuelve un cuero de vaca y le llena con peinillas, simulando ser el guagua, cuando llega el *Antuayac* ella le hace entrar y le dice: *¡pasa por allá!*, y le da de comer la colada, entonces él dice: *¡traiga mas!*, y ella temblando le dice: *¡que pasa pues oye, porque comes tanto!*, entonces ella prende un fósforo y le ve que el antuayac no ha sabido comer, solo ha sabido regarse la máchica por la boca, de repente se revira y se da cuenta que ya no estaba el cuero de vaca envuelto que ella hizo como si fuera un guagua. Resulta que se había llevado el *Antuayac* pensando que es el guagua, sale y ve a los lejos en la montaña que el *Antuayac* estaba subido en el árbol cargado el cuero de vaca con las peinillas, salvando así la señora su guagua del *Antuayac*.

CUENTO DE LOS GARZONES (Comunidad de Pumatoglla)

Contaban los antiguos que había una familia de apellido Garzón que eran unos “*mishos*” mestizos que vinieron de Cañar, estas personas eran muy bravas que no respetaban ni a blancos ni a indígenas, que a todos trataban muy mal, estos Garzones eran muy prepotentes que entraban a las casas sin pedir permiso, eran demasadamente abusivos, un día mientras se celebraba una fiesta entro un hijo de este Garzón con su peón, cuando entraron le cogieron a un runito y empezaron a pegarle muy fuerte, primero le pego el Garzón y luego le pegó el peón propiciándole este una golpiza muy fuerte con el chicote y el fuste hasta dejarle casi muerto para después sacarle de la fiesta llevándole al runito lejos donde le habían matado, para asegurarse que estaba muerto, con tanta maldad le meten el dedo en el ojo, luego dicen cortaremos los dos oídos (orejas) para ver si en verdad esta muerto. Viendo que este no reaccionaba se fueron, pero en realidad él no había



muerto, cuentan que al siguiente día el runito había llegado a su casa lluchito (desnudo) y bien golpeado, por lo que estos Garzones eran muy temidos por ser unas personas crueles y despiadadas.

CUENTO DEL CONEJO Y EL RAPOSO

Había una vez un conejo que ha sabido entrarse en una huerta para hacer daño comiéndose el camote, la papa china, etc. Un día el dueño de la huerta bravo decide hacer una trampa con **“ceraturo”** (cera) que le mezcló con agua realizando una figura de Christiano, colocándole en la huerta, entonces cuando llegó el conejo bajó hasta la huerta para saludarle al **“señor”**, le da la mano y se queda pegada, el conejo pensó que el señor le estaba sosteniendo fuerte pero no fue así, lo que sucedió es que se quedó pegado con el ceraturo, el conejo viendo que no podía soltarse se puso bravo entonces con la otra mano golpeó fuerte para ver si se podía soltarse quedándose pegada la otra mano, después por tratar de soltarse intenta con las patas igualmente quedándose pegadas, después las rodillas, etc., quedándose pegado todo el cuerpo. Después de estar un rato así logra ver que estaba pasando el raposo o el **“atuc”** por donde estaba atrapado, el conejo y le llama diciéndole: **“oiga tío raposo, venga, acá tengo una linda señorita para usted”**, el raposo le responde: **¿cual señorita es?**, y el conejo le dice: **“vera tío primero despéjeme usted y luego vera que le doy una linda señorita a usted, una reina”**, cuando bajo el raposo para despejarle le pregunto: **¿que te pasó?** y el conejo le respondió: **“Lo que pasa tío es que los dueños de la huerta me quieren hacer casar con una linda señorita, con una reina, pero yo no quiero casarme, quédese mejor usted para que se case con esa señorita que es hija del rey”**, entonces el raposo oyendo lo que le dijo el conejo, empezó a despejarle del ceraturo, cuando estaba a punto de despejarle por completo, el conejo logra hacer que el raposo se quede pegado en ves de él. Cuando de pronto llegaron los dueños de la huerta con un fierro cocinado para chuzarle y ven que no era el conejo, ellos pensaron que el conejo se había convertido en raposo, en ese momento le chusean al raposo metiéndole por el culo el fierro cocinado para que se convierta nuevamente en conejo, en ese instante el raposo dice: **“no hagan eso, me casare nomas con la señorita, con la hija del rey, ya no me hagan eso”**, el conejo mientras tanto había estado arriba riéndose, viendo lo que le estaban haciéndole a su tío raposo, entonces el raposo le cuenta a los dueños de la huerta lo que el conejo le había dicho, es por esa razón que usted me encuentra aquí, mi sobrino me hizo trampa. Oyendo eso, el dueño de la huerta le suelta al raposo, quien se fue muy maltratado y adolorido por lo que le hicieron: un día cunado estaba recuperado el raposo le vea su sobrino que estaba pasando y le dice: **“ahora si te voy a comer por lo que me hiciste”** y el conejo le respondió: **“para que me comas, yo tengo otra propuesta para usted”**, **“veras tío, yo tengo un lindo borrego para que te comas tu, como que me comas a mí, mejor te comes el borrego”**, entonces el raposo nuevamente cae en la trampa y acepta la propuesta, el conejo consigue un cuero de borrego y le envuelve en una piedra grande, simulando que era el borrego. El conejo le dice: **“veras tío, yo voy a mandar el borrego muertito para que comas, tu quédate aquí para**



que atajes al borrego”, entonces el conejo sube a la loma y le manda el borrego, mientras tanto el raposo desde abajo trata de atrapar el borrego con las piernas y los brazos abiertos, cuando de pronto le pasa la piedra con el cuero por encima dejándole medio muerto a su tío, se logra levantar bien maltratado y se va.

Medio recuperado el raposo un día logra verle nuevamente a su sobrino conejo y le dice: *“ahora si te voy a comer por tantas cagadas que me has hecho”*, en ese momento el conejo le dice: *“no tío, no hagas es, no me comas todavía aun no estoy gordo, estoy flaco y aun me sigo alimentando”*, *“le cuento tío que conseguí gallinas y toda clase de aves, ¿usted tío si come eso?”*, y el raposo le responde: *“claro, yo como de todo, como gallinas, aves”*, y el conejo le dice: *“vera tío yo tengo en un saquillo muchas gallinas y muchas aves, tal día le traigo”*, mientras tanto el conejo reúne en un saquillos toda clase de plantas que tenían espinas como moras, turpos, etc., llena el saquillo y lleva para entregarle a su tío diciéndole: *“tío aquí le traje las gallinas y las aves”*, *“pero vera tío aquí no comerá aquí porque los dueños están cerca”*, *“ira a comer lejos”*, *“cuando llegue al sitio para comer, no ira a abrir de una sola el saquillo”*, *“abrirá despacio para que logres agarrar las aves”*, *pero eso si, meterás las manos bien adentro para que agarres las aves mas gordas*, entonces el tío raposo coge el saquillo y carga, mientras caminaba con el saquillo se iba quejando diciendo: *“ayau pato shillo, ayau pollo shillo, ayau pavo shillo”* (ayau uña de pato, ayau uña de pollo, ayau uña de pavo), cuando estaba ya muy lejos el raposo baja el saquillo y efectivamente hizo lo que le dijo su sobrino conejo, abrió despacio el saquillo y metió las manos bien adentro para agarrar las aves mas gordas, pero se encontró con la sorpresa de que no había ninguna ave, mas bien sus manos y sus brazos salieron llenos de espinas, nuevamente el raposo quedo adolorido y maltratado. Así pasaba el conejo cada vez haciéndole mucho daño a su tío raposo, hasta que un día murió. A final lo que sucedió es que el conejo había estado enamorada de su tía raposa, y es debido a eso, que le conejo le hacia mucho daño a su tío, quedándose el conejo con su tía raposa.

CUENTO DEL LUCHO GALLO (Comunidad de Huarumales)

Había una vez una mujercita que deseaba tener una gallinita y como ella no tenia la posibilidad de comprarse pidió a medias a una de sus vecinas para poder sacar crías y recolectar huevos. Un día la gallina puso 12 huevos del cual salieron 12 pollos y entre ellos había nacido un pollo muy grande, al siguiente día la mujercita boto un puñado de maíz para que coman los pollitos pero resulta que el pollo grande se había comido todo, por la tarde la mujercita nuevamente les da de comer a los pollitos esta vez bota dos puñados de alimento, comiéndose todo el pollo grande, y así pasaba el pollo comiendo y comiendo 2 o 3 galones de maíz, el pollo iba creciendo mas y mas, había días en que el pollo comía hasta 12 almud. Después de 2 meses el pollo ya era todo un gallo, entonces la mujercita al ver que el gallo comía mucho dijo: *“yo no puedo alimentar a este gallo porque come demasiado y me voy a quedar pobre”*, el gallo comía 1 almud diario de maíz.



Un día el gallo se levanta cantando y diciendo fuertemente me voy a ir a España, el gallo emprende el viaje y mientras caminaba se encuentra con un oso que le quería comer, el gallo de un picotón le manda por lejos y siguió caminando, comiendo y comiendo, luego se encuentra con un tigre que igualmente le quería comer, entonces el de un picotón le manda por lejos y seguía caminando con rumbo a España esta vez se encontró con un tigrillo que le esquivó dándole un picotón, mandándole lejos, siguió caminando cuando de pronto se encontró con un tremendo río ancho, que solo se podía pasar por barco, el gallo debía buscar la forma de pasar este río ancho debido que en la otra orilla se encontraba España, entonces el gallo dice: ***“ahora como voy a pasar si mi pico esta chalado (acabado)”***. Después de varios intentos el gallo logra pasar el río con mucho esfuerzo llegando a España, cuando caminaba siguiendo la orilla llegó a una hacienda, el dueño de la hacienda logra verle al gallo y dice: ***“que lindo gallo que grandote y gordito que esta”***, el dueño de la hacienda que era una persona muy rica, le coge al gallo y le amarra en medio del pavo y la gallina para que duerma y coma, al siguiente día va el dueño de la hacienda a verle al gallo y se encuentra con la sorpresa de que el gallo se había comido al pavo y la gallina, viendo esto el dueño de la hacienda suelta al sacha gato para que le mate al gallo, pero el gallo como era grande y fuerte le mató y se comió. El dueño asustado y sorprendido le coge al gallo y le amarra en medio de los chivos y borregos, suelta un leopardo para que mate al gallo, pero fue imposible, el gallo se habida comido a los chivos, a los borregos y al leopardo, el dueño indignado le coge al gallo pero esta vez le amarra en la mitad del ganado, suelta unos tigres para que le maten pero nuevamente el gallo salió victorioso, comiéndose al ganado y a los tigres, el dueño de la hacienda decide amárrale al gallo en medio de unos caballos mañosos y suelta a unos osos, pero fue en vano debido a que el gallo terminó comiéndose a los caballos y a los osos, el dueño sin saber que mas hacer lleva al gallo a una propiedad de 2 hectáreas donde abundaba un monte llamado chaco, en el lugar le amarra al gallo en medio de estos montes y prende para que se queme el gallo y muera, el gallo como era grande y fuerte logra soltarse y vota soltando el agua, salvándose nuevamente. El dueño sin saber que mas hacer para matarle al gallo, decide meterle en un cuarto donde guardaban los granos, y le dice a sus empleados: ***“llenen el cuarto con monedas para que se aplaste el gallo y muera”***. El dueño de la hacienda al siguiente día va al granero y se encuentra con la sorpresa de que no estaba el gallo ni el dinero resulta que el gallo no había muerto, al contrario se había comido todas las monedas, resulta que el gallo después de comerse todo el dinero decidió regresarse a Ecuador donde la ***“huiñachi mamá”***, cuando llego a casa le dieron de comer al gallo, mientras comía soltó hartísima plata, ella al ver eso, le coge al gallito y le lleva donde la señora que le dio la gallina a ***“medias”***, le dieron de comer al gallo y nuevamente soltó otro montón de monedas, muriendo el gallo, pero dejándoles a las dos mujercitas muy ricas.



LA BONDAD DEL LUSTRABOTAS

Como toda ciudad del mundo y más aún en el Ecuador existe mucha pobreza, es por tal razón que la gente se dedica a distintos trabajos menores. En el caso de los niños, el mas común es el de ser lustrador de calzado. Pero a ciencia cierta no se sabe si es que esta historia ocurrió en verdad pero se cuenta de generación en generación.

Una mañana un lustrabotas salió de su casa a su trabajo que no era más que la plaza del pueblo, en el instante llegaron cuatro señoras de alta sociedad para que les limpiasen su calzado pero, se marcharon sin pagar, aduciendo que estaba muy caro, poniendo al muchacho muy triste. Al momento vio llegar a un señor de muy buena presencia a lustrar sus botas, preguntándole si es que quería trabajar con él, manifestando el niño su absoluta aceptación. Y en efecto sucedió, empezaron a trabajar en distintos campos durante mucho tiempo, hasta que llegó un día en que el señor se puso muy mal de salud, falleciendo prematuramente. Pero la suerte le tocó al lustrabotas, el que heredó una gran fortuna de su compañero, puesto que no tenía familia alguna.

Así el muchacho fue recompensado por su honradez y su amor al trabajo.

EL JINETE MISTERIOSO

Se cuenta que en cierto tiempo en la comunidad de Chontamarca, aparecía más o menos a las once o doce de la noche un jinete sin cabeza montado a caballo, causando pavor en los habitantes del sector.

Todo el mundo se moría de miedo sin tener que hacer, ni como ahuyentar al espíritu, peor aún salir de sus casas en esas horas. Pero un vecino cansado de tanto temor y armado de valor salió a espantarlo, escondiéndose detrás de unos matorrales. Al poco tiempo y ante su asombro apareció el jinete sin cabeza el que bajo de su caballo acercándose a un sitio más o menos 200 metros de donde estaba el hombre escondido, se desprendió de una alforja que llevaba al hombro y lo sepultó debajo de un monte marchándose por donde vino. El morador salió de su escondite y revisó el lugar, encontrándola; la misma que contenía oro y palta, la tomó y se marchó a su casa comentando con su familia lo sucedido, al tiempo que leían un papel que también estaba incluido en el tesoro el mismo que decía: **TODO LO QUE ENCIENTRES EN ESTE BOLSO TE PERTENECE, SIGUE MIS PASOS Y ENCONTRARÁS UN MUNDO MEJOR.**

Intrigado el campesino con el contenido de dicha nota se aprestó a seguir al espíritu la siguiente noche, sucediendo exactamente lo ocurrido como en la anterior, pero con un mensaje diferente que decía: **LO QUE ENCIENTRES TE PERTENECE, PERO SIEMPRE TENDRÁS QUE COMPARTIRLO CON LOS DEMÁS.**



Al otro día reunió varios hombres para acudir al lugar a ver al fantasma, el mismo que no se presentó, pero en el lugar que dejaba los bolsos encontraron un pañuelo rojo con una nota. Las persona presentes se asombraron enormemente al leer lo siguiente: YO SOY UN HUMANO Y LOS TESOROS ENCONTRADOS NO TEMAN UTILIZARLOS, CONSTRUYAN LO QUE LES FALTE Y A CAMBIO PONDRÁN EL NOMBRE DEL JINETE MISTERIOSO Y YO VIVIRÉ EN UN MUNDO DE MARAVILLAS.

CUENTO DEL NIÑO SUCO

Había un sacerdote que vino desde la ciudad de Guayaquil pero más parecía originario entre España e Italia y que se había comprado un terreno en la comunidad de San Pablo, este sacerdote tenía una muchacha que era originario de la comunidad de El Arriendo que le tenía como cocinera.

Un día esta chica amaneció en cinta y la gente creía que era obra del espíritu santo, que incluso salió esta noticia en la revista “vistazo” diciendo que en esta zona ha nacido un niño que es obra del espíritu santo, que le conocían como el “Niño Suco”. Este niño iba creciendo y creciendo y tenía las mismas habilidades de curar como el sacerdote lo hacía es decir dando la bendición y todo lo demás. Mientras pasaban los días el Niño Suco empezó a tener fama, mientras el cura le hacía mas propaganda. Toda la gente que se iba donde el niño suco decían que venían curadas y todo el mundo acudía allí, el Niño Suco les curaba dándoles la bendición y atrás venían los parientes del enfermo con canastos de cosa y alimentos y aparte de eso tenía un cajón grande donde iban colocando las limosnas, era tanta la cantidad de gente que iba donde él que ha veces tenían que esperar 2 o 3 días para que el Niño Suco les de la bendición, era una cosa admirable había tan cantidad de gente que no había donde poner un pie, venía gente desde Guayaquil, de Colombia, de todas partes, y este muchacho fue creciendo mas y mas pero sin educación regular, pero era un muchacho muy inteligente, pero se caracterizaba por ser un gran líder con decir que a los 15 años era ya un muchacho libre, con sus aptitudes de líder empezó a llamar a la gente, y lo admirable es que la gente iba donde el para que les de la bendición con un poquito de agua, además de curarles, era tanto la creencia que algunos daban el testimonio de que se habían ido en silla de ruedas y que han regresado caminando.

Este joven iba creciendo y desarrollándose más y más dominando la comunidad, como eran parientes de él, y como no tenía papá sino padrastro, debido a que era hijo de madre soltera, y era así que los moradores de la parroquia se iban preocupando porque eso era un engaño, una estafa que estaba haciendo con el dinero que la gente le pagaba a este Niño Suco, pero eso era problema de ellos, el Niño Suco no tenía su horario fijo de curación, curaba cuando de daba la regalada gana, él se internaba en el monte llevando con su carabina pues le gustaba cazar, y decía que supuestamente les atendía a las 12 de la noche, 10 de la noche, por la tarde, y así fue creciendo y creciendo, e incluso había gente que prácticamente ya empezó con la superstición que decía que el Niño Suco castiga y entonces el ya andaba dando sus



penitencias para curar a la gente, una de las penitencias era que para curarse tenían ir a hacer una excavación en el lugar donde habían las huacas, donde estaban los restos de los nativos y todo lo que hallaban en esas fosas era para él, entonces así se vio que este joven iba disputando bien con tanto dinero. Cuando se le preguntaba a sus familiares si es que lo que hacía él estaba bien, ellos decía que él no tiene la culpa que la gente mismo es la que llega donde él. A la final que este joven ya se fue distorsionándose en otras cosas que no eran lícitas, entonces llegó a un punto en que la gente ya se iba dando cuenta de que era un farsante, pero seguía siendo un auténtico un líder en su comunidad. Su comunidad era una verdadera belleza ahí no había desperdicios de basura, era muy limpiecito, las viviendas eran ordenaditas, no había licor, cigarrillos, nada todo era puro y limpio, todas las pertenencias que tenía allí nadie podía tocar, si encontraban dinero botado dejaban ahí nadie cogía. Contaban que sabían verle al niño suco que se internaba entre el monte y que desaparecía, que había un monstruo, la gente contaba cosa como cuentos, como fábulas que decían que han visto en ese lugar. Hasta que llegó un momento en que un muchacho que vivía con él se llegó a pelear a disgustar debido a que el niño suco le traicionó pues había estado con su mujer, entonces el niño suco le internó a su amigo y a su mujer en la montaña y ahí paso ese muchacho muriendo de hambre, comiendo yuca y desde ahí vino el distanciamiento. Después como él tenía ya sus negocios y todo lo demás se le había involucrado en el robo de unos carros, en coyoterismo, en estafas de bancos, etc., Es decir era un completo estafador que se enriqueció de la sencillez de la gente.

Cabe recalcar que el niño suco aún vive en la comunidad de San Pablo y actualmente tiene una edad de unos 35 años.

CREENCIAS

Antiguamente cuando el gallo no cantaba de forma normal le conocían con el nombre de “*quirir*”, este canto que el gallo hacía en la casa, decían los mayores, anunciaba que alguien de esa casa iba a morir. Otra creencia era que cuando el gallo cantaba por las tardes debían tener mucho cuidado, porque decían que esa noche iba a haber temblor y cuando una gallina canta dicen que produce mala suerte.

Igualmente cuando los perros aullaban, se creía que estaban anunciando que cualquiera del pueblo iba a morir. También decían que cuando un perro hacía un hueco en el patio de la casa se creía que anunciaba que va a morir un familiar.

Cuando se mata un cuy, los ojos se deben botar en el cuyero antes de que se enfríe el cuy, esto se hacía porque se creía que así los cuyes aumentaban más. Se cree que esto es una “*zeta*” (término que se utiliza para decir que lo que se dice va a suceder).



Se cree también que hay que tener un huesito de muerto en la casa para que este cuide y proteja de los ladrones, se cree que este huesito del muerto cuando no se encuentra nadie en casa este hace ruido. También sabían colocar en las algunas casas **tierra del cementerio** con el objeto de que esta cuide y proteja.

Cuando se vira la planta de *mosanseta* que es parecida al guineo, se creía que esta anunciaba que alguien de la casa iba a morir, por eso es que a nadie le gusta tener esta planta en sus casas.

También se creía que hay que sembrar la ruda junto a la sábila para que estas les den mucha suerte.

Otra creencia era de no lavar ropa en luna tierna porque decían que en la ropa se hacían agujeros.

Tampoco se debía sembrar, ni cosechar, ni deshierbar, etc., en luna tierna o quinto de luna, porque decían que sabía podrirse las plantas o los granos, por eso es que antiguamente se guiaban con el almanaque para poderse hacer cualquier actividad agrícola.

También decían que no se debía cortar en palo en luna tierna porque este se pandeaba y se pudría.

Se creía también que en luna tierna no se debían cortar el pelo porque se quedaban **“challashcas”** es decir sin pelo.

JUEGOS

En la Parroquia Chontamarca antiguamente las niñas y niños se dedicaban a ayudar a sus padres en las labores de la casa, por lo que no tenían mucho tiempo para jugar.

Las niñas cuando tenían tiempo después de realizar las labores jugaban a las cocinaditas, otras veces jugaban simulando siendo madres, también jugueteaban con las muñecas de trapo que eran confeccionadas en la casa por su madre, luego llegaron las de muñecas de caucho, también de una planta que se llama **“pomamaqui o guagua”** se cortaban estas unas plantitas que germinaban de ella que tenían la forma de guaguas tiernas, también sabían jugar subiéndose en los árboles, etc.

Los niños igualmente cuando tenían tiempo o después de realizar las labores jugaban a los carritos, al trompo, a subirse en los árboles, a la pelota, también los padres les construían algunos animales de madera, para ello utilizaban las pepas de las **“joyapas”** que eran grandes, creando con ellas animales como caballos, vacas, toros, etc.



También habían juegos que los niños y las niñas en conjunto sabían realizarlos, por ejemplo: jugaban a la escondidas, a la cebolla, al lobito, al gato y al ratón, jugaban a la huaraca, a las ollas, la candela, etc.

EL JUEGO DE LA HUARACA:

Este juego consistía en que los niños debían colocarse en círculo con las manos hacia atrás, mientras tanto uno que se encontraba fuera del mismo debía entregar a cualquiera de ellos la correa sin que los demás se den cuenta. Al que le daba la correa, este diciendo **“suelta la huaraca”**, tenía que pegarle a la persona que se encontraba a su lado, mientras tanto el compañero de lado debía correr rápidamente por el alrededor de la ronda hasta llegar nuevamente a su sitio para que le deje de pegar, llegado al sitio, la persona que corrió se hace cargo de entregar la correa a otro participante, empezando nuevamente el juego de la misma manera.

EL JUEGO DE LAS OLLAS:

Este juego consistía en que los niños debían hacer una fila, colocándose en cuclillas, cruzando los brazos por debajo de las piernas y agarrándose bien con las manos, simulando ser **“ollas”**, mientras tanto dos niños debían ir cogiendo una por una las “ollas”, cuando elegían la olla le daban unos golpecitos en la cabeza para saber si la “olla” es buena, luego le cogían agarrándole de los brazos y le **“pesaban”** y por último le balanceaban, si se zafaba al ser balanceado perdía y si aguantaba, supuestamente le iban comprando, debido a que la olla era buena, y así iban de uno en uno hasta acabar con la fila, ganado la **“olla”** que al final resistió el balanceo total.

LA CANDELA:

Juego que consistía en que cada niño o niña debía arrimarse cualquiera de los pilares de las casas, mientras tanto otro niño o niña pasaba junto a la persona que el elija diciendo: **“regale candelita”**, en ese momento antes de que el niño o niña acabe de decir la frase, debía correr muy rápido y ubicarse en otro pilar, antes de que el niño o niña que hace de candela llegue primero. Había veces en que uno siempre quedaba de candela, debido a que era lento y nunca llegaba pronto al lugar.

LAS ESCONDIDITAS:

Igualmente que el juego anterior, la niña previo a un sorteo tenía que contar hasta el 10 quien se paraba frente a un muro o palo sin ver con el objeto de que las demás niñas puedan esconderse. Terminado el conteo tenía que ir en busca de las compañeras, la primera que haya sido vista perderá el juego, teniendo ella que ir a contar, mientras las otras se esconden.



LAS COGIDITAS:

Este juego previo a un sorteo consistía en que una niña tenía que contar hasta el 10 y mientras contaba las demás tenían que correr lo más lejos para no poder ser atrapadas, cuando ella cogía a alguien estaba perdiendo, teniendo que contar para que las demás corran.

EL GATO Y EL RATÓN:

Para este juego los niños tenían que tomarse de las manos formando una ronda, luego dos niños empiezan un diálogo el uno simula ser el gato quien se encuentra fuera del círculo y el otro el ratón quien está dentro de la ronda.

El gato que se encuentra fuera del círculo mediante un discurso trata de provocar al ratón quien intenta entrar en la ronda para comerse al “**ratón**” que corre de un lado al otro de la ronda, mientras los niños tomados de la mano no permiten la entrada del “**gato**” que se enfurece, pero logra burlarse y penetra al ruedo, mientras que el “**ratón**” ya se encuentra fuera de él, los niños impiden la salida del “**gato**”, bajando y subiendo los brazos. Cuando el “**ratón**” ha sido capturado, sale otra pareja de niños a jugar. Por lo general esta ronda se jugaba en la escuela en la hora de los recreos.

EL DIRÓN DIRÓN:

Para este juego dos personas debían colocarse paradas una al frente de la otra agarradas de las manos, luego los demás niños en fila cogidos de la cintura pasaban por el medio de estas dos personas que iban cantando la ronda:

*“Diron, diron,
Donde viene tanta gente,
De la casa de San Pedro,
Una puerta se ha caído...etc.”*

Cuando se acaba el canto de la ronda un niño queda atrapado dentro de los brazos de las personas que están paradas la uno frente al otro, las mismas que le hacen una pregunta que él debe responder, dependiendo de la respuesta que cada niño vaya diciendo, se van ubicando detrás de cada uno de ellos.



Terminada la ronda se realiza una línea en el medio de las dos personas, el grupo que pasa la línea o se suelta de los brazos al ser jalado pierde el juego. A veces por tirar muy fuerte se rompía la fila cayéndose una encima del otro, produciéndoles mucha risa.

EL PESCADITO:

Este juego consistía en hacer una fila larga en parejas parándose uno frente al otro sujetando fuerte sus brazos agarrándose de las manos. Luego un niño se subía sobre los brazos, mientras tanto ellos debían mover sus brazos de arriba hacia abajo con el objeto de que el “**pescadito**” siga avanzando. El niño que llegaba hasta el otro extremo de la fila ganaba. Habían casos en que se algunos se caían de una manera chistosa, causándoles risas.

EL RÍO:

Este juego consistía en hacer una fila larga en parejas sentándose uno frente al otro, ubicados en el lugar, otro niño debía pasar por medio de la fila, mientras los demás movían los pies de arriba a abajo simulando ser un “**río**” con el objeto de hacerle caer. Por lo general siempre se terminaban cayendo el participante, perdiendo el juego, saliendo bien pateado.

LAS BOLAS:

Para este juego se tenía que realizar unos huecos o pequeños agujeros en el piso, el juego consistía en ir metiendo las bolas en los agujeros, mientras se trataba de meter la bola en el agujero esta se quedaba a medio camino, por lo que el segundo participante podía darle un “**tinguetazo**” o “**pepearle**” matándole enviando la bola lejos del hueco, teniendo que pagarle una bola, y así continuaban el juego hasta terminar de meter la bola por todos los huecos. El niño que se llevaba más bolas ganaba.

LOS QUIÑOS:

Este juego consistía en hacer un círculo en la tierra y dentro de ella cada jugador colocaban su centavo, mientras tanto los participantes con otro centavo trataban de sacar los centavos, el que sacaba la moneda del círculo ganaba y seguía sacando, tratando de que la moneda que lanzó también salga fuera del círculo, si es que la moneda se quedaba dentro del círculo se llamaba “**moña**”, el participante tenía que dejar la moneda dentro del círculo teniendo que sacar otra si quería seguir jugando, si era buen el buen jugador sacaba todas las monedas, el que sacaba mas monedas ganaba.



LA RAYA:

Este juego consistía en hacer una raya en el piso, mientras los participantes se paraban a cierta distancia donde tenían que lanzar la moneda, el que jugador que al lanzar la moneda se acercaba a la raya ganaba la apuesta y si la moneda caía en la mitad de la raya ganaba el doble.

LAS FICHAS:

Para este juego primero se trazaba una línea horizontal a cierta distancia, luego los niños participantes tenían que lanzar una ficha que tenía la forma de una arandela la misma que tenía que caer en el centro de la línea, si la ficha caía dentro o fuera de la línea perdía, el que lograba hacer caer la ficha sobre la línea, se llevaba todas las fichas ganando el juego.

EL ZUMBAMBICO:

Este juguete lo hacían utilizando botones o las tapas de las colas que les aplanaban con una piedra, luego en el centro se hacían dos huequitos por donde pasaban hilo chillo, colocadas las tapas o los botones en el hilo chillo se sujetaba el mismo haciéndole un nudo en el extremo, dejando un pequeño espacio para poder jalar con las manos, cuando se tiraba producía un sonido **zum, zum, zum**. A veces algunos niños por maldad sabían acercar el zumbambico al pelo, enredándose con el, causando mucho dolor, incluso este juguete sabía arrancar el pelo.

EL TANGAN:

Este juego consistía en hacer un dibujo en la tierra como si fuera una escalera de 20cm. de ancho aproximadamente, cada espacio tenía un valor que iba de mayor a menor por ejemplo 50, 30, 20 10 y 5, en el juego participaban de 4 a 5 personas quienes mediante una apuesta de un valor acordado entre los jugadores lanzaban una moneda a cierta distancia, el que lograba hacer caer la moneda en el casillero de mayor puntaje ganaba la apuesta de todos. Cabe recalcar que si la moneda caía fuera de la escalera o en la línea perdía el juego quedando eliminado.

PARA HACER MÚSICA:

Para realizar música los niños utilizaban una peñilla pequeña de color negro que le cubrían con un plástico, el mismo que se colocaban en los labios cogiendo las puntas con las manos para de inmediato soplar suavemente hasta lograr emitir un sonido agudo pero muy melódico.



EL ARO:

Consiste en un aro de caucho que se realizaba de llanta de carro viejo o también se utilizaba una llanta vieja de bicicleta, la misma que era guiada por un trozo de palo que tenía en su extremo un gancho que era hecho con un clavo o un trozo de fierro, el mismo que se sostiene el aro y se lo hacía rodar.

LA PALLCA:

Es una especie de soporte de madera en forma de (Y) donde se atan bandas elásticas de caucho que son atadas en sus extremos con un pedazo de cuero en el extremo, donde se coloca una piedra, que al ser impulsado con fuerza sale disparada la piedra, la misma que utilizaban para cazar pájaros.

LA PELOTA DE TRAPO:

En el centro de Chontamarca los niños acostumbraban jugar a la pelota de trapo, lo hacían utilizando una bolsa grande donde se “**atacaba**” (llenaba) de trapos y se cocía la “**puerta**” (abertura) para que no se salgan los trapos, terminada la pelota con eso jugaban pateando la pelota de lado a lado.

EI TROMPO:

Los hombres antes jugaban al trompo que era un juguete de madera torneada que termina en punta en su parte inferior donde se encuentra un clavo o una punta de metal y va acompañado de una cuerda o piola de un metro de largo aproximadamente.

Este juego consistía en hacerle “**bailar el trompo**” el mismo que era lanzado con violencia con la cuerda que estaba envuelta en el contorno del mismo, teniendo que caer el trompo de punta en el piso pero girando o bailando. El trompo que “**bailaba**” más tiempo ganaba.

También se jugaba lanzando el trompo, pero esta vez tratando de hacer que caiga sobre la palma de la mano igualmente de punta, girando o “**bailando**” sobre la misma.

También jugaban con el trompo al pique, que consistía en lanzar el trompo apuntando hacia una tapa de cola que se colocaba a cierta distancia en el piso, el trompo tenía que caer de punta, golpear o picar la tapa y permanecer bailando, el que no lograba picar la tapa perdía, llevándose el contrincante el trompo otros en cambio tenía que pagar la apuesta.



GUSHGUI:

Este juguete era fabricado utilizando un poto pequeño que se obtenía de una calabaza, en la base del poto se pegaba con cera de abeja un palito de unos 10cm. de largo, la parte inferior de este palo era puntiagudo además era donde se envolvía el hilo que al ser lanzado salía disparado el gushgui debiendo caer de punta y girando. El gushgui que más tiempo permanecía girando ganaba.

LA MUSANCETA:

Este juego consistía en cortar una hoja de la planta de musanceta, que tiene un parecido a la planta de guineo. Cortada la hoja uno se sentaba encima de ella mientras que el otro le halaba, o sino también solían resbalarse con esta hoja desde las pendientes de las montañas. El momento de resbalarse cuando uno perdía el equilibrio, se salía de la hoja de **“musanceta”**, rodando la montaña dándose las vueltas, hecho que causaba mucha risa.

EL JUEGO DE LA CEBOLLA:

Este juego consistía en que una persona, la mas potente, debía sentarse y servir de base, mientras los demás se agarran de él agarrándose de la cintura, mientras todos están en fila sentados y bien sujetos, otro participante que se encuentra fuera debe tratar de romper o cortar la fila cuyo objetivo es sacar a uno de ellos fuera, el que es sacado primero pierde el juego eliminándose.

EL JUEGO DEL LOBITO:

Este juego consiste en hacer una ronda cogidos de las manos, mientras una persona que se encuentra fuera del círculo hace el papel de lobo, mientras los niños van dándose vueltas van entonando un cantico que dice así:

*“Juguemos en el bosque,
 Hasta que el lobo este,
 Si el lobo se aparece,
 Entero me comerás...”*

Cuando termina el canto, todos rompen el círculo y van corriendo por todas partes huyendo del **“lobo”** para que no les atrapen, el que es atrapado primero pierde el juego teniendo que hacerse de **“lobo”**.



EL JUEGO DE LA QUEMADA:

Este juego consistía en realizar 4 círculos en cada esquina a una distancia de 5 a 10m., aproximadamente formando un cuadrado, en cada círculo tenía que pararse un niño, mientras tanto dos niños se ubicaban en el centro del cuadrante. Este juego se realizaba de la siguiente manera: Un niño que se encontraba dentro del cuadrante tenía que lanzar el balón al aire, mientras los demás niños que se encontraban dentro de los círculos tenían que correr hasta el otro círculo, dando la vuelta el cuadrante, antes de que el balón llegue nuevamente al suelo, mientras el otro niño que igualmente se encontraba dentro del cuadrante tenía que ayudarlo a quemarles, los dos primeros niños que era quemados antes de llegar al círculo perdían, teniendo ellos que ocupar el puesto de quemadores. El equipo que lograba dar más vueltas si ser quemados ganaba el juego.

MÚSICA

La música que escuchaban los indígenas y los mestizos era la misma, la diferencia era en la interpretación de la música, los indígenas utilizaban instrumentos como el violín, el acordeón, además en las fiestas o eventos importantes utilizaban instrumentos andinos como el bombo, los tambores, las flautas, la quipa, la “*chirimoya*” (chirimía), la dulzaina, el pingullo, entre otros con al que animaban las fiestas sean religiosas o profanas, mientras que los mestizos utilizaban para interpretar las canciones la guitarra o también lo hacían en aparatos musicales como las ortofónicas, vitrolas y hace 60 años atrás empezaron a utilizar radios a pilas.

Le gustaba escuchar e interpretar ritmos como sanjuanitos, pasillos, albazos, yaravis, pasacalles con las que animaban sus fiestas eventos familiares y comunales.

SANJUANITO: El sanjuanito es un género musical de origen indígena y mestizo, con ritmo alegre y melodía melancólica que se ejecuta en festividades de comunidades mestizas e indígenas.

Los sanjuanitos son ejecutados con los instrumentos tradicionales de la música andina como el pingullo, el bandolín, la dulzaina, la flauta, los bombos, etc., e incluso instrumentos no originarios como la guitarra y el acordeón. Que son tocados por indígenas y mestizos. Para los pueblos indígenas bailar el sanjuanito tiene un significado de unidad, sentimiento, identidad y relación con la madre tierra (Pacha mama), mientras que para el mestizo, el sanjuanito es una expresión alegría. Actualmente el sanjuanito, forma parte del repertorio de fiestas populares así como de reuniones sociales.



PASILLO: El pasillo recibió influencia del sanjuanito y el yaraví por ello es lento y melancólico que reflejan sentimientos de pérdida y de añoranza, hablan de la belleza de sus mujeres o expresan la valía de sus hombres y la nostalgia por el ser amado, aunque existen además, textos que expresan admiración por los paisajes de una región o ciudad.

ALBAZO: El albazo es de origen indígena y mestizo, tiene un ritmo alegre y usualmente es interpretada con guitarra, requinto y el acordeón.

El albazo es un ritmo que ha sido generalmente asociado con la banda de músicos, llamadas también bandas de pueblo, que recorren por varios lugares en grandes festividades en el alba, debido a esto, su nombre es una derivación de este periodo del día más el sufijo “*azo*” de carácter aumentativo.

YARAVÍ: Música triste que conmueve el ánimo, el yaraví es un género musical mestizo que proviene del "harawi" incaico y la poesía pre-romántica española, que se expandió por algunos países andinos conservando en cada uno de ellos cierta originalidad que les caracteriza.

Originalmente, el harawi indio prehispánico era un canto ritual elegíaco, de despedida o fúnebre, no sólo constreñido a lo amoroso; se acompañaba con la quena o flauta de hueso. El yaraví mestizo se hace más romántico, ligado a las nostalgias del amor distante o perdido.

PASACALLES: Los pasacalles son interpretados por las bandas o también son tocados con la guitarra y el acordeón, este ritmo tiene similitud con el pasodoble español del cual tiene su ritmo, compás y estructura general, pero conservando y resaltando la particularidad nacional.

INSTRUMENTOS

LA QUIPA: Concha de mar que traída de la costa que sirve para llamar a la gente a participar de alguna actividad religiosa como la del Corpus Christi o la de convocar a una minga o cualquier otra actividad dentro de la comunidad. Los quiperos participaban en el juego de la escaramuza durante la fiesta del Corpus Christi, ubicándose en las esquinas de la plaza donde al soplar emitían sonidos que comunicaban o enunciaban de acuerdo al sonido algún evento que se iba a realizar dentro del juego o la fiesta.

LA BOCINA: Este instrumento era construido con aros de cuerno de toro y caña guadua que al ser soplado produce un tono fuerte y grueso dependiendo de la actividad o el llamado que se pretenda realizar, por ejemplo el tono de la **vaca barrosa** era usado para reunir al ganado.



LA DULZAINA O CHIRIMIA: Este Instrumento músico de viento parecido al clarinete, con seis agujeros, cinco van adelante y uno atrás y boquilla con lengüeta de caña, que era muy utilizado dentro del juego de la escaramuza, carnaval, en las fiestas de Corpus Christi, San Pedro y San Pablo, etc., que en conjunto con el tambor alegraban a las personas que participaban de la fiesta.

EL PINGULLO: Este instrumento esta conformado por una boquilla y tres agujeros que van en frente y uno que va por detrás el mismo que al ser soplado armoniza un sonido fuerte y claro. El pingullo junto con el bombo solían ser tocados en las fiestas de carácter religioso.

EL BOMBO: Instrumento de percusión que era utilizado por los indígenas en conjunto con otros instrumentos como el violín o el acordeón, cuando solemnizaban una actividad religiosa o profana como el matrimonio, la escaramuza, durante las fiestas del Corpus Christi, San Pedro y San Pablo, etc.

EL ACORDEÓN: Instrumento musical de viento, compuesto de lengüetas de metal, un pequeño teclado y un fuelle que se acciona con el brazo izquierdo. Este instrumento es utilizado por los indígenas para amenizar cualquier evento sea religioso o profano, con el mismo entonan ritmos acompañando a la imagen durante la procesión o también son contratados para amenizar eventos como bautizos, matrimonios y fiestas de comunidades.

LA GUITARRA: Este instrumento por lo general es más utilizado dentro de la población mestiza de Chontamarca, aunque últimamente la usan también los indígenas, con la que entonan ritmos alegres y tristes dependiendo de la ocasión. La guitarra también era utilizada para amenizar las fiestas profanas y religiosas como el carnaval, los bautizos, matrimonios, fiestas comunales, etc.

EL VIOLÍN: Este instrumento antiguamente era muy utilizado por los indígenas en conjunto con el bombo o el tambor en fiestas paganas y religiosas, luego fue remplazado por el acordeón y la guitarra.



FRUTOS SILVESTRES



ARRAYAN: Los frutos aparecen a fines del verano y se mantienen en el otoño. Son bayas más o menos esféricas, de color negro-violáceo y carnosas. A la madurez pueden medir entre 8 y 15 milímetros de diámetro, con el cáliz persistente en su parte apical. En su interior aloja de 2 a 4 semillas pequeñas, aunque éste número puede variar entre 1 y 15. Estos frutos son comestibles y son estimulantes, balsámicos y vulnerarios, es decir, que curan llagas y heridas.



MOTILÓN: Fruto silvestre de forma redonda de color negro, un poco más grande que el capulí, en su interior lleva una pequeña pepa o semilla.



PIRIGULLÁN: Fruto pequeño parecido a la granadilla que se como solo o se lo prepara en jugos.



SHULALA: Fruto pequeño y ovalado que tiene unas semillas diminutas en su interior, que se come directamente de la planta cuando está madura.



MAIHUA: Fruto plano parecido a una hoja pequeña de color amarillo verdusco, que se come directamente o también se muele para obtener su jugo que es utilizada para curar los riñones y mezclado con sangre de drago sirve para curar de la próstata. Esta planta suele darse en las rocas, peñas o trocos de los árboles donde se guinda. Es una planta aérea.



GRANADILLA: Fruto de forma redonda u ovalada, su color varia de morado oscuro a amarillo anaranjado con cáscara dura, lisa y cerácea, encerrada en un saco membranoso se encuentra una pulpa gelatinosa compuesta de pequeñas semillas o pepas comestibles de color café oscuro o negro, su sabor es parecido a la guaba, se describe como dulce y agridulce.



MORA SILVESTRE: Fruto silvestre que provienen de unas plantas sarmentosas y espinosas, su color es rojo y negro cuando esta madura, se come directamente o se prepara en jugo, también es muy utilizada para hacer dulces y mermeladas.



SHICAMA O JICAMA: Tubérculo parecido a la papa se pela la cáscara y se come, este tubérculo es muy fresco y curativo sirve para desinflamar los intestinos.

JOYAPA: Fruto silvestre pequeño de sabor dulce muy agradable de color rojo oscuro que se da en las zonas montañosas de la serranía, se come directamente de la mata.



UVILLA: Fruto pequeño de forma redonda de un color naranja cuando esta maduro, su sabor es dulce. Se come directamente de la mata también el fruto de la uvilla consumida en fresco ayuda a purificar la sangre, elimina la albúmina de los riñones, reconstruye y fortifica el nervio óptico, es eficaz en el tratamiento de las afecciones de la garganta, calcificador, el zumo de uvilla madura sirve para curar cataratas aplicando dos gotas diariamente.



GULLÁN: Fruto de color amarillo cuando esta maduro, de forma pentagonal, su sabor tiene una combinación entre piña, fresa y la naranja. , su pulpa es de color blanco con pocas pepas de color café oscuro. Esta fruta es muy utilizada para curar el chuchaqui pues con ella se hace una bebida que le conocen con el nombre de chamburada.



FRUTILLA SILVESTRE: Planta de crecimiento rastrero, de follaje persistente y color verde brillante. Los frutos de esta planta pueden ser de color blanco, rosados o rojos. Se propagan rápidamente por estolones (tallos rastreros), que van enraizando y generando nuevas plantas. Crece en distintos tipos de suelo, siempre y cuando tenga mucha agua.



TOCTE: Fruto redondo con corteza dura y rugosa de color negro que en su interior tiene dos partes carnosas y simétricas separadas por una membrana.



NIGUA: Fruto de color blanco pequeñito y redondo del porte de una arveja, su color es blanco, en su interior lleva una pepa muy diminuta, su sabor es muy dulce, este fruto crece en pequeñas matas que se encuentran en el piso, pero que lastimosamente esta desapareciendo debido a la tala sin control.

Su nombre se debe al parecido que tiene este fruto con la nigua, que se daba en los pies de las personas cuando pasaban descalzos por lado de los chacho y las gallinas siguiéndoles el “*iño o chichacu*” que al no ser sacado pronto brota una bolita blanca que es la nigua.



PEPINILLO: Fruto pequeñito muy dulce que cuando esta maduro se torna de color amarillo.

CHIRISQUI: Este fruto se da en unas plantas que nacen entre las siembras de maíz en época de deshieras, su fruto es pequeñito y alargado que tiene la forma de una, su sabor es muy dulce que se comía lavando bien eliminando la tierra.

PIÑAN: Fruto pequeñito de forma redonda de color negro que se daba en matas que tenia un parecido al mortiño de sabor es muy dulce. Esta fruta se debía comer unos 10 máximo, debido a que mareaba o chumaba mucho, era como una droga.



MUSANCETA: Fruto de color amarillo que crece en racimos parecidos a un guineo, en su interior lleva una pepa de color negro muy grande, se come pelando la cáscara.



GUABA DE MONTE: Su fruto es una vaina pequeña y alargada, su color es verde intenso o grisáceo, de cáscara muy gruesa y con semillas de color negro cubiertas de un material carnosos blanco, que es el que se come.



ÁRBOLES NATIVOS

GUAVISAY: Árbol de madera dura que era utilizado para las construcciones de viviendas, sus ramas eran utilizadas como leña.

MOTILÓN: Árbol de madera dura que era utilizado para las construcciones de viviendas, Este árbol produce un fruto comestible que lleva el mismo nombre y que tiene muchas propiedades curativas.

ICÑA: Árbol que era utilizado en las construcciones de viviendas, también era utilizada como leña.



PALMA DE RAMOS: Las hojas de este árbol son utilizadas para confeccionar los ramos.

SHIN: Árbol de madera dura que era utilizado en las construcciones de las viviendas, existe de dos tipos shin amarillo y shin negro.

HUAILLAC: Árbol que era utilizado en las construcciones de viviendas, también era utilizada como leña.

PACARCAR: Árbol que era utilizado en las construcciones de viviendas, también era utilizada como leña.



LAMAY: Árbol de madera dura que era utilizado en las construcciones de viviendas, sus ramas eran utilizadas para leña.



CHILLCA: Las ramas de este árbol eran utilizadas como chaclias para realizar pequeñas construcciones.



POROTO O CAÑARO: Esta planta tiene mucha importancia debido a de ella surge la leyenda de los Cañaris, esta planta es utilizada como leña.



SACHA HUABA O GUABA DE MONTE: Árbol de madera dura que es utilizado como leña, Este árbol produce un fruto comestible llamado también huaba de monte.



TOCTE O NOGAL: Árbol de madera dura, que era utilizado en la construcción de las viviendas, en la actualidad se utiliza para hacer muebles, produce un fruto comestible.



FIESTAS

Las fiestas ancestrales surgían en torno a la creencia de varios elementos relacionados con elementos de la naturaleza, se adoraba a la chonta, la luna, las serpientes, las montañas, etc., pero con la llegada de los españoles todas estas creencias fueron remplazadas por la doctrina conquistadora imponiendo su religión y sus costumbres.

Dentro de las fiestas en algunas de las comunidades y sectores indígenas de Chontamarca como Piedra Azul, Pumatoglla, Rumiurco, etc.; aun se practican ciertos eventos y actos dentro de sus festividades, mismos que tienen una carga simbólica y de ritualidad que lastimosamente se están perdiendo por varias circunstancias.

Antiguamente las comunidades frecuentaban llegar en procesión a la plaza o cancha central de Chontamarca donde se realizaba las fiestas de Corpus Christi, Carmen Octava, Jatun Octava, San Pedro y San Pablo debido a que en la plaza central se encontraba la iglesia, aquí ellos hacían las fiestas. Luego de la Santa Misa los comuneros de diferentes comunidades dependiendo de la fiesta, realizaban varios juegos y eventos como la escaramuza, el torneo de cintas, el palo encebado, el gallo pitina, etc., que acompañados de licor y mucha comida, era compartida en una pampamesa en agradecimiento al Santo o imagen de su devoción por los favores brindados durante todo el año.

FIESTA DE CORPUS CHRISTI:



La fiesta de Corpus Christi se realizaba el 21 de Junio, esta empezaba con la víspera, este día la prioste o los priostes así como los indígenas vestidos con sus mejores ropas salían de varias comunidades de Chontamarca hasta la plaza central donde se encontraba la iglesia, además cada comunero llevaba su fiambre, también la prioste llevaba cosas para arreglar la iglesia y los altares que los realizaban con frutos y flores que se daban en la zona, esto lo hacían faltando tres días para la fiesta.

En esta fiesta se presentan las cantoras quienes antes de presentarse ensayaban en la casa de una persona que sabía los temas y las melodías litúrgicas, esto lo hacían dos meses atrás antes de empezar la fiesta, durante este tiempo también aprendían a cantar los segadores, los taquidores, mientras tanto los mayordomos ensayaban las labores al igual que los mayores, de tal manera que este todo listo para la fiesta.



El día de la fiesta bajan todos los participantes para acompañar el Corpus Christi o Cuerpo de Cristo, primero se celebra la misa y la procesión durante la misma van acompañando los mayordomos, los mayorales, mientras que las cantoras van cantando, los segadores igual y los quipadores van haciendo sonar sus quipas.

Después de la procesión se quedan cantando unos pocos minutos las cantoras dentro de la iglesia, después salen y comienzan las cantoras a cantar en la calle, mientras los mayordomos se montan en sus caballos de palo y comienzan hacer labores, los mayorales comienzan hacer sonar sus quipas, entran también en escena los segadores quienes simulan cortar el trigo o la cebada mientras van cantando respondiendo los cantos de los taquidores quienes usan ropa sencilla, camisa blanca y sombrero.

Antes de la hora de la comida, los comuneros brindaban a todos las personas dos naranjas debido a que la fiesta de Corpus coincidía con la cosecha de esta fruta, también se brindaba un vaso de chicha, luego los comuneros colocaban sus fiambres en un mantel largo para comer en una gran pampamesa, luego de comer continuaba la fiesta donde se realizaban varios actos y juegos.

Durante la noche habían vacas locas, cuetes, indio Lorenzo, etc., empezaba el baile al son de la banda de músicos, además se tomaba chicha y trago que por lo general terminaba en grandes borracheras y peleas. También habían unos personajes que les llamaban los “**rucuyayas**” quienes se colocaban una máscara que era confeccionada de tela, en la parte de atrás colocaban una trenza larga o guango, otros en cambio se colocaban una cabeza de ganado sobre su cabeza, en su mano llevaban un fute o chicote, este personaje iba haciendo asustar a la gente con el chicote, además de ir haciendo bromas y chistes.

Al día siguiente el padre celebraba la misa y se hacía la procesión que llevaban al santísimo en andas, también en una especie de platos colocaban barro y sobre esta quemaban romero con la que iban acompañando a la imagen al Santísimo o el cuerpo de Cristo y también eran colocados en la iglesia para velar, luego del acto religioso continuaba la fiesta donde tomaban chicha y trago, además bailan al son de la banda y entre eso de las tres o cuatro de la tarde y se iban a sus comunidades donde continuaban la fiesta en la casa del prioste hasta la madrugada. Al tercer día continuaba la fiesta en la comunidad dando por terminada la misma. La fiesta tenía una duración de 3 días, pero los indígenas en sus comunidades continuaban con la fiesta durante 15 días.



FIESTA DE SAN PEDRO Y SAN PABLO:



La fiesta de San Pedro y San Pablo igualmente empezaba con la víspera, este día los indígenas vestidos con sus mejores ropas salían de varias comunidades de Chontamarca hasta la plaza central donde se encontraba la iglesia, además cada comunero llevaba su fiambre, también cada comunidad llevaba cosas para arreglar la iglesia, y los altares que los realizaban con frutos y flores que se daban en la zona.

A la hora de comer los comuneros en un mantel largo colocaban sus fiambres para que se sirvan todos los presentes en una gran pampamesa comunitaria, luego de comer se servía chicha y trago para de inmediato levantar la mesa y continuar con la fiesta donde se realizaban varios actos y juegos deportivos y populares.

Por la noche empezaba el baile al son de la banda de pueblo, brindando y tomando chicha y trago que por lo general terminaba en borrachera y peleas, también había vacas locas, indio Lorenzo, cuetes etc., mientras se daban estos

actos y eventos los “**rucuyayas**” (ver rucuyayas) molestaban a los presentes haciéndoles bromas y chistes.

Asimismo se presentaban unos personajes que se llamaban la “**mama negra**”, que eran unos hombres vestidos de negro disfrazados de mujeres, que eran guiados por un jefe que por lo general era el mas grande, ellos iban correteando, revolcándose, peleando, jalándose, etc., como quien cuidan a la imagen, llevaban sus pañuelos, haciendo algunos signos de alabanza, se acostaban en la plaza un ratito, y el rato menos pensado se levantaban y los otros iban atrás siguiéndole.

En esta fiesta también se presentan los **danzantes** (ver danzantes) quienes hacen figuras mientras van danzando en la plaza con una vestimenta muy colorida, en sus piernas se colocan cascabeles, en su mano llevaban un bastón de mando, su cabello largo hecho con la crin del caballo, en la espalda llevan una capa delgada y larga, etc.



También dentro de esta fiesta bailaban el Tucumán o baile de las cintas, donde las mujeres tenían que ir tejiendo las cintas intercambiándose de posición mientras bailaban girando alrededor del palo cogiendo con sus manos las cintas de varios colores que se encontraban amarradas en el mismo, mientras tanto un hombre sostenía el Tucumán para que no se caiga.

Al día siguiente el Padre celebraba la misa y la procesión en honor de San Pedro y San Pablo, luego del acto religioso, entre eso de las 8 o 9 de la mañana entraban los comuneros con sus caballos para empezar con el juego de la **escaramuza** (ver escaramuza) que duraba hasta la 1 o 2 de la tarde, también dentro del juego de la escaramuza había **la loa** (ver la loa) y **el reto** (ver el reto) Terminado el juego se comía en una pampamesa comunitaria, se agradecía y se levantaba el mantel, para seguidamente retirarse a sus comunidades entre eso de las 4 de la tarde aproximadamente, donde continuaban la fiesta en la casa del prioste, aquí se comía, se bailaba y se tomaba hasta el amanecer. Al tercer día continuaba la fiesta en la comunidad dando por terminada la misma. La fiesta tenía una duración de 3 días, pero los indígenas en sus comunidades continuaban con la fiesta durante 15 días.

CARMEN OCTAVA Y JATUN OCTAVA:



La fiesta de Carmen Octava y Jatun Octava u Octava Grande empezaba con la víspera, este día los indígenas vestidos con sus mejores ropas salían de varias comunidades de Chontamarca hasta la plaza central donde se encontraba la iglesia, además cada comunero llevaba su fiambre, también cada comunidad llevaba cosas para arreglar la iglesia y los altares que los realizaban con frutos y flores que se daban en la zona.

A la hora de comer los comuneros en un mantel largo colocaban sus fiambres para que se sirvan todos los presentes en una gran pampamesa comunitaria, luego de comer se servía chicha y trago para de inmediato levantar la mesa y continuar con la fiesta donde se realizaban varios actos y juegos deportivos y populares.

Por la noche empezaba el baile al son de la banda de pueblo, brindando y tomando chicha y trago que por lo general terminaba en borrachera y peleas, también había vacas locas, indio Lorenzo, cuetes etc., mientras se daban estos actos y eventos los “**rucuyayas**” molestaban a los presentes haciéndoles bromas y chistes.



En esta fiesta se presentan los **danzantes** (ver danzantes) quienes hacen figuras mientras van danzando en la plaza con una vestimenta muy colorida, en sus piernas se colocan cascabeles, en su mano llevaban un bastón de mando, su cabello largo hecho con la crin del caballo, en la espalda llevan una capa delgada y larga, etc.

Al día siguiente el Padre celebraba la misa y la procesión en honor a Carmen Octava, donde las cantoras que eran una niñas de 12, 13 y 14 años cantaban tonos religiosos. Luego de la santa misa se presentan los danzantes que eran personajes vestidos con una especie de falda con atuendos muy decorados y cintas de varios colores, y en sus zapatos o botas llevaban unos cascabeles que al danzar sonaban.

Terminado todos los actos entre eso de la 1 o 2 de la tarde los comuneros ponían sus fiambres sobre un mantel largo donde colocaban los alimentos para compartirlo con todos los presentes en una pampamesa comunitaria, terminado el mismo se agradecía y se levantaba el gran mantel para seguidamente retirarse a sus comunidades, donde continuaban la fiesta en la casa del prioste donde se bailaba, se comía y se bebía hasta el amanecer. Al tercer día continuaba la fiesta en la comunidad dando por terminada la misma. La fiesta tenía una duración de 3 días, pero los indígenas en sus comunidades continuaban con la fiesta durante 15 días.

FIESTA DE LA VIRGEN INMACULADA CONCEPCIÓN:



Esta fiesta se realizaba el día 8 de diciembre en honor a la Virgen de la Inmaculada quien es la Patrona de la parroquia Chontamarca. Esta fiesta tenía una duración de 9 días, los 7 primeros días se realizaba la misa y se rezaba el santo rosario, luego se realizaba un bingo para recolectar fondos para la fiesta.

El día octavo empezaba la fiesta, luego del acto religioso y la procesión de la Santa Imagen, se realizaban una serie de eventos, uno de ellos era la llegada a la plaza central que queda frente a la iglesia de varias comunidades quienes hacían su entrada con danzantes, rucuyayas, quipas, bombos, flautas, etc., mientras otros venían cargando vacas locas, indio Lorenzo, acompañados de músicos que tocaban el bombo, el violín, la guitarra o el acordeón, lanzando cuetes en homenaje a la Virgen Inmaculada. También durante la fiesta se realizaban juegos deportivos



como el vóley y algunos juegos tradicionales como el palo encebado, la carrera de cintas, ollas encantadas, etc.,

Cabe anotar que los dos últimos días de fiesta es decir el día octavo y noveno, el un día era realizado por las señoritas, en este día había un programa especial, primero se realizaba la misa y la procesión, luego de esto empezaba los juegos para jóvenes, juegos para niños, juegos deportivos, etc., al siguiente día es decir el día noveno era organizado por los jóvenes igualmente después de la misa y procesión empezaban los juegos y las diversiones que duraba la mañana y la tarde, mientras que en la noche se cerraban las fiestas con un gran baile popular y noche de luces.

En la actualidad la fiesta se realiza de una manera distinta, son más sencillas y sin alcohol, el día 9 de diciembre se empieza con una gran procesión desde las comunidades, dependiendo de la locación donde se encuentra, es decir las comunidades piden al sacerdote la imagen para llevarle a su comunidad donde es velada. La imagen es traída en una caravana de carros, cuando están cerca de llegar a la comunidad, la imagen es bajada y llevada en andas hasta la plaza.

Cuando llega a la imagen a la plaza se hace la misa campal que es celebrada por el obispo, este día a demás se aprovecha para realizar las confirmaciones, luego de la ceremonia religiosa algunas comunidades presentan danzas folclóricas, terminado el mismo, se acaba la fiesta.

CONMEMORACIÓN DEL JUBILEO

Esta conmemoración de recogimiento se realiza a finales de enero en honor al Santísimo Sacramento, tiene una duración de 4 días, por la mañana se celebra la santa misa y por la tarde se reza rosario que es pasado por las familias, luego del rosario se invita una *“comidita”*. Para conmemorar el jubileo también se afanaban en arreglar la iglesia y el altar donde se encuentra el Santísimo con cortinas, flores, velas, etc.

A las 8 de la mañana empieza la santa misa, luego los fieles todo el día llegan a la iglesia para visitar al Santísimo Sacramento, esto se hace hasta las 4 de tarde, seguidamente el sacerdote realiza el *“cerrame”* esto consiste en realizar la procesión para luego guardar al santísimo. Durante la procesión se va lanzando cuetes, los fieles van cantando y orando por los alrededores de la plaza acompañados con el olor del incienso.



Estos días de devoción y fe es propicio para realizar el encuentro de familias, debido a que algunos familiares que han salido de Chontamarca por varias circunstancias se reúnen para pasar en familia.

JUEGOS Y EVENTOS QUE SE REALIZABAN DENTRO DE LAS FIESTAS



Las fiestas de Corpus Christi, de Carmen y Hatun Octava así como la de San Pedro y San Pablo actualmente ya no se realizan en el centro parroquial de Chontamarca, debido a que el Padre prohibió realizar estos eventos por el exagerado gasto económico que esto representaba para las comunidades y sobre todo por el alto consumo de licor que estas provocaban, causando peleas y desordenes muy violentos, por lo que actualmente se practican en pocas comunidades que poseen su capilla o su iglesia, siendo estas quienes hasta ahora mantienen estos actos y eventos dentro de sus celebraciones religiosas que a continuación mencionaremos:

LA CUYÑAÑA:

Se trata de una estructura de madera de forma triangular en forma de choza, que es adornada con cintas, frutas, ramas, alimentos como choclos, habas, arvejas, quesillos, etc., además de caramelos, pan, etc., combinando todo esto con unos 20 o 30 cuyes que están colgados vivos por lo general son seis a cada lado y en la parte frontal se coloca un gallo pelado que ha sido cocinado y preparado.



Listo la Cuyñaña, un niño va adelante llevando un cuy vivo amarrado guiando la cuyñaña, en algunas comunidades es cargada o llevada en andas por mujeres y en otras por hombres, quienes acompañan en la procesión con la imagen o el Santo de su devoción, mientras los demás comuneros va detrás acompañando la procesión llevando imágenes del Niño Jesús, de la Virgen de la Nube, de la Virgen del Rocío, del Señor de la Misericordia, etc., es decir por el santo o santa de comunidad, quienes han sido invitados a participar de la fiesta.

Una vez que llegan a la iglesia o a la capilla hacen la ofrenda al párroco, el Padre bendice a ellos, bendice las cosas y los alimentos que están en la cuyñaña. Luego de la bendición comienzan a desarmar y le dan al cura, a veces el cura cogía todo, en cambio otros curas donan los productos a la gente mas pobre, a los mas necesitadas, otros en cambio cogían dos o tres cositas y el resto el cura les decía: **“vean lo que hacen ustedes”**, o sino en algunas comunidades los comuneros preparaban una bandejita o una fundita con algunas cositas de la cuyñaña y le daban al cura, mientras que el resto se quedaba para ellos que solían rematar con el objeto de recaudar dinero para las mejoras y adelantos de la capilla de la comunidad.

Los priostes son los que designan quien es la persona encargada, o la que va a ayudar con la cuyñaña, quien al ser electo lo realiza por devoción hacia el Santo o Santa de la comunidad.

Las Cuyñañas antiguamente no debían faltar en ninguna fiesta, pues cada comunidad se esmeraba en darle el toque original a la misma colocando cosas que le den mas color y realce, que era lo que le diferenciaba de las otras comunidades.

Antiguamente la Cuyñaña se hacia en Navidad, en la fiesta de Corpus Christi, en las fiestas de Carmen y Hatun Octava. En la actualidad la Cuyñaña se construye en muy pocas comunidades como Cimientos que la realizan para sus fiestas del 8 de septiembre y en Piedra Azul la hacen el 24 de diciembre en honor al Señor de la Misericordia.

DONACIÓN DE UNA VACA O UN TORO:

En algunas comunidades indígenas de Chontamarca también los priostes acostumbraban en las fiestas regalar o donar una vaca o un toro el mismo que es decorado amarrándole un palo en los cachos donde cuelgan frutas, alimentos o algunos productos y en cada uno de los cachos colocaban dinero, el mismo que era entregado al prioste para que mate, pele y coman en comunidad todos los participantes de la fiesta.



También se donaba un toro o una vaca en la fiesta de San Pedro y Corpus Christi, por ejemplo, en la fiesta de San Pedro el sacerdote donaba un toro para la escaramuza, para comer, el sacerdote entregaba el ganado a la escaramuza para que le maten y le pelen, el momento en que le mataban al toro se tomaban la sangre, pues decían que esta poseía mucha vitamina, además creían que eso les protegían y les daba mucha fuerza, en especial si es sangre de vaca o toro negro, luego le hacían pedazos y le llevaban para que cocinen, quedando en el lugar donde se pelo el animal las patas, la cabeza y el cuero, seguidamente el **“cuete o el rucuyaya”** dirige el baile que se realiza con esas partes del animal, el mas vivo coge la cabeza, otro coge las patas y el mas inocente carga el cuero, mientras bailan deben llevar donde la cocinera la cabeza y las patas para que cocinen y el cuero guardan.

EL TORNEO DE CINTAS A CABALLO:

También en las fiestas se realizan juegos como el torneo de cintas a caballo. Para este juego se colocan dos palos a cada lado donde se amarra una soga colocándole sobre ella varias cintas amarradas, la misma que lleva una argolla al final de la cada cinta.

El juego consiste en que los jinetes montados en sus respectivos caballos llevan en su mano un esfero o palito que ha cierta velocidad deben pasar por debajo de la soga tratando de incrustar sobre la argolla el esfero o palo, el que logra insertar se lleva el premio, caso contrario debe ceder el puesto a otro participante, obedeciendo las reglas que el juego les imponga, es decir dependiendo de cuantos intentos tenga el jinete.

JUEGO DE "TOMA GALLO" O "GALLO PITI":

Juego donde el objetivo es tratar de arrancar y quitar los gallos, esto es jugado tanto por hombres y mujeres con la diferencia que juegan por separado.

El juego consiste en suspender sobre dos palos una soga donde se amarra de las patas con el cuello hacia abajo unos seis gallos vivos o mas, dependiendo de los sacerdotes, listos los gallos unas tres o cuatro mujeres participantes deben tratar de arrancar el gallo del palo, el momento en que una de ellas va a agarrar el gallo, dos personas que se encuentran sosteniendo los palos en ambos extremos, jalan el palo levantando un poco mas los gallos, cuando una de ellas logra arrancar el gallo del palo, las mujeres al tratar de quitarse el gallo lo



despedazan, golpeando y ensuciando con la sangre del gallo a los presentes en la fiesta diciendo: **“toma gallo, toma gallo”**, quienes para no ser ensuciados con su sangre ni ser golpeados con una de las partes del gallo, corren esquivándose de ellas.

Cabe anotar que este juego es similar para los hombres; después del juego, el gallo despedazado se bota a la basura dando por terminado el mismo. En algunas comunidades suelen jugar montados en sus caballos.

Otra forma de jugar el gallo piti es haciendo un hueco en la tierra donde se coloca al gallo cubriendo su cuerpo con tierra dejando libre su cabeza, luego la o el participante se venda los ojos, quien tienen que matar al gallo dándole un palazo o un garrotazo en su cabeza, el que logra matar al gallo gana un premio, además es la encargada de elegir a la próxima persona donadora de los gallos para la fiesta.

EL PALO ENCEBADO:

Este juego es practicado luego de que un palo largo es engrasado ya sea con manteca de animales o grasa, luego en la parte superior de este palo se coloca una estructura de madera que por lo general es triangular y que sirve para colocar varios productos y artículos como por ejemplo frutas, choclos, dinero, utensilios de cocina, botellas de licor, etc. Colocados los premios e y engrasado el palo, se levanta y se planta en la tierra para que los participantes empiecen el juego donde los participantes deben tratar de trepar el palo encebado, pero se dificulta porque este se encuentra cubierto con grasa teniendo los participantes que intentar trepar muchas veces para poder ganar, el que logra llegar a la punta del palo encebado se lleva todo los premios, eso si, quedando obligado para el próximo año poner el doble de premios de lo que el gano. Cabe recalcar que algunos artículos que se encuentran en el palo encebado también son donados por algunos devotos y devotas.

EL SARTÉN MÁGICO:

Este juego consiste en colocar en la parte de atrás del sartén manteca o cebo de borrego mezclado con negro al agua, luego sobre esto se coloca una moneda, el que logra sacar la moneda, se lleva aparte de la moneda un premio, este juego es muy divertido debido a que es dificultoso sacar la moneda ya que se resbala al intentar sacarle, aparte de terminar con la cara sucia debido al negro al agua.



LA CARRERA DE PATOS:

Este juego se realizaba colocando un grupo de participantes sean niños o jóvenes en fila y en cuclillas, luego en una cuchara se coloca un huevo y se sitúa en la boca de los participantes, quienes tienen que salir de un lado hasta el otro en cuclillas, el que logra llegar al otro lado sin hacer caer el huevo de la cuchara gana.

LA ESCARAMUZA:

El juego de la escaramuza se realizaba en las fiestas de San Pedro y San Pablo donde participan de 8 a 12 caballos con sus respectivos jinetes quienes llevan adornos en su espalda como cintas, espejos, pañuelos, etc., antes de empezar el juego de la escaramuza se hace la entrada al pucara o la plaza de los protagonistas del juego es decir entran los músicos, las damas, las escaramuzas, el guion que lleva el mayordomo, el negro, el rucuyaya, etc., se colocaba una mesa en el centro de la plaza, también en el centro se ubicaban el maestro de la quipa y el maestro de la chirimoya (chirimía) quienes serán los encargados de entonar las melodías para que los jinetes realicen las labores haciéndoles bailar a los caballos.

Listo el pucará o plaza se da la vuelta a ambos lados de izquierda a derecha en caballos, para esto participan alrededor de 8 caballos ubicados van 4 a cada lado, dentro de cada uno hay dos guías, dos tras guías y 2 últimos. El guía es el que dirige todo, por ejemplo para la repartida hay un tipo de música, para saludación hay otra música que es entonada por maestro de la dulzaina, quien conoce las melodías para cada labro o figura que se vaya a hacer.

Cada guía dirige a sus caballos de izquierda a derecha y después conjuntamente y luego por separado, nuevamente se regresan al puesto y se da inicio a la **“repartida”** esto se refiere que grupo de jugadores se coloca en las 4 esquinas grandes de la plaza o pucara, por ejemplo primero dirige el guía derecho este va dejando un caballo en una esquina, otro en la otra esquina del frente y otro igualmente en una de las esquinas, y así mismo inicia el juego la escaramuza izquierda llevando los caballos quedando en cada esquina una pareja de caballos es decir dos escaramuzas en cada esquina.

Antes de iniciar las labores primeramente se realiza la **“salutación”** (saludación a la gente) es decir se saluda a toda del pucara o plaza y entre las escaramuzas, el saludo consiste en que los jinetes van montados en sus caballos, el uno va por un lado y el otro igual cruzándose



saludando a todos los participantes de la escaramuza levantando el sombrero y levantando la mano como tipo militar, así van pasando hasta terminar de saludar a todos, este evento dura una hora.

Seguidamente empiezan las labores, se inicia con la **cruz**, cada escaramuza tiene que ir dibujando o formando una cruz primero se hace una cruz grande en el centro del pucara y luego se dibuja en cada una de las esquinas, igualmente esto se hace partiendo de izquierda a derecha y luego de derecha a izquierda. Se hace la labor de la cruz, debido a que es un símbolo religioso Cristiano de mucha importancia y es con ella con que se inician las labores.

Luego viene una labor que se llama **corazón**, esta se hace porque se esta haciendo el juego con amor, con amor a la religión, con amor al santo y con amor a la fiesta, igualmente se dibuja un corazón grande en el centro y un corazón en cada una de las esquinas.

Luego se hace la labor del **trébol**, igualmente se dibuja un trébol grande en el centro de la plaza o pucara y un trébol en cada una de las esquinas, se dibuja el trébol debido a que es considerado uno de los mejores alimentos que se les da a los animales.

Luego viene la **salvalenjeña**, esta labor se la hace como si fuera un humano, una mujer, igualmente se dibuja una grande en el centro y una en cada esquina, esta labor se hace en honor a la mujer.

Luego viene la labor de la **venada**, esta labor se hace dibujando unos cachos grandes de venada en el centro de la pucara, además se va bailando con los caballos una canción llamada la venada, igualmente se hace esta la labor en cada esquina.

La labor del toro, esta labor se hace simulando el baile del toro, igualmente se dibuja. Esta labor en el centro y en cada una de las esquinas, y así van sucesivamente hasta terminar las 24 labores.

Mientras se realiza la escaramuza el **rucuyaya** que es un personaje vestido como si fuera un espantapájaros este va molestando al público que esta ubicado alrededor de la plaza viendo el juego, también molesta a los jinetes que participan de la escaramuza, quien les va castigando con un chicote diciéndoles que actúan bien, también le va castigando al caballo que es mañoso y no quiere caminar, donde con el chicote le va pegando al caballo, es decir va reprendiendo todo.



Dentro de la escaramuza también se presentaban unos personajes que se llamaban las **mamas negras** o **negros** que eran grupo de mas o menos son de 6 a 8 personas varones vestidos de mujeres indígenas, llevan además pañuelos y pintados su rostro de color negro, las mama negras corren uno de tras del otro, dando vueltas por un lado y el otro pasan por el alrededor de la mesa que se encuentra en el centro de la plaza donde esta asentada una botella de licor, se meten por debajo de esta mesa, dulzaina, se dan la vuelta alrededor de los maestros músicos que igualmente se encuentran en el centro de la plaza haciendo bromas al maestro del bombo, del acordeón y la dulzaina, a ratos se acuestan, parece que se pelearan, se abrazan, se dan la vuelta y cuando ven que sale un caballo corre detrás de él. Cuando termina la escaramuza las mamas negras salen con los caballos. El jefe de las mamas negras sale primero guiando a las demás mama negras y a los participantes de la escaramuza agitando el pañuelo al aire, mientras los demás repiten lo que va haciendo el jefe, se dan dos vueltas alrededor de la plaza culminando el juego. Las mamas negras igualmente van haciendo labores o juegos como el sara montón, el pescadito, el río, etc., hasta terminar las 12 labores.

Otro personaje que participa dentro de la escaramuza es el **oso**, que por lo general es un niño disfrazado de oso, mientras tanto otro niño le va dirigiendo agarrado una soga que esta colocada en el cuello del “oso”, y en la otra mano lleva un balde que va golpeando con u pequeño palo. El oficio del oso es la de ir haciendo asustar a los niños, además de ir rodando por medio de la plaza.

También hay un personaje que era conocido como el **correo**, este iba montado en caballo puesto un poncho de aguas, un sombrero grande y gafas, este personaje simulaba llevar una carta que había llegado a la fiesta.

Terminada la escaramuza recogen tal cual como hicieron la entrada sale el guía derecho y después el guía izquierdo, detrás de ellos van las damas, los negros, el guion, los maestros, etc., dan la vuelta dos veces la plaza o pucara y se dirigen hasta la posada donde se reúnen para almorzar, el almuerzo es llevado por las mujeres quienes han preparado para la ocasión, cuy, papas, mote, ají, etc., y que es llevado hasta la posada en **cucayos o quipis** que se entrega a la prioste, mientras tanto la prioste busca a la cocinera para que reciba los quipis y esta a su vez le entregue al **“aulajano”** quien es la persona encargada de regar los alimentos en mantel para la pampamesa, antes de comer el sindico o alguna gente representativa de la comunidad bendice los alimentos, terminado de comer hacen una oración y levantan la mesa o el mantel, lo que sobra en la pamapamesa, el **“alaujano”** entrega a todas las mujeres una cantidad de alimentos, dependiendo de lo que haya sobrado, en el caso de que alguien no tenga mujer porque ha enviudado, se hace una excepción y se entrega al hombre. Terminado de comer continua la fiesta en la posada donde se toma y se baila al son de un buen maestro hasta el atardecer, luego van a la iglesia, recogen las imágenes y se dirigen a sus casas.



LA LOA: Dentro del juego de la escaramuza existe un personaje denominado “*La Loa*” que estaba representada por una niña de unos doce años de edad aproximadamente que estaba vestida toda de blanco, con guantes, montada sobre un caballo, que se cubre una sombrilla, cuya función consiste en recitar versos en honor al Santo o imagen de la fiesta. La Loa se presenta antes o después de la procesión, quien recitaba textos escritos por autoridades civiles o eclesiásticas o también utilizaban versos tomados de la biblia. La loa también agradece al sacerdote, además es la que designa a los nuevos sacerdotes de la fiesta.

En algunas ocasiones la Loa estaba representada por un hombre disfrazado de mujer, este lleva puesto una pollera y un pañuelo en la cabeza, este personaje permanece parado llevando una botella de trago con su vaso y una funda de caramelos que va repartiendo a los presentes, además de ir pronunciando algunas palabras en homenaje a la imagen como: **¡Viva María, viva María!...**

EL RETO: Personaje característico del juego de la escaramuza, puede ser un joven o un adulto que viste un traje de militar puesto un casco, una máscara hecho de tela con malla, en su mano lleva una espada grande o puñal y montado en caballo, Su función consiste en hacer una alabanza al santo de turno.

El Reto le va haciendo contrapunto a “*La Loa*” es decir, le va respondiendo todo lo que le dice “*La Loa*” de una manera irónica a pero poéticamente diciendo versos y sátiras improvisadas sobre situaciones de la vida cotidiana, también suele mofarse de los asistentes, también este se insultan de una manera cómica con el *rucuyaya*, para posteriormente hacer la entrega del campo para que se desarrolle el juego.

LOS DANZANTES:

Los danzantes o “*huacradanza*” o también llamados “*danzamamas*”, por lo general participaban en las festividades de Corpus Christi, Carmen Octava y Hatun Octava, o en festividades de comunidades donde se realizan fiestas en honor a alguna imagen, además también participan en varias ceremonias y eventos relacionados con la cosmovisión andina como el Intiraimi, etc.

Los danzantes están conformado por seis personas mas el músico, tres adultos y tres niños y siempre deben ser hombres. Los bailes y movimientos que realizan fueron enseñados por sus padres, quienes aprendieron de generación en generación y han sido transmitidos hacia ellos, caso parecido pasa con los músicos (tambor y pingullo) quienes también aprendido de sus ancestros de generación en generación.



Antiguamente se entonaban hasta 60 ritmos, en la actualidad se entonan solamente 30, se entonan ritmos como **Calle** que esta relacionado con el canto a la gloria a Cristo, **Virgen Mamá**, relacionado con la entrada a la Iglesia del Altar Mayor, **Macheteada**, **Toros**, **Mula**, **Sucusu (mirlo)**, **Bunga**, **Shushumbico**, **Anga Pollo**, **Venada**, **Purayñagcha**, **Marcopamba**, **Danza Machashca**, **Marcha Calle**, **Negro**, **Despedida**, **Viuda**, **Arrayan**, entre otros.

El vestuario del Danzante Cañarí es multicolor, el que representa a la **Pachamama** (universo), **Allpamama** (tierra), **al Inti** (Sol), **Quilla** (Luna); todo esto se encuentra dividido en tres partes: **Hanan Pacha**, que es el mundo de los Dioses, **Cay Pacha**, que es el mundo del Ser Viviente, y **el Ucu Pacha**, que es el mundo de descanso. En la **Allpamama** esta el agua, la naturaleza, la producción, el hombre.

En sus espaldas llevan dos cintas multicolores, la una representa las **alas de la Guacamaya**, ave mítica del origen de los Cañaris y la otra el **Huipala** o arco iris cuyos colores significan:

Rojo (puca): Representa sangre que derramaron los Cañaris en la conquista de los Incas, también la de la invasión de los españoles, y en la actualidad a la resistencia del pueblo Cañari.

Amarillo (quillo): Representa la cosecha, riqueza, producción, abundancia de oro.

Azul (angas): Representa el mundo de los dioses (cielo).



Blanco (jurac): Representa el espíritu, la pureza de los individuos y sus dioses.

Verde (huaylla): Representa la naturaleza del Allpamama.

Celeste (yacu): Representa las aguas, mares, ríos, líquido vital del ser vivo y la sangre de la **Allpamama**.

Todos los colores representan la sabiduría, el conocimiento y la filosofía del pueblo Cañari.

El Collar o hualca: Representa el calendario Cañari, donde llevan la cuenta de sus días de siembra, cosecha, fertilidad y épocas de fiestas.

En la cabeza lleva una corona elaborada de plumas que representa el plumaje de las Guacamayas., en la parte delantera de la misma lleva el símbolo del Sol que representa el Dios de los Incas, en la parte de atrás lleva el símbolo de la Luna que representa la Diosa de los Cañaris. Junto a la Corona de Plumas se encuentra una madera con la figura de los cerros, que representa la dualidad Hombre-Mujer de los cerros. También llevan en su cabeza lleva un tocado de finas trenzas de hilo que cuelgan llamada chanta.

En el pecho llevan un **pechero blanco** decorado con bordados de cruces, custodias, ángeles y palomas, los mismos que representan la iconografía de la religión Católica.

En la cintura lleva un **delantal bordado** de diferentes colores, figuras como: guacamaya, el castillo de Ingapirca, pucaras (templos de altura), músicos, los mismos danzantes, venado, conejo, flores, que representan la flora y fauna del pueblo Cañari, también decoran con la bandera de Abya Yala de los pueblos indígenas de Sudamérica, además de figuras como la Chacana (Cruz del Sur), etc., es decir se representa en los bordados todo lo existente en la Allpamama.

La falda del danzante esta adornado con flecos de diferentes colores o cintas en el fallo de la falda.

Actualmente con una de sus manos lleva una espada hecha de madera, antiguamente llevaban la figura de una mazorca de maíz que representaba su alimento mas valioso, pero con la llegada de los españoles se cambió la mazorca por la espada que la utilizan hasta la actualidad, mientras que con la otra mano sostiene un **bastón de mando** elaborado de chonta adornado con plata, el mismo que representa fuerza, valor, coraje, es decir representa la defensa y gobernabilidad de su territorio. La parte superior del bastón tiene una figura de cóndor que representa fortaleza, también suelen llevar figuras de rombo, rectángulo, triángulo, cruz, etc., que representan la unidad y la diversidad de los pueblos.



Por último en sus piernas llevan unos cascabeles de cobre, que al bailar emiten unos sonidos cuyo objetivo simbólico es despertar a la Allpamama (Madre Tierra) y a los del Ucupacha es decir el mundo de abajo, el mundo de los muertos, de los no natos, de todo aquello que se encuentra bajo la superficie terrestre o acuática, fuentes, cuevas, etc.; de manera que estén felices con la música que ellos les ofrecen.

“Danzamamas”: (Nombre con que se conoce a los Danzantes Cañaris que participan de las fiestas de Corpus Christi, Carmen Octava y Hatun Octava debido a que danza con sus hijos)

LOS RUCUYAYAS:

Los *rucuyayas* por lo general participaban en todas la fiestas, quince días antes de que empiecen la fiesta, los priostes llegaban a la casa de la persona para que participe los días de la fiesta como rucuyaya, para ello los priostes le llevaban un regalo especial que consistía en cuy, gallina, papas, licor, etc., Su vestimenta consistía en un pantalón viejo y parchado color azul o negro, camisa vieja de color blanco vieja y parchada, zapatos viejos, sombrero grande, una máscara y cargado un chicote, era muy parecido a un espantapájaros, además llevaba en su mano una shila o pilche de trago o chicha con el que iba sirviendo a todos los presentes de la fiesta, además era el encargado de hacer reír a la gente.

LAS CANTORAS:

Las cantoras eran mujeres que se presentaban en las fiestas de Corpus Christi y Carmen Octava y eran quienes entonaban melodía de alabanza en honor a Dios, su vestimenta consistía en blusas de color blanco, polleras y pañuelos de colores, sombreros de lana blanco o de paño y su cabello era adornado con cintas y flores.



LOS SEGADORES:

Personajes que participaban en las fiesta de Corpus Christi y Carmen Octava, su vestimenta consistía en pantalón de bayeta o paño de color negro, zamarro, camisa bordada blanca, cushma de color negro, faja o chumbi y sombrero de lana de borrego, además llevaban en una mano una oz y en la otra un poco de trigo o cebada y otros llevaban también unos ramos de flores. Estos personajes van simulando cortar el trigo o la cebada, además de ir diciendo alabanzas a Dios.

LOS MAYORALES:

Estos se presentaban en la fiesta de Corpus Christi y Carmen Octava, los mayoresales van vestidos de pantalón de tela, zamarro, sombrero de lana, cushma, cargados si chicote, en su mano una quipa que hacían sonar en cada esquina y durante el recorrido.



LOS MAYORDOMOS:

Personajes que participan en la fiesta de Corpus Christi, quienes van montados en un palito, simulando montar a caballo, en su mano llevan un chicote, además de ir bailando y haciendo chistes, los mayordomos se viste normal, llevan puestos una casaca.



EL CARNAVAL

CARNAVAL INDÍGENA:

Antiguamente la fiesta de Carnaval en Pumatoglla se preparaba con dos o tres meses de anticipación y cuando llegaba el día tenía una duración de 8 a 15 días, en la actualidad dura menos días.

La fiesta de Carnaval era participativa, todas las familias de la comunidad para esta fiesta preparaban trago, guarapo y tinajas de chicha, además de comida, pues cada familia preparaba dependiendo de las posibilidades, chanco, gallinas, borregos, pavos, cuyes, etc., para recibir el carnaval.

Llegado el carnaval iban solos, o en grupo, casa por casa, yendo y viniendo, dándose las vueltas, llevando cada uno su bombo que los iban entonando, al mismo tiempo que iban cantando temas relacionados con el carnaval, llegaban a las casas y los dueños les recibían con trago, chicha y comida.

Algunos también solían disfrazarse de Rucuyayas, estos se ponían una máscara e iban haciendo bromas a las gentes, también iba bailando y quitando las cosas de comer de las casas, que luego lo compartía con sus amigos más íntimos. Era una fiesta donde se comía, se bebía y se disfrutaba mucho.

En la comunidad de Rumiurco el carnaval antiguamente empezaba 8 días antes cuando se oía en las casas que hacían sonar sus tamborcitos. Para la fiesta los comuneros preparan la chicha y se abastecen de trago, mientras tanto en las casas las personas comienzan a preparar los alimentos, dependiendo de las posibilidades de cada uno, algunos mataban ganado, otros mataban gallinas, otros cuyes, etc. para que estén listos para el carnaval.

Durante los días de carnaval antiguamente los carnavaleros tenían la costumbre de andar por la vecindad, de casa en casa, cargados un “*caja*” o tambor pequeño, que iban tocando, anunciando su llegada, cantando el “*lalay*”, mientras tanto los vecinos al oírlos decían: **¡ahí vienen los carnavaleros!**, entonces ellos estaban listos para, cuando llegaban les brindaban primero chicha, luego trago y alguna cosa de comer, algunos salían en grupos de 10 a 12 personas quienes a parte de visitar las casas de Rumiurco iban por algunas comunidades de Chontamarca e incluso fuera de ella, habían algunos que se iban al Entable, de ahí se iban a Pumatoglla, de Pumatoglla se iban a Gallo Rumi, de ahí se iban a San Javier, de San Javier salían a Rumipungo, de Rumipungo se iban a Chontamarca de ahí salían a Chilchil, Ducur, de ahí subían a Suscal, cerca de terminar el carnaval iban por Sanpalash, Zhud y así pasaban los días de carnaval. Esta fiesta fue cambiando



con el transcurrir de los años, en vez del tambor empezaron a utilizar las grabadoras, en la actualidad el carnaval se ha vuelto mas familiar, cada uno hace la fiesta con su propio equipo de sonido.

En Chontamarca el carnaval antiguamente empezaba dos semanas antes de la fecha designada, se realizaba un día viernes, a este día le conocían con el nombre de **“chagrana”**, este día coincidía con la feria que se realizaba en Chotamarca, la gente de varias comunidades salían el jueves para pedir posada para estar presente en la feria del día viernes, por lo que empezaban a jugar carnaval desde este día, jugaban las dos tardes del jueves y del viernes. La siguiente semana la gente que no pudo venir a la **“chagrana”** igualmente bajaban a la feria del viernes, este día iniciaba el carnaval.

Cabe recalcar que en algunas comunidades de Chontamarca se esta tratando de rescatar la fiesta del Taita Carnaval quienes llevan en su cabeza una sombrerera la misma que esta decorada con hojas de huantug de varios colores y otros con unos hilos y cintas igualmente de muchos colores que cuelgan de su filo, además de espejos y globos, también visten cushma, camisa blanca y poncho, en su espalda llevan una huaraca y un chicote, además llevan un pequeño tambor o caja con la que van haciendo ruido, también acostumbran a llevar maicena en sus bolsillos para echarles en el rostro o en el pelo a los dueños de las casas cuando les van visitando. El taita carnaval tiene que llegar a la casa que visita tocando la caja o el tambor y cantando el **“lalay”**, una vez que canta toda la canción, el dueño de la casa le invita a pasar brindándole un vaso de chicha, trago y comida.

CARNAVAL MESTIZO:

En el carnaval de los mestizos se juega entre familiares y amigos donde toman, comen, beben, grita, bailan, se mojan, etc., y después algunos pelean. Primeramente se mojaban en la casa, luego iban todos los amigos y familiares a mojarse en la acequia donde además se echaban todo lo que había como harina, maicena, sangre, huevos, barro, miel, máchica, etc.

Durante la fiesta de carnaval cada familia reunía a sus hijos, yernos, nueras, nietos, hermanos, etc., por lo que elaboraban varios alimentos dependiendo de la situación económica de cada familia unos preparaban pollos, borregos, chanchos, otros preparaban de 8 a 10 cuyes, 8 a 10 gallinas, etc., acompañado de mote, papas, arroz, ají, etc., también preparaban una variedad de dulces.

Después de la comelona nuevamente empezaba el juego, mojándose con agua, sangre, etc., dependiendo de lo que haya o estaban haciendo, volvían a echarse mas maicena o harina, etc., así pasaban jugando los tres días de carnaval desde las 8 de la mañana hasta las 4 de la tarde, tomaban además uno que otro traguito.



Pasado las 4 de la tarde, todos se iban a bañar para continuar la fiesta por la noche donde se bailaba y se tomaba trago, por la noche ya no se mojaban, pero si jugaban echándose maicena, harina, máchica, etc., antaño el baile se hacía al son de la guitarra, actualmente con equipos de música.

Antiguamente se tenía la costumbre de pasar los días del carnaval en la casa del más viejo, el más veterano, donde realizaban todos los acontecimientos antes mencionados.

EL AÑO VIEJO:

Antiguamente durante la fiesta de Año Viejo la mayoría de gente se disfrazaba y andaba casa por casa pidiendo caridad o que les den alguna limosna para enterrar al “viejo”, que era un monigote realizado con ropas viejas relleno con aserrín o trapos y cuetes. Con el dinero recaudado que era pedido por los disfrazados compraban los cuetes, el trago, etc.; además de ir haciendo bromas a todos, algunos disfrazados eran muy chistosos unos iban cogiendo y cargando ya sea las gallinas, los borregos etc., y los iban votando en otro lugar, eso si, esto lo hacían con los mas allegados.

Por la tarde se reunían todos para el baile hasta que sea la media noche para quemar al viejo, mientras se baila se va tomando uno que otro traguito. Llegada la hora algunos acompañantes después de quemar al viejo se iban a dormir, otros en cambio continuaban tomando y bailando hasta el amanecer.

La fiesta del año viejo antiguamente era mas comunitario ahora ya se vuelto mas familiar, celebrándose esta fiesta en cada una de sus casas.

LA NAVIDAD:

En Navidad por lo general es un día de meditación, pues se conmemora el nacimiento o la natividad del Niño Jesús. Luego de la santa misa se tiene por costumbre reunirse entre familia, además para este día se prepara algo que es muy tradicional en Chontamarca como son los buñuelos con miel. También algunas personas para recibir la navidad decoran sus casas haciendo sus nacimientos y adornando sus arboles navideños con bombillos, luces de colores, etc.



CONMEMORACIÓN DE RAMOS:



Esta conmemoración de religiosidad católica se realiza el Domingo de Ramos, dando inicio a la Semana Santa, donde se conmemora la entrada de Jesús al Templo, durante este día cada familia **“saca”** (lleva) su ramo hacia la iglesia, durante el acto litúrgico cada familia con su ramo acompañan a la imagen en procesión que se realiza por las calles del centro parroquial, terminada la procesión continua el acto litúrgico, concluyendo con la bendición de los ramos que el sacerdote lo realiza utilizando agua bendita.

Los ramos son tejidos por personas que conocen de este arte, quienes utilizan las hojas de un árbol de la zona que se llama ramos o también lo hacen de palma con la que tejen y dan formas a cruces, hojas u abanicos que estos son conocidos como ramos.

Una vez bendecidos la gente acostumbra colocar los ramos en las puertas y ventanas de las casas, según cuentan, para evitar que el diablo entre a la casa, además de protegerla de malos espíritus.

También antiguamente y hasta hora algunas familias tienen la costumbre de sacar o colocar los ramos en las ventanas cuando va a llover, otras también los queman con el objeto de evitar que llueva torrencialmente, destruyendo sus cultivos.

Los comuneros de Pumatoglla tienen la creencia de que los ramos también protegen del **“mal aire”**, cuidando la casa de efectos malignos que pudieran causarles daño alguno.



RITUALES FÚNEBRES



RITUAL FUNEBRE EN PUMATOGLLA

Antiguamente en Pumatoylla cuando fallecía una persona, los vecinos se reunían en la casa del difunto para ayudar a arreglar el lugar donde se le iba a velar, debido a que anteriormente los sacerdotes obligaban velar a los difuntos de cuatro a cinco días, por lo que los deudos tenían que preparar mucha comida además de trago para los acompañantes de la velación, por lo general se pelaba (mataba) un toro o una vaca.

Para la velación al fallecido se le vestía de blanco y se colocaba en el féretro. Durante la velación la gente acostumbraba amanecerse velando al difunto por lo que solían alumbrar el espacio donde se encontraba el difunto, para ello utilizaban unos mecheros que eran hechos de cebo de animales donde colocaban una tira de tela de liencillo que servía como mecha, o también colocaban en cada uno de los extremos de la habitación un poco de toma (**planta de ají seco**), que igualmente al ser prendido esta no se consumía rápido, por lo que alumbraba la habitación por mucho tiempo.



También se tenía la costumbre de que la gente que acompaña al velorio llevaban cualquier cosa para darle a la familia del difunto como: velas, colas, alimentos, etc., dependiendo de su voluntad, es decir **“ayudan en lo que puedan”**, demostrando de esta manera colaboración y solidaridad con la familia del fallecido.

Terminada la velación los deudos van al cementerio para enterrarle al fallecido, para ello llevaban comida para después del entierro comer frente a la tumba, por lo general se prepara mote, habas, ají, pepa, cuy, pollo, etc., toman chicha, cola y trago y por último se reparten caramelos todo esto se hace como símbolo de acompañamiento por última vez a la persona.

Los familiares permanecen en duelo durante seis meses si se trata del fallecimiento de un primo, un tío, etc., pero si se trata de la muerte de un padre o una madre el luto es de un año.

También antiguamente se tenía por costumbre que si hubiese el caso de muerte de un trabajador de la hacienda, el dueño de la misma tenía que dar los animales a la familia para que los preparen, pero esto no era de buena voluntad del dueño, sino como no tenían dinero, los deudos quedaban obligados a trabajar por un año, debido a que quedaban en deuda con el patrón.

En cambio el fallecimiento de un guagua en la comunidad de Pumatoglla, era síntoma de alegría para sus familiares y amigos por lo que no se lloraba debido a que iba al cielo, por lo que era motivo de fiesta donde se bailaba con música que era entonada con el violín y el bombo en un comienzo, luego fueron introduciéndose otros instrumentos como la guitarra, la concertina y el acordeón que igualmente hacían dúo con el bombo. Luego del entierro hacían la pichica en compañía de familiares y amigos.

LA PICHICA O LAVATORIO DEL CINCO EN PUMATOGLLA

La Pichica comúnmente denominado el **“cinco”** solían hacer con la participación de todos los familiares y amigos, después del entierro de un adulto o un niño, siempre y cuando este sea bautizado. La **“pichica”** o **“cinco”** representa simbólicamente la despedida del alma del difunto hacia sus familiares. La pichica consistía en hacer el lavatorio o lavado de todas las vestimentas y cosas que le pertenecían al difunto, luego de haber lavado todas sus pertenencias, los familiares y acompañantes tenían que bañarse, tomando en cuenta que no podían hacer el cinco los días martes ni viernes por cuanto consideraban que eran días no concebidos por la religión católica.



RITUAL FÚNEBRE EN CIMIENTOS

En la comunidad de Cimientos cuando algún **“natural”** (indígena) fallecía, primeramente designaban a una persona para que lleve la noticia a toda la familia, amigos y conocidos para comunicarles lo acontecido, mientras tanto los familiares mas cercanos del fallecido designaban al Cruz Compadre quien tenía que mandar a hacer o comprar la cruz, para de inmediato empezar a arreglar el cuarto donde se iba a velar al difunto, en el centro del cuarto se ponían dos tablas o troncos a cada lado y en la mitad tendían una sábana de color blanco donde le colocaban al difunto, esto lo hacían hasta que llegue el ataúd, debido a que antiguamente se tenía que traer el ataúd de Suscal o de Cañar, los que no tenían posibilidades hacían en el mismo lugar de pura tabla. Hasta ajustar todos los preparativos se tenía que velar al muerto de esta manera.

Cuando todo estaba listo, el Cruz Compadre viene adelante llevando la cruz y detrás de el viene la caja o el ataúd, entran al cuarto donde se esta velando el difunto, retiran a toda la gente y cierran la puerta, de inmediato los familiares mas cercanos comienzan a arreglarle al difunto vistiéndole con ropa nueva o un buen terno, si es que tienen posibilidades, seguidamente le amarraban bien la cara y le ponían una especie de gorrito de color blanco, le cruzaban los brazos y las manos le envolvían con cintas rojas, le amarran los pies con hilos rojos y por último le colocaban la **“mortaja”** que es un atuendo parecido a un camisón o túnica como las que usa un sacerdote por lo general de color blanco.

Dentro del ataúd, en la cabecera hacían una especie de almohada, que la confeccionaban envolviendo en una tela de color blanco o azul unos ramos benditos, luego le colocaban al difunto en la caja y empezaba la velación que antiguamente duraba de tres a cuatro días debido a que algunos familiares vivan lejos, debiendo esperar hasta que lleguen.

Durante la velación los que acompañaban al difunto tenían la costumbre de llegar con algún agrado que le entregaban a la esposa o esposo del fallecido, normalmente llevaban pan, arroz, papas, café, galletas, azúcar, etc., para ayudarle durante los días de la velación, mientras tanto los familiares del fallecido pelaban su buena vaca y sus buenos 20 o 30 litros de aguardiente para brindar a los acompañantes.

La velación duraba toda la noche, los acompañantes no debían dormirse, para eso se acostumbraba hacer una especie de mecheros en forma de pelotitas de trapo o bolitas que eran confeccionadas de papeles con cera, a veces mientras se rezaba alguien se quedaba dormido, ese



momento era el adecuado para lanzarle esta bolitas prendida para que se despierte causando susto a la persona, y así se amanecían lanzando o haciendo rodar estas bolitas por todo el cuarto haciéndoles levantar a los dormilones, porque decían *“que si se ha venido a acompañar, tenían que amanecer completamente despiertos”*, también mientras se velaba al difunto frecuentaban servir un buen café o le daban su cualquier comidita para disiparles del sueño, como la gente comía bien, se quedaban dormidas, en ese instante se aprovechaba para votarles esas bolas o pelotitas encendidas.

Terminada la velación salían al cementerio llevando el ataúd en *“huando”* a hombros, hacían el *“yugo”* es decir colocaban en sus hombros un palo al pie y otro a la cabecera y sobre esto ponían el ataúd, llegaban en el cementerio y empezaban a cavar la sepultura a pico y pala, algunos cavaban un hueco de 1.50m. o 2m. de profundidad, mientras tanto el pobre muerto sabía estar soleándose o mojándose hasta que se termine de cavar la sepultura, se enterraba al difunto y empezaban los lamentos.

Una vez que se ha enterrado al fallecido en el mismo cementerio comenzaban a tomar trago puro o con agüita de toronjil para la pena, luego se servía la comida en una pampamesa que consistía en carne de res o chancho, pepa uchú, zambo muro, gallina, cuy, mote, etc., terminaban de comer, hacían una última oración y se despedían.

Cabe recalcar que la gente natural no enterraba a los fallecidos los días viernes y domingos que le conocían como *“auca punsha”*, tenían que esperar los días particulares para enterrarlos.

Esa misma noche realizaban el cuerpo presente, llegaban a la casa y en la tabla que quedó en el cuarto con la sábana donde se velaba el difunto riegan sobre ella muchos granos como arvejas, maíz seco, trigo, etc., limpian el cuarto y van por el camino grande, cuando llegaban al cruce del camino botan todos los granos, nuevamente regresaban al cuarto arrinconan las tablas, los bancos, la mesa, etc., envolvían la sábana dejándole haciendo un bulto, colocándole en uno de los costados del cuarto y de ahí iban a dormir tranquilamente.

Al siguiente día se levantaban, la mayoría de los acompañantes regresaban a sus casas, y los que se quedaban acompañaban a los familiares del difunto para hacer el **lavatorio**, este día la gente bajaban a la quebrada o al río llevando todas las cosas para lavar, ya en la quebrada lavaban la ropa de su esposa o esposo, de sus hijos, lavaban las cobijas, las sabanas, las mesas, las sillas, los platos, las cucharas, etc., si tenían perros y gatos igualmente les bañaban porque decían que se podían morir, tenía que quedar todo limpio para que no quede *“chiqui”* es decir para que se vaya la mala suerte, mientras que la ropa del difunto mandaban en el río o la quemaban.



Luego de lavar todo los acompañantes del lavatorio se bañaban, primero al viudo o a la viuda le ahogaban, luego le daban un buen trago para que le pase el frío y simulaban castigarle diciéndole que no se vuelva a casar, que no sea mal marido o que no sea mala mujer.

Este día igualmente llevaban la comida para preparar en la quebrada de agua o en el río ahí cogían leña, los cocineros se encargaban de hacer la comida, cocinaban sus buenas ollas de caldo, de mote, hacían su buena agua caliente y tomaban trago, este día se tomaba muchísimo, habían buenas borracheras porque decían que era la última despedida, así pasaban el día hasta que se seque la ropa, luego cargaban la ropa y subían hasta la casa, ayudan a colgar algunas ropas que no se lograron secar, retirándose cada uno a sus casas, dando por terminado el lavatorio.

En cambio si fallecía un niño, le hacían un altarcito encima de una mesa en forma de urna con montes de laurel, ramos y flores, donde le colocaban al niño para velarle, si el guagua fallecido ha sido bautizado los padrinos o *“marca taitas”* llegaban a la casa con muchas cosas para hacer la despedida, ellos tenían que dar la caja, la ropa y cubrir con los gastos en general, en cambio los padres del guagua tenían que tratarle bien al padrino por su gratitud. Cuando llegaba la caja le colocaban al guagua vistiéndole con ropita nueva, le ubicaban en la urna, le velaban y empezaban con el baile, así pasaban los dos días de velación, bailando con los familiares en frente del muerto, con la música que tocaban los maestros de la guitarra y el acordeón, quienes entonaban ritmos alegres como albazos, sanjuanitos, *saltashpas*, etc., esto lo hacían así porque creían que el niño se iba al cielo, los padres del guagua fallecido tenían la obligación de tratarle muy bien al padrino, debido a que el cubrir los gastos.

Terminada la velación llevaban al guagua fallecido al panteón para enterrarle, mientras cavaban la sepultura los acompañantes continuaban bailando mientras tanto el padrino les iba sirviendo un trago a todos que ha ido llevado en una buena poma con 4 litros de trago, si el padrino no ha llevado el trago le comienzan a reclamar diciendo que es un *“yarcay”*, un muerto de hambre que no da nada por la despedida del ahijado, se enterraba al guagua y comían haciendo una pampamesa pero no en el cementerio, sino que buscaba una planicie, aquí también el padrino brinda caramelos, galletas, etc.

Terminado de comer van a la casa, limpian y arregla la casa y se van a dormir, esta vez ya no botan los granos, Al siguiente día comienza el lavatorio del cinco igualmente lavan todo, igualmente se bañan los acompañantes del lavatorio, le ahogan en el agua a la mamá diciéndole que es una carishina que no supo cuidar a la guagua, este día igualmente se come, se toma, así pasaban el día hasta que se seque la ropa,



luego cargaban la ropa y subían hasta la casa, ayudan a colgar algunas ropas que no se lograron secar, retirándose cada uno a sus casas, dando por terminado el lavatorio.

Cabe recalcar si el fallecido era un *niño auca* es decir no bautizado no le velaban, enterrándole enseguida.

RITUAL FUNEBRE DE LOS MESTIZOS

Los mestizos en cambio cuando alguien fallece velan al muerto en la casa donde ha vivido, mientras tanto los vecinos, amigos y allegados visitan a los familiares del difunto llevando alimentos como fideos, azúcar, pan, café, etc., como colaboración para los deudores para que sirvan a los acompañantes durante los días de velación. Se acompañaba a la velación una o dos noches, luego de haberle velado igualmente se acompaña al entierro, es decir nunca se dejaba solo a los familiares del fallecido, siempre se estaba pendiente ayudándole en lo que se pueda *“hasta lo que se llama el cuerpo presente”*. Este ritual es practicado cuando fallece un adulto o un niño.

EL MATRIMONIO

MATRIMONIO INDÍGENA EN PUMATOGLLA

En la comunidad de PumatoGLLA el matrimonio antiguamente duraba dos días y dos noches. Una vez que el cura ha designado la fecha para celebrar el matrimonio, los padrinos deben ir a la iglesia vestidos igual que los novios, por ejemplo si la novia va con una pollera azul y una hualcarina roja, la madrina deben ir igual vestidas y si el novio va con pantalón negro y poncho rojo, el padrino igualmente deben ir con los mismos colores de vestimenta.

Una vez casados los novios van a la casa donde se ha armado junto a la misma una especie de cobachita con ramas lo que se conoce con el nombre de *“ramada”*, la novia es llevada a la ramada en compañía de unas tres o cuatro mujeres cada una llevando unas velas, mientras que el novio es llevado por el padrino igualmente acompañado de 3 o 4 hombres igualmente con velas, acompañados del maestro músico quien va adelante de los novios tocando el acordeón. Esta construcción tenía un sentido simbólico se la hacía con el objeto de que los recién casados vayan aprendiendo a construir su casa.



Durante el matrimonio se acostumbraba **bailar el cuchunchi**, que es bailado por el padrino y la madrina. Este baile consiste en colocar una copa de trago en el piso, cuyo objetivo es tratar de agarrar la copa con trago con la boca, tomarse y volver a colocar la copa vacía en el piso, eso si con las manos atrás y las piernas abiertas. Este baile igualmente esta cargado de simbolismo pues el objetivo es simular ser un colibrí o quinde chupando el néctar de las flores.

Entre eso de la media noche, las mujeres y hombres que se encuentran en la fiesta hacen una fila con velas, cabe recalcar que las filas son una de mujeres y otra de hombres formando una especie de callejón por donde pasara la madrina con la novia y luego el padrino con el novio llevándoles hasta la **“ramada”**, que era una chocita hecha de ramas.

Primeramente la madrina lleva a la novia a la **“ramada”**, le saca toda la ropa y le deja haciendo acostar; luego el padrino, lleva al novio igualmente le saca toda la ropa y le deja junto a la novia, luego el padrino y la madrina sales para que los novios estén solos.

Mientras tanto la madrina y el padrino cada uno llevan la ropa de los novios, y continúan con la fiesta bailando el **“cuchunchi”** pero esta vez cargados la ropa de los novios. Mientras bailaban iban simulando lavar ya sea un pantalón del novio o una blusa de la novia en las espaldas de los invitados.

A la madrugada entre eso de las cuatro, se les hace levantar a los novios con el objeto de que se acostumbren a madrugar, esto lo realizan los padrinos diciendo: ***"levanten hijitos ya es hora para que trabajen, no van a pasar todo el día duerme y duerme"***; la novia se levanta y se pone a hacer la comida para los padrinos e invitados que aún que están allí, luego los padrinos le entregan a la novia a la suegra, a continuación prenden un fogón y votan la pepa de ají en la candela, mientras la novia y los padrinos bailan alrededor del mismo, esto le hacen con el fin de que ella no sea ***carishina*** (inútil), luego el suegro coge una cebolla entera y pone en la olla del caldo, ya cuando esta listo el caldo se sirve primero al padrino dándole el caldo con la cebolla, al ver esto el padrino simula reprenderle a la novia diciéndole: ***"hijita que es esto, por qué no has picado la cebolla, así le vas a dar a tu marido, si el padrino es chistoso simula darle con el plato en la cabeza"*** ella asustada dice: ***¡Jesús que es esto, como paso!*** Pero todo es en son de broma con el objeto de que la novia durante la vida de casada es lo que no tiene que hacer, así pasan todo el día haciendo bromas y aconsejándole para que sea cuidadosa con su matrimonio.

Luego de que termina la fiesta se entrega a los compadres se les entrega una tina o canasto con cuyes, gallinas, cecinas de carne; etc.; habían ocasiones que incluso le daban al compadre hasta 10 cuyes, 10 gallinas, y bastantes cecinas, los cuyes les acomodaban cruzando lo



que se llamaba “**cuy cruzado**” se les colocaba así con el objeto de que entre todo y se llene la “**tina**” o canasto, también se ponía pepa de sambo en el hocico del cuy, acompañándole además con mote, papas y chicha o trago.

Para el resto de los invitados durante la hora de la comida se servía los mismos alimentos pero en menor cantidad, por ejemplo medio cuy, una parte de la gallina, etc. Esta tradición continúa vigente en ciertas comunidades indígenas hasta la actualidad.

MATRIMONIO EN RUMIURCO

En la comunidad de Rumiurco antes del matrimonio el padre o el novio eran los responsables de conseguir al padrino, cuando el novio iba en busca del padrino, primero llegaba a la casa de su futuro padrino llevando una botellita de trago, estando ahí, primero se da y se besa la mano, luego se brinda un buen trago y se pide de favor si desearía ser su padrino, por lo general nunca ellos reciben con voluntad la propuesta, hacen sufrir toda esa noche diciendo o argumentando “*que no, que no, que no hay como*”, la verdad es que algunos no quieren debido a que el gasto es muy fuerte, después de tanto convencerle el padrino acepta, teniendo la responsabilidad de dar la ropa para los novios, de pagar todos los derechos en el registro civil, además de dar todo lo necesario a la novia y al novio, por ejemplo sabían darles un arado, etc., esto se hace debido a que los padrinos son como si fueran sus padres, quienes controlan además que no se separen y vivan bien.

Luego de la ceremonia van a la casa para la fiesta donde se baila, se come y se toma. En el momento de la comelona los padres de los novios les entregan a los padrinos tremendas bateas o pailas de comida con cuy y pollo, papas, arroz seco, etc., las mismas que son llevadas en andas por tres personas, en la actualidad se entrega al padrino una batea con alrededor de 15 cuyes y 5 gallinas, y a la madrina se le entrega una batea con 10 cuyes y 3 gallinas, también se entrega a los familiares de la novia y del novio un cuy y una gallina, por lo que los padres de los novios deben preparar alrededor de 150 cuyes y unas 70 gallinas para brindar en la fiesta.

Después de comer continúa el baile con los novios, los padres, padrinos, familiares e invitados, a la media noche los padrinos les llevan a los novios para que duerman, el padrino lleva al ahijado con espermas acompañado de algunos hombres y la madrina igualmente lleva a la novia con velas acompañada de algunas mujeres, les dejan en la cama y nuevamente continúan con la fiesta hasta el amanecer pero esta vez sin los novios.



hualcarina roja, la madrina deben ir igual vestidas y si el novio va con pantalón negro y poncho rojo, el padrino igualmente deben ir con los mismos colores de vestimenta.

Terminada la ceremonia van a la casa ya sea del novio o de la novia para celebrar la unión de la pareja, llegados a la casa empieza el baile, además los padres de los novios preparan comida, chicha y trago para los invitados, además se preparaban cuyes y gallinas para el día del matrimonio, también mataban un toro, debido a que antiguamente la fiesta del matrimonio duraba 8 días **“hasta que se acabe el toro muerto”, “unos van llegando y otros van saliendo”**.

MATRIMONIO MESTIZO:

El matrimonio de los mestizos era muy diferente primeramente la pareja que se quiere se hace saber a los papás de parte a parte, una vez que los padres aprueban van en busca de los padrinos quienes son los encargados de acompañar a la pareja donde el político a presenciar

Cabe recalcar que los matrimonios indígenas que se realizan en la actualidad con personas que han venido a vivir de varias comunidades a Chontamarca, primeramente luego de haber visto a los padrinos, acompañan a los novios en conjunto con sus padres para que se casen por lo civil, luego de este acto, los novios salen en compañía de sus padres, padrinos, amigos y los músicos quienes caminan por las calles del centro parroquial de Chontamarca hasta la casa donde va a realizarse la fiesta, ubicados de la siguiente manera:, los novios van adelante, los padres y padrinos van detrás y al último van los músicos, que al son de la guitarra y el acordeón caminan hasta la casa donde se va a realizar la fiesta, para lo cual los padres de los novios han preparado comida y bebida para los invitados.

Una vez que el cura ha designado la fecha para celebrar el matrimonio, los padrinos deben ir a la iglesia vestidos igual que los novios, por ejemplo si la novia va con una pollera azul y una



que se den la mano, **intimándose amistad**. Terminado este acto civil, después de algunos días puede ser ocho días, un mes, etc., van donde el santo sacerdote para que les confiesen, primero el sacerdote confiesa novio, luego confiesa a la novia, porque de repente puede que tengan **“carne ajena”** y eso no es bueno. Confesados los novios, empiezan los preparativos para la boda, antiguamente no se casaban de blanco, los que tenían posibilidades compraban sus trajes para la boda y los que no tenían muchas posibilidades utilizaban la ropa del diario, pero eso sí que este bien limpia, mientras que los novios iban a la iglesia **“bien bañaditos y bien peinaditos”**. Luego de la ceremonia del matrimonio el cura se lava las manos y les da la bendición a los novios diciendo: **“Dios les unirá para siempre”**. Terminada la ceremonia, los novios van a la casa ya sea donde los padres del novio o de la novia, dependiendo de la situación económica de cada uno de ellos donde empieza la fiesta que han organizado los padres de los novios, para ello antiguamente pelaban ya sea un borrego, un puerco, un toro, unos cuyes, unas gallinas, etc.; dependiendo de las posibilidades económicas de las familias, con el objeto de brindar a los invitados, se preparaba una mesa grande donde entraban alrededor de unas 30 personas se comía bien, se bebía bien y se bailaba bien hasta la madrugada.

En la actualidad el matrimonio ha cambiado mucho, luego del acto civil, los novios una vez que el sacerdote les ha dado la fecha para su boda, empiezan los preparativos para la fiesta. Los novios llegan a la iglesia la mujer vestida de blanco y el hombre de terno cada uno acompañado de sus padres y padrinos, terminado el acto religioso van a la casa de los padres del novio o de la novia, dependiendo de las posibilidades, o sino alquilan un salón donde se ha arreglado para la fiesta, aquí se baila, algunas veces sirven comida y toman licor, a la media noche los novios salen de la casa o del local para disfrutar de su Luna de miel, pero la fiesta continua hasta el amanecer.

BAUTIZOS

BAUTIZO INDÍGENA:

En la comunidad de Pumatoglla cuando se va bautizar o Cristianar a un huahua implica muchos preparativos. Primero se consigue a los padrinos quien será en encargado de cargar a la huahua, una vez que han conseguido a los padrinos los padres del huahua entrega a su compadre un pantalón, una chompa, y una camisa y a su comadre si es de pollera se le entrega una pollera o sino una falda, una blusa, una chompa y el **pañó mano** para que cargue a la huahua en el bautizo, estos son los capillos.



Luego de la ceremonia del bautizo, los padres, padrinos e invitados van a la casa para iniciar la fiesta, el cuarto donde se realiza la fiesta, así como el lugar donde duerme el guagua se arreglada y se decora con flores y sobre la mesa se coloca un mantel limpio.

Ya en casa comienza el baile, antiguamente se lo hacia al son del violín y el bombo, luego se fue incorporando instrumentos como la guitarra, la concertina y el acordeón quienes hacían dúo con el bombo, es decir guitarra y bombo, acordeón y bombo, etc. Entre eso de las 8 o 9 de la noche se da de comer para lo cual se ha preparado por lo general cuy, pollo, mote, papas, ají, chicha, trago, etc., para los padrinos e invitados, se termina comer y continúan con el baile hasta el amanecer, cuando están por irse la comadre y el compadre, los padres del huahua les llaman para entregarle los **quipis** (canasto) donde se coloca cuy, gallina, papas, mote, ají, etc., los compadres reciben el **“quipi”** y se despiden dándole la bendición a su ahijado.

Cabe anotar que cuando se bautiza a un huahua **maltoncito** (grande o mayor) los padrinos le mandan haciendo halar un torito o una vacona para que haga aumentar, además les ayudan con los cuadernos, lápices, etc., cuando están en la escuela, pero todo esto depende de las posibilidades que tenga el padrino.

En otras comunidades antes de bautizar al niño para conseguir los padrinos, los padres de la guagua, van a la casa de ellos para pedirles de favor que sean los padrinos de su guagua o que **“cargue el guagua”**. Para ello llevaban un canastos con cuy, gallina, mote, carnes, papas, ají, etc., además de chicha y trago, para entregarles una vez que ellos acepten, en la actualidad aun practican esta tradición pero ha variado, ahora en vez de entregarle a los padrinos un canasto con alimentos, llevan cajones con productos que compran en la tienda como arroz, sardinas, aceite, galletas, colas, vino, cerveza, trago, etc.

A los niños para el bautizo les visten con un ternito de color blanco, si es niña un vestido blanco. Después del bautismo antiguamente los padrinos acostumbraban botar capillos, para ello debían ir preparados llevando muchos sueltos o monedas, a veces habían algunos padrinos que no botaban los capillos por lo que los niños les gritaban diciéndoles que son unos **“mucos”** (tacaños).

Luego del acto religioso los padres, padrinos e invitados van a la casa donde comienza la fiesta y el baile, antiguamente se lo hacia al son del violín y el bombo, luego se fue incorporando instrumentos como la guitarra, la concertina y el acordeón quienes hacían dúo con el bombo.



Entre eso de las 8 o 9 se sirve la comida para lo cual se ha preparado por lo general cuy, pollo, mote, papas, ají, chicha, trago, etc. Una vez que han terminado de comer, continúan con el baile hasta el amanecer.

Cuando están por irse la comadre y el compadre, los padres del huahua entregan a cada uno ellos un **“quipi”** (canasto) con cuy, gallina, papas, mote, ají, etc., los compadres reciben sus quipis y se despiden dándole la bendición a su ahijado.

BAUTIZO MESTIZO:

Los mestizos en cambio bautizaban a sus guaguas según las posibilidades económicas de sus padres. Primeramente iban donde el señor cura que pasaba en Suscal para decirle que **“cuando puedo venir para que de bautizando a mi guagua ya que Dios me dio una criatura”**, pero los padres del guagua no iban allá con las manos vacías, sino que al cura le llevaban un canasto ya sea con cuy y gallina o pavo, acompañado de papas, mote pelado, arroz, ají, etc., como agradecimiento por bautizar a su hijo, iban a Suscal ya que en Chontamarca no había **“cura ni nada”**.

Ratificado el día del bautizo, los padres van en busca de los padrinos, para lo cual preparaban un canastito con tres o cuatro cuyes, gallina, papas, mote, etc., para darle a la persona que ellos veían que era conveniente para que haga bautizar a su hijo, una vez que llegaban a la casa del futuro padrino, él les recibía diciendo: **“Que es lo que quieres hijito, que dices vos”**, y él le respondía: **“vengo a suplicarle que sea el padrino de mi hijo”** y él le decía: **“Aaaaa.., ya estas cosechando tu planta”**, los padres le obsequia un traguito y un canastito con los alimentos, quedándose comprometido como el padrino de su guagua.

Listo el día y con los padrinos confirmados, iban a la iglesia a Suscal, la **“aparié mama”** era la encargada de llevar al guagua donde el sacerdote para que le bauticen, entraban los padres y padrinos, el cura les daba una pequeña charla y luego el padrino cargaba al guagua para que el cura le bautice. Terminado el bautizo, antiguamente los padrinos tenían la costumbre de botar capillos desde la puerta de la iglesia para que cojan por lo general los niños, antaño se botaban monedas como el **calé**, los reales y los medios, luego la tradición fue cambiando empezando a botar caramelos y en la actualidad ya no se bota nada.

Terminado el bautizo antiguamente iban a la casa de posada, que era una casa alquilada para ese día debido que el bautismo se realizaba en Suscal aquí se tomaba un traguito, se comía algo para luego irse a la casa.



Ya en casa empezaba la fiesta, para lo cual se preparaba mucha comida para los invitados como cuyes, gallinas, pavo, borrego, papas, mote, arroz, etc., y trago dependiendo de las posibilidades de los padres del guagua, antiguamente se tenía la costumbre en el rato de la comida los padres del guagua entregaban a la madrina y a padrino una lavacara a cada uno con cuyes que se llamaba el cuy cruzado, ellos tenían que despostar los cuyes y repartir a los invitados, terminada la comida, seguía la fiesta tomando uno que otro traguito, bailando hasta el amanecer.

Cuando se terminaba la fiesta se tenía la costumbre que los padres del guagua, entregaban a la comadre y al compadre una canasta con papas, cuy, gallina, carne de res, borrego o carne de chacho y un litro de trago para la comadre y el compadre para que lleven a la casa.

En la actualidad los bautizos han cambiado mucho ahora es mas simple, una vez que el cura les da la fecha para el bautizo, los padres del niño buscan a los padrinos, ya con todo listo van a la iglesia para el acto religiosos del bautismo, a los niños se les viste de blanco, si es niña vestido blanco y si es niño terno blanco a veces con una gorrita igualmente de color blanco, el padrino carga a la guagua para que el cura le bautice echándole en su cabeza agua bendita. Terminado el bautizo los padrinos e invitados van a la casa o al local contratado por los padres del guagua donde empieza la fiesta, aquí se come, se baila y se bebe licor.

TOPÓNIMOS

CHONTAMARCA: Chonta y marca=lugar (lugar de chontas), la chota era una planta que crecía mucho en este lugar, de ahí surgió el nombre de la parroquia Chontamarca

PUMATOGLLA: Puma y Toglla=trampa (Trampa del puma) Nombre de una comunidad de Chontamarca.

ÑIÑURCO O NIÑOURCO: Ñiñu=Niño y Urcu=cerro (Cerro Niño) Nombre de una comunidad de Chontamarca.

GALLO RUMI: Gallo y Rumi=Piedra (Gallo de piedra) Nombre de una comunidad de Chontamarca.

OSO MASHANA: Oso y Mashana=calentar (donde se calentaba el oso)



LLACTAKAZHKA: Nombre de una comunidad de Chontamarca que quiere decir “*tierra que era y ahora ya no es*” (traducción realizada por el señor Jorge Piña)

SADAPAMBA: Sada y Pamba=pampa (pampa de sada) Nombre de una comunidad de Chontamarca donde se crece esta planta que es utilizada para confeccionar las canastas.

SURUPUNGO: Suru y Pungo= puerta (puerta del suru) Nombre de una comunidad de Chontamarca donde crece una planta especie de palmácea que es utilizado para hacer canastos.

HUARUMALES: Nombre de una comunidad de Chontamarca, su nombre se debe a una planta que se en la zona que se conoce con el nombre de Huarumbo.

CERATURO: Especie de arcilla que era utilizado para la elaboración de cerámica que era utilizado para fabricar palomas, caballos, etc. Nombre de un sector de Chontamarca que se encuentra en la mitad de Pumatoglla y Cordillera.

RANCHO HUAICO: Rancho y huaico=profundo (Rancho profundo) Nombre de un sector de Chontamarca.

RUMIURCO: Rumi=piedra y Urco=cerro (cerro de piedra) Nombre de una comunidad de Chontamarca.



20.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En base a la experiencia adquirida durante el trabajo de campo y de los datos recolectados, son posibles las siguientes recomendaciones y conclusiones:

- El enfoque investigativo utilizado en este proyecto, ha garantizado el registro sistemático del PCI del Centro Parroquial de Ingapirca, así como también del Centro Parroquial de Chontamarca.
- Los resultados obtenidos revelan que existe una gran riqueza cultural inmaterial, mucha de la cual todavía persiste manifestándose en la cotidianidad de los habitantes y que otras han pasado a constituir parte de la memoria local.
- Es preciso señalar que mucha de la sabiduría cultural aún vigente, realmente está en serio peligro por la introducción de nuevos elementos culturales, los cuales poco a poco van desplazando y devengando al PCI, que en muchos casos se sostiene con raíces culturales débiles.
- La introducción de equipos modernos afecta mucho las rutinas sociales, en especial de los niños y adolescentes que tendrían nuevas divergencias en sus modelos culturales.
- Surge urgente la necesidad de realizar estudios mucho más profundos sobre los saberes que en la mayoría de los casos han sido transmitidos de forma generacional, con el afán de salvaguardar realmente la información legada, que primordialmente se encuentra portada en personas de la tercera edad. Por ejemplo tenemos la elaboración de textiles, las siembras y cosechas ancestrales, elaboración de chicotes, el tejido del tucumado, la gastronomía que aun se mantiene con todos sus olores, aromas y sabores como la chicha de jora, la máchica con todos sus usos, el sambo asado, el cuy con papas, la medicina tradicional, el cultivo de la papa y el maíz.
- Diseñar e impartir talleres con el objetivo de capacitar a las autoridades de las parroquias de Ingapirca y Chontamarca con el afán de que ellos sean los principales custodios de su Patrimonio Cultural y así lograr que ellos se apropien y busquen nuevos manejos de protección y salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial.
- Realizar tareas de salvaguarda sobre todo en la fiesta del 24 de Diciembre en el sector de Piedra Azul, perteneciente a la parroquia



Chontamarca, donde aún sus comuneros mantienen viva las actividades y eventos que han heredado de sus antepasados como la elaboración de la cuyñaña, el gallo piti, la donación del toro, la pampamesa, el adorno de la iglesia y el altar, los rucuyayas, los maestros músicos, etc., además de hacer una investigación profunda sobre los danzantes de Chontamarca cuya danza evoca una serie de alegorías que deben ser investigados con mayor profundidad, sin desmerecer su vestimenta colorida y muy llamativa con una gran carga simbólica que merece un estudio mas profundo.

- Empezar proyectos socioeconómicos para apoyar e incentivar a las comunidades con el objeto de rescatar y fortalecer elementos culturales que están en riesgo de desaparecer como los textiles, la fabricación de tucumados, las fiestas como el Corpus Christi, Carmen Octava y San Pedro y San Pablo como las mas representativas; debido a que dentro de ellas surgen varias actividades culturales que enriquecen a cada comunidad.
- Es importante realizar un calendario anual de todos los actos festivos y eventos trascendentales de cada parroquia, con el objeto de tener un documento de inicio para el seguimiento acorde sobre estos actos que engloban una riqueza intangible que caracteriza a cada comunidad.



21.-BIBLIOGRAFÍA

- ◆ Diccionario de la Real Academia Española. 2011-2012.
- ◆ ENCALADA, Oswaldo. 2003. “Diccionario de la Artesanía Ecuatoriana”. CIDAP. Cuenca-Ecuador.
- ◆ ENCALADA, Oswaldo. 2005. “La fiesta popular en el Ecuador”. CIDAP. Cuenca-Ecuador.
- ◆ GUARACA, Enrique. 2005. “Cuentos, leyendas y mitos del Cantón Cañar”. Casa de la Cultura Ecuatoriana “Benjamín Carrión”. Cañar-Ecuador.
- ◆ IÑIGUEZ, Viviana; ENCALADA, Oswaldo; CASTRO, Diego. 2010 “Glosario de Patrimonio Cultural Inmaterial del Azuay”. INPC R-6. Cuenca-Ecuador.
- ◆ PESÁNTEZ, Gloria. 2007. “Fiestas Tradicionales del Azuay y Cañar”. Revista del Banco Central. Cuenca-Ecuador.
- ◆ REINOSO, Gustavo. 2006. “CAÑARIS E INCAS HISTORIA Y CULTURA”. Tomo II. Cuenca-Ecuador.
- ◆ Revista Etnográfica YACHAC. Publicación del Fondo de Etnografía Nacional de la Dirección Cultural Regional Cuenca del Ministerio de Cultura. Número 12. 2.011. Cuenca-Ecuador.
- ◆ TORRES, Glauco. 2002. “Lexicón etnolectológico del quichua andino”. Edit. Tumipanpa, 3 tomos. Cuenca-Ecuador.



PÁGINAS WEB

<http://pcdn.500px.net/5894287/4bf8c9c86073e5292af6fa22cc3f3a9acd207802/4.jpg>

http://farm6.staticflickr.com/5276/7429338316_67dc3e9b7e.jpg

http://kantoborgy.com/leonardo_salvador_vivar_ayora/2012/antisana/lsva_antisana_fauna_2012_5.jpg

http://www.opepa.org/index.php?option=com_content&task=view&id=678&Itemid=29

http://www.flickr.com/photos/coco_st/4290704397/

http://www.terraecuador.net/nuestra_fauna/54_nf_pichilingo.jpg

<http://www.fotonatura.org/galerias/fotos/usr35612/13091561PS.jpg>

http://3.bp.blogspot.com/_i6WEcwLl3M4/R8sRaRrgDrI/AAAAAAAAAKI/_W6PFOowMkQ/s400/Colibr%C3%AD+o+quinde.jpg

http://www.sierradebaza.org/Fichas_fauna/04_11_conejo/img_conejo1.jpg

http://intiyana.com/portal/images/phocagallery/mapi/thumbs/phoca_thumb_l_12.JPG

<http://es.wikipedia.org/wiki/Yarav%C3%AD>

http://www.vpenter.com/index.php?option=com_content&view=article&id=140&Itemid=158

<http://imagensubida.infojardin.com/subamos/images/bwy1343943513t.JPG>

http://www.gadchontamarca.gob.ec/site/index.php?option=com_content&view=article&id=71&Itemid=82



<http://www.ibarra.gob.ec/cultura/images/stories/gastronomia/chichajora.jpg>

<http://trucoscaseros.org/blog/wp-content/uploads/2011/11/C%C3%B3mo-eliminar-una-mancha-de-mora.jpg>

http://fotos.diariosur.es/200907/a_la_rica_mora-1.jpg

http://www.juicingbook.com/_images/jicama.jpg

http://www.terra.cl/images/octubre2010/F865502_619fresa.jpg

http://www.visitaecuador.com/fotos/galeria/foto_2005-09-02_F0i4z1XFT1.JPG

http://farm7.staticflickr.com/6191/6072774687_01d9fb99c9.jpg



ANEXOS

Listado de manifestaciones registradas en orden secuencial.

INGAPIRCA

TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES

37. HISTORIA DE INGAPIRCA
38. HISTÓRICA DE LA PARROQUIA SANTA TERESA DE INGAPIRCA
39. HISTORIA DEL CENTRO PARROQUIAL DE INGAPIRCA
40. HISTORIA DEL CASTILLO DE INGAPIRCA
41. LEYENDAS
42. LEYENDA DEL TAITA CUBILAN
43. LEYENDA DE LAGUNAS, QUEBRADAS, CUEVAS Y CERROS
44. LEYENDA DE LOS GAGONES
45. LEYENDA DEL URCUYAYA
46. LEYENDA DEL URCUYAYA 1
47. LEYENDA DEL CUCO
48. LEYENDA DEL DIABLO O LA TENTACIÓN
49. LEYENDA DEL RAPOSO
50. LEYENDA DE LA CARA DEL INCA
51. LEYENDA DE LA CAJA RONCA
52. LEYENDA DEL CHUZALONGO
53. LEYENDA DEL CHUZALONGO 1
54. LEYENDA DEL CHUZALONGO 2
55. LEYENDA DEL CHUZALONGO 3
56. LEYENDA DE LOS LLASHACOS



57. LEYENDA DEL CARBUNCO
58. LEYENDA DEL CARBUNCO 1
59. LEYENDA DEL CARBUNCO 2
60. EL CONEJO Y EL RAPOSO
61. EL CONEJO Y EL RAPOSO 1
62. EL RAPOSO Y EL MUDO
63. CUENTO DEL CHANCHO
64. CUENTO DEL BECERRO DE DOS CABEZAS
65. CUENTO DEL CHIVO
66. CUENTO DEL GAVILÁN
67. CUENTO DE LAS QUEMAS
68. CUENTO DEL MELCHO.
69. CUENTO DE LOS QUIROZ DE SAN PEDRO
70. CUENTO DE LOS QUIROZ DE SAN PEDRO 1
71. CUENTO DEL VELORIO DE DON BENIGNO SERRANO
72. CUENTO DE LOS GRINGOS

USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS

37. VESTIMENTA
38. VESTIMENTA MUJERES
39. VESTIMENTA HOMBRES
40. FIESTAS INDÍGENAS REALIZADAS EN INGAPIRCA
41. FIESTAS DE LOS MESTIZOS
42. FIESTA DE SANTA TERESA DE ÁVILA
43. FIESTA DE CARNAVAL
44. FIESTA DE PARROQUIALIZACIÓN
45. ENVUELTO DE LOS NIÑOS



46. PARTERAS O COMADRONAS
47. BAÑO DEL CINCO
48. MATRIMONIO
49. BAUTIZO
50. FIESTA DEL INTIRAIMI
51. LA HACIENDA
52. EL PATRÓN
53. EL MAYORDOMO
54. EL MAYORAL
55. EL CUENTAYO
56. LOS HUASIPUNGOS O PEÓNES
57. LOS HUASICAMAS
58. SIEMBRAS EN LA HACIENDA
59. COSECHA EN LA HACIENDA
60. COSECHA DE LA CEBADA Y EL TRIGO
61. COSECHA DE PAPAS O SAQUE DE PAPAS
62. ALMACENAMIENTO DE LA COSECHA EN LA HACIENDA
63. LA UYANZA EN LA HACIENDA
64. ALIMENTACIÓN Y DESCANSO EN LA HACIENDA
65. CALCULO DEL TIEMPO EN LA HACIENDA
66. LA REFORMA AGRARIA
67. SIEMBRAS Y COSECHAS DE LOS MESTIZOS
68. PROCESO PARA LAS SIEMBRAS
69. PROCESO PARA LAS COSECHAS
70. MINGA, RANDIMPA O CAMBIAMANOS
71. COCINA Y UTENSILIOS
72. CRUZ COMPADRE Y HUASIPICHANA.



TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

7. ARTESANÍAS
8. ELABORACIÓN DE CAMAS, COLCHONES Y ALMOHADAS
9. TRABAJOS EN CUERO: EL CHICOTE Y EL TUCUMADO
10. ALPARGATAS DE CUERO EN LA HACIENDA
11. CUCAAYUNA TULU, SHIGRA CUCAAYUNA
12. PLANTAS NATIVAS UTILITARIAS: CHACHACU, CHULCHUL O SACHA, CAPULÍ, LLASHIPA, JALU, QUISHUAR, PURURU, QUINUA SILVESTRE, YUVAR., SARAR, GALUAY, SHUSHPILLA, SHIÑAN, MOSTAZA, SUTI, RUMIBARBA.

CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

43. HARINA DE HABA
44. HARINA DE ARVEJA
45. COLADA DE ARROZ DE CEBADA CON CAPULÍ
46. COLADA DE ARROZ DE CEBADA CON PULCRE
47. COLADA DE SAMBO MADURO
48. COLADA DE HABA
49. COLADA DE AVENA
50. COLADA DE MÁCHICA
51. ARROZ DE CEBADA DE SAL
52. ARROZ DE CEBADA DE DULCE
53. MOROCHO DE SAL
54. MOROCHO DE DULCE
55. MÁCHICA
56. CHICHA DE MÁCHICA
57. MASHUA



58. LOCRO DE PAPAS
59. LOCRO DE TRIGO
60. LOCRO DE SAMBO TIERNO
61. LOCRO DE NABO
62. COCINADO O YANUSHCA
63. TAZHNU DE HABAS Y MAÍZ
64. DULCE DE OCA
65. SOPA DE OCA
66. CALDO DE GALLINA YANGA O CRIOLLA
67. CUY CON PAPAS
68. CUCHICARA O CASCARITA
69. FRITADA
70. SANCOCHO
71. MORCILLAS
72. CHUMALES
73. CHIVILES
74. TAMALES
75. CHICHA DE JORA
76. PLANTAS MEDICINALES: HIERBA DE MEJORANA, EL CHILCHIL., UTUYUYU, ATUC SARA O MAÍZ DEL RAPOSO, IHUILA, RAÍZ DE ORTIGA, BORRAJA, BELLADONA DE CASTILLA, PAICO, TILO, MORADILLA, ROMERO, GARGUAY, TORONJIL, PATA CON PANGA, VALERIANA, RUDA, ALISO, BELLA UNIÓN, LLIPU, SALVO REAL, CLAVEL BLANCO, CHULLCU GRUESO, MALVA OLOSOSA, CUNDUR COLES, CUBILAN, AGUARONGO, AJÍ, AJO.
77. CURACIONES ANCESTRALES: SOBREPARTO, TOS, GRIPE, FIEBRE, RESFRÍO, FRÍO PASADO, CONGESTIÓN O CERRADO DEL PECHO, MAL AIRE, MAL VIENTO Y MANCHARISHCA, AIRE, AIRE A LA CABEZA, BRONQUITIS, DOLOR DE CABEZA, DOLOR DE BARRIGA, DOLOR DE MUELA, IMPUREZAS DE LA CARA, INFECCIÓN DE LOS NIÑOS, DOLOR DE ESTÓMAGO, CAÍDAS O GOLPES, COLESTEROL Y CIRCULACIÓN DE LA SANGRE, DIABETES, ESPANTO, SHUNGO DE LOS NIÑOS, ANEMIA Y PENAS, INFLAMACIÓN, OJEADO, MAL DE OJO, FUEGOS, CÓLICO,



DOLOR DE HUESOS, SARAMPIÓN, HOLANDAS O CALAVERAS EN LOS NIÑOS, PIRUCHA, COGIDO DEL AGUA, CORAZÓN, LA TOS DEL BURRO, NERVIOS EN LOS ADULTOS.

78. CURACIÓN CON ANIMALES: CURACIÓN CON CUY NEGRO, CURACIÓN CON EL HUEVO DE LA GALLINA, CURACIÓN CON EL PERRO NEGRO GUAGUA, CURACIÓN DEL MAL AIRE EN LOS ANIMALES.
79. FRUTAS SILVESTRES: MORA SILVESTRE, SHULALA, GULLÁN, CAPULÍ, TRAGO MURU, CHIMBLAS, UVILLAS.
80. AVES Y ANIMALES SILVESTRES: CURIQUINGUE, TORCAZA, QUINDE O COLIBRÍ, TORTOLA, PICHILINGO, CHIROTE, SOLITARIO, VENADO, CONEJO SILVESTRE, CUY SILVESTRE.
81. ADOBE
82. BAHAREQUE
83. TAPIAL
84. CHAMBA

ARTES DEL ESPECTÁCULO

24. JUEGOS DE LOS NIÑOS Y LAS NIÑAS
25. HOMBRES
26. EL TROMPO
27. LAS BOLAS
28. LOS FRÉJOLES O POROTITOS:
29. LA PALLCA
30. EL DISCO O EL ARO
31. MUJERES
32. LA PAJARA PINTA
33. LAS COGIDITAS
34. LAS ESCONDIDITAS
35. JUEGOS DE NIÑOS Y NIÑAS EN LA ESCUELA
36. EL GATO Y EL RATÓN
37. EL LOBO
38. CHANCHO O EL PUERCO ENCEBADO
39. EL PALO ENCEBADO



40. “LA CUCAÑA”
41. LA CARRERA DE BURROS
42. LA CARRERA DE CINTAS
43. LAS OLLAS ENCANTADAS
44. LA CARRERA DE ENSACADOS
45. MÚSICA
46. INSTRUMENTOS MUSICALES: QUIPA, BOCINA, DULZAINA O CHIRIMIA, PINGULLO, BOMBO, ACORDEÓN, GUITARRA, VIOLÍN

PARROQUIA CHONTAMARCA

TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES

1. RESEÑA GEOGRÁFICA E HISTÓRICA DE LA PARROQUIA CHONTAMARCA
2. HISTORIA DEL CENTRO DE CHONTAMARCA
3. LA HACIENDA EN CHONTAMARCA
4. BREVE HISTORIA DE LA COMUNIDAD DE ARRIENDOS
5. BREVE HISTORIA DE LA COMUNIDAD DE CIMIENTOS
6. TRAÍDA DEL CONTRABANDO DESDE JAVÍN HASTA RUMIURCO
7. LEYENDA DE LOS CERROS
8. LEYENDA DEL CERRO RUMIURCO
9. LEYENDA DEL CERRO PLAN DEL MUERTO
10. LEYENDA DEL CERRO ÑIÑURCO
11. LEYENDA DE INGALOMA
12. LEYENDA DE LA LAGUNA DE LOS OCHOAS
13. LEYENDA DE LAS CUEVAS DEL ENTABLE
14. LEYENDA DE LA CAJA RONCA
15. LEYENDA DEL CHUZALONGO
16. LEYENDA DEL SACHARUNA



17. LEYENDA DE LOS LLASHACOS
18. LEYENDA DE LOS GAGONES
19. LEYENDA DEL CARBUNCO
20. LEYENDA DEL DEMONIO O DIABLO
21. LEYENDA DE LA QUEBRADA DE LOS GARCÍA
22. LEYENDAS DE CAMINOS
23. LEYENDA DE LA LOMA
24. LEYENDA DE LA LOMA DE LA CRUZ
25. LEYENDA DEL TAITA CARNAVAL
26. LEYENDA DE LA MONTAÑA HUAYLLACACHI
27. LEYENDA DEL RÍO MINAS
28. LEYENDA DE LOS CHIVOS
29. LEYENDAS DEL CENTRO DE CHONTAMARCA.
30. LEYENDAS DE LAS CASAS
31. CUENTO DEL ANTUAYAC
32. CUENTO DE LOS GARZONES
33. CUENTO DEL CONEJO Y EL RAPOSO
34. CUENTO DEL LUCHO GALLO
35. LA BONDAD DEL LUSTRABOTAS
36. EL JINETE MISTERIOSO
37. CUENTO DEL NIÑO SUCO
38. CREENCIAS

USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS

1. VESTIMENTA INDÍGENA
2. VESTIMENTA MESTIZA
3. VESTIMENTA COSTANERA
4. FIESTAS
5. FIESTA DE CORPUS CRISTI



6. FIESTA DE SAN PEDRO Y SAN PABLO
7. CARMEN OCTAVA Y JATUN OCTAVA
8. FIESTA DE LA VIRGEN INMACULADA CONCEPCIÓN
9. CONMEMORACIÓN DEL JUBILEO
10. HUASIPICHANA O COLOCACIÓN DE LA CRUZ
11. MINGA
12. RANDIMPA O CAMBIAMANOS
13. PARTIDARIOS O “A MEDIAS”
14. JUEGOS Y EVENTOS QUE SE REALIZABAN DENTRO DE LAS FIESTAS: LA CUYÑAÑA, DONACIÓN DE UNA VACA O UN TORO, EL TORNEO DE CINTAS A CABALLO, JUEGO DE "TOMA GALLO" O “GALLO PITI”, EL PALO ENCEBADO, EL SARTÉN MÁGICO, LA CARRERA DE PATOS, LA ESCARAMUZA, LA LOA, EL RETO, LOS DANZANTES, LOS RUCUYAYAS:
15. LAS CANTORAS, LOS SEGADORES, LOS MAYORALES, LOS MAYORDOMOS.
16. EL CARNAVAL
17. CARNAVAL INDÍGENA
18. CARNAVAL MESTIZO
19. EL AÑO VIEJO
20. LA NAVIDAD
21. CONMEMORACIÓN DE RAMOS:
22. RITUALES FÚNEBRES
23. RITUAL FUNEBRE EN PUMATOGLLA
24. LA PICHICA O LAVATORIO DEL CINCO EN PUMATOGLLA
25. RITUAL FÚNEBRE EN CIMIENTOS
26. RITUAL FUNEBRE DE LOS MESTIZOS
27. EL MATRIMONIO
28. MATRIMONIO INDÍGENA EN PUMATOGLLA
29. MATRIMONIO EN RUMIURCO
30. MATRIMONIO MESTIZO



31. BAUTIZOS
32. BAUTIZO INDÍGENA
33. BAUTIZO MESTIZO

TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

1. ELABORACIÓN DE JUGUETES Y MUEBLES
2. ELABORACIÓN DEL AJICHADOR
3. ELABORACIÓN DE MECHEROS
4. EL GUANGO
5. TELARES
6. TELAR DE MANO EN LA COMUNIDAD DE CIMIENTOS
7. CURTIDO DEL CUERO
8. ÁRBOLES NATIVOS: GUAVISAY, MOTILÓN, ICÑA, PALMA DE RAMOS, SHIN, HUAILLAC, PACARCAR, LAMAY, CHILLCA, POROTO O CAÑARO, SACHA HUABA, TOCTE O NOGAL, GUABA DE MONTE.

CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO

1. GASTRONOMÍA
2. GASTRONOMÍA FESTIVA
3. CUY CON PAPA CHINA
4. CUY CON PAPAS
5. CALDO DE GALLINA CRIOLLA
6. AJÍ CON PEPA DE SAMBO O PEPUCHO
7. AJÍ DE SAMBO O ZHAMURO UCHU
8. PEPA DE SAMBO
9. BUÑUELOS CON MIEL
10. DULCE DE HABA
11. DULCE DE LECHE



12. PAPA CHINA CON QUESO
13. LOCRO DE PAPAS
14. LOCRO DE SAMBO TIERNO
15. LOCRO DE SAMBO TIERNO CON MELLOCOS
16. LOCRO DE SAMBO TIERNO CON PAPAS
17. LOCRO DE HABAS
18. LOCRO DE ARVEJAS
19. LOCRO DE TRIGO
20. LOCRO DE FRÉJOL
21. LOCRO DE NABOS
22. CEBADA
23. MÁCHICA
24. COLADA DE MÁCHICA
25. MÁCHICA YACU
26. SAMBO TOSTADO CON LECHE
27. SAMBO MADURO TOSTADO
28. SAMBO ASADO
29. SAMBO DE DULCE
30. ARROZ DE CEBADA SECO
31. ARROZ DE CEBADA CON CARNE DE CHANCHO
32. ARROZ DE CEBADA CON COL
33. ARROZ DE CEBADA CON NABOS
34. ARROZ DE CEBADA CON PAPAS
35. ARROZ DE CEBADA CON ARVEJAS
36. ARROZ DE CEBADA CON LENTEJAS
37. ARROZ DE CEBADA CON FRÉJOL
38. MOROCHO DE SAL
39. MOROCHO DE DULCE



40. MOTE CON CÁSCARA
41. MOTE SIN CÁSCARA
42. SANGO DE MAÍZ
43. SOPA DE VERDE CON ARVEJA
44. PREPARACIÓN DEL ALIÑO
45. MAJADO DE VERDE
46. SOPA DE FIDEOS CON YUCA
47. POROTO FRITO
48. CHICHA DE JORA
49. CHICHA DE JORA
50. CHICHA DE PANELA
51. CHICHA DE TRIGO
52. CHICHA DE CAÑA
53. MISHQUI API
54. CAMOTE
55. CAMOTE CON LECHE
56. ALMIDÓN DE ACHIRA
57. COLADA DE ALMIDÓN DE ALCHIRA
58. COLADA DE YUCA
59. COLADA DE TRIGO
60. COLADA DE CAMOTE
61. DULCE DE OCA
62. CAFÉ
63. CHARQUE O CARNE SECA
64. CHIVILES
65. CHIVIL DE VERDE
66. MIEL
67. PANELA



68. LAS SIEMBRAS

69. COSECHAS

70. CURACIONES ANTIGUAS: MAL DE OJO, MAL AIRE, MAL VIENTO, URCUSHCA O COGIDO DEL ARCO IRIS ESPANTO, GRIPE, DOLOR DE MUELA, DOLOR DE LOS HUESOS DOLOR DE CABEZA, DOLOR DE BARRIGA, INFECCIÓN, ESTOMACAL, INFECCIÓN DE LOS OJOS, INFLAMACIÓN DEL ESTÓMAGO, INFLAMACIÓN DE LOS DIENTES,

71. INFLAMACIÓN POR GOLPES, AMÍGDALAS, HEMORRAGIAS, CORTES, GOLPES, HERPES, CALOR O ACALORADOS, DOLORES MUSCULARES, MALA DIGESTIÓN DEBLIDAD, RECAÍDAS, GANGRENA, BRONQUITIS, MALHECHO O BRUJERÍA, EPILEPSIA Y ATAQUES, REUMATISMO, CALLOS Y PARTIDOS, LAVARSE EL CABELLO.

72. FRUTOS SILVESTRES: ARRAYAN, MOTILÓN, PIRIGULLÁN, SHULALA, MAIHUA, GRANADILLA, MORA SILVESTRE, SHICAMA O JICAMA, JOYAPA, UVILLA, GULLÁN, FRUTILLA SILVESTRE, TOCTE, NIGUA, PEPINILLO, CHIRISQUI, PIÑAN, MUSANCETA, GUABA DE MONTE.

73. PARTERAS O COMADRONAS

74. VIVIENDAS ESTACADAS

75. VIVIENDAS DE BAHAREQUE

76. VIVIENDAS DE ADOBE

77. VIVIENDAS DE MADERA

78. ANIMALES Y AVES

79. TOPONIMIAS: CHONTAMARCA, PUMATOGLLA, ÑIÑURCO O NIÑOURCO, GALLO RUMI, OSO MASHANA, LLACTACASHCA, SADAPAMBA, SURUPUNGO, HUARUMALES. CERATURO, RANCHO HUAICO, RUMIURCO

ARTES DEL ESPECTÁCULO

1. JUEGOS

2. EL JUEGO DE LA HUARACA

3. EL JUEGO DE LAS OLLAS

4. LA CANDELA

5. LAS ESCONDIDITAS

6. LAS COGIDITAS



7. EL GATO Y EL RATÓN
8. EL DIRÓN DIRÓN
9. EL PESCADITO
10. EL RÍO
11. LAS BOLAS
12. LOS QUIÑOS
13. LA RAYA
14. LAS FICHAS
15. EL ZUMBAMBICO
16. EL TANGAN
17. PARA HACER MÚSICA
18. EL ARO
19. LA PALLCA
20. LA PELOTA DE TRAPO
21. EL TROMPO
22. GUSHGUI
23. LA MUSANCETA
24. EL JUEGO DE LA CEBOLLA
25. EL JUEGO DEL LOBITO
26. EL JUEGO DE LA QUEMADA
27. MÚSICA: SANJUANITO, PASILLO, ALBAZO, YARAVÍ, PASACALLES
28. INSTRUMENTOS: LA QUIPA, LA BOCINA, LA DULZAINA O CHIRIMIA, EL PINGULLO, EL BOMBO, EL ACORDEÓN, LA GUITARRA, EL VIOLÍN.



Listado de nombres de los interlocutores de cada Parroquia

PARROQUIA INGAPIRCA

- Osvaldo Moscoso / 65 años / sector El Castillo / Centro parroquial / teléf. 0984670312
- Laura Moscoso / 65 años / calle Santa Teresita / Centro parroquial / s/teléf.
- Zoila Salazar / 88 años / sector El Castillo / Centro parroquial / s/teléf.
- Zoila Montero / 47 años / 1 de mayo / Centro parroquial
- Manuel Miceno Álvarez / 75 años/ Gonzales Suarez y 28 de marzo / teléf. 2217086
- Yolanda Serrano / 65 años / sector El Castillo / Centro parroquial / teléf. 0984670312
- Segundo Lozano / 76 años / frente al monumento / Centro parroquial/ teléf. 217064
- Hilda Molina / 70 años / calle 28 de marzo / Centro parroquial / teléf. 217078
- Carlos Álvarez Sarmiento / 50 años / calle: Rigoberto Cordero y Carlos María de la Condamine / Centro parroquial/ teléf. 0987562618
- Miguel Honorato Tenezaca Paucar / 81 años / sector el Cisne perteneciente a Ingapirca / teléf. 0998937140
- María Eudofila Paredes Montero / 77 años / sector el Cisne perteneciente a Ingapirca / teléf. 0998166083
- Lizardo Tenezaca / 53 años / sector el Cisne perteneciente a Ingapirca / teléf. 0984986184
- Mercy Tenezaca / 20 años / sector el Cisne perteneciente a Ingapirca / teléf. 0984986184.



PARROQUIA CHONTAMARCA

- Belisario Benavides / 68 años / Centro Parroquial de Chontamarca / Teléf. 2244-672
- Carlos Gabriel Cuesta Flores / 87 años / Centro Parroquial de Chontamarca / s. teléf.
- Alejandro Suarez / 83 años / Comunidad de San Pablo, sector Dos Bocas / s. teléf.
- Teófilo Lema / 34 años / Comunidad de San Pablo centro / s. teléf.
- Oscar Carrera / 70 años / Centro Parroquial de Chontamarca / s. teléf.
- Mariana Cuesta / 95 años / Centro Parroquial de Chontamarca / s. teléf.
- Olga Sánchez / 72 años / Centro Parroquial de Chontamarca / s. teléf.
- Mesías león / 63 años / Centro Parroquial de Chontamarca / Teléf. 2244-669
- Raúl Benavides / 37 años / Centro Parroquial de Chontamarca / Teléf. 2244-638 -0992871480
- Blanca Evelia Ávila / 88 años / Chontamarca Chico / Teléf. 2244-644
- Carmela Reinosos Hermida /87 años/Chontamarca Chico/s. teléf.
- María Esperanza Reinoso León /97 años/Chontamarca Chico/s. teléf.
- Gerardo Ramiro Cárdenas Ávila /54 años/Chontamarca Chico/Teléf. 2244-644
- Belisario Lema /84 Años /comunidad de Arriendos/Teléf. 098439498
- Lupe Cuesta /47 años/Centro Parroquial de Chontamarca/ Teléf. 2244639
- Carmen Victoria Sanmartín Molina/72 años/Centro Parroquial de Chontamarca/ Teléf. 2244639
- Santiago Sagñay/55 años/ Comunidad de Rumiurco/Teléf. 0983465074
- Santos Guamán /76 años/ Comunidad de Pumatoglla /s. teléf.
- Luis Mario Saeteros Zumba/ 60 años /Comunidad de Rumiurco /Teléf. 0995869107
- José Alberto Saeteros / 46 años / Comunidad de Rumiurco / Teléf. 0984531677
- José Saeteros / 61 años / Comunidad de Huarumales Alto / s. teléf.
- Delfina Lema / 80 años / Comunidad de Arriendos / s. teléf.
- Alejandro Pomavilla / 50 años / Comunidad de Arriendos / Teléf. 0984994083
- Miguel Verdugo Bermeo / 66 años / Comunidad de Cimientos / Teléf.0992817914
- Alberto verdugo Ávila / 50 años / Comunidad de Cimientos / s. teléf.



- Belisario León Cárdenas / 68 años / Comunidad de Cimientos / s. teléf.
- Manuel Loja / 58 años / sector Piedra Azul / s. teléf.


Listado georeferencial de cada Parroquia.
GEOREFERENCIAS INGAPIRCA

CARLOS ALVAREZ	S 2 32.722	W 78 52.628	3148 m
HILDA MOLINA	S 2 32.643	W 78 52.551	3136 m
LAURA MOSCOSO	S 2 32.644	W 78 52.542	3151 m
LUISA SALAZAR	S 2 32.640	W 78 52.590	3144 m
MICENO ALVAREZ	S 2 32.654	W 78 52.562	3154 m
OSVALDO MOSCOSO	S 2 32.389	W 78 52.405	3149 m
ROSARIO CUMBE/JUAN SIGUENCIA	S 2 32.668	W 78 52.583	3148 m
SEGUNDO LOZANO	S 2 32.632	W 78 52.550	3138 m
FAMILIA VASCONEZ	S 2 32.666	W 78 52.594	3147 m
ZOILA SALAZAR	S 2 32.435	W 78 52.359	3154 m
HONORATO TENEZACA PAUCAR	S 2 32.561	W 78 51.600	3313 m
ZOILA MONTERO	S 2 32.630	W 78 52.542	3084 m



GEOREFERENCIAS CHONTAMARCA

ALBERTO SAETEROS	17 M 712194 9730104	2237 m
ALBERTO VERDUGO AVILA (CIMENTOS)	17 M 708383 9736055	2258 m
ALEJANDRO POMABILLA (ARRIENDOS)	17 M 706971 9735610	1989 m
BELIZARIO BENAVIDES	17 M 711854 9730056	2241 m
BERTA BENAVIDES	17 M 711875 9730056	2208 m
CARLOS CUESTA	17 M 711950 9729818	1588 m
CARMELA REINOSO HERMIDA	17 M 711997 9729948	2218 m
CEMENTERIO (CHONTAMARCA CHICO)	17 M 712196 9730623	2262 m
CHONTAMARCA	17 M 711965 9730003	2229 m
CHONTAMARCA CHICO	17 M 712310 9730583	2250 m
COMUNIDAD DE CIMENTOS	17 M 708358 9736053	2256 m
COMUNIDAD DE RUMIURCU	17 M 712176 9728920	2329 m
COMUNIDAD SAN PABLO (CENTRO)	17 M 702765 9740373	510 m
DELFINA LEMA (COMUNIDAD DE ARRIENDOS)	17 M 706577 9735485	1925 m
ESPERANZA REINOSO (CHONTAMARCA CHICO)	17 M 712295 9730573	2251 m
FONDO HÚAYCO (SECTOR ARRIENDO)	17 M 707584 9735034	2007 m



GUILLERMO REINOSO (CHONTAMARCA CHICO)	17 M 711975 9729963	2226 m
JOSÉ POMABILLA (TEJEDOR CIMIENTOS)	17 M 708904 9736001	2292 m
JOSÉ SAETEROS (SECTOR SADAPAMBA)	17 M 707227 9736195	1998 m
JUNTA PARROQUIAL	17 M 711937 9730057	2225 m
LUPE CUESTA SANMARTIN	17 M 711938 9730041	2228 m
MANÚ LOJA (SECTOR PIEDRA AZUL)	17 M 709702 9735505	2249 m
MARIANA CUESTA LEÓN	17 M 711887 9730056	2248 m
MESIAS LEÓN	17 M 711988 9729943	2217 m
MIGUEL VERDUGO (CIMIENTOS)	17 M 708461 9736108	2253 m
OLGA SANCHEZ	17 M 711957 9729966	2224 m
RAMIRO CARDENAS -IBELIA AVILA	17 M 712239 9730480	2257 m
SANTOS GUAMÁN (COMUNIDAD DE PUMATOGLLA)	17 M 711463 9734022	2258 m
SECTOR (INGALOMA-ARRIENDOS)	17 M 706957 9735690	1979 m
SECTOR DOS BOCAS	17 M 700170 9742710	242 m
TIOFILO LEMA (COMUNIDAD DE SAN PABLO)	17 M 702885 9740465	529 m
TRAPICHE (SECTOR ARRIENDO)	17 M 706253 9735645	1817 m

**Listado de oficios:**

MsC. Santiago Ordóñez C.

Director del INPC R6

Lcdo. Marcelo Quishpe

Gerente del CAI

Srta. Viviana Iñiguez

Administradora del Proyecto de Registro Participativo del PCI

Mediante el presente informe pongo a conocimiento del INPC R6 (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Regional 6 y al CAI (Complejo Arqueológico Ingapirca) las actividades e inconvenientes suscitados en este tiempo de labores en la ejecución del Proyecto: **“Registro Participativo del PCI de las comunidades de Chuguín Grande, Huairapungo y sus cuatro sectores (Llactahuaico, Rumiloma, Mazanqui y Amanta Bayopungo) y Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la Provincia del Cañar”**.

Dejo asentado en este documento que el día miércoles 27 de Junio de 2012, se realizó el anticipo del dinero, dando por iniciado el proyecto: **“Registro Participativo del PCI de las comunidades de Chuguin Grande, Huairapungo y Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la Provincia del Cañar”**, el mismo que tiene una duración de 4 meses.

El cronograma de trabajo planificado constaba de la siguiente manera: Realizar en primer lugar el registro del PCI en la Comunidad de **Huairapungo** y sus 4 sectores siguiendo este orden: **Llactahuaico, Rumiloma, Mazanqui y Amanta Bayopungo**, para luego continuar con el registro en la comunidad de **Chuguín Grande**, concluyendo con el **Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca**.

El día viernes 29 de junio se realizó la primera visita a las comunidades a ser investigadas, teniendo un primer acercamiento formal con los presidentes y dirigentes comunitarios poniéndoles al tanto del trabajo a realizarse, e igualmente invitándoles a ser partícipes del mismo como herederos y custodios de su Patrimonio Cultural Inmaterial, quienes se comprometieron en realizar una reunión en conjunto con los demás miembros de sus directivas para informándoles del proyecto a ejecutarse, para luego en una reunión comunicar a sus pobladores el trabajo a realizarse, debiendo informar durante la semana del lunes 02 de julio al viernes 06 de julio cualquier resolución que ellos decidieran para un manejo adecuado del registro.



El día martes 10 de julio se realizó la Sociabilización formal a todos presidentes y dirigentes comunitarios, así como a las autoridades designadas de la Junta Parroquial, el mismo que fue realizado en el auditorio del **CAI** (Complejo Arqueológico Ingapirca) con la presencia del Gerente Lcdo. Marcelo Quishpe y su equipo de trabajo, así como también la asistencia de la Srta. Viviana Iñiguez delegada del **INPC R6** quien es la Administradora del proyecto.

Luego de la Sociabilización tuve una conversación con el **Sr. Segundo Calixto Yauri** dirigente delegado por parte de la Directiva para asistir a la reunión quien ejerce la función de Vocal del sector de **Llactahuaico** de la comunidad de **Huairapungo**, con quien se formalizó la entrada para el día viernes 13 de julio, programando en conjunto una reunión con los comuneros para presentar el proyecto e iniciar el registro del PCI, la misma que no se realizó porque surgió una reunión por parte de la Junta Parroquial, retrasando la entrada este día.

Este mismo día tuve la oportunidad de conversar con el presidente del sector de Llactahuaico **el Sr. Calixto Yauri y el Sr. Síndico**, entregándoles formalmente el oficio respectivo por parte del **INPC**, documento donde se les informaba del proyecto a ejecutarse, así como también se les solicitaba la colaboración respectiva para un manejo adecuado del mismo, quedando establecido por mutuo acuerdo la entrada para el día lunes 16 de Julio para iniciar con el proyecto.

El día domingo 15 de Julio a las 10h00 recibí una llamada por parte del Sr. Síndico del sector de Llactahuaico, quien me comunicó que luego de haber tenido una reunión con el Presidente de Llactahuaico y sus directivos han llegado a un acuerdo en conjunto de impedir el ingreso y la no colaboración al equipo Consultor para realizar la investigación, retrasando la misma.

En vista de cuidar la integridad del investigador contratado y la mía optamos por no ingresar al sector de Llactahuaico, comunicándonos inmediatamente con el Gerente del **CAI**, Lcdo. Marcelo Quishpe, **quien nos ha brindado toda la seguridad y el apoyo técnico y logístico necesario para el buen desarrollo del proyecto**, comunicándole lo acontecido por parte de los dirigentes del sector de Llactahuaico en especial del Sr. Presidente y el Sr. Síndico.

El día lunes 16 de julio, el Gerente del **CAI**, Lcdo. Marcelo Quishpe convoca a una reunión urgente para poder solucionar estos inconvenientes. Por la tarde nos dirigimos al sector de **Llactahuaico** de la comunidad de **Huairapungo**, sin llegar a ningún acuerdo debido a que no se encontraba el Sr. Presidente ni el Sr. Síndico, por lo que se aprovechó de una minga que se estaba realizando en este sector para en un diálogo fraterno poder escuchar los motivos por el cual impiden el no ingreso del equipo a realizar la investigación sin tener resultados favorables, debido a que las decisiones deberían ser tomadas por el Presidente, el Síndico y los directivos, retrasando de esta manera el inicio del proyecto.



Este mismo día se tuvo un acercamiento con el Presidente del sector de **Rumiloma** el Sr. Juan Tamay, con quien se conversó del proyecto, llegando a un acuerdo de realizar una reunión el **día sábado 21 de julio a las 16h00** para ver qué decisión tomaban en torno al proyecto.

El día martes 17 de Julio visitamos con el Gerente del CAI, **Lcdo. Marcelo Quishpe** a los presidentes de los sectores de **Amanta Bayopungo, Mazanqui pertenecientes a la comunidad de Huairapungo**, así como también al presidente de la comunidad de **Chuguín Grande**, quienes en el transcurso de esta semana se comprometieron en informar la decisión que ellos tomarían luego de la reunión que planificarían con todos los miembros de sus directivas sobre el proyecto a ejecutarse en sus comunidades.

Debido a estos inconvenientes dejen en conocimiento de ustedes el poco apoyo de ciertos dirigentes quienes se oponen e interrumpen el trabajo de Registro de su PCI, por lo que les pido su comprensión y el retraso del mismo, hasta solucionar estos percances que por culpa de terceras personas no se puede aún ejecutar con normalidad.

Esperando que estos contratiempos se solucionen lo más pronto, dejen aclarado en este informe lo acontecido hasta el momento.

Gracias.

Att.



Lcdo. Diego Giovanni Castro Ochoa
CONSULTOR

Cuenca, 2012/07/18



MsC. Santiago Ordóñez C.

Director del INPC R6

Lcdo. Marcelo Quishpe

Gerente del CAI

Srta. Viviana Iñiguez

Administradora del Proyecto de Registro Participativo del PCI

Mediante el presente informe pongo a conocimiento del INPC R6 (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Regional 6 y al CAI (Complejo Arqueológico Ingapirca) las actividades e inconvenientes suscitados en este tiempo de labores en la ejecución del Proyecto: **“Registro Participativo del PCI de las comunidades de Chuguín Grande, Huairapungo y sus cuatro sectores (Llactahuaico, Rumiloma, Mazanqui y Amanta Bayopungo) y Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la Provincia del Cañar”**.

Dejo asentado en este documento que el día miércoles 27 de Junio de 2012, se realizó el anticipo del dinero, dando por iniciado el proyecto: **“Registro Participativo del PCI de las comunidades de Chuguin Grande, Huairapungo y Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la Provincia del Cañar”**, el mismo que tiene una duración de 4 meses.

El cronograma de trabajo planificado constaba de la siguiente manera: Realizar en primer lugar el registro del PCI en la Comunidad de **Huairapungo** y sus 4 sectores siguiendo este orden: **Llactahuaico, Rumiloma, Mazanqui y Amanta Bayopungo**, para luego continuar con el registro en la comunidad de **Chuguín Grande**, concluyendo con el **Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca**.

El día viernes 29 de junio se realizó la primera visita a las comunidades a ser investigadas, teniendo un primer acercamiento formal con los presidentes y dirigentes comunitarios poniéndoles al tanto del trabajo a realizarse, e igualmente invitándoles a ser partícipes del mismo como herederos y custodios de su Patrimonio Cultural Inmaterial, quienes se comprometieron en realizar una reunión en conjunto con los demás miembros de sus directivas para informándoles del proyecto a ejecutarse, para luego en una reunión comunicar a sus pobladores el trabajo a realizarse, debiendo informar durante la semana del lunes 02 de julio al viernes 06 de julio cualquier resolución que ellos decidieran para un manejo adecuado del registro.



El día martes 10 de julio se realizó la Sociabilización formal a todos presidentes y dirigentes comunitarios, así como a las autoridades designadas de la Junta Parroquial, el mismo que fue realizado en el auditorio del **CAI** (Complejo Arqueológico Ingapirca) con la presencia del Gerente Lcdo. Marcelo Quishpe y su equipo de trabajo, así como también la asistencia de la Srta. Viviana Iñiguez delegada del **INPC R6** quien es la Administradora del proyecto.

Luego de la Sociabilización tuve una conversación con el **Sr. Segundo Calixto Yauri** dirigente delegado por parte de la Directiva para asistir a la reunión quien ejerce la función de Vocal del sector de **Llactahuaico** de la comunidad de **Huairapungo**, con quien se formalizó la entrada para el día viernes 13 de julio, programando en conjunto una reunión con los comuneros para presentar el proyecto e iniciar el registro del PCI, la misma que no se realizó porque surgió una reunión por parte de la Junta Parroquial, retrasando la entrada este día.

Este mismo día tuve la oportunidad de conversar con el presidente del sector de Llactahuaico **el Sr. Calixto Yauri y el Sr. Síndico**, entregándoles formalmente el oficio respectivo por parte del **INPC**, documento donde se les informaba del proyecto a ejecutarse, así como también se les solicitaba la colaboración respectiva para un manejo adecuado del mismo, quedando establecido por mutuo acuerdo la entrada para el día lunes 16 de Julio para iniciar con el proyecto.

El día domingo 15 de Julio a las 10h00 recibí una llamada por parte del Sr. Síndico del sector de Llactahuaico, quien me comunicó que luego de haber tenido una reunión con el Presidente de Llactahuaico y sus directivos han llegado a un acuerdo en conjunto de impedir el ingreso y la no colaboración al equipo Consultor para realizar la investigación, retrasando la misma.

En vista de cuidar la integridad del investigador contratado y la mía optamos por no ingresar al sector de Llactahuaico, comunicándonos inmediatamente con el Gerente del **CAI**, Lcdo. Marcelo Quishpe, **quien nos ha brindado toda la seguridad y el apoyo técnico y logístico necesario para el buen desarrollo del proyecto**, comunicándole lo acontecido por parte de los dirigentes del sector de Llactahuaico en especial del Sr. Presidente y el Sr. Síndico.

El día lunes 16 de julio, el Gerente del **CAI**, Lcdo. Marcelo Quishpe convoca a una reunión urgente para poder solucionar estos inconvenientes. Por la tarde nos dirigimos al sector de **Llactahuaico** de la comunidad de **Huairapungo**, sin llegar a ningún acuerdo debido a que no se encontraba el Sr. Presidente ni el Sr. Síndico, por lo que se aprovechó de una minga que se estaba realizando en este sector para en un diálogo fraterno poder escuchar los motivos por el cual impiden el no ingreso del equipo a realizar la investigación sin tener resultados favorables, debido a que las decisiones deberían ser tomadas por el Presidente, el Síndico y los directivos, retrasando de esta manera el inicio del proyecto.



Este mismo día se tuvo un acercamiento con el Presidente del sector de **Rumiloma** el Sr. Juan Tamay, con quien se conversó del proyecto, llegando a un acuerdo de realizar una reunión el **día sábado 21 de julio a las 16h00** para ver qué decisión tomaban en torno al proyecto.

El día martes 17 de Julio visitamos con el Gerente del CAI, **Lcdo. Marcelo Quishpe** a los presidentes de los sectores de **Amanta Bayopungo, Mazanqui pertenecientes a la comunidad de Huairapungo**, así como también al presidente de la comunidad de **Chuguín Grande**, quienes en el transcurso de esta semana se comprometieron en informar la decisión que ellos tomarían luego de la reunión que planificarían con todos los miembros de sus directivas sobre el proyecto a ejecutarse en sus comunidades.

Debido a estos inconvenientes deo en conocimiento de ustedes el poco apoyo de ciertos dirigentes quienes se oponen e interrumpen el trabajo de Registro de su PCI, por lo que les pido su comprensión y el retraso del mismo, hasta solucionar estos percances que por culpa de terceras personas no se puede aún ejecutar con normalidad.

Esperando que estos contratiempos se solucionen lo más pronto, deo aclarado en este informe lo acontecido hasta el momento.

Gracias.

Att.



Lcdo. Diego Giovanni Castro Ochoa
CONSULTOR

Cuenca, 2012/07/18



MsC. Santiago Ordóñez C.

Director del INPC R6

Lcdo. Marcelo Quishpe

Gerente del CAI

Srta. Viviana Iñiguez

Administradora del Proyecto de Registro Participativo del PCI

Mediante el presente informe pongo a conocimiento del INPC R6 (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Regional 6 y al CAI (Complejo Arqueológico Ingapirca) las **actividades e inconvenientes** suscitados en este tiempo de labores en la ejecución del Proyecto: **“Registro Participativo del PCI de las comunidades de Chuguín Grande, Huairapungo y sus cuatro sectores (Llactahuaico, Rumiloma, Mazanqui y Amanta Bayopungo) y Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la Provincia del Cañar”**.

Dejo asentado en este documento que el día miércoles 27 de Junio de 2012, se realizó el anticipo del dinero, dando por iniciado el proyecto: **“Registro Participativo del PCI de las comunidades de Chuguin Grande, Huairapungo y Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la Provincia del Cañar”**, el mismo que tiene una duración de 4 meses.

El cronograma de trabajo planificado constaba de la siguiente manera: Realizar en primer lugar el registro del PCI en la Comunidad de **Huairapungo** y sus 4 sectores siguiendo este orden: **Llactahuaico, Rumiloma, Mazanqui y Amanta Bayopungo**, para luego continuar con el registro en la comunidad de **Chuguín Grande**, concluyendo con el **Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca**.



El día viernes 29 de junio se realizó la primera visita a las comunidades a ser investigadas, teniendo un primer acercamiento formal con los presidentes y dirigentes comunitarios poniéndoles al tanto del trabajo a realizarse, e igualmente invitándoles a ser partícipes del mismo como herederos y custodios de su Patrimonio Cultural Inmaterial, quienes se comprometieron en realizar una reunión en conjunto con los demás miembros de sus directivas para informándoles del proyecto a ejecutarse, para luego en una reunión comunicar a sus pobladores el trabajo a realizarse, debiendo informar durante la semana del lunes 02 de julio al viernes 06 de julio cualquier resolución que ellos decidieran para un manejo adecuado del registro.

El día martes 10 de julio se realizó la Sociabilización formal a todos presidentes y dirigentes comunitarios, así como a las autoridades designadas de la Junta Parroquial, el mismo que fue realizado en el auditorio del **CAI** (Complejo Arqueológico Ingapirca) con la presencia del Gerente Lcdo. Marcelo Quishpe y su equipo de trabajo, así como también la asistencia de la Srta. Viviana Iñiguez delegada del **INPC R6** quien es la Administradora del proyecto.

Luego de la Sociabilización tuve una conversación con el **Sr. Segundo Calixto Yauri** dirigente delegado por parte de la Directiva para asistir a la reunión quien ejerce la función de Vocal del sector de **Llactahuaico** de la comunidad de **Huairapungo**, con quien se formalizó la entrada para el día viernes 13 de julio, programando en conjunto una reunión con los comuneros para presentar el proyecto e iniciar el registro del PCI, la misma que no se realizó porque surgió una reunión por parte de la Junta Parroquial, retrasando la entrada este día.

Este mismo día tuve la oportunidad de conversar con el presidente del sector de Llactahuaico **el Sr. Calixto Yauri y el Sr. Síndico**, entregándoles formalmente el oficio respectivo por parte del **INPC**, documento donde se les informaba del proyecto a ejecutarse, así como también se les solicitaba la colaboración respectiva para un manejo adecuado del mismo, quedando establecido por mutuo acuerdo la entrada para el día lunes 16 de Julio para iniciar con el proyecto.



El día domingo 15 de Julio a las 10h00 recibí una llamada por parte del Sr. Síndico del sector de Llactahuaico, quien me comunicó que luego de haber tenido una reunión con el Presidente de Llactahuaico y sus directivos han llegado a un acuerdo en conjunto de impedir el ingreso y la no colaboración al equipo Consultor para realizar la investigación, retrasando la misma.

En vista de cuidar la integridad del investigador contratado y la mía optamos por no ingresar al sector de Llactahuaico, comunicándonos inmediatamente con el Gerente del CAI, Lcdo. Marcelo Quishpe, **quien nos ha brindado toda la seguridad y el apoyo técnico y logístico necesario para el buen desarrollo del proyecto**, comunicándole lo acontecido por parte de los dirigentes del sector de Llactahuaico en especial del Sr. Presidente y el Sr. Síndico.

El día lunes 16 de julio, el Gerente del CAI, Lcdo. Marcelo Quishpe convoca a una reunión urgente para poder solucionar estos inconvenientes. Por la tarde nos dirigimos al sector de **Llactahuaico** de la comunidad de **Huairapungo**, sin llegar a ningún acuerdo debido a que no se encontraba el Sr. Presidente ni el Sr. Síndico, por lo que se aprovechó de una minga que se estaba realizando en este sector para en un diálogo fraterno poder escuchar los motivos por el cual impiden el no ingreso del equipo a realizar la investigación sin tener resultados favorables, debido a que las decisiones deberían ser tomadas por el Presidente, el Síndico y los directivos, retrasando de esta manera el inicio del proyecto.

Este mismo día se tuvo un acercamiento con el Presidente del sector de **Rumiloma** el Sr. Juan Tamay, con quien se conversó del proyecto, llegando a un acuerdo de realizar una reunión el **día sábado 21 de julio a las 16h00** para ver qué decisión tomaban en torno al proyecto.

El día martes 17 de Julio visitamos con el Gerente del CAI, **Lcdo. Marcelo Quishpe** a los presidentes de los sectores de **Amanta Bayopungo y Mazanqui pertenecientes a la comunidad de Huairapungo**, así como también al presidente de la comunidad de **Chuguín Grande**, quienes en el transcurso de esta semana se comprometieron en informar la decisión que ellos tomarían luego de la reunión que planificarían con todos los miembros de sus directivas sobre el proyecto a ejecutarse en sus comunidades.



El día jueves 18 de Julio se tuvo un acercamiento con el presidente de los barrios del Centro Parroquial de Ingapirca **Lcdo. Fernando Serrano**, quien luego de entregarle el oficio correspondiente y conversarle sobre el plan cultural a ejecutarse se comprometió en realizar en el transcurso de esa semana una reunión donde se informaría a los habitantes sobre el proyecto a realizarse.

Realizada la reunión por parte del Sr. Fernando Serrano quien con muy buena predisposición y colaboración el día miércoles 25 de Julio a las 19h00 se realiza la **sociabilización** del proyecto e iniciando de inmediato el trabajo de investigación dentro del Centro Parroquial de Ingapirca planificando en primer lugar la visita al cerro Cubilán a las 04h30.

El día **jueves 26 de Julio** se realiza la visita al cerro sagrado **Taita Cubilán** con la colaboración del Sr. Osvaldo Moscoso donde además se recopiló información sobre plantas nativas y su utilización.

Del **lunes 30 de Julio al viernes 17 de agosto** se realizó la investigación de campo en todo el centro parroquial de Ingapirca y sus alrededores con resultados positivos por la mayoría de pobladores.

Desde el día **lunes 20 de agosto hasta el lunes 27 de agosto** se está procesando la información recopilada del centro parroquial de Ingapirca, además se está trabajando en la edición de videos, selección fotográfica y georeferenciación de la investigación con un avance del **70%**.

Adjunto a este informe un CD con los avances realizados el mismo que contiene 31 hojas de información en formato Word, fotografías en formato Jpg, videos y georeferenciación.

Debido a estos inconvenientes deo en conocimiento de ustedes el poco apoyo de ciertos dirigentes quienes se oponen e interrumpen el trabajo de Registro de su PCI, por lo que les pido su comprensión y el retraso del mismo hasta solucionar estos percances que por culpa de terceras personas no se puede aún ejecutar con normalidad.



Esperando que estos contratiempos se solucionen lo más pronto con ciertas comunidades, dejo aclarado en este informe lo ejecutado hasta el momento.

Gracias.

Atte.



Lcdo. Diego Giovanni Castro Ochoa
CONSULTOR

Cuenca, 27/08/2012



MsC. Santiago Ordóñez C.
Director del INPC R6

Lcdo. Marcelo Quishpe
Gerente del CAI

Srta. Viviana Iñiguez
Administradora del Proyecto de Registro Participativo del PCI

Mediante el presente informe pongo a conocimiento del INPC R6 (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Regional 6 y al CAI (Complejo Arqueológico Ingapirca) las posibles soluciones que se tomarían en la ejecución del Proyecto: **“Registro Participativo del PCI de las comunidades de Chuguín Grande, Huairapungo y sus cuatro sectores (Llactahuaico, Rumiloma, Mazanqui y Amanta Bayopungo) y Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la Provincia del Cañar”**, previa autorización y análisis del gerente del CAI y del INPC R6, debido a los acontecimientos sucedidos en días anteriores mismos que fueron comunicados en informes anteriores.

Dejo asentado en este documento que el día **lunes 03 de septiembre de 2012**, se realizó la visita y un primer acercamiento con la comunidad de General Morales (Socarte), donde el gerente del CAI, Lcdo. Marcelo Quishpe expuso a los comuneros los proyectos programados por el CAI incluido la del **“Registro Participativo del PCI”**.

Realizada la reunión se tomo la decisión de realizar una reunión específica para tratar estos proyectos quedando comprometido un nuevo dialogo para el día **martes 11 de septiembre de 2012**.

Por otro lado, con el objetivo de poder buscar alternativas para ingresar en las comunidades donde se niegan a participar del proyecto, en conjunto con los compañeros del proyecto de **“Emprendimientos Productivos Culturales y Turísticos”** igualmente dirigido y auspiciado por el CAI, se sostuvo una reunión el día martes 04 de septiembre de 2012 con funcionarios del **departamento de Cultura del Ilustre Municipio de Cañar**, quienes luego de una reunión fraterna y cordial, convocaron una reunión para el día **jueves 06 de Septiembre de 2012** con los comuneros de Huairapungo, para informarles de los proyectos planteados por el CAI, donde además se pediría la colaboración por parte de los dirigentes y comuneros para poder desarrollar con normalidad los proyectos mencionados en dicha comunidad.



En espera de una solución positiva, dejo aclarado en este informe lo acontecido hasta el momento.

Gracias.

Att.



Lcdor. Diego Giovanni Castro Ochoa
CONSULTOR

Cuenca, 2012/09/05



MsC. Santiago Ordóñez C.
Director del INPC R6

Lcdo. Marcelo Quishpe.
Gerente del CAI

Srta. Viviana Iñiguez G.
Administradora del Proyecto de Registro Participativo del PCI

Asunto: **INFORME DE LABORES**

Es grato dirigirme a ustedes mediante el presente oficio para informarles las actividades e inconvenientes suscitados durante este tiempo de labores dentro del Proyecto **“Registro Participativo del PCI de las comunidades de Chuguín Grande, Huairapungo y sus cuatro sectores (Llactahuaico, Rumiloma, Mazanqui y Amanta Bayopungo) y Centro Parroquial de la Parroquia Ingapirca de la Provincia del Cañar”**.

Sírvanse encontrar adjunto a este oficio, el informe correspondiente hasta la fecha lunes 27 de agosto de 2012, además de un CD el mismo que contiene un avance de ejecución del proyecto (fotografías, videos, GPS y un adelanto en formato Word).

Agradeciendo de antemano su gentil atención a la presente, me suscribo de Uds.

Atte.



Diego G. Castro O.
CONSULTOR

Cuenca, 27/08/2012



Cuenca, 27 de noviembre de 2012

Señorita. Viviana Raquel Iñiguez García.

Historiadora del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Regional 6

Administradora del Proyecto de registro del P.C.I. de las parroquias de Ingapirca y Chontamarca.

Asunto: **Entrega del producto final requeridos dentro de la Consultoría.**

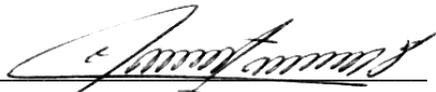
De mis consideraciones:

Por medio del presente oficio, hago la entrega formal de los productos finales establecidos dentro de la consultoría: **“REGISTRO PARTICIPATIVO DEL CENTRO PARROQUIAL DE LA PARROQUIA INGAPIRCA Y LA PARROQUIA CHONTAMARCA DE LA PROVINCIA DEL CAÑAR”**, mismos que a continuación detallo:

- 3 documentos impresos que corresponden al informe final.
- 1 documento impreso con la información del registro levantado
- 2 DVD donde consta: Registro fotográfico, videos, audios, georeferencias, informe final en digital, oficios e informes mensuales.

Sin otro particular, le agradezco su atención a este oficio, un cordial saludo.

Atentamente.



Lcdo. Diego Giovanni Castro Ochoa.
CONSULTOR CONTRATADO

INGAPIRCA



CHONTAMARCA

2012