

REVISTA DEL FOLKLORE ECUATORIANO

Nº 1

OCTUBRE-1965

Fundador y Director de la Revista

PAULO DE CARVALHO-NETO

Director Ejecutivo del IEF

LEONARDO TEJADA

(1964—1965)

Patrocinan este tomo

DEPARTAMENTO CULTURAL DEL MINISTERIO DE
RELACIONES EXTERIORES

BANCO CENTRAL DEL ECUADOR

y

CASA DE LA CULTURA ECUATORIANA

PORTADA:

Caballito de masa de pan para el día de difuntos, 20 cmt.
Otavalo, 2. XI. 1963, Jaime Andrade.

C O N T E N I D O

Presentación	5—7
Folklore de Imbabura. Contribución, por Paulo de CARVALHO-NETO y otros	9—93
Día de difuntos en Otavalo, por Leonardo TEJADA y otros	95—113
Lamentación de una plañidera, por Oswaldo VITERI y otros	115—123
Feria de Saquisilí, por Elvia de TEJADA y otros	125—152
Auto de la adoración al Niño Jesús, por Darío GUEVARA	153—180
El niño de Isinche, por Jorge Gustavo ALVAREZ M.	181—185
Turismo y Folklore, por Justino CORNEJO	187—209
Bibliografía del folklore ecuatoriano. 3ª entrega, por Paulo de CARVALHO-NETO	211—216
NOTICIAS DEL INSTITUTO	217—224

INSTITUTO ECUATORIANO DE FOLKLORE

(Sección de la Casa de la Cultura Ecuatoriana,
subvencionada también por el Banco Central del
Ecuador).

Dirección para canje
Apartado 2140
QUITO, ECUADOR

Nota: Los autores son responsables por los conceptos emitidos en sus trabajos.

PRESENTACION

Entre las Resoluciones de la Segunda Mesa Redonda Ecuatoriana de Folklore (23 - 25 de mayo de 1963) figura la siguiente: "Que se edite la Revista del Folklore Ecuatoriano lo antes posible, como órgano del Instituto".

En 1964 insistía sobre esta necesidad, en mi Diccionario del folklore ecuatoriano, al sugerir que "la misma Casa de la Cultura podría planear la publicación de una revista bibliográfica del folklore ecuatoriano a fin de evitar que otra vez se vuelva dispersa y desarticulada la evolución de estos estudios entre nosotros, males que dificultan enormemente las consultas, haciendo penoso cualquier esfuerzo por encontrarlas."

Dichas sugerencias encontraron eco y comprensión. De un modo general, la situación de la Ciencia Folklórica, en el Ecuador, mejoró considerablemente desde el año pasado. El Instituto Ecuatoriano de Folklore pasó a recibir una subvención, pudiendo alquilar su sede, inaugurar cursos ahora con numerosos estudiantes, abrir al público su biblioteca especializada, planear con más acierto sus investigaciones periódicas, ofrecer conferencias casi semanales...

Altos organismos ligados al desarrollo social en el país ya le confían oficialmente tareas y viajes de recolección de material. Su reciente Arte popular del Ecuador constituye una prueba fehaciente de su capacidad de trabajo.

El aparecimiento de esta Revista, pues, es una de las tantas consecuencias de la laboriosidad del IEF, gracias también a la extraordinaria Casa de la Cultura Ecuatoriana, al Banco Central del Ecuador y al Departamento Cultural del Ministerio de RR. EE. del Ecuador. Como Asesor del IEF y Director de la Revista, rindo desde aquí mi público agradecimiento por el patrocinio que nos han prestado, a la vez que exalto su solidaridad en la obra de los que tienen por ideal el conocimiento más profundo y exacto de las raíces de la tradición ecuatoriana.

La Revista del Folklore Ecuatoriano pretende publicarse una vez cada año, dando estricta preferencia a investigaciones de campo, sobre todo a las que hayan sido realizadas con el método vigente en el IEF. Sus páginas están abiertas a todos los intelectuales del país, siempre y cuando las colaboraciones se caractericen por las condiciones referidas. También podrán colaborar los colegas extranjeros, únicamente cuando aporten datos ligados al folklore ecuatoriano. Muy a propósito, no quisimos hacer una "revista ecuatoriana de folklore", que por su título nos obligara a editar cualquier género de trabajo folklórico, sin limitaciones. Siendo tantas las que ya existen con este espíritu; en América y Europa, una más no hacía realmente falta. La necesidad era y sigue siendo la de presentar una "revista del folklore ecuatoriano", lo que es muy diferente a lo otro.

Sólo si alguna vez faltare el apoyo que nos prestan las mencionadas Instituciones o desapareciere el IEF, podría

suspenderse esta publicación anual. Espero que tales "evoluciones" no se presenten. No creo en la posibilidad de que los actuales investigadores de campo del folklore ecuatoriano suspendan para siempre sus viajes y dejen de aportar a la RFE sus comunicaciones. Ni en el caso —y que me perdonen— cuando llegue el día en que yo deba dejar el Ecuador, transferido a otro país. Ni en este caso, repito, una vez que sólo he sido el humilde maestro de ellos en los principios básicos de nuestra ciencia folklórica, hoy ya bastante difundidos en nuestro medio.

El IEF está en muy buenas manos y la RFE nunca dejará de publicarse.

EL DIRECTOR DE LA REVISTA

Quito, setiembre de 1965.

FOLKLORE DE IMBABURA

(Contribución)

PAULO DE CARVALHO-NETO

En colaboración con Jorge Enrique Adoum, Jaime Andrade,
Julia Bazante, Ivolina Rosa Carvalho, Napoleón Cisneros, Olga
Fisch, Alfredo Fuentes Roldán y Oswaldo Vitcri.

CONTENIDO

INTRODUCCION

PRIMERA PARTE

OTAVALO

I. San Juan:

1. Introducción a la fiesta de San Juan en Otavalo. Festejantes populares
2. Tipificación de los enmascarados.
3. Máscaras comerciales y máscaras improvisadas.
4. Elementos comunes de la indumentaria de los «sanjuanés».
5. Música, canto y baile de los «sanjuanés».
6. «Entradas» y «peleas».
7. Imaginería popular.
8. «Castillos».
9. Altares.
10. Chicha.
11. Bendición de las imágenes.

12. Prioste.
13. Música y canto en los «castillos».
14. Pirotecnia.
15. Alimentos.
16. Datos complementarios de la fiesta de San Juan.

II. Otros datos del folklore otavaleño:

1. Contribución al Calendario de Fiestas de Otavalo.
2. «Mediano».

SEGUNDA PARTE

GONZALEZ SUAREZ

I. San Juan:

1. «Hombre disfrazado de mujer».
2. Otros enmascarados, con instrumentos musicales.
3. Música, canto y baile.

II. Otros datos del folklore de González Suárez:

1. «Entrada de ramas».
2. «Capitán Gallo».

TERCERA PARTE

SAN PABLO DEL LAGO

SUPLEMENTO MUSICAL

(Pautaciones de Inés Jijón y Aliz Fernández Salvador)

INTRODUCCION

Los días 21 - 25 de Junio de 1962, realicé mi segundo viaje de investigación de campo en el Ecuador, con mis alumnos ecuatorianos. Los dividí en dos equipos, el primero coordinado por mí directamente e integrado por Jaime Andrade, Julia Bazante, Ivolina Rosa Carvalho, Napoleón Cisneros, Alfredo Fuentes Roldán y Oswaldo Viteri. El segundo fue dirigido por Jorge Enrique Adoum y estuvo compuesto por Magdalena de Adoum, Olga Fish, Hugo Galarza, Cristina de Muñoz, Oswaldo Muñoz Mariño, Elvia de Tejada y Leonardo Tejada.

El primer equipo trabajó en Otavalo, González Suárez y San Pablo del Lago, mientras que el segundo, simultáneamente, trabajaba en Ibarra.

Los planes preliminares contemplaban la edición conjunta de los datos obtenidos por los dos equipos, con el propósito de dar una visión algo amplia, geográficamente hablando, del folklore de la provincia de Imbabura.

Desgraciadamente, motivos superiores determinaron el viaje de Adoum a París, haciéndose imposible redactar el informe de su equipo. Ausente el Director del Equipo, las fichas se volvieron inconclusas, desarticuladas y dudosas . . .

Frente a esta situación, resolví publicar las partes que estuvieron directamente bajo mi responsabilidad, quedando, quizás, para un informe aparte, lo referente a San Antonio de Ibarra.

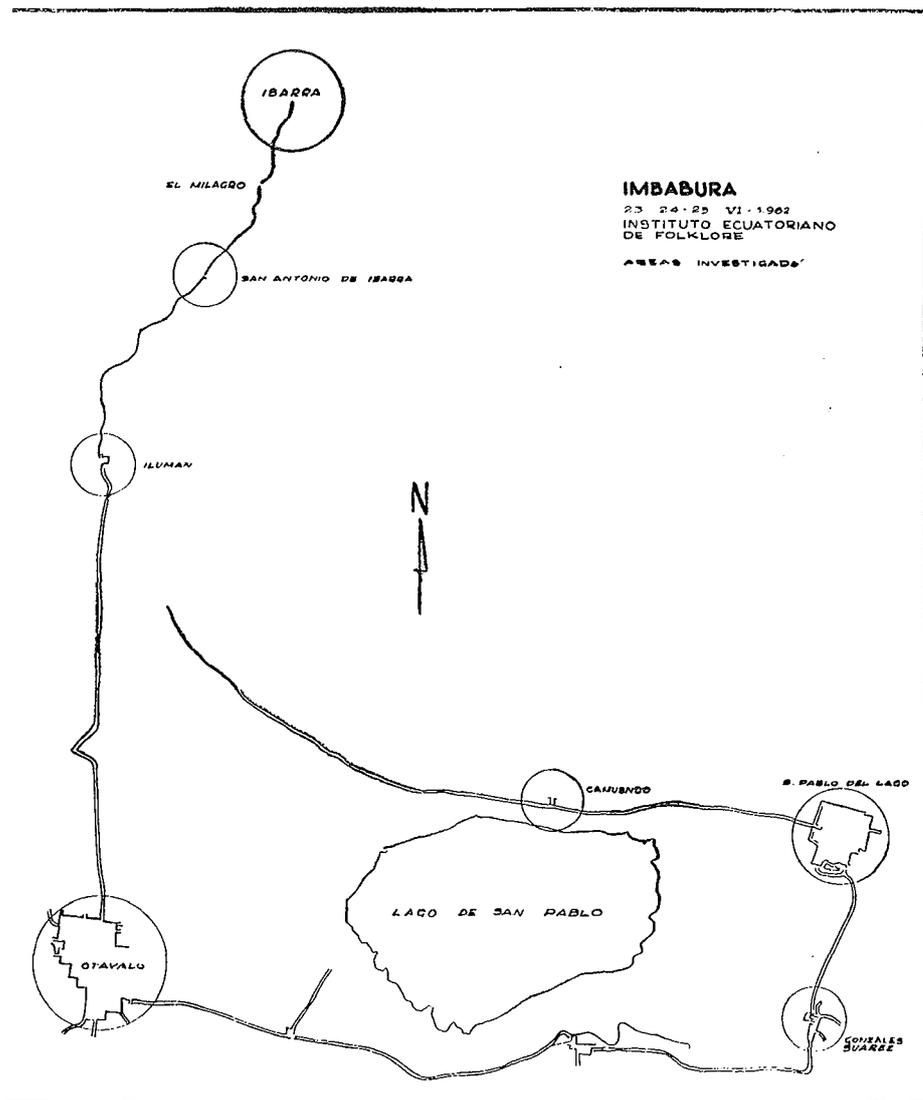
Quito, 21 de julio de 1964.

EL AUTOR

IMBABURA

23 24 25 VI 1962
INSTITUTO ECUATORIANO
DE FOLKLORE

AREAS INVESTIGADAS



PRIMERA PARTE

OTAVALO

I

SAN JUAN (*)

1. Introducción a la fiesta de San Juan en Otavalo. Festejantes populares.

La fiesta de San Juan en Otavalo es celebrada popularmente por tres clases de festejantes: 1) enmascarados con indumentaria especial; 2) festejantes con indumentaria especial sin máscaras; y 3) festejantes sin máscara ni indumentaria especial. Los dos primeros grupos se reúnen para el baile y reciben el nombre general de **sanjuanés**. Hay sanjuanés adultos y niños, pero estos últimos no llevan máscaras. El tercer grupo está integrado, a diferencia de los otros, con una mayor cantidad de mestizos, y su participación en la fiesta se vincula a la **imaginiería popular**, a los **castillos**,

(*) Se omiten aquí las ilustraciones correspondientes a este trabajo ya publicadas en el DICCIONARIO DEL FOLKLORE ECUATORIANO.

a la **bendición de las imágenes** y a la **volatería**, temas que serán tratados en páginas siguientes.

Los enmascarados, denominación de uso popular, no son directamente responsables de los mencionados aspectos, ya que su función específica es la interpretación de **música, cantos y bailes**, la que está destinada al gran público. Sin embargo, hay un instante en que los enmascarados y aquellos del tercer grupo, que no llevan ni máscaras ni indumentaria especial, colaboran junto en la fiesta, lo cual se opera en las **entradas**, de las que hablaremos oportunamente.

Todo indica que estas representaciones de los enmascarados son supervivencias muy desfiguradas y fragmentadas de antiguos y expresivos autos populares. La labor de nuestra investigación en este viaje, sin embargo, no fue lo suficientemente completa como para disponer de los elementos de juicio necesarios para caracterizar dichos autos. Los únicos rasgos que pudimos recoger nítidamente en esta primera investigación son: 1) **tipificación de los enmascarados**; y 2) **pelca** entre bandas de enmascarados, la misma que, a todas luces, es un vestigio de auto, ya que ocurre en forma premeditada, es decir, en época fija, en este caso, la festividad de San Juan. Es tan violenta y verdadera que, a los ojos del observador menos avisado, y de un público despreocupado, parece una lucha que hubiese estallado de pronto, a causa del alcohol u otro factor imprevisto. Esta representación se lleva a cabo acompañada de música, cantos y bailes, a lo cual debe añadirse, como elemento estimulante, la chicha y el aguardiente.

Tampoco disponemos de elementos que nos permitan asegurar lo que nos pareció advertir a simple vista, esto es, que los sanjuanés están formados por grupos de "blancos", por una parte, y de "naturales" por otra, y que no se mezclan entre ellos. Según averiguamos, los "blancos", como tales, serían agricultores, carpinteros, albañiles, sastres, zapateros, "negociantes" etc.

2. Tipificación de los enmascarados.

Tal como dijimos en la introducción, se ligan a los enmascarados los siguientes fenómenos observables en la fiesta de San Juan: tipificación de los enmascarados, música, cantos, bailes, entradas y pelea.

Hemos tenido la fortuna de captar la vigencia de nítidos tipos de enmascarados: **Negro-Cuna**, **Diablo-uma**, "**Murcielago**" y **Ca-bezón**. Dijimos que este hallazgo constituye una fortuna porque nos parece que las casas comerciales de las ciudades están inundando las festividades indígenas con gran cantidad de máscaras en serie, más propias de carnaval, y que, en consecuencia, no caracterizan un tipo personal. Sin embargo, las arriba mencionadas determinan un personaje, con atribuciones específicas. Son manufacturadas por los mismos bailarines o sus familiares.

La máscara del Negro-Cuna consiste en un paño negro que le cubre todo el rostro, con tres agujeros bordeados de blanco, que corresponden a los ojos y a la boca. En la parte superior están los **cachos**, cilindros de paño, embutidos con algodón, aproximadamente de diez centímetros de largo, y colocados en dos hileras, una a la altura de la frente y otra en la cúspide. El paño que constituye la máscara, por su parte inferior llega a la altura del pecho. Los demás elementos de la indumentaria del Negro-Cuna son: zamarro de cuero de borrego, alpargatas de cabuya, camisa de seda amarilla, chaleco de casimir de lana, color negro, sobre la camisa. En la mano derecha porta una bandera tricolor.

El Negro-Cuna se identifica no solamente por la máscara que lleva sino porque es elegido por su grupo, el que le otorga el papel de dirigir las peleas, y todo lo conveniente al baile. Es un personaje de mando, a quien los demás deben obediencia, y ordena el inicio y el cese de una pelea. Al parecer, se elige al más valiente del grupo y lo hacen aún antes de los ensayos.

Nos preguntamos insistentemente a qué se debe la presencia y supremacía de enmascarados que representan **Negros**, en las

zonas de la Sierra, típicamente pobladas por indígenas. De acuerdo con el **Diccionario del folklóre ecuatoriano**, que nos sirve de orientación para nuestras investigaciones, en ningún momento hemos encontrado **Negros** con roles subalternos. Conviene tener presente que dichos papeles son interpretados por indígenas. ¿Tuvieron, en tiempos pasados, temor o admiración por el elemento negro que integra la etnia ecuatoriana? Esta sería la hipótesis más plausible puesto que se torna difícil suponer que se trate de un rasgo introducido por la catequesis, a menos que ésta hubiere mezclado las concepciones de **Diablo** y de **Negro**. En esta investigación descubrimos que el Negro-Cuna es llamado también **Mayordomo**, palabra con la que se designa a quien dirige los trabajos en el agro. Como sabemos que en ningún momento, en la historia del país, los negros hayan sido señores y no esclavos, resta la hipótesis de que hubieran sido tan malos como los mayordomos de ayer y de hoy, razón por la que los confundirían en esta teatralización folklórica de la fiesta de San Juan.

El Diablo-uma lleva máscara, camisa amarilla, pantalón bombacho de tela floreada, medias rosadas y alpargatas. El pantalón llega hasta la pantorrilla y recuerda las bombachas del gaucho rioplatense. Su diferenciación específica reside en la máscara que recibe el nombre general y popular de **capiroto**, con el cual se cubre totalmente la cabeza y hasta más abajo del cuello. Es de tela azul oscuro, con dos agujeros que corresponden a los ojos y uno horizontal a la boca; a cada lado lleva una asa embutida, representando las orejas, y otra en el sitio de la nariz, las tres de color celeste; bajo el agujero de la boca está cosido un rizo de cabuya en forma de pera. En la cúspide de la cabeza, en la unión de los dos pedazos de la máscara, hay una hilera de **cachos** rosados, blancos y celestes, embutidos de algodón. La parte posterior es una repetición exacta de lo descrito, con excepción del asa de la nariz, que es de color rosa. El capiroto que obtuvimos para el Museo del Instituto Ecuatoriano de Folklore tiene 18 cachos de



Morcero. Camuendo, 24. VI. 62 (PCN)

diez centímetros de largo; mas, según los informantes, su cantidad es variable.

Dichos cachos, en su aspecto exterior y contextura, son igua-

les a los del capirote del Negro-Cuna, y representan cabellos enrizados en tirabuzón muy comunes en ciertos **stocks** de la raza negra. Esto viene en apoyo de la mencionada hipótesis de que, en alguna época pasada, se confundieron **Negro** y **Diablo**, pues no habría otro motivo para que en una representación indígena el **Diablo** lleve cabellos típicos de la raza negra.

El Murciélago lleva un capirote blanco de tela con perforaciones para los ojos y la boca. La parte inferior llega hasta más abajo del cuello. Las cejas y la nariz son pintadas en verde, al igual que las pestañas en torno a los agujeros. Al lado derecho estaba escrita la palabra **CASA**, y al izquierdo algunas iniciales mayúsculas. Al parecer, el informante es analfabeto y las había copiado por razones decorativas. Su capirote no tiene cachos y sobre él se lleva un sombrero de fieltro, sostenido con un fiador.

Tenemos la duda de que Murciélago y **Mexcreo** sean el mismo personaje, ya que habiendo visto al primero en Otavalo y al segundo en Camuendo, con parecida indumentaria, los llamaban con estos dos nombres diferentes, pudiendo ambos ser corrupciones de la palabra castiza murciélago (con tilde).

A la salida de Otavalo, el día de San Juan, vimos a un Cabezón. Lleva la indumentaria corriente de los disfrazados en cuestión, distinguiéndose, de inmediato, por el capirote. Si bien el Negro-Cuna y el Diablo-uma son figuras de terror, el Cabezón es aun más monstruoso, produciendo su aspecto pavor y repugnancia. El capirote cubre el sombrero que, para los efectos del disfraz, había sido desprendido de su ala, lo que da el aspecto de un cráneo deformado. Los cachos caen hacia adelante, atrás y los lados. Sobre la tela están adheridos cejas, bigotes y pera de compra, excesivamente poblados.

A más de los enmascarados referidos, seguramente hay otros que también constituyen tipos, pero cuyo estudio detenido nos fue imposible realizar, por diversas razones del trabajo de campo.

Desde luego, no hay un rigor absoluto en cada uno de estos enmascarados tipos. Observamos, por ejemplo, una variante de



Cabezón. Otavalo, 25. VI. 62 (PCN)

Negro-Cuna, la cual sobresalía por los siguientes elementos no descritos anteriormente: máscara totalmente negra y con agujeros, sin bordes blancos, y que por la parte inferior apenas llega a

la garganta; gorro de tela negro sobre la máscara; camisa y pantalón negros, de punto, ceñidos al cuerpo; capa negra; y botas de cuero negro.

3. Máscaras comerciales y máscaras improvisadas.

Mezclados a estos enmascarados se advierte gran cantidad de indígenas con las máscaras comerciales indiferenciadas a que nos referimos al comienzo del presente capítulo, así como un tercer grupo al que llamaríamos de "enmascarados improvisados". Se caracterizan por una utilización espontánea e indiscriminada de los más variados elementos de disfraz. Así, por ejemplo, hemos visto en un castillo sanjuanes con máscaras de piel, sombreros grandes en forma de capucha caído hasta las orejas, una especie de peluca de cabuya alborotada y sujeta a la frente por una cinta roja, sombreros de piel, kepis de soldado, paños atados a la cabeza, y hasta un asiento de bicicleta al que sólo se le habían practicado dos perforaciones para los ojos, y aún un trozo de estera con tres agujeros, y desflecada la parte inferior, para simular una barba. Los había también de doble máscara de tela, con sombrero superpuesto, y quienes no llevaban máscara alguna, tenían pintados de negro las patillas, el bigote y la pera.

La mayoría vestía camisa de seda brillante de colores; pañuelos sobre los hombros; pantalones bombachos blancos, con listas rojas en los costados. Todos llevaban alpargatas.

4. Elementos comunes de la indumentaria de los "sanjuanes".

La indumentaria de los enmascarados que constituyen tipos específicos tiene, como lo anotamos, pocos rasgos que los diferencian, siendo la mayor parte de sus elementos comunes a todos los tipos. Estos elementos indiferenciados son: alpargatas, camisa

amarilla, chaleco y bandera. Las calles de Otavalo y sus anejos constituían una gran mancha amarilla, continuamente movida al ritmo de los bailes. Ese movimiento crecía a los ojos del espectador por el ondular de las banderas en sus movimientos característicos, que describimos oportunamente. Las banderas, o tienen los colores del pabellón nacional —amarillo, azul y rojo— o son solamente bicolores; amarillo y azul, amarillo y rojo, en diversas tonalidades. Lo que continúa intrigando a los investigadores es la razón para la elección del color amarillo, puesto que no involucra ninguna **identificación**, desde el punto de vista mágico-psicoanalítico, con el color de las vestiduras de San Juan, que son azules. ¿A qué se debe, pues, el color amarillo de las camisas de los enmascarados de dicha festividad? ¿Es propio de esta celebración de Otavalo, o aparece también en otras áreas y otras fechas?

5. Música, canto y baile de los “sanjuanés”.

Todos estos festejantes con indumentaria especial, lleven máscaras o no, denominados, como ya se dijo, sanjuanés, son los que tocan instrumentos musicales, cantan y bailan, constituyendo un llamativo espectáculo.

El instrumento musical predominante es la flauta de carrizo, de seis perforaciones, y una en un extremo por lo cual se sopla. De igual importancia son el rondín, necesariamente comprado en casas comerciales, y la guitarra, generalmente tosca, antigua, deteriorada, sucia y, muy posiblemente, de fabricación casera. Notable característica es la de que estos instrumentistas no solamente ejecutan la música mientras descansan sentados, en los estancos o “estanquillos”, sino que lo hacen ya recorriendo las calles a paso normal, ya con su paso de danza, que analizaremos después. En consecuencia, la guitarra va sostenida por un cordel, una de cuyas extremidades se ata al brazo y la otra al final de la caja. Cuando está en uso, el cordel cruza diagonalmente la espalda del guita-

rrista; mas, cuando no está en uso, pero el instrumentista va de un lugar a otro, la lleva colgada a la espalda, con la caja sonora hacia arriba.

En cuanto a bailes, pudimos observar, por lo menos, dos pasos bien diferenciados entre sí, cada uno de ellos posiblemente con varios movimientos coreográficos. Estos pasos, sin embargo, corresponden a un mismo baile, el llamado **baile por San Juan**. Dicho sea incidentalmente, la expresión "por San Juan" era tan generalizada que, inclusive, servía como respuesta explicativa a varias de nuestras preguntas.

El primer paso, del que no logramos obtener el nombre, es un desplazamiento en fila india, encabezada por la flauta, que se efectúa a un trote rápido y brincado, en forma de zig-zag, de una acera a otra de la calle, o de uno a otro lado del camino. Cada cierto trecho se interrumpe el zig-zag para hacer la **bomba**, que consiste en formar una circunferencia, sin detenerse en su paso. No hemos podido descubrir ninguna preferencia para que la rotación se haga por la derecha o por la izquierda. Aun durante la bomba el rostro y el cuerpo se mantienen igual que en el trote, es decir, sin voltearse ni hacia afuera ni hacia adentro de la circunferencia, ni nadie se coloca en su centro. Dentro de la ciudad se forma la bomba en las bocacalles. La bomba, no pudiendo constituir un descanso, representa, fuera de duda, un movimiento coreográfico. Desde luego, estos desplazamientos al trote exigen un descomunal esfuerzo físico, lo que hace suponer que los integrantes de estos bailes son gente físicamente bien dotada y ejercitada. Esta suposición está apoyada por la observación que revela que los sanjuaneros son, en su totalidad, no mayores de 25 años. Durante este desplazamiento, así como también durante la bomba su único canto es un sordo y resoplante acczar fatigado que coincide rítmicamente con el fuerte tambaleo de los pies, éste tal vez determinado por la embriaguez. Mejor explicado, se trata de un paso con nueve movimientos, tal como se representa gráficamente en la **Fig. 1**. Esos movimientos son los siguientes:

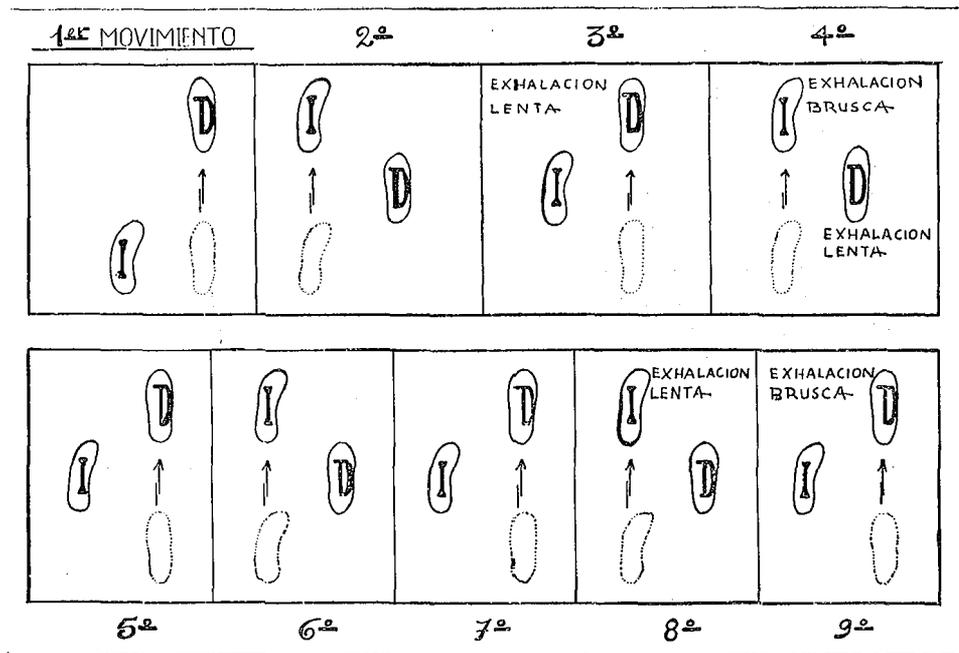


FIGURA 1
Baile de los sanjuanes. Movimientos

- 1º movimiento: el pie derecho adelante;
 2º „ el pie izquierdo avanza y se coloca delante del derecho;
 3º „ el pie derecho se coloca delante del izquierdo, momento en el cual se inicia una exhalación lenta y larga;
 4º „ el pie izquierdo se coloca delante del derecho; la exhalación se interrumpe brevisísimamente y termina con un sonido brusco y corto, agotándose el aire en los pulmones.

Los cinco movimientos restantes, que completan el paso, son idénticos, pero la exhalación lenta se inicia sobre el pie izquierdo, y la terminación brusca sobre el derecho, continuando así, alternativamente durante todo el baile.

Así como en la **Fig. 1** se ha fragmentado el paso de dicho baile, para los efectos de estudio, en la **Fig. 2** se lo demuestra en su desarrollo funcional. En ésta se observan las aceras y bocacalles, el recorrido serpenteado y la bomba. Son tantos los grupos, de 12 a 18 integrantes cada uno, su recorrido tan largo y tal su duración, que se tiene la sensación de que el baile no cesa ni de día ni de noche. El espectáculo se embellece con el movimiento de las banderas, incesantemente agitadas con la mano derecha, lo cual se efectúa también rítmicamente y, a nuestro parecer, está determinado por el gemido acezante. Con el brazo derecho horizontalmente extendido hacia un lado se imprime un movimiento de rotación completa o incompleta, de adelante hacia atrás y viceversa, cada vez; o, en su lugar, formando ochos y eses. Cuando termina el baile o en los intervalos de descanso, las banderas se agitan por sobre la cabeza, como en un saludo.

El segundo paso de este baile ocurre, generalmente, dentro de las habitaciones que tienen castillos, o santos, en ocasión de las **entradas** a las mismas, y allí se reproduce el movimiento de la bomba excepto que, quizás por las dimensiones de las habitaciones, y por la aglomeración, el interior de la circunferencia está lleno también de bailarines. Cuando esto no sucede, uno de los guitarristas —que en este caso es el jefe de cuadrilla y dirige a los demás— ocupa el centro. Al parecer, éste indica con la guitarra la dirección que debe seguir la bomba. De todos modos, alguien, generalmente de la casa, sirve el trago a los circunstantes. Al momento de dejar el castillo para ir a visitar otra casa, prorrumpen al unísono gritos en falsete, respondiendo a una voz guía: “¡Eso me gusta!... ¡Qué rico! ¡Viva Sanjuanito! ¡Rico chicha! ¡Viva la dueña de casa! ¡Viva la botella! ¡Viva la pashcarishca!” y, por último, “¡Viva el castillo!”, con lo que lo abandonan. La

DESPLAZAMIENTO AL TROTE

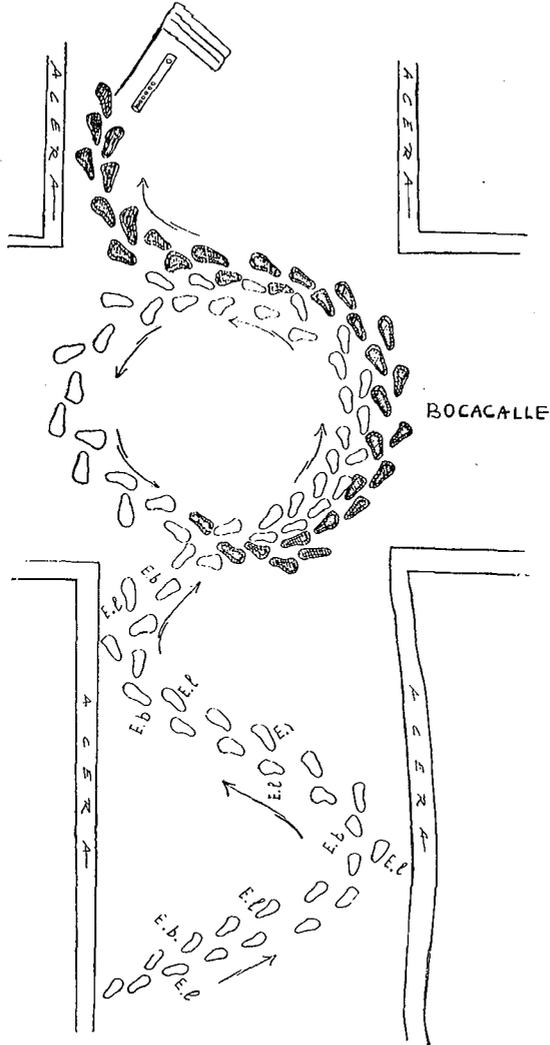


FIGURA 2

Baile de los sanjuanes. Desplazamiento al trote

visita a cada casa no dura más de diez minutos; pero entre la salida de un grupo y la llegada de otro, el intervalo es apenas de cinco. Cuando un grupo ha ingresado, se cierra la puerta, a fin de evitar la pelea que se produciría si penetrara otro grupo.

Tanto en el paso callejero como en el que se realiza en el interior de las casas, no se producen enlaces de brazos ni formación de parejas. Tampoco hay lugar para el lucimiento personal ya que ningún sanjuán ejecuta invenciones propias, sometándose todos al paso común y uniforme. En esta etapa del baile no hay el zigzagueo callejero ni la agitación de banderas, posiblemente por la aglomeración, pero siempre que bailan las llevan en su mano.

En los intervalos del baile, o cuando caminan, ya ebrios ya sobrios, la llevan, envuelta sobre su asta, en la espalda, metida bajo el cinturón.

6. "Entradas" y "peleas".

Las **entradas** son irrupciones bruscas, con mucho griterío y saltos, de grupos que se presentan a bailar, en casas particulares o en plazas públicas. Las casas elegidas son, desde luego, las que tienen castillo, en vista de que sus puertas están abiertas precisamente para este fin. Anuncian su llegada con **voladores**. Los grupos generalmente son integrados por sanjuanés. Una vez dentro, empiezan a bailar delante del santo del modo ya descrito, es decir, formando la bomba pero con su interior lleno de bailarines. Mientras, el dueño del castillo les sirve chicha y trago. La intervención de los sanjuanés en cada casa dura poco tiempo, después de lo cual la abandonan para ir a visitar otro castillo, volviendo el primero a su tranquilidad anterior, en la que parientes y amigos continúan conversando y bebiendo, como si se tratara de un animado velorio. De rato en rato alguien toca la guitarra y canta, acompañado o no por otras voces, pero tales canciones ya no son

las típicas del complejo de San Juan que tienen bastantes características criollas, y serán descritas en el capítulo correspondiente.

Las entradas en las plazas son verdaderamente impresionantes, efectuadas en tropel, y ya no en fila india, con gritos, música, polvo. Al parecer, tratan de causar pavor entre los circunstantes, razón por la que éstos, al ver llegar a los sanjuaneros, huyen aumentando dicha impresión de pánico, dejando la plaza a merced de los recién llegados, a menos que ya estuviera tomada por otro grupo asaltante. En este caso se consideran antagónicos y, o bien continúa cada grupo su baile, mirando con recelo al adversario, o bien estalla la **pelea**, posiblemente con el propósito de quedar como dueños únicos de la plaza.

Desde luego, hay un antecedente para esta división en grupos antagónicos, y es que los sanjuaneros pertenecen a parcialidades indígenas diversas, independientes, que durante todo el año trabajan la tierra de los alrededores de Otavalo, o sea que su conciencia de grupo, fuertemente señalada en la vida diaria, se exagera con ocasión de la representación folklórica de San Juan. Esta, notoriamente, fortalece los vínculos internos de cada parcialidad pero posiblemente actúa en desmedro de las relaciones entre los diversos grupos: Así, la pelea se establece entre parcialidades que son tradicionalmente enemigas: la de Perugache contra la de Punyaro, la de Espejo contra la de Imbabuela, y además las siguientes: Andavis, Azamas, Santiaguillos, Cruz Loma, San Juan Lomas, Yanayacus, Agatos, Guanansig, Cardón Santo, Peguches, Quinchuquis, etc. También viajan a Otavalo, para la fiesta de San Juan, sin que tengamos seguridad alguna de que participan en las peleas, las siguientes parcialidades: Cotama, Mojanda, Zuleta, La Bolsa, Rey Loma, Quichinche, Río Blanco y Monserrat. Otro antecedente podría ser, según algunos informantes, la tradicionalidad de esta representación, ya que se trata de una vieja costumbre que tuvo sus comienzos en una fiesta llamada **Sara-Japina**, hoy conocida por San Juan. De todos modos, no hemos advertido que cada grupo se distinga de los demás por

máscaras o indumentaria diferentes, sino que todos presentan la misma y única figura de sanjuanés, lo que hace suponer que tienen un profundo conocimiento personal de los integrantes de cada parcialidad.

La pelea se efectúa con trompadas y puntapiés y, con piedras cuando no están suficientemente próximos, alentados en ella por sus propias interjecciones, palabrotas e insultos. El combate verídico, pues, deja saldos de sangre, heridos y hasta muertos, a pesar de constituir, al mismo tiempo, una representación de teatro folklórico. Tal vez, como nos dijo un informante, esta sangre derramada constituye una ofrenda al "Yaya Imbabura", para que las cosechas sean abundantes y haya "harto" maíz. Se trata de numerosos grupos y el auto se desarrolla en diversos lugares de la ciudad, simultáneamente o no, razón por la cual los esfuerzos de la policía para impedirlo resultan vanos. Se prevenían peleas, por ejemplo, para el día 24 en Puzaco, el 25 en Caeluma, el 26 en Avatag, el 27 en Laguna y el 28 en La Rama.

La pelea tiene lugar exclusivamente entre grupos de sanjuanés y, por ello, los que habían abandonado la plaza a su llegada, pueden asistir a su desarrollo, como simples espectadores, desde sus contornos, protegiéndose tras de árboles, muros, etc.

Solamente tienen parte activa los varones; los niños se comportan como espectadores, y las mujeres o "huarmis" llevan palos y piedras, y asisten a sus maridos o parientes.

¿Qué significado tienen, en realidad, sus exclamaciones? Según informantes no indígenas de la localidad la siguiente sería la traducción de lo gritado en quichua: "¡Avanza! ¡Adelante! ¡Ganando Imbabuela! ¡Ganando San Juan Capilla! ¡Ganando San Pablo!"

Muchos aspectos quedan por investigar todavía: ¿cuánto dura la lucha? ¿cómo termina: por abandono de la plaza, por el número de muertos y heridos, por rendición? ¿cómo se establece quién es el vencedor? ¿qué trofeos se lleva? ¿qué derechos adquiere para el resto del año? Estas preguntas imponen, necesariamente, nue-

vas excursiones de investigación a esta zona de manifestaciones folklóricas deslumbrantes.

7. Imaginería popular.

Aunque Otavalo no sea un área de muchos imagineros, este arte popular adquiere significativo desarrollo con ocasión de esta celebración. Uno de dichos imagineros, el señor Luciano Hidrobo, sigue la profesión de su padre y, a su vez, tiene como "oficial" en su taller a un hijo de 25 años, mientras otros dos, también escultores, trabajan en Chavespamba y en Celica. Su taller está ubicado en una pieza que da a la calle Sucre, de la ciudad de Otavalo, la que al mismo tiempo sirve de dormitorio y sala. Para el ejercicio de su profesión dispone de tres mesas rústicas de madera y de algunas herramientas, fundamentalmente gurbias, formones, mazos y pinceles, los mismos que son adquiridos en el mercado local, excepto la pintura en polvo que compra en Ibarra. Algunos utensilios han sido adecuados por él para su uso. Generalmente trabaja esculturas en madera de naranjo, nogal y olivo y, ocasionalmente, en piedra. Estos trabajos los efectúa sobre pedido de sus clientes a fin de no correr el riesgo de no encontrar inmediatamente comprador. Se dedica exclusivamente a la elaboración de imágenes religiosas católicas, por lo que la gente suele conocerlo con el nombre de **santero**, lo que ocasiona reacción de su parte, ya que considera que debe ser llamado "escultor". A su juicio, santero es una expresión vulgar.

Las imágenes que pudimos observar en su taller, ordenadas para esos días por los clientes, representaban a "Jesús Nazareno", "Virgen del Quinche", "Señor del Gran Poder", y, en especial, "San Juan Bautista", hechos sobre modelos tomados de catálogos, fotografías, estampas o dibujos, a veces proporcionado por los clientes. Había también numerosos "crucifijos" (denominación usada por los informantes para referirse a los crucifijos). En nin-

guno de ellos los brazos de Jesús se hallan en posición rigurosamente horizontal sino hacia arriba, sin llegar tampoco a la vertical, sino en forma similar a la de un tridente. Pudiera ser que esta particularidad, que llama inmediatamente la atención del forastero, se deba a la utilización de la forma natural de la madera, ya que las ramas difícilmente forman un ángulo recto con el tronco.

Las imágenes de San Juan Bautista, con poquísimas excepciones, no sobrepasan los cuarenta y dos centímetros de altura. Algunas de ellas representan al santo cuando niño, las mismas que reciben el nombre de "Niño Juanito". Esta representación de San Juan y del "Niño Juanito" repercute, como veremos después, en las caracterizaciones de los disfraces, que son llevados, también, por niños y por adultos. Inclusive, creemos que esta dualidad se manifiesta también en el nombre del aire musical que igualmente es llamado **Sanjuán** o **Sanjuanito**, así se trate de la misma pieza.

Según el informante, trabaja al mismo tiempo en diversas obras, sistema con el cual tarda, en cada una, aproximadamente un mes, pero no le preocupa cuánto gana en ellas sino en "hacerlas perfectas". Las etapas de su trabajo son las siguientes: 1) trazo sobre la madera con lápiz de papel y compás; 2) "destroncada", con lo cual se da forma a la imagen; 3) "pulida"; 4) "enyesada", o fondo de yeso "para que coja la pintura"; 5) "pulida de la enyesada"; 6) "mano de agua cola" para que resista la pintura; 7) "primera mano" de pintura, "para darle un fondito"; y 8) "segunda mano" de pintura, o sea el retoque. Una imagen polícroma, en acabado mate, de 42 centímetros de alto, la vendía, en los días de nuestra investigación, en sesenta sucres; una de 20 centímetros, en treinta sucres.

Se dedica también a reparaciones y restauraciones, lo que le ocupa la mayor parte de su tiempo. Sus clientes son sobre todo indígenas y mestizos. Es tan evidente su carácter de "santero" popular que nos parece difícil suponer que haya tenido comercio

con turistas y órdenes religiosas, pese a informaciones en contrario. La prueba está en que, cuando lo visitamos en la víspera de San Juan, encontramos su casa llena de indígenas que reclamaban con vehemencia la entrega de las obras encomendadas a él con anterioridad.

El maestro Hidrobo, a todas luces, es un hombre orgulloso de su arte, haciendo alarde de que obras suyas se encuentran no solamente en ciudades de todo el Ecuador sino inclusive en algunas de Colombia, de lo cual no dudamos siempre que se trate de compradores populares.

Como trabajo complementario pone marcos pintados o simplemente una especie de "passe-partout" en cuadros y estampas religiosos.

Creemos, los investigadores de esta excursión a la provincia de Imbabura, que los "santeros" como el que nos ha servido de informante, deben ser protegidos por las instituciones oficiales. Por tal razón, aplaudimos el gesto del Centro Agrícola del Cantón que le concedió un diploma en la Exposición Industrial y Agrícola de Otavalo, en 1952, y del cual se muestra ufano. Tal protección se la deben, no porque sus obras fueran ejemplares de perfección artística, sino porque representan la expresión auténtica de la sensibilidad popular, que no podrá ser producida por ninguna industria ni fabricación en serie y que, de no hacerlo, corre el riesgo de desaparecer, o de desvirtuarse, en tanto que hoy puede advertirse que dichas esculturas conservan todo el candor y la pureza elementales que caracterizan el complejo total de la celebración indígena de San Juan.

8. Castillos.

La expresión popular **castillos** tiene diversas aplicaciones. En este capítulo, y con relación a la festividad de San Juan en Otavalo, la utilizamos para significar una pequeña construcción te-



Música, canto y baile en un «castillo». Otavalo, 23. VI. 1962 (OV)

jida de carrizos, o varas de madera, sujeta al cielo raso de la habitación principal de la casa, de la que se cuelgan fruta, pan, bebidas y aún dinero. El que pudimos observar, de más o menos un metro por lado, así como los demás del área investigada, fue construido en función y con oportunidad de la fiesta.

Este tipo de castillo se coloca en cada casa cuyo propietario lo es también de una imagen de San Juan, a quien quiere rendir culto u homenaje, lo que, desde el punto de vista teórico de la investigación folklórica, equivale propiamente a una ofrenda.

El castillo va inmediatamente sobre la imagen del Santo que

está colocada sobre algún mueble o repisa o en una hornacina especial en la pared, dentro de una urna o simplemente con adornos de papel y cintas formando guirnaldas o colgaduras a su alrededor. Desde las vísperas permanece alumbrado con velas durante toda la noche. A pesar de que la imagen lleva vestiduras talladas y pintadas, se la reviste con largas capas de raso, seda o terciopelo, generalmente con bordes de encaje, plateado o dorado, y totalmente recubiertas de bordados. Se la toca con un sombrero de paja y el Santo adquiere así el aspecto de un viajero o peregrino. El dueño del castillo, en su condición de tal, "llama" con voladores y recibe pródigamente, desde las vísperas y durante el día de la fiesta, por lo menos, la visita de sus amigos y relacionados, a quienes tiene el deber de atender ofreciéndoles bebida y alimentos. Los visitantes comienzan a llegar desde las 10 de la mañana del día 23, y al comparecer a su casa, llevan, por devoción al Santo, las mismas provisiones, acto al que se llama **obligación**. A más de los nombrados, el dueño recibe también la visita de los enmascarados con ocasión de la festividad, los mismos que al llegar continúan interpretando uno de los pasos de baile que ejecutaban en las calles, y que están descritos en el capítulo correspondiente.

Además del concepto de obligación, se ligan al castillo tres otros términos conceptuales de uso popular, a saber: **fundador**, **cargo** y **arranque**.

Al parecer, se llama fundador o fundadora la persona que es dueña del castillo. Tanto el término como la costumbre son inmemoriales, ya que, generalmente, quien hace un castillo lo ha hecho siempre, siguiendo una tradición de familia, lo cual no obsta para que alguien lo haga por vez primera ahora e introduzca así la tradición en su casa. Desde este punto de vista, los mismos informantes sienten la costumbre de construir el castillo similar a la del **nacimiento**.

El cargo o **aumento** es el compromiso que una persona adquiere, con el Santo y el dueño del castillo, cuando ha tomado

algo de éste, de devolverlo, duplicado, el próximo año, so pena de que el Santo "se enoje con él", y, además, de ser demandado ante las autoridades. Así, el cargo es un compromiso de derecho consuetudinario, que no debe confundirse con la obligación, acto determinado por la fe.

El arranque del castillo es la ceremonia final en la cual se lo deshace en forma organizada, y en la que cada uno de los circunstantes indica al fundador qué cosa quiere tomar del castillo. El dueño, entonces, trepa a una escalera, "arranca" el artículo solicitado y lo entrega al solicitante, el mismo que se compromete, por este solo hecho, a devolver doblado el mismo artículo el año venidero. Para dichos efectos, el dueño del castillo lleva un "apunte" con los nombres de los deudores y la especificación de los objetos "arrancados".

9. Altares.

Para limitar nuestros datos a observaciones concretas, describiremos a continuación tres altares de todos cuantos visitamos, sin tocar lo relativo a sus castillos cuyo detalle consta en un capítulo anterior, aunque de modo general.

A) En casa de César Tulcanazo, pintor de paredes:

Está ubicado en una esquina del cuarto principal, debajo del castillo, y arreglado en una repisa esquinera de madera, de tres pisos. En el superior se hallan San Juan y San Jerónimo; el primero vestido con capa de raso brillante, de color rosa encendido, y adornado con lentejuelas, con dos billetes de cinco sures, donación de devotos, prendidos adelante. Lleva, debajo, una especie de camisa de tela de algodón listada, con pequeños botones, y abierta por delante. San Jerónimo está vestido con una amplia capa de raso color púrpura, con mangas, adornada también con lentejuelas.

En el piso intermedio hay dos candeleros de bronce, con ve-

las encendidas, y tres pequeños focos eléctricos, de color amarillo, azul y rojo, encendidos.

En el piso inferior, que es el más largo y ancho, hay un florero de vidrio de color, con adornos dorados, con flores; además, varios paquetes de velas y una alcancía o cepo.

B) En casa de María Isabel Camuenda, agricultora:

Este altar está arreglado en una hornacina; su base tiene festones de papel crepé verde, y su borde está rodeado de cadenas de papel de seda, con eslabones de color rojo y azul colocados alternadamente. Cada eslabón es de, aproximadamente, 8 centímetros de largo y 3 de ancho. Al fondo de la hornacina, en la parte superior, hay un "abanico" doble, a cada lado, de papel de seda plizado, de colores rojo y blanco. En el altar hay dos San Juanes: San Juan Evangelista y San Juan Bautista. El primero lleva una capa de raso blanco, bordeada con greca roja, entretejida con hilos de oro; sombrero de paja, con estandarte rojo desplegado en la parte delantera. San Juan Bautista, en cambio, tiene dos capas: la superior de raso blanco, bordada, con capucha atada con cinta de color rosa imperial; la inferior es de terciopelo color vino, orlada con greca dorada. En el altar hay dos velas encendidas.

C) En casa de Simón Saci, albañil:

Este altar en una esquina del cuarto, está hecho con un tablero cubierto con dosel de gabardina roja. San Juan mide aquí más o menos un metro; tiene una aureola fabricada con una plancha maciza de acero, con una rosa en el centro. En la mano derecha sostiene una cruz de acero, del mismo tamaño que la imagen. Las flores están colocadas en botellas; las velas encendidas, en candelabros de madera. Hay una alcancía junto al Santo.

10. Chicha.

Tal como dijimos, en otro sitio, en las **entradas** que se efectúan a los **castillos**, alguien se encarga de servir trago y chicha. Para ello, se dispone de un barril, habitualmente ubicado en la

cocina de la casa, de donde repetidamente, sacan el líquido en lavacaras para llevarlo a los bailarines que se hallan en la sala. Dentro de la palangana flotan un **mate** o una taza, de los que se sirve cada invitado para beber, arrojando generalmente al suelo el resto que queda después de hacerlo.

Para la elaboración de esta chicha, se mezclan maíz amarillo, morocho y **chulpi**, tostándolos medianamente en un tiesto. Se muele y se cocina durante cuatro horas a contar desde el momento en que hierve: entonces "sale la flor", especie de grasa del maíz. A lo obtenido se llama **yamor**, a lo cual se añade **lavasa** con el fin de "adelgazarlo". La lavasa es una chicha "suelta" que se la prepara cocinando afrecho o maíz o harina de castilla, cerniéndola después con agua tibia y raspadura. El yamor se "adelgaza" colándolo, junto con la lavasa en un cedazo, y se lo deja fermentar durante por lo menos un día, con lo que termina la elaboración de la chicha.

Trajimos a Quito una muestra de la referida chicha y se la entregamos a los laboratorios de la Facultad de Ciencias Químicas y Naturales y de la Universidad Central. El examen toxicológico dió el siguiente resultado:

«MUESTRA: Chicha.

CARACTERES DE LA MUESTRA: Líquido. Peso bruto: 53 gramos.

CONTENIDO: 22 cc.

COLOR: Amarillo-ambarino.

OLOR: Alcohólico, semejante a fuertes ácidos.

DESPRENDIMIENTO DE GASES: Positivo.

SEDIMENTO: Abundante.

REACCIONES PARA TOXICOS:

Alcohol etílico: Positivo.

Alcohol butílico: Positivo.

Aldehidos: Positivo.

Cetonas: Positivo.

Cuerpos Nitrogenados: Positivo.

Azúcares: Positivo.

Alcaloides: Negativo.

Glucocidos: Negativo».

11. Bendición de las imágenes.

Los que han amanecido en casa del **fundador** bebiendo, bailando y cantando, priostes, acompañantes o devotos, a partir de las seis de la mañana del día de San Juan comienzan a dirigirse a la misa de la iglesia de El Jordán. Al salir de la casa, se anuncia su salida con voladores. El prioste, o los priostes van delante con el Santo. Los conducen, así como a cuadros o cruces, sostenidos de pie en una o ambas manos, y apoyados contra el hombro, y en esta característica posición, los llevan a la iglesia, para que reciban la bendición. Tal como se anotó ya, pocas son las cruces que tienen la forma y proporción conocidas; son pequeñas, medianas o grandes, hasta del tamaño de un hombre, hechas con gruesas ramas de árboles, y casi todas de color verde. En su centro llevan un pequeño Cristo de madera policromada o, en su lugar, estampas de Santos sobre papel. En cuanto a las imágenes, están vestidas con amplias capas y mantos rojos, verdes, burdeos, blancos, rosa encendido, adornados con lentejuelas e hilo dorado, y aún con ponchos; si no llevan aureola o diadema, están tocadas con sombreros de paja.

El sacristán recibe las imágenes y las coloca en el altar mayor de la iglesia o en un lugar cercano a él; después de la bendición y la misa, devuelve cada una a su dueño para que sean regresadas a la respectiva casa. Una vez que el prioste ha recibido la imagen, regresa a la casa, junto con los acompañantes. Pero antes de dirigirse a ellas, en el atrio de la iglesia se detienen por breves instantes, a fin de arreglar las vestiduras nuevas de las imágenes, de enseñarlas a los presentes, o de compararlas con otras. Muchos de los que hacen este camino de regreso van tocando en las calles flautas y rondines. Tanto las esculturas como los cuadros son llevados indistintamente por hombres, mujeres o niños.

Salvo cuando están dentro de la iglesia, en todo momento se pueden colocar sobre las vestiduras del Santo billetes de cualquier valor.



Bendición de las imágenes. Otavalo, 24. VI. 62 (PCN)

Debido a estos actos, en la plaza frente a la iglesia, se organiza un pequeño mercado de alimentos: huevos duros, fritada de

chancho, choclos cocinados, tostado, papas, salsas para la fritada y las papas, etc.

12. **Prioste.**

Como se ha dicho, también en la fiesta de San Juan en Otavalo aparecen los priostes, aunque en esta celebración no tengan una posición tan relevante como la que advertimos en el prioste de ramos, en Licán y Sicalpa. Aquí el rol del prioste parece reducirse a visitar el castillo, pagar la misa y conducir el Santo a la iglesia para su bendición, atribuciones que, en medio de una multitud de hechos y personajes populares, parecen de menor importancia que en otras celebraciones o áreas donde constituyen uno de los rasgos principales. Tal como en otros casos, su elección se hace anualmente y con un año de anticipación, y con la siguiente ceremonia especial; momentos antes del "arranque del castillo", el dueño del Santo, con su imagen en la mano, hace que lo besen aquellas personas que él escoge para priostes. Aquellas que por su propia voluntad lo besan, no son por ello elegidos, pero contraen la obligación de donar al Santo, el año próximo, túnicas, diademas, floreros, velas y hasta dinero, el mismo que, como lo señalamos antes, es prendido con alfileres en su túnica.

13. **Música y cantos en los castillos.**

Como dijimos en páginas anteriores, cuando los castillos no están invadidos por los sanjuaneros, reina en ellos cierta tranquilidad, mientras los amigos y parientes del dueño conversan y beben y, ocasionalmente, tocan la guitarra.

Visitamos uno de ellos, en las noches del 23 y el 24 de junio, en los alrededores de Otavalo, cerca de la estación del ferrocarril. Su propietario era César Tulcanazo, quien en ambas oportuni-



Música en los castillos. Guitarrista y acompañantes. Otavalo, 24. VI. 62. (OF)

des nos recibió con gran cordialidad. Desde luego, como todos los propietarios de castillos, y a consecuencia de su hospitalidad, se encontraba embriagado. Es pintor de paredes y, "por afición",

ocasionalmente toca la guitarra, los timbales, y las maracas, haciéndolo a veces como integrante de algún conjunto. Para quienes lo visitamos en aquellas noches, interpretó innumerables piezas musicales, sólo en guitarra, de las cuales grabamos algunas: "Otavalo, tierra linda", "De mi cuenta", "Como la víspera es hoy", "Mujer, yo quiero cantarte", "La abuelita", "Cavando hondo", "Sufre y calla", "Mala vidita", etc. Evidentemente, se trata de composiciones de tipo criollo, y posiblemente muchas de ellas podrán escucharse inclusive transmitidas por radiodifusoras de Quito, aunque con variantes, lo que no quiere decir que carezcan de valor en esta investigación, puesto que acontecieron en San Juan y "por San Juan", mientras a pocos metros de distancia se escuchaban composiciones típicas indígenas que acompañaban el baile de los sanjuanés. Son, por lo tanto, piezas de alto valor para los estudios de transculturación y folklorización de lo erudito o viceversa; no podrán encontrarse en indígenas puros, sino en tipos como César Tulcanazo, cuya integración a medios no indígenas se prueba, además, por su ejecución de timbales y maracas.

A) **OTAVALO, TIERRA LINDA** (VP N° 1) (*)

Otavalo tierra mía,
tierra mía
donde yo nací.

Otavalo tierra linda,
tierra mía
donde yo nací.

Todos preguntan	}	bis
por venir a verte		
por conocerte		
Oh! tierra de amor.		

(*) Nota: VP = Véase pautaación en el Suplemento Musical (al final de este trabajo).

Ay! mi tierra
que brinda quereres,
son como flores
tus lindas mujeres. } bis

Este pedazo
de suelo otavaleño
que no se iguala
en todo el Ecuador } bis

La la la lay } bis
la la la lay }

La la la lay } bis
la la la lay }
la la la lay }

Ay! mi tierra
que brinda quereres
son como flores
tus lindas mujeres. } bis

Este pedazo
de suelo otavaleño
que no se iguala
en todo el Ecuador. } bis

La la la lay } bis
la la la lay }

La la la lay } bis
la la la lay }
la la la lay }

B) DE MI CUENTA. (VP Nº 2)

Pase no más
una media botella.

De mi cuenta pase nomás
una media botella

Para saltar
con mi guambrá,
para saber
lo que es amor. } bis

De mi cuenta pase nomás } bis
una media botella

Para saltar
con mi guambra,
para saber
lo que es amor. } bis

De mi cuenta pase nomás
De mi cuenta pase nomás.

Ay una media y otra más
Ay una media y otra más.

Para saltar
para bailar
para saber
lo que es amor. } bis

Uy Uy Uy

Para apretar, longuita,
tú eres dueña de mi amor
Ay guambrita, longuita,
tú eres dueña de mi amor.

tú eres dueña de mi amor. } bis
Ay bonita, longuita

De mi cuenta pase nomás. } bis

Una media y otra más } bis

Para cantar
con mi guambra, } bis
para saber
lo que es amor. }

C) COMO LA VISPERA ES HOY. Tonada. (VP N° 3)

Una guitarra hay que ver } bis
Y también una copita. }

A mi linda comadrita } bis
Le vamos a festejar. }

Le vamos a festejar...

Una guitarra hay que ver } bis
Y también una copita. }

Y a mi linda comadrita } bis
Nos gusta festejar. }

Nos gusta festejar...

Y que viva el buen humor...

Como la vispera es hoy } bis
Mañana es el propio día. }

Brindemos con alegría } bis
Y que viva el buen humor. }

Y que viva el buen humor...

D) MUJER YO QUIERO CANTARTE. Pasacalle. (VP N° 4)

Mujer yo quiero cantarte } bis
esta bonita canción. }

En ella quiero decirte } bis
Que tu eres mi corazón. }

Yo no te ofrezco la gloria } bis
Porque jamás te daré. }

Sólo te doy mi cariño } bis
ésto nunca olvidaré. }

Yo no te ofrezco la gloria } bis
Porque jamás te daré. }

Sólo te doy mi cariño } bis
Esto nunca olvidaré. }

E) **LA ABUELITA** Sanjuanito. (VP Nº 5)

Ay sí, Ay no } bis
mi abuelita me enseñó. }

Este lindo sanjuanito } bis
del tiempo que pasó. }

Ay sí mi vida
Ay sí mi amor.

Este sanjuanito } bis
baila mi abuelita. }

Yo la quiero a mi abuelita
y la quiero más y más

Porque ella también me quiere } bis
con cariño maternal. }

Ay sí mi vida
Ay sí mi amor.

Este sanjuanito
baila mi abuelita.

Ay sí, ay no
mi abuelita me enseñó. } bis

Porque ella también me quiere } bis
con cariño maternal.

F) **CAVANDO HONDO.** (VP Nº 6)

Cavando hondo
botando tierra
sobre mi cuerpo
me has de enterrar. } bis

Cavando hondo
botando tierra
sobre mi cuerpo
me has de olvidar.

Y si me quieres
guambrita linda
junto a tus plantas
me has de enterrar. } bis

Cavando hondo
botando tierra
junto a mi cuerpo
me has de olvidar.

Cavando hondo
botando tierra
junto a mi cuerpo
me has de enterrar.

Que si me quieres
guambrita linda
junto a tus plantas
me has de enterrar.

Y si me quieres
guambrita linda
junto a tus plantas
me has de enterrar.

Cavando hondo
botando tierra. } bis
sobre mi cuerpo }
me has de olvidar. }

G) SUFRE Y CALLA. (VP N° 7)

El que sufre y calla } bis
el alma toda se agita. }

Para poder mitigar
Ay el martirio de esta vida.

Así corazón mi bien } bis
me gusta tu proceder. }

Llevando la cruz has de hacer } bis
Ay caminando hasta morir. }

Así corazón mi bien } bis
me gusta tu proceder. }

Llevando la cruz has de hacer } bis
Ay caminando hasta morir. }

H) MALA VIDITA. (VP N° 8)

No hay que ser mala vidita } bis
ni aprender a traicionar. }

Si alguien te quiere engañar } bis
no les des gusto guambrita. }

No hay que ser mala vidita } bis
ni aprender a traicionar. }

Si alguien te quiere engañar } bis
no les des gusto guambrita. }

El pañuelo que te dí } bis
es el más puro mujcr. }

En ello llevo grabado } bis
dentro de mi corazón. }

Si alguien te quiere engañar } bis
no les des gusto guambrita. }

No hay que ser mala vidita } bis
ni aprender a traicionar. }

El guitarrista popular, en estado de embriaguez, tocaba violentamente la guitarra, sostenido por dos parientes, quienes le acompañaban también en el canto. Cabeceaba, lo que hacía continuamente, hasta casi caer al suelo, y levantando la cabeza ante las exigencias y sacudimientos de sus parientes. Para mantenerse en posibilidad de seguir tocando, alternaba la bebida de trago con sorbos de esencia pura de café.

También dibujamos un de los tipos más comunes de visitantes del castillo, escuchando al guitarrista.

14. **Pirotecnia.**

A todos estos rasgos del complejo San Juan —enmascarados, música, canto y baile, entradas, peleas, imagería, castillos, bendición de las imágenes, etc.— se junta indefectiblemente la pirotecnia popular otavaleña. Más de un “pirotécnico” trabaja afanosamente para las vísperas y el día de San Juan, a fin de atender

los numerosos encargos que le hacen. Visitamos a uno, el señor Segundo José María Villacreces, de 66 años de edad, y de 30 en el oficio. Aprendió su trabajo de un colombiano, en Otavalo. Fabrica cerca de 13 diferentes tipos de juegos pirotécnicos.

Describiremos algunos de estos tipos, a continuación, de acuerdo con los datos que nos fue posible obtener. Sin embargo, antes de hacerlo, conviene observar que los nombres de estas piezas son simbólicos: **Guía**, porque señala una dirección; **Volador**, porque vuela; **Lágrimas de María**, porque las chispas caen como el llanto; **Rueda**, porque gira; **Caracol**, porque recuerda al molusco; **Carro**, porque tiene ruedas; **Pila**, porque semeja una fuente o pileta; **Chihuahua** o **Huahua** porque representa una figura humana; **Castillo** porque es una construcción de proporciones; **Camareta** o **Morterete** porque se trata de un mortero pequeño; y **Globo**, porque es esférico. Como son, a simple vista, símbolos primarios, de analogía por semejanza gráfica, no cabe duda de que el de la pirotecnia es un rasgo absolutamente popular, ya que ésta es una de sus elementales características.

Para facilitar la presentación del material del que vamos a hablar, optamos por presentarlo en el siguiente orden: 1) guía; 2) cohetes de ascensión; 3) cohetes de ascensión de colores; 4) voladores; 5) lágrimas de María; 6) rueda; 7) caracol; 8) carro; 9) pila; 10) chihuahua; 11) castillo; 12) camareta; y 13) globo. Tenemos referencias, además de éstas, de **Albardillas**, **Soplones**, **Trucnantes** y **Candelillas**, de las cuales, desafortunadamente, nos faltaron los datos necesarios para incluirlos en esta relación.

El orden que optamos por seguir, ya señalado, obedece a un criterio determinado en el gabinete por los investigadores del material en cuestión. Dicho criterio, que nos pareció el mejor de varios en discusión, es el consabido sistema de ir de lo simple a lo complejo. No obstante, cabe añadir que las piezas indicadas del número 1 al 7, son muy sencillas y las del 8 al 11, bastante complejas, constituyendo éstas, fuera de duda, nítidos conjuntos de piezas formados a base de los anteriores. Las número 12 y 13 cons-

tituyen, a nuestro juicio, piezas aparte, dada su naturaleza diferente. En otras palabras, ningún elemento, a no ser la pólvora, liga la **camareta** y el **globo** a la familia de las piezas anteriores, las mismas que tienen entre sí diversos materiales comunes, como la guía y el carrizo, a más de la pólvora.

Finalmente, aunque sea obvio para los que se hallan dentro de la ciencia folklórica, cabe indicar al lector que este tipo de pirotecnia tradicional y de construcción casera, es una auténtica muestra de arte popular, es decir, de creación estética del pueblo. Y como tal se alinea junto a las creaciones de la misma esencia en los campos de la cerámica, el tejido de palmas de ramos, etc.

A) **Guía:**

Es un cordel de cabuya, empapado en "pólvora mojada", y luego envuelto en papel de empaque. Su diámetro es algo menor al de un lápiz común, y su extensión según el pedido del cliente. Una vez encendido, por uno de sus extremos, se quema produciendo chispas y humo, mas no detonación.

B) **Cohetes de ascensión:**

Sobre una "varilla" de carrizo, o sea, un carrizo cortado longitudinalmente, de aproximadamente 70 ctms. de longitud, se ata, en su extremo superior, la **cabeza** o **rastrero**, de 10 ctms. de largo, constante en un trozo de carrizo relleno de pólvora, envuelto con piola de cabuya y recubierto de papel periódico. El fuego se aplica por la parte inferior del rastrero, momento en que se "suelta al aire" el cohete. Al reventar, produce fuerte ruido y chispas de colores. Se los vende, por unidades, a un sucre, y en paquetes de doce, a diez sueres.

C) Cohete de ascensión de colores:

Es similar al anterior, con la diferencia de que no produce detonación.

D) Volador:

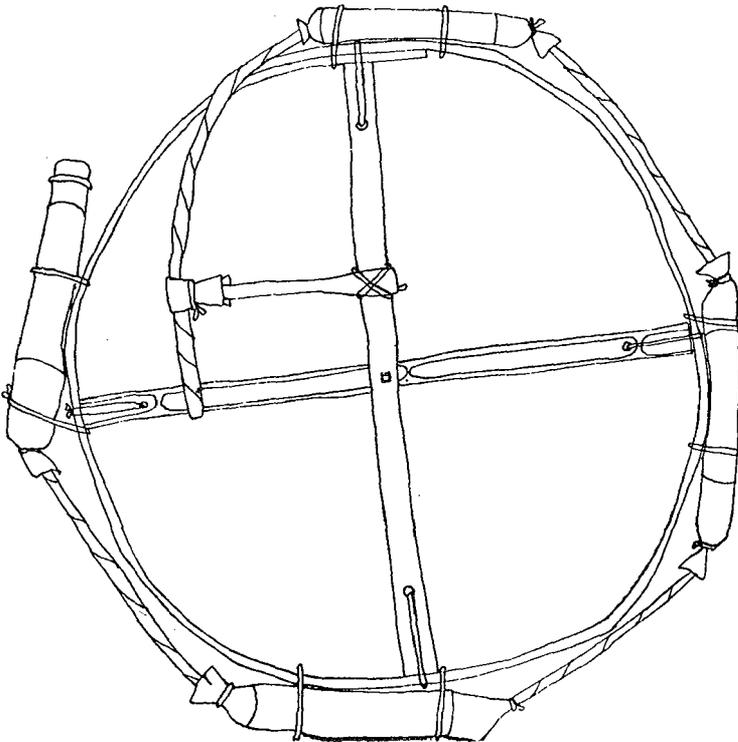
En una "varilla" de carrizo, de más o menos 70 ctms. se ata, en su parte superior, un envoltorio de 8 a 10 ctms. de largo que contiene tres truenos, una guía y el rastrero, todo envuelto en hoja de maíz seco. Cada trueno es un pequeño paquete de pólvora, con una "ceba" o "mina" (grano de "pólvora mojada") envuelto en papel de saco de cemento y recubierto con piola de cabuya. La guía es una piola impregnada de "pólvora mojada" que une los truenos, pasando por las minas, con el rastrero. Este es un tubo de carrizo, de 4 ctms. de largo, y lleno de pólvora, cuya parte inferior está envuelta con piola de cabuya, para reforzarlo; está taponado, en esta parte, con "pólvora mojada". Una vez encendida ésta, mediante la mecha comunica el fuego a todos los otros elementos del volador. Una vez en el aire, se produce el estallido de los truenos.

E) Lágrimas de María:

Se elaboran y se utilizan de igual manera que los cohetes y voladores. Se diferencian de ellos en que, al estallar, producen chispas de colores que van cayendo hasta el suelo "como lágrimas". Se los prepara con pólvora e "ingredientes de botica" que son los que originan el color.

F) Rueda o ruedilla:

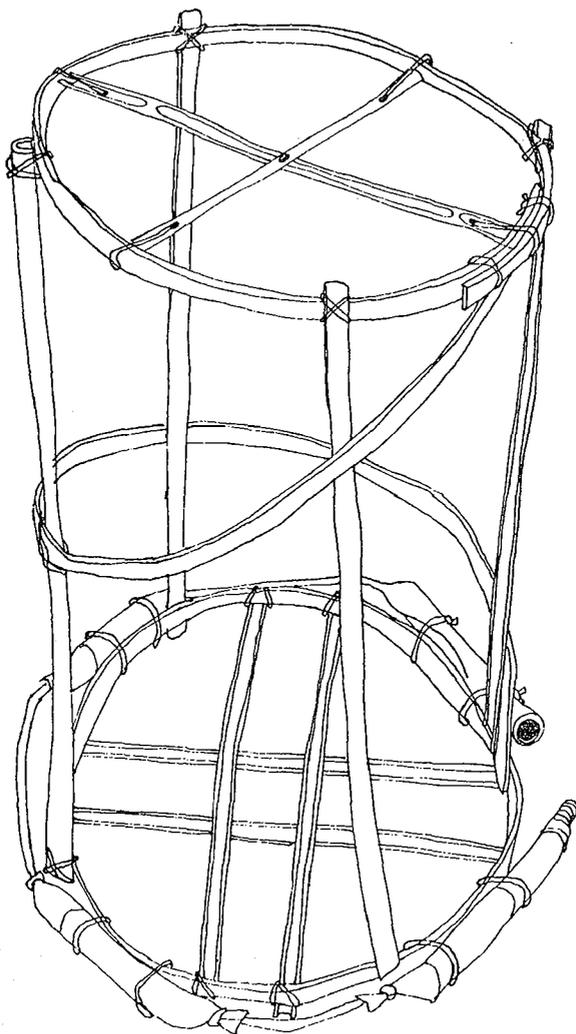
Es un arco de "varilla" de carrizo, que encierra una cruz del mismo material. Sobre dicho arco, se desarrolla, de adentro hacia afuera, en espiral una guía que une, a trechos aproximadamente iguales, cuatro envoltorios de pólvora. Una vez encendido, adquiere un movimiento de rotación sobre su eje. Se la usa como pieza independiente o como parte de otras más complejas, como los carros, castillos, chihuahuas, etc.



Rueda o ruedilla. Carrizo y pólvora. Otavalo, 23. VI. 1962 (OV)

G) Caracol:

Es un esqueleto cilíndrico, de "varilla" de carrizo, cuya base la constituye una rueda o ruedilla, similar a la descrita aparte,



Caracol. Carrizo, pólvora, papel. Otavalo, 23. VI. 62 (OV)

con la diferencia de que en su interior tiene cuatro, y no dos, "varillas" cruzadas y de que la guía se desarrolla en círculo y no en espiral. Todo el armazón, al ser encendida la rueda, gira en torno a un eje central. Su diámetro es de 20 centímetros y su alto de 40, aproximadamente.

H) Carro:

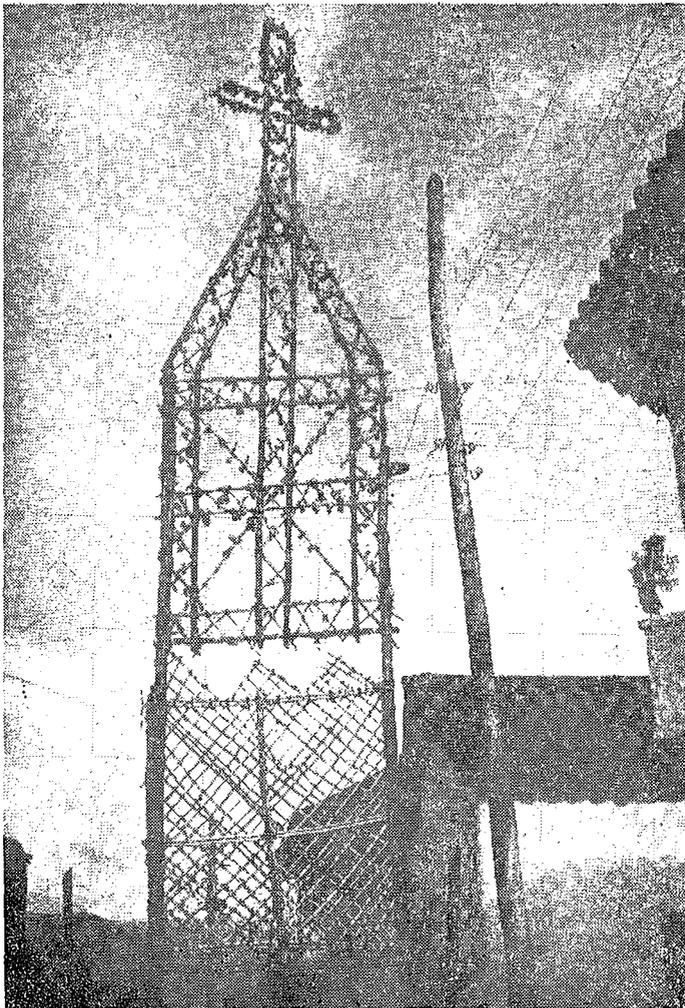
Consiste en una armazón de tres carrizos horizontales, de dos metros de largo, unidos, en ambos extremos, a dos carrizos verticales de la misma dimensión. Los horizontales están colocados, de arriba a abajo, a una distancia de 50 cmts. entre uno y otro, y en el del medio van sujetas tres ruedas. Como estos datos se basan en la simple descripción del pirotécnico y no en una observación directa, muchos puntos de duda no han podido ser esclarecidos.

I) Pila:

Es, igualmente, un armazón de carrizos y madera, en forma de un cubo, de 60 cmts. por lado, que lleva, arrancando desde su centro, un palo de tres metros de altura, que sirve de eje a tres "redondeles" colocados "de mayor a menor", desde el sitio en que sobresale a la base, hasta su punta. El diámetro de los "redondeles" o ruedas es de 60, 40 y 25 centímetros, respectivamente.

J) Chihuahua:

Es un muñeco de armazón de carrizo, a la que da forma un revestimiento de papel periódico. Sobre éste, papeles de colores representan la ropa. Lleva la mano derecha sujeta a la cintura,



Castillo pirotécnico. San Antonio de Ibarra, 23. VI. 62 (PCN)

y la ótra levantada sosteniendo una rueda. El carrizo está relleno de pólvora negra y de colores; la cabeza, que es de paja, tiene pólv-

vora negra. Se lo enciende por los pies y el fuego, que asciende por el cuerpo haciendo estallar las luces de colores, luego llega a la rueda, poniéndola en movimiento.

K) Castillo:

Tal como dijimos anteriormente, la palabra castillo tiene diversas aplicaciones. Ya nos referimos a aquéllos con frutos, armados junto a los santos, en el interior de las habitaciones. Estudiaremos ahora, también con relación a la festividad de San Juan en Otavalo, al castillo pirotécnico.

Se trata de un armazón de carrizos y madera, en forma cuadrangular. La base tiene un metro por lado, y 50 cms. de alto, pero el cuerpo superior siempre tiene mayor altura (1.50 m. para un castillo pequeño). De acuerdo con las exigencias del cliente, puede tener varios otros cuerpos superpuestos. El castillo culmina con una **torre**, que tiene un cuadrado como base y triángulos que lo encierran por los cuatro lados. En cada esquina de la torre hay un **caracol** y de su centro arranca una cruz. El alto de la torre, en proporción con las dimensiones del castillo en estudio, es de 50 cms.

En la base del castillo hay dos caracoles giratorios, soplonos, chisperos y candelillas. En el bloque superior va la efigie o estampa del Santo, y lleva candelillas, además de ruedas colocadas a los costados de la imagen, y tras de ella, un **rombo**. La efigie está pintada sobre "bretaña o liencillo", de un metro de alto por 80 cms. de ancho. Su parte superior está fija al armazón, pero en el "doblado" de la inferior se inserta un carrizo, lo que permite mantenerla enrollada hasta el momento en que se enciende el castillo, en el que automáticamente se desenrolla, quedando así a la vista de los espectadores. Cuando la efigie no se quema conjuntamente con el castillo es recogida por el pirotécnico, quien la encomendó por el precio de veinte sucres, a un pintor de la localidad, que vive de este trabajo.



«Efigie» del «castillo» pirotécnico. Pintura sobre tela.
Otavalo, Junio 1962. (OV)

Las paredes del castillo son diferentes. La frontal lleva la imagen; la posterior tiene, sobre dos diagonales de carrizo, nueve

ruedas o ruedillas, ocho iguales y mayor la que ocupa el centro donde se cruzan las diagonales; y las paredes laterales llevan, cada una, cuatro caracoles sobre dos ejes en cruz.

El pirotécnico cobra, por un castillo como el descrito, quinientos sures, precio que, por considerarlo elevado, hace que no le encarguen en algunas festividades, como sucedió en la de San Juan de 1962.

L) Camareta o morterete:

Es un recipiente de bronce de aproximadamente seis kilos de peso, 11 centímetros de diámetro en su base, 7 en su boca, y 18 de alto, en cuyo fondo se colocan 4 onzas de pólvora y encima de ella, hasta el borde, ladrillo molido o tierra "bien taqueada" o apisonada. A un costado, hay un asa, en el lado contrario y en la parte inferior un agujero por donde se enciende la camareta. Al reventar produce un ruido ensordecedor. Se vende a dos sures, y el recipiente puede ser utilizado innumerables veces. Se acostumbra reventarlas en festividades de Santos y bienvenidas.

M) Globo:

Es de papel de seda de color y, los que observamos, de un metro de alto y 1,30 de circunferencia. Su base es un arco de carrizo, muy delgado, con dos alambres cruzados, en cuya unión se coloca la mecha, una pelota de trapos empapada en cera. Se infla el globo con un "aventador" o abanico, después de lo cual se enciende la mecha, lo que hace que se eleve a grandes alturas. Como adorno, en la parte superior, lleva un penacho de cintas de papel. Su precio para el público es de doce sures.

Muchos de estos artefactos pirotécnicos descritos se fabrican, según los encargos, no solamente para la fiesta de San Juan sino

para otras festividades entre las cuales se cuentan San Francisco, la Dolorosa, el Señor de las Angustias, Corpus Christi, la Virgen del Carmen, San Vicente, San Pedro, etc.

15. Alimentos.

De igual modo como en la plaza de El Jordán, durante la bendición de las imágenes, se forma un mercado de alimentos, también sucede lo mismo frente a "San Juan Capilla" para atender las demandas de los festejantes. Estos mercados surgen como parte integrante del ciclo San Juan, no solamente en Otavalo sino en muchas otras localidades en donde se celebra la festividad, como por ejemplo en San Pablo del Lago. Sin embargo, difieren en cuanto a la forma de servir los alimentos. Mientras en la plaza de El Jordán, quizás por estar dentro de la ciudad de Otavalo, aquellos no se preparan a la vista del comprador, en las **chinganas** de la plaza de "San Juan Capilla" se lo hace, y se los sirve sobre mesas con manteles que tienen, además, bancas laterales para que puedan sentarse los comensales; y, a su vez, en San Pablo del Lago, se preparan sobre fogones de poca altura y se los sirve en trozos de papel.

Las chinganas que generalmente pertenecen a mestizos, son compartimentos de estera, lona, frazadas, etc. templados sobre un armazón de madera, y éstas, de la plaza de San Juan, eran ocho, unas junto a otras, en las que sus dueños —hombres o mujeres— servían tortillas, papas, tostado, fritada, mote, chochos, chicharrones y choclos. La preparación de estos alimentos coincide con la que observamos en el primer viaje de excursión del Instituto Ecuatoriano de Folklore a Licán y Sicalpa, Provincia del Chimborazo. (Véase: **Folklore de Licán y Sicalpa. Contribución**. Quito, Instituto Ecuatoriano de Folklore. Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1962, 72 pp.) La única diferencia que ofrecía el panorama de los alimentos en la plaza de "San Juan Capilla" fue la presencia de la **melcocha**, que además era abundante.

La melcocha es un preparado de raspadura o azúcar y agua. Lo hierven al fuego, luego de lo cual lo ponen a enfriar sobre una superficie de piedra, metal o madera. Posteriormente, se forma con él una bola, la misma que se coloca sobre el **tocho** comenzando entonces la etapa más interesante de su preparación desde el punto de vista visual, que es la **batida**. El tocho es una tabla de dos metros de alto y 20 centímetros de ancho, enterrada en el suelo para asegurar su inmovilidad. Hacia la parte superior, y perpendicularmente, lo atraviesa un palo cilíndrico de unos cinco centímetros de diámetro, firmemente asegurado. Para "batir la melcocha" se coloca la maza de raspadura o azúcar a punto de caramelo, sobre el palo y al derramarse por los lados se la recoge con las manos, volviendo a arrojarla a su sitio inicial, incesantemente y con fuerza, desde unos dos pasos de distancia, operación en la que la melcocha se va endureciendo y aclarando su color. Cuando la preparación ha terminado, es vendida en pequeños trozos. La chingana en donde se la elabora y vende, recibe el nombre de **melcochería**.

16. Datos complementarios de la fiesta de San Juan.

Naturalmente, muchos datos complementarios de la fiesta de San Juan nos fue imposible recoger, entre ellos el referente a la costumbre indígena de bañarse antes de que comience la misa de San Juan. Resta averiguar, además, si se trata de un hábito inculcado por la iglesia o si tiene los caracteres rituales de un baño de purificación.

II

OTROS DATOS DEL FOLKLORE OTAVALEÑO

1. Contribución al calendario de fiestas de Otavalo.

Aproximadamente tres semanas antes de la celebración de San Juan, se realiza la fiesta de los **Corazas**. Los indígenas, disfrazados con máscaras que llevan monedas de plata colgadas, y montados en caballos adornados con telas brillantes y cintas, bajan al parque hacia las diez de la mañana y tienden en las calles una cadena de voladores que revientan produciendo ruido y humo, con el cual se confunden haciendo muchos ademanes. Posteriormente van a la iglesia de San Juan, rezan, y regresan a sus casas.

El 8 de Setiembre se realiza la **fiesta del yamor**, con una **Presidenta** elegida cada año.

El 3 de mayo es la Fiesta del Señor de las Angustias.

En las festividades de San Pedro y al final de las cosechas, los indígenas peones de la hacienda cuelgan en un palo largo algunas gallinas vivas y se lo entregan al patrón. En retribución reciben chicha trago y comida. Hay baile. Esta celebración, que tiene el nombre de **ramas**, comienza hacia las dos de la tarde, y entre los indígenas que toman parte en ella, hay disfrazados.

2. Mediano.

Término de uso popular en los noviazgos indígenas, que se aplica a los regalos que la familia del novio lleva a la familia de la novia, con ocasión del pedido de mano. Consisten en cuyes, papas, gallinas, chicha, trago, etc. Se caracterizan además por ser donados en gran cantidad y listos para ser comidos. Así, por

ejemplo, las papas, que llenan una lavacara grande, son cocidas; los cuyes y gallinas, asados, en canastos; la chicha, en baldes, y el trago en botellas. La mayor cantidad, por lo que indagamos, indica el poder económico de la familia del novio. Si la novia y sus familiares ingieren dichos alimentos y bebidas, significan con ello que el novio es aceptado, con lo que se inicia inmediatamente una fiesta cuya duración está determinada por la cantidad de los víveres obsequiados, y es la ocasión en la que se acuerda la fecha del matrimonio. Cuando éste va a efectuarse, la novia va a casa del novio, donde comienza la celebración, y de allí, con los miembros de ambas familias, van juntos a la iglesia. Después de la ceremonia religiosa, se trasladan todos a casa de la novia, lugar en el que continúa la fiesta, exclusivamente con chicha y trago, para pasar luego a casa del padrino. En ella, mientras continúa la bebida, se baila al son del arpa, ejecutada por un indígena. El arpa es un instrumento especial para las fiestas de matrimonio, y no se la usa nunca, según el informante, en otras oportunidades.

SEGUNDA PARTE

GONZALEZ SUAREZ

I

SAN JUAN

En González Suárez, al igual que en la ciudad de Otavalo, fuimos a encontrar enmascarados, música, canto y baile, chicha, etc.

1. "Hombre disfrazado de mujer".

El enmascarado tipo que más nos llamó allí la atención, en la mañana del día 25 de junio, fue el del "hombre disfrazado de mujer". Recorría los caminos de González Suárez, deteniéndose a bailar donde encontraba algún conjunto musical. Su atuendo se compone de sombrero, de cuya ala pende un lienzo que cae sobre los hombros; collares de cuentas en varias hileras; blusa blanca con bordados de flores en colores; un largo manto azul anudado por delante, por donde deja al descubierto una falda que llega hasta los tobillos. Su vestimenta se complace con las alpargatas. Al igual que la mayoría de enmascarados, lleva grandes anteojos oscuros contra el sol los mismos que, obviamente, forman parte del disfraz. Posiblemente como parte de su representación, estos "disfrazados de mujer", según pudimos observar, asumían actitudes recatadas, de suma compostura, propias de la mujer, a la par que en ningún momento pudiera tomárselas como fruto de una afectación homosexual, ya que les falta el movimiento de caderas y otros ademanes propios de pervertidos, y la voz afeminada. Entre este personaje, pues y los del mismo tipo que suelen verse en los carnavales de las grandes metrópolis sudamericanas, media una gran distancia, pues éstos son exteriorizaciones definidas de fetichismo sexual, mientras que en los de González Suárez la idea predominante es la de representación teatral de un tipo. Formulamos innumerables preguntas para descubrir la motivación de la elección de este tipo, y las respuestas que obtuvimos fueron de que lo hacían "por San Juan", o porque les gusta hacerlo, o porque otros lo hacen. Hasta se nos dijo que, en tiempos remotos, San Juan vestía de mujer.

2. Otros enmascarados, con instrumentos musicales.

Uno de los rasgos de enmascarados que subsiste más bien aislado, habiéndose perdido de algún supuesto conjunto del que for-



Bailarín, rondín, zamarro. González Suárez, 24. VI. 62. (OU)

maba parte, es el **zamarro**. Aunque en la vida cotidiana integra la indumentaria de algunos indígenas dedicados al pastoreo —tal

vez para protegerse contra el frío o las magulladuras de los viajes a caballo, tal como el traje de cuero del "vaqueiro" del nordeste brasileño —en González Suárez y en dicha festividad de San Juan, nos pareció que era usado con claros propósitos de disfraz. El zammarro son pantalones anchos de cuero de borrego, de chivo o de buey, con el pelo hacia afuera, y que se llevan sobre los pantalones ordinarios. Vimos que lo usaban un bailarín que tocaba rondín, y que complementaba su disfraz con un pañuelo sobre la cabeza cuyas dos puntas caían hacia adelante, y las otras hacia atrás cubriéndole la nuca, y un sombrero sobre él, a la manera de los soldados de la Legión Francesa; y, casi sin excepción, todos los bailarines que llevaban **campanas**. Estos últimos son exclusivamente indígenas. Las campanas, generalmente en número de doce, son de bronce y terriblemente pesadas, y están dispuestas en dos hileras de seis cada una, sujetas a una superficie de cuero de mucho espesor, que se lleva a la espalda. Las hay de diversos tamaños: los bailarines más pudientes, o quizás los de más alta categoría social, son los que llevan las campanas más grandes, algunas de más de un palmo de altura. La música que producen, debido al balanceo de las espaldas durante el baile, acompaña rítmicamente a la melodía que su portador ejecuta en la **tunda**. La tunda es una especie de flauta de carrizo, de aproximadamente un metro de largo, por tres centímetros de diámetro; tiene seis perforaciones, tres hacia el extremo inferior y tres hacia la mitad, y uno, por el que se sopla, hacia el extremo superior. Los dedos de la mano izquierda operan sobre los agujeros centrales y los de la derecha sobre los inferiores. Dada la extensión y el peso de la tunda, sus ejecutantes adoptan una posición típica con la cabeza totalmente inclinada hacia el hombro derecho.

3. Música, canto y baile.

Los grupos que tocaban, cantaban y bailaban, o sólo bailaban y tocaban, guardaban cierta distancia entre sí, cuyas causas ya

fueran debidas a diferencias raciales o a la clase de instrumentos, o a otras cualesquiera, no pudimos averiguar. Lo cierto es que la tunda con las campanas, formando una unidad, eran interpretadas por indígenas, y éstos no se mezclaban a los ejecutantes de **rondín** y de **guitarra**, que formaban otra unidad, interpretados más bien por mestizos. Esto sin perjuicio de que, en San Juan de Ilumán, por ejemplo, se reuniera la más grande variedad de instrumentos autóctonos, tocados todos al mismo ritmo, lo que, evidentemente, ocurrió debido a nuestra presencia y nuestra grabadora. Creemos que, funcionalmente, tal mezcla se producirá muy rara vez.

En González Suárez, en plena carretera, frente a la casa de Carlos Mediavilla y Clotilde Cevallos, padres de Segundo Leopoldo Mediavilla, "que para el año será **"Capitán de Gallos"**", fuimos a encontrar una reunión de campesinos mestizos en torno a un tocador de guitarra enmascarado y otro de rondín, disfrazado con zamarros y pañuelo en la cabeza en la forma antes descrita. El guitarrista, Mariano Valencia, mercachifle de profesión, tocaba también el rondín, pero, para hacerlo, se quitaba la máscara que, en cambio, conservaba cuando sólo ejecutaba la guitarra. Pronto se unió a estos músicos un "disfrazado de mujer" y, entre los tres y los circunstantes, se armó un animadísimo baile con variados cantos, de los cuales pudimos grabar algunos.

Con fotos captamos el momento de dicho baile y con dibujos representamos a cada uno de dichos integrantes, individualmente. Uno de nuestros dibujos advierte a Mariano Valencia tocando guitarra y rondín simultáneamente, seguido por Plutarco Guzmán que en ese momento, en vez de tocar y cantar, solamente bailaba, portando una lavacara con chicha para ofrecerla a los presentes, en la forma tradicional que describimos en la parte referente a Otavalo. Otras figuras, en cambio, captan tipos de asistentes a este espectáculo, que recuerdan a los visitantes de los castillos de Otavalo.

Entre las canciones interpretadas por Plutarco Guzmán quien,



Músico con guitarra y máscara. González Suárez, 25. VI. 62 (PCN)

cuando no tocaba rondín, cantaba acompañándose con guitarra, se destaca "Viviendo no más molesto" (VP N° 9). Dicha interpreta-

ción, fuera de duda, poco se parece a las que recogimos de boca de César Tulcanazo en Otavalo; es decir, se mantiene mucho menos aculturada que aquéllas, y por sí sola constituye un rotundo desmentido a la opinión estereotipada de que la música ecuatoriana es triste; muy por el contrario, la pieza descrita es de gran animación y alegría, pese al subjetivismo que encierra esta diferenciación. Hemos querido significar que su compás es rápido, su canto agudo y varonil y que su ritmo invita al baile y al canto colectivo. Pese a todo, se trata de una canción monótona, cuya fraseología se repite, al igual que en toda música primitiva. En efecto insistimos en que no tiene similitud con la música andina que escuchamos frecuentemente sino que se parece, más bien, a la de ciertas zonas tropicales. Su letra es la siguiente:

Viviendo no más molesto (bis)
de muerto no me has de ver (bis)
aunque lllore perlas finas (bis)
tus ojos no me han de ver (bis).

La mujer para casada (bis)
no ha de amar dos corazones (bis).

Pobrecitas las mujeres (bis)
que se casan por casar (bis)
sin saber parar las ollas (bis)
sin saber ni cocinar (bis).

Allá arriba en esa loma (bis)
ví volar un gavián (bis)
En el vuelo iba diciendo (bis)
Mañana llega San Juan (bis).

Informantes del lugar nos dictaron otras coplas para ser cantadas al mismo ritmo:

En la plaza de San Pablo
se ha formado una laguna
donde lloran las solteras
sin esperanza ninguna.

De esta calle para arriba
me han ofrecido matar;
quién será ese valeroso,
que me deje confesar.

Qué dice la señorita,
que sólo al rico merece:
si su cara vale plata
en nada le desmerezco.

La cinta para ser cinta
no ha de ser de dos colores,
la mujer para casada
no ha de amar dos corazones.

Allá arriba, en esa loma,
juegan pajas con el viento,
así juegan mis amores
dentro de mi pensamiento.

Dios so lo pay, ama mía,
agradecido me voy
de su cariño y buen modo:
lo que ha hecho con la mano
lo ha borrado con el codo.

Alternando con Plutarco Guzmán, tocaba y cantaba, como dijimos, Mariano Valencia, quien, al mismo ritmo de esta música, cantó varios versos en quichua que, según se dice, son propios de los casamientos.

A continuación, Valencia tocó un *saltashpa* (VP N° 10).

En seguida interpretó lo que dijo llamarse "La Bocina" (VP N° 11) y ser música que se interpreta durante las cosechas. Sin embargo, tenemos dudas sobre el particular por cuanto la letra en quichua, aun cuando tiene exclamaciones ligadas a la cosecha,

incita a la pelea, lo que hace pensar que se trata, más bien, de una canción para las **peleas** de San Juan.

Su letra, más gritada que cantada, se intercala en la música, posiblemente sin ligazón con ella, a voluntad del cantor. Dice así:

Quichua	Traducción hecha en el gabinete
Cosecha, cosecha, cosechama Jatari jatari Cumuri cumuri Curichama Curiche	Levanta, levanta, agacha agacha
Ganaiche ganaiche ura mano ura mano tarabishe ishqui maqui	A ganar, a ganar, cuidado, cuidado, duro, duro, con dos manos
Parai parai alla ca parai	Aguanta, aguanta, aguanta allá

Juy juy juy juy (exclamaciones para marcar el paso de baile)

Cumuri cumuri shagurinche shinshe sigai sigai	Agacha, agacha, para duro, para duro, sigue, sigue.
---	---

El paso del baile para el cual servían indistintamente todos estos aires es lateral, hacia la derecha, formando un círculo; cada cierto trecho, se cambian el paso y el círculo hacia la izquierda; siempre con un leve zapateado. No se forman parejas y los bailarines van uno al lado de otro, sin darse jamás el frente.

Además de las señaladas, Valencia interpretó la canción "Ota-
valo" (VP N^o 12).

Finalmente, interpretó un "Yumbo del Oriente" (VP N^o 13). Después de ciertas exclamaciones ocasionales, en quichua, comienza el canto.

II

OTROS DATOS DEL FOLKLORE DE GONZALEZ SUAREZ

1. "Entrada de ramas".

Los indios de la Hacienda San Agustín, en las cercanías de González Suárez, mantienen la costumbre tradicional de la **entrada de ramas**, que consiste, según dijimos en el capítulo correspondiente a Otavalo, en una conmemoración del final de las cosechas. En dicha hacienda, los participantes de la fiesta, reúnen doce aves, entre gallinas y gallos, los cuelgan de una sogá atada por sus extremos a dos palos, los mismos que son llevados en hombros por dos indios. Este artefacto es el que tiene el nombre de **rama** y es conducido en procesión y con banda de música. Delante va la **Prioste** quien lleva una paloma, gallina o gallo blanco, encintado. Llevan también un **castillo** de estera, sostenido por un palo, como un estandarte, del que cuelgan artículos de comer y beber. Las aves son para el dueño de la hacienda, en tanto que el contenido del castillo es para el **huasicama**. El propietario, que ha pagado anticipadamente a los peones, los agasajos con comida consistente en mazamorra con carne y papas, mote pelado, y chicha y trago. La Prioste, de regreso a su casa, ofrece durante varios días comida y chicha a sus acompañantes.

2. "Capitán Gallo".

Por informantes de González Suárez tuvimos noticia de que, en dicha localidad, y en la misma festividad de San Juan, se coloca en el patio del Convento, por orden del párroco, un gallo colgado de una sogá templada entre dos postes. El juego consiste en "arrancar el gallo"; el que lo consigue, gana el título de **Ca-**

pitán Gallo y, como tal, pasa a ser el **Prioste del gallo** para el próximo año, fecha en la cual tiene la obligación de entregar 13 aves, gallos y gallinas, de las cuales 12 son para el cura y una para el sacristán. El párroco retribuye al donante con una **malta, cataco** o **pondo** de chicha, cuyo contenido es de veinte litros, y una botella de aguardiente. De regreso del convento a su casa, el Capitán Gallo va entregando, en el trayecto, una pluma del gallo ganado, a cada uno de los acompañantes, con lo que los compromete para que lo ayuden a cumplir con su compromiso para dentro de un año. Ya en su casa, hace preparar un **caldo** con el **gallo arrancado**, que alimenta con otras aves, si puede, o con carne de res, que brinda a los acompañantes; luego se divierten.

TERCERA PARTE

SAN PABLO DEL LAGO

La celebración de San Juan en San Pablo del Lago nos pareció la síntesis de cuanto vimos en todas las áreas del cantón Otavalo. Pudo comprobarse allí la existencia en profusión de **enmascarados** en las clases que indicamos anteriormente; de grupos de **sanjuanés**; de música, con los más variados instrumentos; de cantos en quichua y español o combinando ambos idiomas; de bailes en **bomba** y desplazamientos en zigzag; de impresionantes **entradas**; de increíbles libaciones de chicha y **trago**; y de múltiples alimentos. La riqueza de tanto material reunido constituía un espectáculo como tal vez no se halle otro en América. Era una enorme plaza, sin árboles ni piedras, totalmente tomada por medio millar de festejantes de San Juan, quienes la recorrían en fila india o en escuadrones, al trote y gritando, mientras tocaban sus

guitarras y agitaban sus campanas, o atronaban con sus **churos**, o soplaban en sus flautas y **tundas**. Esta gran concentración, que debió haber comenzado el 24 de Junio, pero que no se efectuó en dicha fecha por haber caído en domingo, tuvo lugar al día siguiente.

Por imposibilidad material, ya que el equipo de investigación debía regresar a Quito ese mismo día, no pudimos sino tomar fotos, las cuales sólo dan una pálida idea de lo que fue este grandioso espectáculo, del puro, auténtico y hermoso folklore otavaleño.

Se logró grabar **in-loco** la música y el bullicio que producían todos los instrumentos juntos, material que se encuentra a disposición del lector interesado en el Instituto Ecuatoriano de Folklore.



SUPLEMENTO MUSICAL

«OTAVALO TIERRA LINDA»

Pasacalle

1

Guitarras y Canto

Poco Allegro

Musico Canto

GUITARRAS

A CANTO

B GUITARRAS

CANTO LENTO FINA

«DE MI CUENTA»

San Juanito

2

Canto con acompañamiento
de guitarras

ALLEGRO

GUITARRAS

CANTO

GUITARRAS

CANTO

GUITARRAS

CANTO

GUITARRAS

CANTO

GUITARRAS

CANTO

A handwritten musical score consisting of five staves. The first staff is labeled "GUITARRAS" and contains a melodic line with a key signature of one sharp (F#) and a common time signature. The second staff is labeled "CANTO" and contains a vocal line. The third staff is labeled "GUITARRAS" and contains a guitar accompaniment line with first and second endings. The fourth staff is labeled "CANTO" and contains a vocal line. The fifth staff is labeled "GUITARRAS" and contains a guitar accompaniment line with first and second endings, ending with the word "FINE".

«COMO LA VISPERA ES HOY.»

San Juanito

3

Guitarras y canto

Allegro - Moderato

The musical score is arranged in two systems. Each system consists of two staves: the upper staff is for guitar and the lower staff is for voice (CANTO). The first system is marked with a large 'A' and the second with a large 'B'. The tempo is indicated as 'Allegro - Moderato'. The score includes various musical notations such as treble clefs, key signatures, and dynamic markings.

Handwritten musical score consisting of four staves. The first staff is a single line of music. The second staff has "CANO" written above it and "A B" below it. The third staff has "1." and "2." above it. The fourth staff has "LENTO" above it, "GUITARRAS" above it, and "FINE" at the end.

«MUJER YO QUIERO CANTARTE»

Pasacalle

4

Guitarras y canto

ALLEGRO MODERATO

The musical score is written for guitar and voice. It begins with a treble clef and a 2/4 time signature. The tempo is marked 'ALLEGRO MODERATO'. The score consists of several staves. The first staff is labeled 'GUITARRA 1'. The second staff is labeled 'CANTO'. The third staff is labeled 'GUITARRA 2'. The fourth staff is labeled 'A'. The fifth staff is labeled 'CANTO'. The sixth staff is labeled 'GUITARRA 3'. The seventh staff is labeled 'B'. The eighth staff is labeled 'FIN'. The ninth staff is labeled 'FIN'. The score includes various musical notations such as notes, rests, and dynamic markings.

81

«LA ABUELITA»

San Juanito

5

Guitarras y canto

Allargo moderato

CANTO

GUITARRAS

GUITARRAS

GUITARRAS

CANTO

GUITARRAS

GUITARRAS

GUITARRAS

GUITARRAS

RETR - O - DO -

FINE

«CAVANDO HONDO»
San Juanito

6

Guitarras y canto

MODERATO

INTRODUCTION

CANTO

GUITARRAS

A CANTO

B GUITARRAS

A B FINE

The musical score is written in 2/4 time with a key signature of one sharp (F#). It consists of several systems of staves. The first system includes a vocal line labeled 'CANTO' and a guitar line labeled 'GUITARRAS'. The second system continues with 'GUITARRAS' and 'A CANTO'. The third system shows 'B GUITARRAS'. The final system concludes with 'A B FINE' and a double bar line. The tempo is marked 'MODERATO'.

83

«SUFRE Y CALLA.»

Tonada

7

Guitarras y flautas

The musical score is written for guitar and flute. It begins with a treble clef, a key signature of two sharps (F# and C#), and a 7/8 time signature. The score is divided into several systems, each with a specific instrument label:

- SOLO FLAUTAS:** The first system shows a melodic line for the flute.
- GUITARRAS:** The second system shows a rhythmic accompaniment for the guitar, consisting of eighth and sixteenth notes.
- FLAUTAS:** The third system continues the flute's melodic line.
- GUITARRAS:** The fourth system continues the guitar's rhythmic accompaniment.
- FLAUTAS:** The fifth system shows the flute playing a sustained note.
- GUITARRAS:** The sixth system continues the guitar's accompaniment.
- FLAUTAS:** The seventh system shows the flute playing a melodic line.
- GUITARRAS:** The eighth system continues the guitar's accompaniment.
- SOLO FLAUTAS:** The ninth system shows the flute playing a melodic line.

The score concludes with a double bar line and a final measure for the guitar part.

A handwritten musical score consisting of eight staves. The notation is in treble clef with a key signature of one sharp (F#) and a 2/4 time signature. The score includes various musical notations such as notes, rests, and slurs. Specific annotations include:

- SOLO GUITARRAS**: Located above the third staff.
- SOLO PIANIS**: Located above the fourth staff.
- SIN ACOMPAÑAMIENTO**: Located below the fourth staff.
- SOLO GUITARRAS**: Located above the seventh staff.
- PENE**: Located above the eighth staff.

«MALA VIDITA.»

San Juanito

8

Guitarras y canto

The musical score is written in 2/4 time with a key signature of one sharp (F#). It consists of eight staves. The first staff is labeled 'GUITARRAS' and includes a '5' above the first measure. The second staff is labeled 'CANTO' and includes a 'D.S.' above the second measure. The third staff is labeled 'GUITARRAS' and 'CANTO'. The fourth staff is labeled 'GUITARRAS' and 'CANTO'. The fifth staff is labeled 'GUITARRAS' and 'CANTO'. The sixth staff is labeled 'GUITARRAS' and 'CANTO'. The seventh staff is labeled 'GUITARRAS' and 'CANTO'. The eighth staff is labeled 'RITARDANDO' and 'GUITARRAS' and 'CANTO'. The score includes various musical notations such as slurs, accents, and dynamic markings.

«VIVIENDO NO MAS MOLESTO»

San Juanito

9

Canto y guitarras

1ª parte: Coplas cantadas en castellano.

ALLEGRO

The musical score consists of ten staves of music. The first staff is labeled 'CANTO' and the second 'GUITARRAS'. The third staff is labeled 'CANTO' and the fourth 'GUITARRAS'. The fifth staff is labeled 'CANTO' and the sixth 'GUITARRAS'. The seventh staff is labeled 'CANTO' and the eighth 'GUITARRAS'. The ninth staff is labeled 'CANTO' and the tenth 'GUITARRAS'. The score concludes with a double bar line and the initials 'D.C.' (Da Capo).

87

2ª parte: Coplas cantadas en quechua con variaciones en el acompañamiento.

The image displays a handwritten musical score for guitar and voice, organized into ten systems. Each system consists of two staves: the upper staff is for guitar (GUITARRAS) and the lower staff is for voice (CANTO). The music is written in a single melodic line on a five-line staff with a treble clef and a key signature of one flat (B-flat). The score includes various musical notations such as eighth and sixteenth notes, rests, and dynamic markings like 'p' (piano) and 'f' (forte). There are also performance instructions such as 'CANTO' and 'GUITARRAS' placed above the respective staves. The piece concludes with a 'FINE' marking at the end of the final system. Some systems include multi-measure rests, with the number '3' appearing below the staff. The notation is clear and legible, showing a rhythmic and melodic structure typical of traditional Andean music.

«SALTASHPA»

San Juanito

10

Guitarras, flauta, rondadores

Allato

GUITARRAS

p

f

flauta

89

Handwritten musical score consisting of three staves. The top staff concludes with the instruction "D.S.". The middle staff includes the instruction "Y SIEMPRE". The bottom staff concludes with the instruction "FINE". The music is written in a single system with a treble clef and a key signature of one sharp (F#).

«LA BOCINA»
Música de la cosecha

11

Guitarras, Rondín, Bocina

ALLEGO

GUARDIA

FINE

The musical score is written on ten staves. The first staff is marked 'ALLEGO' and the second 'GUARDIA'. The music is in 2/4 time and G major. The score features a variety of rhythmic patterns, including eighth and sixteenth notes, and rests. The piece concludes with the word 'FINE' on the tenth staff.

91

«OTAVALO»
Sanjuanito imbabureño

12

Canto en quichua con
acompañamiento de guitarras,
rondín y palmadas

ALZORO

B RONDIR Y FLAUTA

GUITARRAS
PALMADAS

CANIO

B

FIN

*hacía el
al canto en Quichua
& No*

„YUMBO DEL ORIENTE“

Canto, Palmadas
Rondador y Guitarras

Allegro

The musical score consists of ten staves. The first staff is the vocal line, starting with a treble clef, a key signature of two flats (B-flat and E-flat), and a 3/4 time signature. The tempo is marked 'Allegro'. The second staff is labeled 'GUITARRAS' and the third 'PALMADAS', both in all caps. The guitar and palmadas parts are written in a simplified notation with stems and flags. The score concludes with the instruction 'V.R.C.P. CON CAMBIO Y FINE' and a final 'FINE' marking.

DIA DE DIFUNTOS EN OTAVALO

LEONARDO TEJADA

En colaboración con Jaime Andrade, Olga Fisch, Alfredo Fuentes, Oswaldo Viteri, Hugo Galarza, Lía Labarone.

CONTENIDO

INTRODUCCION

DIA DE DIFUNTOS EN OTAVALO. Descripción General.

- A) Champús.
- B) Figuras de pan.
- C) Cementerio.
- D) Cuidado para con los muertos.
- E) Posesión de la tumba.
- F) Maestros rezadores.
- G) Trabajos de papel y ofrendas.
- H) Traslado.

INTRODUCCION

El Instituto Ecuatoriano de Folklore, constituido en Enero de 1962, tiene trazado un largo y meditado programa de labores, y existe en todos sus miembros la responsabilidad manifiesta de seguir adelante.

Respondiendo a esta finalidad, sus integrantes, reunidos la noche del 29 de Noviembre de 1963, resolvimos conformar el Plan de Excursión y su correspondiente cuestionario, para in-

vestigar en la ciudad de Otavalo, Provincia de Imbabura, los diferentes aspectos o matices del 2 de Noviembre que, en el Calendario Ecuatoriano, se dedica al recuerdo de los muertos.

Previo al cumplimiento de esta resolución fue la tarea de dedicarnos al estudio del **Diccionario del Folklore Ecuatoriano**, elaborado por el distinguido Asesor del Instituto, Señor Profesor Paulo de Carvalho Neto.

Cabe anotar que la voz FINADOS en el Diccionario en mención, significa, para el escritor Pedro Fermín Cevallos, la costumbre generalizada en todos los pueblos de la Sierra Ecuatoriana de conmemorar el Día de los Muertos, sin referirse específicamente a determinado pueblo o ciudad. Por eso, los miembros del Instituto creímos conveniente aportar a la literatura folklórica ecuatoriana la investigación de este fenómeno social, circunscrito a la ciudad de Otavalo por sus características típicas, trascendentes y especiales que ofrece al investigador.

Nuestra modalidad de investigación en ésta y otras tareas anteriores, ha sido el estudio teórico y concreto del tema mismo, sobre la base de la información de investigadores especializados, la planificación del trabajo y la realización en equipo. En consecuencia, el patrimonio del presente estudio pertenece a los señores: Jaime Andrade (para registro de rasgos y dibujos); Alfredo Fuentes (para registro de rasgos), Olga Fisch (dibujante); Oswaldo Viteri (dibujante); Hugo Galarza (fotografía) y Lía Labaronne (grabación). La sistematización y dirección general estuvo a cargo del actual Director Ejecutivo del Instituto, señor Leonardo Tejada.

Los integrantes del equipo investigador partieron de Quito el día viernes 1º de Noviembre, a la 1 p. m. El reconocimiento del área de trabajo se inició a las 6 p. m., labor que se prolongó hasta las 8 p. m. Se pudo comprobar la existencia de datos y materiales no incorporados en la voz FINADOS del Calendario de Fiestas del Folklore Ecuatoriano. En la primera reunión de trabajo, verificada a las 9 p. m., se redistribuyeron las tareas para la primera recolección activa, la misma que dió comienzo a las 1 p. m. y que duró hasta las 12 de la noche.

Los datos registrados en el lugar y que sirvieron de base para la recolección activa, se refirieron a los siguientes aspectos: champús, figuras de pan, cementerio, cuidado para con los muertos, posesión de la tumba, maestros rezadores, trabajos de

papel y ofrendas y traslado. Cada ficha de registro de datos, y cada dibujo corresponde a su autor, quien es responsable absoluto de su contenido y forma; en los ficheros del IEF, se deja constancia de su identidad.

Para la segunda recolección, fue necesario intensa actividad de cada uno de los investigadores, dada la amplitud del tema. El tiempo disponible para el cumplimiento de esta tarea fue de 7,30 a. m. a 1 p. m., del 2 de Noviembre.

El total de fichas que corresponde al registro de datos es de 9; dibujos 38; fotografías 32. Por circunstancias especiales, el trabajo de grabación, cuyo contenido registró el tañido de campanas y la lamentación de una indígena junto a un cadáver, tuvo que apartarse de esta monografía, para ser traducida del quichua al castellano, y sistematizada para una publicación especial: **Lamentaciones de una plañidera en Otavalo.**

DIA DE DIFUNTOS EN OTAVALO

La conmemoración del Día de Difuntos en Otavalo ha comenzado algunos días antes. En toda la población hay afán recordatorio hacia sus muertos. Este fenómeno social se observa por la preparación de ofrendas florales en una y otra casa. Algunas cruces del cementerio han sido sacadas y trasladadas a las casas de los deudos para repintarlas y aclarar sus inscripciones. El cementerio, ubicado en la zona sur de la ciudad, ha permanecido abierto hasta las últimas horas de la víspera del 2 de Noviembre. Durante el reconocimiento del área de trabajo hemos observado a muchas personas dedicadas al arreglo de las tumbas, especialmente en el cementerio de los "blancos", no así en el cementerio de los indígenas. El tránsito hacia el cementerio lo hacen por la "Calle Real", denominada también Bolívar, vía principal que conecta a la ciudad con el cementerio.

Este 2 de Noviembre, fue sábado y, por tanto, día de la feria semanal; la víspera, hubo actividad en las panaderías y floriste-

rías profesionales e improvisadas. El propio Día de Difuntos la población se despierta con el tañido de las campanas de las iglesias de San Luis, San Francisco y el Jordán. Aún no clareado el día, las calles que converjen al cementerio están llenas de indígenas. Al ser interrogados, muchos de ellos responden que vienen de diversas parcialidades, como: Ilumán, Peguchi, San Roque, Quinchuquí, Agato, La Compañía, Camuendo, Quichinche, Imbabuela y otras. Son largas e interminables hileras de indígenas que llenan los caminos hacia el barrio de San Blas donde está ubicado el cementerio.

En la feria que comienza a la 5 de la mañana, observamos la venta de artículos manuales, tales como: tejidos de cestería, alfarería, comidas especiales y figuras de pan, elaboradas con motivo del Día de Difuntos. La afluencia al cementerio, especialmente de indígenas, crece a medida que avanza la mañana; y, de pronto, todos ellos suman a millares, ofreciendo policromía azul oscura y blanca, a penas matizada de verde y rosada por el color de los ponchos y anacos, calzoncillos y camisas y de los tocados que llevan sobre la cabeza.

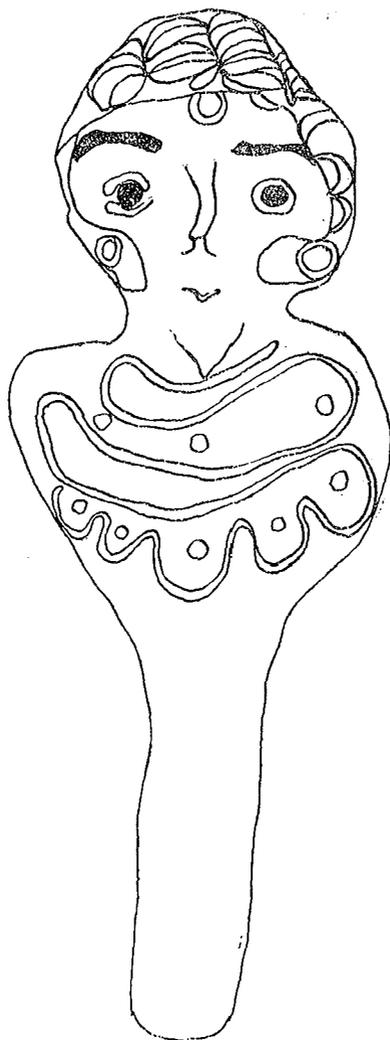
El ir y venir de indígenas por la "Calle Real" es incesante. Hemos calculado que pueden ser 20.000 personas las que han visitado el cementerio de blancos y de indígenas. A derecha e izquierda de la vía principal se han instalado ventas de frituras, champús, dulces, bebidas, coronas, tarjetas y cintas de papel en colores negro, blanco, y azul celeste. El cuidado de las tumbas en el cementerio dura todo el día. Hay diferencia de los rituales que se cumplen en el cementerio de los blancos y de los indígenas.

CHAMPUS

El champús como plato especial en la celebración del día de difuntos, es imprescindible y generalizado entre blancos e indígenas; siendo, en consecuencia, una comida tradicional en esta área

geográfica. El champús está sujeto a elaboración específica, es de consumo familiar y aún ceremonial. Lo hemos visto consumir en la plaza del mercado, en las tiendas y lugares improvisados a lo largo de la "Calle Real", levantadas con motivo del día de finados. Los indígenas, mientras efectúan la visita a sus muertos, se sirven y convidan como parte obligada del ritual.

He aquí su proceso de elaboración: comienza con la selección del maíz blanco de las últimas cosechas; porción de maíz escogido que se remoja durante tres días, en un trasto de barro, o en una "olleta de fierro"; el agua debe cubrir exactamente la cantidad de maíz. Luego del remojo, cuando el grano ha chupado la humedad, se le coloca en una canasta de zuro y se le tapa con un mantel de lienzo hasta que germine o salgan las "patitas". Este proceso dura algo así como una semana, cumplido el cual se le pone a secar al sol, tendido sobre una estera. En este estado el grano produce, en el cocimiento, la acidez necesaria del champús. El proceso final se opera la víspera de finados, se muele el grano en molino de fierro; otros acostumbran usar la piedra de moler. "Yo prefiero hacer dos pasadas en esta maquinita", manifiesta la informante. — "Luego cierno esa pasta húmeda en un cedazo y le pongo en la paila para su cocimiento al fuego. Añado especerías dulces, naranjilla, piña y especialmente hojas de naranjo y panela". El hacer champús, expresó nuestra informante, "es una costumbre anual; lo hacen todas las casas, hasta en las más pobres. Se come con **guaguas de pan**, y se le prefiere frío, al final de las comidas. Se guarda para servir durante dos o tres días. Nosotros —terminó la informante— "hacemos una buena cantidad porque tenemos costumbre de regalar a los parientes y conocidos. Aprendí a hacer a mamita, desde cuando era guagua".



Guagua de pan. Otavalo, 2. XI. 1962. (OV)

FIGURAS DE PAN

(Tradición, proceso de elaboración, materiales y útiles)

El pan de finados no se elabora en las panaderías, como el pan corriente. En Otavalo hay un grupo de personas que se dedican exclusivamente a esta tarea. El hacer pan de finados, nos manifestó otra informante, "es una actividad tradicional en esta fecha; nosotros venimos trabajando desde tiempos atrás, lo aprendí de mis antepasados y hoy seguimos practicando como un oficio de familia. En el trabajo intervienen mis hijos: tres mujeres y un varón. Contamos también con la ayuda de una vecina y mis dos sirvientes".

Efectivamente, hasta cierto punto, éste es un trabajo de especialización. Observamos como las dos sirvientas hacían la masa; las dos hijas menores preparaban la masa de colores para adornar las figuras, y la hija mayor se encargaba de confeccionar y adornar las figuras excepto cuando son complicadas y difíciles porque



Muñequito. Masa de pan. Otavalo, 2. XI. 1963 (OV)

entonces interviene el hijo, quien demuestra gran habilidad manual. El proceso de elaboración tiene varias partes, manifiesta la Señora Montalvo de Vaca, y al explicar anota: 1) mezcla, 2) amasada, 3) amoldar, 4) labrar, 5) leudar y 6) hornar. A continuación detalló: **La mezcla** se hace en una batea o artesa de madera, "entreverando" bien la harina con la levadura disuelta en agua tibia, hasta que estos materiales tomen un cuerpo de masa. **La amasada** se hace a mano, sobre una mesa, hasta que la masa quede lista para el trabajo. **La amoldada** se verifica sobre una mesa baja, sobre la cual se coloca una porción de masa, para seguir cortando pedazos y formando las figuras. La confección de la figura se hace enteramente a mano con la ayuda de cuchillo y tijeras. El amoldador crea la figura que le parece conveniente de acuerdo a su capacidad manual, por eso él es el principal trabajador y tiene a su cargo la tarea de hacer las figuras más complicadas. El resto de figuras se hace en serie, y no exige mayor dificultad, pero de todas maneras pasan por las manos del amoldador para que sean revisadas quien, además, coloca pedazos de carrizo en las extremidades de las figuras, por ejemplo: entre las patas y las orejas de un caballito, a fin de que al leudar no pierda su forma. **El labrar** es tarea de otra persona que se concreta a terminar la figura, adornándola con delgados cordones de masa coloreada, que al fin marcan las facciones o rasgos de determinadas figuras, ya sean humanas o de animales. El labrado, incluye, poner ojos de vidrio cuando la figura requiere, y comprende, también los toques de purpurina, de modo que la pieza quede perfecta. A menudo se cubre la figura con clara de huevo o con un baño tenue de goma arábiga que le da un brillo especial y "asienta los colores". **El leudar**, se opera una vez terminada la figura, dejándola reposar por algunas horas, para que la masa fermente. **El hornar o asar**, constituye la etapa final de la elaboración, se verifica poniendo el pan en el horno para que se ase. Previamente el horno ha sido calentado y limpiado para la colocación de las latas que contienen las figuras de pan. Para todo este trabajo se utiliza

materiales del lugar: harina de trigo de los molinos "La Unión", de Cayambe, levadura, agua, anilinas y ojos de vidrio. Las anilinas y la purpurina que hacen más vistosas a las figuras, se compran en las boticas o en el mercado.

Los utensilios para el labrado son todos hechos por artesanos del lugar y consisten en varillas delgadas de hierro terminadas en punta y otras terminadas en cuchilla o argolla, que sirven para cortar, dividir y partir la masa.



Pensamiento. Masa de pan. Otavalo, 2. XI. 1963 (OV)

La informante acostumbra vender el pan de finados en el mercado de la feria semanal. Vende al público generalmente indígena, quienes comen y regalan a los niños para que jueguen con él o usan en las ceremonias que verifican en el cementerio.

Las figuras que más satisfacen al comprador, dice la informante, son las "guaguas", los "montados", los caballos, los elefantes, los soldados, los vaqueros y las tortolitas. "A veces interpretamos a la banda de Músicos de Otavalo, pero eso es muy laborioso, sin embargo preferimos hacer figuras de hombres porque representar a las mujeres necesita más tiempo.

Los precios varían según el tamaño: las figuras pequeñas valen 20 centavos; las grandes son de 4 a 5 sucres. Los soldados cuestan, 7, 8 o 10 sucres. El valor de todos se fija por la cantidad producida, porque algunas figuras se dañan en el horno, al asarse.

ELABORACION Y NOMENCLATURA DE UN CABALLO DE MASA DE PAN

- 1) Asamiento.
- 2) Forma elemental.
- 3) Cortes con cuchillo muy filoso para:
 - a) Las extremidades delanteras.
 - b) Las extremidades posteriores.
 - c) La cola.
- 4) Formación básica del caballo.
- 5) Sistema para asegurar las extremidades:
 - a) Corte con tijera para las patas delanteras.
 - b) Corte para las patas traseras.
 - c) Pieza de carrizo incrustada en la masa mediante un corte y cubierta con la misma.
 - d) Pieza de carrizo transversal que mantiene las patas seguras.
 - e) Bola de masa colocada en la unión de las patas para mantenerlas abiertas.
 - f) Bola de masa para las patas traseras.
- 6) Caballo modelado en blanco:
 - a) Las orejas se forman de la misma masa, mediante un pequeño corte de tijeras y estiramiento de la masa.
- 7) Elementos de masa azul pálido con toque de purpurina:
 - a) Crin cortada en el lado derecho con cuchillo muy filoso.
 - b) Cola, cortada en ambos lados.
- 8) Al modelado en blanco se le añaden:
 - a) Crin-azul pálido.
 - b) Cola-azul pálido.
 - c) Alfombra-azul pálido.
 - d) Ojos de vidrio azul.
 - e) Tira de color negro para los frenos.
 - f) Lengua roja.
 - g) Gruperas-tiras violetas y rojas.

- h) Cincha-tiras violetas y rojas.
 - i) Rendas-cordón rojo y blanco.
 - j) Montura y estribos blancos.
 - k) Manta blanca.
 - l) Cascos negros.
 - m) Herraduras blancas.
 - n) Tiras de color rojo-anaranjado para los adornos delanteros y traseros.
- 9) Caballo de masa listo para ser puesto en el horno.

En el caso que nos ocupa, la informante, de ocupación quehaceres domésticos, nos cuenta que tiene la costumbre de hacer figuras de pan por el día de Finados. Manifiesta haber aprendido este trabajo a sus abuelitos, y que ahora lo practica con su hermana. Lo hace por especial encargo y para la venta. En cuanto a la elaboración, materiales, formas y destino que dan a estas piezas, la informante nos revela que usan harina de trigo solo con agua para formar la masa, no ponen levadura porque quiere producir una masa más consistente y dura para el labrado. Prefiere interpretar formas de toreros, astronautas, mejicanos, soldados romanos, indios y animales. "Todo lo que se me ocurre puedo hacer, todo vendo, porque aquí en Otavalo existe la costumbre de **dar finados** a los niños. Ellos adquieren estas figuras para jugar, mas no para comer; en general las personas adultas compran para regalar a sus ahijados, por esta fecha".

Muchas figuras están adornadas con perlas y cordones de masa de colores rosa, verde, azul y purpurina. Las herramientas que hemos visto emplear en la elaboración son: una arteza de madera en la que mezclan la masa, una mesa para adornar y labrar las figuras, y unos cuchillitos que, según manifiesta la informante, sirven para "sacarles el aire" a las figuras a fin de que no se revienten al ser asadas en el horno.



CEMENTERIO

(Ubicación, descripción general y visita en esta fecha)

El cementerio está situado al Sur de la ciudad, sobre una superficie mayor a dos hectáreas, y se extiende sobre el declive de una loma que alberga al barrio de San Blas. Prácticamente está dividido en tres partes: al frente de la Calle Real el cementerio de "blancos" llamado también de "ricos", sector que se distingue por algunas construcciones o mausoleos localizados en medio de jardines y bordeados por senderos. En el área perimetral hay algunas construcciones de nichos colectivos. A continuación, se halla el cementerio de "pobres", así llamado por la categoría económica de los enterrados, y que se diferencia del anterior por el tipo de construcciones. En este sector se levantan túmulos en los lugares donde se hallan enterrados los muertos; a la cabecera de las tumbas se han colocado pedestales moldurados que sostienen cruces de más de un metro de alto, todas blanqueadas con cal.

Tras este sector y con características de notable declive en la superficie del terreno se halla el cementerio de los indígenas. Su entrada es independiente por el costado izquierdo. Toda esta área está circundada por eucaliptos, pencas y matas silvestres. Sus terrenos adyacentes son pastizales y sembríos de maíz.

En este Dos de Noviembre, la visita al cementerio se ha realizado en proporción masiva, siendo mayor la población indígena. La visita a las tumbas, en estas tres secciones, la hacen por grupos de familias; pero sólo en los cementerios de "ricos" y de "pobres", las tumbas han sido arregladas de antemano. Este arreglo comprende la limpieza general y la colocación de coronas de flores naturales y otras de papel. El ánimo de los visitantes es de estricta circunspección. Muchos parecen estar orando mentalmente con la vista baja en el epitafio, mientras otros, con extraordinario afán, colocan tarjetas expresivas. Tal es el caso ante la tumba de J. P. muerta en Abril de 1962:

INOLVIDABLE ESPOSA:

"El olvido es capaz de nublar la memoria con el polvo de los años,
pero el recuerdo de un ser querido existirá siempre,
mientras haya un latido en el pecho y un aliento en el alma".

f.) **L. P.** (*)

En la misma tumba y en otra corona la tarjeta expresa:

MADRECITA:

Por qué tan pronto te fuiste?
Tan solos por qué nos dejaste?
Nuestro nido sigue triste,
día a día que te alejas,
dime si escuchas mis quejas,
dime si oyes mi llanto.

f.) **B.**

En una tercera corona la tarjeta expresa:

ABUELITA:

Tu muerte fue como el cubrirnos
de una densa nube nocturnal.
Pide al Altísimo, nos envíe la luz
del consuelo en esta amargura infinita.

Tus nietos: **M. P. y E.**

En la tumba de E. C., muerto el 8 de Febrero de 1959:

RECORDADO ESPOSO:

En el letargo de mi atrás delirio,
Anhelante pregunto en mi martirio,
te fuiste a Dios como un nevado lirio,
por qué a mí, no regresaste?

Tu esposa.

(*) Indicamos únicamente las iniciales de las firmas.

En la tumba de E. B., muerto el 13 de Junio de 1958:

Estas flores que penetran en el interior de tu fosa,
te dirán cuanto lloro y extraño,
desde el tirano día en que para siempre nos abandonaste.

f.) A.

EN EL CEMENTERIO DE INDIGENAS

En este cementerio anotamos el siguiente caso ante la tumba de los familiares del informante, quien nos relata: "Hemos venido a visitar a los muertos, porque **tenimos** la costumbre cada año. Es un deber para nosotros mientras **tenimos** vida. Los muertitos nos están viendo de la otra vida, por eso venimos trayendo champucito, motecito y pancito para la caridad en el rezo. Todo preparamos en casa, allí mismo amasamos el pancito. Somos de Peguchi y hemos venido entre algunos. Llegamos como a las nueve de la mañana, y estaremos hasta las doce porque va a llover. Efectivamente, a la tarde llovió.

La familia Q. que está presente ante la tumba se compone de las siguientes personas: padre, madre, hermano, hermana, primo, cuñado. "En la casa sólo quedaron los guaguas, los chiquitos, para el cuidado de los animalitos".

CUIDADO PARA CON LOS MUERTOS

A diferencia de los hechos que ocurren en el cementerio de "ricos" y "pobres", el cuidado para con los muertos en el cementerio de los indígenas tiene rasgos diferentes. Los indios vienen al cementerio en grupos familiares, y desde muy temprano quitan las hierbas que han crecido encima o al rededor de las tumbas. En los sitios que se suponen están enterrados los difuntos, colocan cruces amarillas, negras y moradas y, pendiente de los brazos,

dejan coronas de papel que las compran en la calle. Todos los indígenas traen al cementerio alimentos para servirse y pagar a los rezadores; alimentos que por lo general, consisten en champús (colada amarillenta de maíz con mote y hoja de naranja agria), pan y fruta.

El informante S. C. P. asevera, por lo que ha visto y oído, que "en el cementerio hay unas viejecitas de Cotacachi quienes se dedican a narrar a los indios cuentos de aparecidos, trabajo por el cual reciben alimentos o algunos centavos.

POSESION DE LA TUMBA

Desde la hora del alba, acuden al cementerio los indígenas; las mujeres llevan una carga sobre sus espaldas. Todos se dirigen hacia las tumbas de los que fueron sus familiares. Las tumbas son de dos clases: unas abovedadas en forma y proporciones de ataúd, yuxtapuestas y superpuestas unas a otras, pintadas de cal blanca, y otras simplemente marcadas con una cruz de madera, plantada sobre una pequeña prominencia de tierra. Cada grupo, al acercarse a la tumba, coloca sobre la parte delantera una o varias coronas de flores de papel, y descargando sus atados, se sientan y extienden en el piso, sobre una manta de lienzo, los alimentos que extraen de recipientes de barro como champús, pan, frutas. Acto continuo rezan algunas oraciones y se distribuyen parte de los alimentos traídos. El hecho de comer y rezar sentados al rededor de la tumba es similar entre todos los grupos, y cuando acierta a pasar algún conocido es brindado con algún alimento, mediante un diálogo para nosotros no traducible. A poco tiempo después se les acercan los rezadores, quienes se sitúan frente a la tumba y establecen con los deudos el compromiso de rezar.

MAESTROS REZADORES

Este es un grupo organizado y a veces compuesto de algunos miembros de familia, que recorren el cementerio de indígenas oficiando de rezadores.

En el cementerio de "ricos" y "pobres" los rezadores son religiosos y cada uno está acompañado por un muchacho ayudante o "acólito" que responden latín al final de cada oración que en este caso toma el nombre de "responso". Por este oficio de rezar, el religioso recibe una cantidad de dinero que, al decir de la informante E. B., es voluntaria aunque pudimos comprobar que el precio de este trabajo varía según sea el responso rezado o cantado. En cambio, en el cementerio de indígenas los rezadores son ancianos, ancianas y aún niños que, al ser requeridos o aceptados en su propuesta de rezar, lo hacen de pies junto a la tumba e inician el rezo pronunciando el nombre del difunto dado por los deudos. Tal es el caso ante la tumba de "Angelito guagua", nombre pronunciado por la madre del difunto y repetido varias veces a lo largo de las expresiones del maestro rezador. El rezo propiamente dicho, según pudimos observar, aunque no comprenderlo en su plenitud, comprende la invocación a todos los santos en voz cantada y en una mezcla de quechua, español y latín. Luego del rezo cantado, el maestro rezador, utilizando una flor, exparce el agua bendita sobre la tumba del difunto; trabajo que es retribuido con pan, frutas y champús y en algunos casos con monedas.

TRABAJOS DE PAPEL Y OFRENDAS

La informante E. P. hace trabajos con papel, desde hace unos treinta años. Manifiesta que las ofrendas confecciona por encargo directo o para la venta. Aprendió este oficio a su abuelita, y ahora le ayudan sus hijos.



Maestro rezador. Otavalo, 2. XI. 1963. (OF)

Las ofrendas son de papel de seda, cada una lleva un determinado número de flores, según el precio. La primera clase, con-

tiene veinte flores; otras, contienen quince, y las de menor costo llevan sólo diez. Las grandes cuestan cinco sucres, las medianas tres sucres cincuenta centavos, y las chicas, dos cincuenta.

Los materiales que usa E. P., en la confección de estas ofrendas, son: carrizo, alambre, hilo de algodón y papel de seda en varios colores, material que se adquiere antes del Día de Difuntos. En el corredor de su casa están acumulados los materiales y varias ofrendas terminadas en forma de coronas, medias lunas, corazones y cruces. Nos explica que la forma responde al gusto de cada cliente, no así el color ya que para quienes fueron adultos emplea el negro o el morado; para los solteros y niños, utiliza el azul, rosado y blanco. Al explicar el significado de los colores, nos aseguró que ella oyó a su abuelita que los colores blanco, azul y rosado, correspondían a las "almitas" que están gozando del cielo; en cambio, el negro y morado simbolizan el alma de los mayores que por sus pecados todavía han de estar en el purgatorio.

La confección de estas ofrendas es muy sencilla —dijo—. Se forma un aro de carrizo "tiernón" y partido, los extremos se unen con alambre; este aro recubierto por un "chorizo" de paja, constituye el armazón o esqueleto de una corona. Al confeccionar una flor, por ejemplo un clavel, lo hace con admirable destreza. Toma un fragmento de papel, lo dobla en varias partes; recorta la extremidad ancha en segmento de círculo, tomando de referencia un centro que sostiene con los dos dedos; perfila este límite circular con las tijeras en puntitas flecadas; hace un agujero en el centro angular; lo engruda y coloca en la extremidad de un pedazo de alambre; lo frunce y desfrunce en toda su extensión y forma la flor, combando ligeramente los pétalos, para dar el parecido del clavel. Varias flores de estas, en colores convenientes, coloca en la corona rematándolas en el armazón con el resto del alambre, como si fuera el propio cáliz de una flor que se une al tallo.

"Mañana apenas amanezca, —dice, para terminar, nuestra entrevistada—, estaré en la esquina de San Francisco, de la Calle Real, donde pasa mucha gente al cementerio y acabaré la venta".

TRASLADO

Este rasgo circunstancial fue investigado el propio día Dos de Noviembre y documentado en dibujo, fotografía y grabación.

Hasta llegado el medio día han ingresado al cementerio de indígenas tres ataúdes mortuorios que han sido trasladados de diferentes partes. Pudimos observar la llegada del primer traslado. Este ingresó por el portón lateral izquierdo del cementerio, traído sobre los hombros de más de diez personas, en paso corto y ligero, acompañado de lamentaciones en alta voz. El ataúd era de color azul y fue colocado en una pequeña explanada hecha al rededor de una cruz de piedra situada en el centro del cementerio. Tras el grupo de acompañantes, observamos la presencia de varias mujeres que lloraban entonando expresiones en quechua. Una de ellas se distinguía, fue una plañidera.

Con algún intervalo llegaron los otros dos, en similares condiciones. Los tres ataúdes tenían colores diferentes, el primero fue azul, el segundo anaranjado y el tercero verde.

Según informaciones de los deudos pertenecían en el orden de llegada a: CC. de 55 años, muerto en Agato; a CQ., de 12 años, muerta en San Luis de Rosaspamba, y a MF., de 6 años, muerta en Imbabuela. Mientras permanecían en la pequeña explanada eran llorados, y en su contorno había champús, pan y granos cocidos, y pocas velas encendidas, hasta que llegó el instante de enterrarlos en sendas fosas cavadas con herramientas traídas por los deudos. El ataúd descendía a la fosa, sostenido por sogas y en medio de lamentaciones entonadas en lenguaje quichua. A continuación, en colectividad, botaban la tierra sobre la fosa, dejando una ligera prominencia alargada de tierra y sobre ella, en su cabecera, una cruz o por lo menos una piedra que servirá para identificarlo. Terminada esta tarea, al rededor de la tumba, los deudos comen, beben y lloran.

LAMENTACIONES DE UNA PLAÑIDERA EN OTAVALO

OSWALDO VITERI

Con la colaboración de Lía Labarone

Traducción quichua—español: Jaime Zalles y Luis Zapata

Notación musical: Jean Pierre Wissenbach

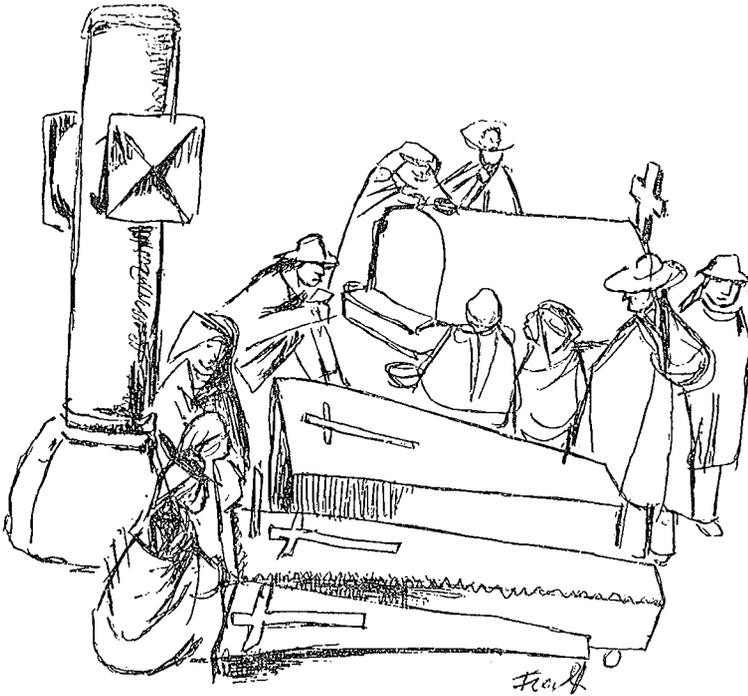
Dibujo: Olga Fisch.

ENTIERRO DEL MUERTO (2 de Noviembre en Otavalo)

En el cementerio indígena de Otavalo, en el día de los muertos se registró la lamentación con que, habitualmente el familiar más próximo (siempre una mujer) despide al muerto.

Finalizado el traslado, (*) en el cementerio, el ataúd es depositado en tierra, junto a la fosa donde será enterrado. En la cabecera del mismo se observan algunas velas encendidas. La tapa del ataúd queda descubierta y deja ver parte de la cabeza del difunto. En este momento comienza la lamentación.

(*) **Traslado:** nombre con que los naturales designan al recorrido que se hace con el ataúd, desde la casa del duelo hasta el cementerio. En este recorrido se cumple tres etapas: 1º de la casa del duelo al estanco, (lugar donde se toma trago y guarapo); 2º del estanco a la Iglesia; y 3º de la Iglesia al cementerio.



Funeral. Otavalo, 2. XI. 1963 (OF)

DESCRIPCION DEL FENOMENO

Previo al entierro y una vez conducido el ataúd al cementerio, la esposa del muerto, arrodillada en tierra junto al ataúd, se lamenta en forma ininterrumpida acompañando sus palabras con gestos y llantos como una melopea.

En este canto fúnebre si canto puede llamarse, puesto que responde a una métrica determinada y tradicional, la mujer hace referencia a distintos acontecimientos de la vida del muerto y demás parientes próximos (hijos, hermanos, etc.).

«Ay, tú que me alimentabas
Ay, tú que me preferiste entre otras pretendientes...»

Es curioso observar como a través del texto de la lamentación, la viuda dialoga con el difunto esposo.

«... Ay, abandonaste ayer a mí, mamita.
... Quizás sin embargo estás espiondo...
Ay, abandonaste igualmente a mí, padre
quizás andas vigilando, papito!
Ay, a mi hermanito,
le dirás por favor, padre mío...»
cuéntale te ruego, padre, papito mío...»

METODO SEGUIDO

- 1.—Con una grabadora portátil "in loco" se registró la lamentación en lengua quichua.
- 2.—Posteriormente se realizaron siete reuniones en gabinete (Quito) para el estudio y análisis del trabajo que comprendió las siguientes etapas:
 - a) Lamentación en lengua quichua;
 - b) Traducción en lengua castellana;
 - c) Estudio de la métrica de los versos;
 - d) Notación musical.

LAS LAMENTACIONES

Al principio fueron frases ininteligibles. Vamos a numerar cada verso para facilitar la traducción y las notas aclaratorias.

- 1 Ay, ñuca huachacuculla
- 2 Ay, tandacujtada

- 1 Ay, «papito» mío,
- 2 Ay, tú que me alimentabas (que me dabas el pan)

- | | |
|--|--|
| 3 Ay, quichunacuy casarashca | 3 Ay, tú que me preferiste entre otras pretendientes (que te casaste «al quite») |
| 4 Ay, caparicuni... | 4 Ay, voy gritando...! |
| 5 Ay, nicurcanguica, taiticu: (ay tanda 2) | 5 Ay, me decías, papacito: (el Nº 2) |
| 6 Ay, «mana micuyuj kanichu, huahua» | 6 «No tengo comida, hijita» |
| 7 Ay, nishpa shamucurcanguica, taiticu! huachajcu! | 7 Venías diciendo esas palabras, papito, padre mío! |
| 8 Ay, cunanca maipi tuparisha? | 8 Y ahora, dónde encontraré? |
| 9 Ay, cunanca... risha | 9 Y ahora, (dónde?) iré? |
| 10 Ay, cunanca maijan ñanpi tuparicussha | 10 En qué camino te encontraré? |
| 11 Ay, maijan huasimanshi chaya-cusha? | 11 A qué casa llegaré? |
| 12 Ay, maijan huasipicha sayacusha? | 12 En qué hogar me albergaré? |
| 13 Ay, ñuca tayticu, cusa! | 13 Ay, mi papito, esposo! |
| 14 Ay, ñuca huachacujculla! | 14 Ay, papacito querido! |
| 15 Ay, ñuca «igualitoculla»! | 15 Ay, tú (que supiste comprenderme!) |
| 16 Ay, pimantaj jichuspa shamungui? | 16 Ay, a quién abandonas? |
| 17 Ay, pimantaj shitaspa shamungui? | 17 Ay, a quién abandonas? |
| 18 Ay, ñuca taiticucu... | 18 Ay, mi papito... |
| 19 Ay, ñuca huajchacu, cusa! | 19 Ay, mi pobrecito esposo! |
| 20 Ay, ñuca mamitamanca kayna mari shitarcangui... chari chapangui ari. | 20 Ay, abandonaste ayer a mi mamita! ... quizás sin embargo estás espiando... |
| 21 Ay, ñuca tayticumanca chasna mari shitarcangui... chari chapangui ari, tayticu! | 21 Ay, abandonaste igualmente a mí, padre ... quizás andas vigilando, papito! |
| 22 Ay, ñuca turicumanca. | 22 Ay, a mi hermanito |
| 23 Ay, huillapangui ari, taiticu! | 23 Le dirás, por favor, padre mío. |
| 24 Ay, huillapangui ari, uachajcu, tayticu! | 24 Cuéntale te ruego, padre, papito mío! |
| 25 Ay, cunanca maipishi tuparicussha? | 25 Y ahora dónde pues te encontraré? |

26 Ay, cunanca, maipishi ricucusha?	26 Y ahora, dónde te veré?
27 Ay, maipishi chayacusha, tayticu?	27 Ay, dónde llegaré, padre mío?
28 Ay, maytashi ricusha?	28 Ay, dónde encaminar mis pasos?
29 Ay, ñaña chaychu... allpa shi-tashpa shamun	29 (No se entendía. Quizás dice que viene la hermana del difunto para comenzar a echar la tierra en la fosa)
30 Ay, turi chaychu turihuan	30 (Lo mismo, esta vez el hermano)
31 Ay, chamucungui tayticu!	31 Ay, estás viniendo, papito! (En el quichua de Bolivia significaría: «te vas a desmenuzar!..»)
32 Ay, chamucungui, huachajcu!	32 Idem.
33 Ay, pimantaj shaquispa ay, shamucungui, tayticu?	33 Ay, «A quién vienes dejando», papito?
34 Ay, michicuj tandacuj	34 Ay, pastor que juntabas los animales;
35 Ay	35 Ininteligible
36 Ay, michicuj tandacuj	36 Igual que el 34
37 Ay, ñachushi carca?	37 Era así? (no estaba muy claro)
38 Ay, ... tayticu!	38
39 Ay, ñuca «tardona»	39 Y yo que me tardé...!

Viene enseguida una serie de ruidos que hacen imposible la intelección, que ya desde el número 29 se ha hecho más confusa. Como se rompe la continuidad, ya no podemos seguir la numeración. Adoptamos otra, con letras:

a) Ay, ñuca taytaculla!	a) Ay, papito mío!
b) Ay, ñuca huachacucculla!	b) Ay, padre mío!
c) Ay, maimanta ricungui?	c) Desde dónde (me) ves?
d) Ay, cunanca pihuan parlasha?	d) Ay, ahora con quién hablaré?
e) Ay, cunanca pihuan rimasha?	e) Ay, ahora con quién conversaré?
f) Ay, ñuca tayticu, cusa!	f) Ay, ay papito, esposo!
g) Ay, maipishi chayacusha!	g) Ay, dónde llegaré?
h) Ay, cunanca pihuan tugarisha?	h) Ay, con quién me encontraré hoy?
i) Ay, ñuca taytacuculla!	i) Ay, mi papacito!

- j) Ay, cunanca pihuan «reglarisha»? j) Ay, y ahora con quién me «arreglaré»?
- k) Ay, ñuca tayticu, cusa! k) Ay, mi papito!
- l) Ay, ñuca huachacujeusa l) Ay, padre mío, esposo!

Nuevamente ruidos y fin.

NOTAS.—Se trata de la esposa que llora al marido muerto. Puede desorientar el hecho de llamarle constantemente: «tayticu, huachacuj, taytacuculla, taytacuculla, huachacujculla» expresiones que significan todas: padre y que por las terminaciones de diminutivos he traducido: padre mío, papito, papacito, papá... Decimos que es la esposa porque varias veces le llama «cusa»: «Marido» y además porque en el número 21 echa en cara al difunto el haber abandonado al papá de la plañidera. Así pues, la expresión «papá» es sólo expresión de cariño, como del mismo modo le llamará hijo mío en otra ocasión.

En el número 3 el «quichunacuy casarashca» es un recuerdo de las luchas que tuvo que sostener el marido contra otros pretendientes de la novia o también (no está claro) podría ser que muchas mujeres peleaban por él y él prefirió a la plañidera... «Quichuna»: «quintoncar».

El «igualiticulla» podría significar que el marido tenía identidad de miras y sentimientos con ella. Se trata de un matrimonio «bien avenido».

Hay otras dos palabras castellanas interesantes: «tardona» — ella lamenta haber llegado tarde a algo; pero el contexto anterior y posterior de esa frase queda oscuro por los ruidos.

La otra palabra es «reglarisha» apócope de «arreglarse». Se plantea a sí misma el problema de otras nupcias: «Con quién me arreglaré...?»

Finalmente, las últimas frases cifradas con letras parecen meras repeticiones mecánicas de cosas dichas anteriormente. Aquí ya no se hacen alusiones a la vida del difunto y a la historia personal del matrimonio.

Hay que distinguir entre un esquema común quizás a estos llantos y los versos propios de la inspiración de la doliente.

Yo diría que esa lamentación se compone de versos y de «originales»:

Versos: 1, 4, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 18, 19, 25, 26, 27, 28; y las letras: prácticamente todas.

Originales: 2, 3, 5, 6, 7, 15, 20, 21, 22, 23, 24, 29, 39.



1. AY ÑUCA HUCMA... CUS. CU UCA 2. AY TANCACUS... TA... CA



3. AY QUITUNACUY CASA... RASH... CA 4. AY CARA... RI... CU... NI



5. AY NIUREMAQUICA, TAZ... T3... CU 6. AY TANCACUS... TA... CA



6. AY " MA NA MI CU YUS CHAJ CHU, HUA. HUA "

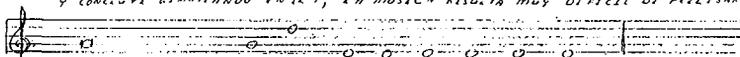


7. AY, HISSAPO SARMUCUREMAQUICA, TATTCU? HUCMAQUICU!

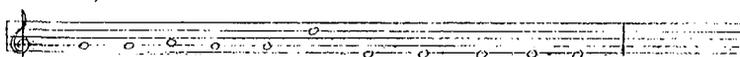
8. AY CUNANCA MAZJI TUPARISHAP

9. AY CUNANCA ... RISHA?

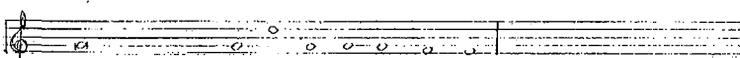
(En el 7 comienza un alogo intenso, que alcanza su paroxismo en el 9, y concluye levantando en el 7; la música resulta muy difícil de percibir)



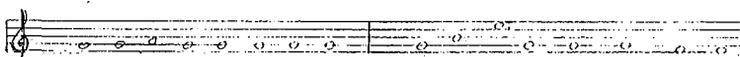
10. AY CUNANCA MAZJAN ÑAN RI TU. PA. RI CU SHA



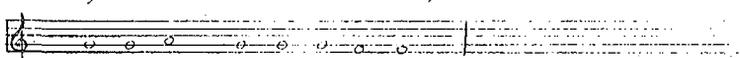
11. AY, MAZ SAN HUA SI. MAN SBI CHA. YA CU SHAP



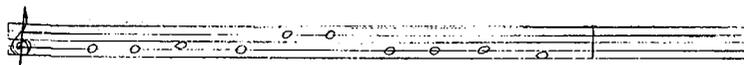
12. AY, MAZJAN HUA SI PE CHA SA YA CU SHAP?



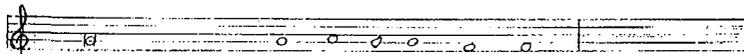
13. AY, HU CA TAI TI CU, CU SA? 14. AY, HU CA HUA CHA LOS CU SA?



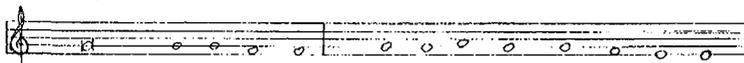
15. AY, ÑU. CA ? CUA TI TO CU CUA ?



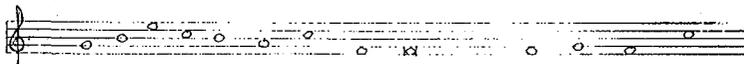
16. AY. PI. MAN. TAY SI. CHUS. PA SHA. MUN. GUE?



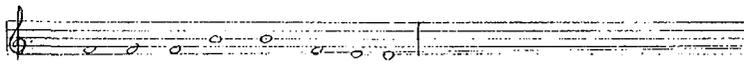
17. AY. PI. MAN. TAY SHI. TAY. PA SHA. MUN. GUE?



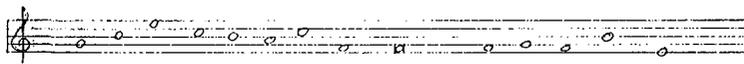
18 AY. ÑUCA TAY SI. CU CU 19. AY ÑU CA HUAS CHA. CU. CU. SA!



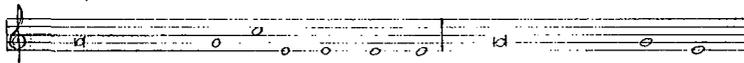
20 AY. ÑU CA MA MI TA MAN CA KAY NA MA. RI SHI TAY. CAN..



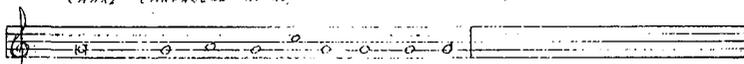
GUI CHA RI CHA. PAN.. GUI TAE



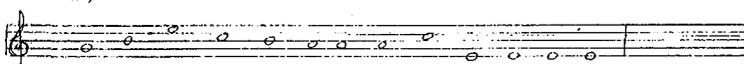
21 AY. ÑU CA TAY SI CU. MAN CA CHASNA MA RE SHI TAY. CAN GUE



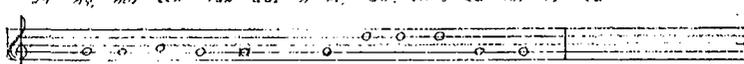
CHARI CHAPALGUE A. RI. TAY SI CU! 22 AY. ÑUCA TAY. MAN CA



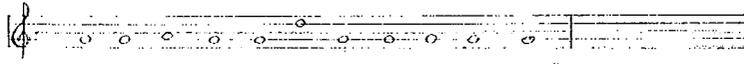
23 AY. HUACA PAN GUE A RI. TAY SI CU



24 AY. HUI CA PAN GUE A RI. CA. CHAS CU TAY SI CU!



25 AY. CU MUN CA HAY P2 SHI TAY PAR RI CU SHI?



26 AY. CU NAN CU MAZ P3. SHI RI CU CU SHI?



27 AY. HUI SI SHI CAQ PA CU SHI. TAY SI CU!

28 AY MAR. TA SUE RI. CU SUE P?

29 AY. NA NA CHAY CUN , ALLPA SUE TASH. PA SNA MUN

30 AY U. RI CHAY CUN TURZ MAR

31 AY CHA MU CUN GUE TAY II CU! 32 AY CHA MU CUN. GUS HUA CHAS. CU!

33 AY RI MAR. LAS SUE QUIZ 34 AY SNA MU CUN. GUS. TAY. TE. CU!

34 AY ME GUE CUS TAN DA. CUS 35 AY

36 AY ME GUE CUS TAN DA CUS 37 AY NA CU SUE CAR. CA P?

38 AY 39 AY NA LA "TAY DU NA"

FERIA DE SAQUISILI

ELVIA DE TEJADA

(En colaboración)

Dibujos: Guillermo Muriel, Leonardo Tejada y la autora

INTRODUCCION

El Colegio Normal «Manuela Cañizares», afanoso siempre por mantener y enaltecer las auténticas tradiciones de nuestro pueblo, auspició la formación de un grupo de profesores que, preocupados por los estudios folklóricos, concibió la idea de realizar una investigación de campo con el propósito de verificar una proyección del hecho investigado con fines educativos.

No tardó la ayuda positiva del Sr. Rector del Colegio, Dr. Aníbal Villagómez, quien comprensivamente hizo posible que se llevara a cabo la primera investigación de este género conformada por un grupo de profesores del Plantel.

Preparadas las fichas de excursión a base de las elaboradas por el Asesor del Instituto Ecuatoriano de Folklore, se estudió el correspondiente cuestionario, labor que se realizó en cuatro reuniones preparatorias en los días 24, 25, 26 y 27 del mes de marzo de 1963 de 4 a 7 p. m. Este cuestionario fue estudiado y conformado a base de los datos constantes en el **Diccionario del Folklore Ecuatoriano**.

Para lograr nuestro objetivo fue necesario hacer un estudio previo acerca del Folklore Factual y de conformidad con el tema elegido precisamos el aspecto Social dentro del cual se consideró el hecho popular de la feria, manifestación que

se verifica en diversos pueblos y ciudades del país, con singulares características que las distinguen unas de otras. Fue elegida la renombrada feria de Saquisilí para nuestra primera investigación de campo.

El grupo de investigadores estuvo compuesto por 12 personas a saber: Leonardo Tejada (descripción general); Lucrecia de Carcelén, Olga de Arellano, Gladys de Sánchez, Violeta de Dávila, Julia de Yáñez, Lilia Castro y Eneida Pazmiño (para registro de rasgos); Pablo Urgiles (grabación); Carlos Carcelén (fotografía) Elvia de Tejada y Guillermo Muriel (dibujantes). La dirección general estuvo a cargo de Leonardo Tejada. La redacción definitiva y sistematización, a cargo de Elvia de Tejada.

El equipo partió desde el Colegio Normal «Manuela Cañizares», el día jueves 28 de marzo de 1963 a las 8 a. m. y que habitualmente se efectúa la feria en dicho Cantón.

Ya en el área de trabajo, se procedió a su reconocimiento, después del cual se registraron los siguientes nuevos rasgos: vendedor ambulante, vendedor de borregos y lana, aventadores, esterros, cucharas de palo, juguetes y ponedos de barro, paíllas de bronce, hipnotista, grafólogo, cantante, vendedor de sogas, platero.

Las fichas con registro de datos alcanzaron al número de 23, 18 dibujos, 2 grabaciones magnetofónicas, 26 fotografías en color y 19 en blanco y negro.

CUESTIONARIO

El primer cuestionario con el cual se trabajó en la investigación, se concretó en dos reuniones correspondientes a los días 25 y 26. El segundo cuestionario fue elaborado en el lugar de investigación, por todo el grupo, el día 28.

1 TOLDOS.—De qué material están hechos? Para qué los hacen? Qué forma tienen? Cuáles son sus dimensiones? Quiénes los hacen?

2 COMIDAS Y BEBIDAS.—Nombres, ingredientes, preparación, precios de las comidas. Cómo sirven? Quiénes son los comensales?

3 ALFARERIA.—Dónde fabrican? De qué material está hecho? Cómo los hacen? Qué nombre tienen las piezas? De

qué manera las transportan a la feria? Qué precio tiene cada pieza?

4 HERRAMIENTAS.—Nombres de las herramientas, material del que están hechas. Dónde las hacen?

5 FRUTAS.—Nombre, procedencia. Cómo las traen a la feria? Presentación en la feria.

6 ANIMALES.—Lugares desde dónde los traen. Cómo los transportan? Precios aproximados.

7 CESTERIA.—Material de que están hechas. Qué forma tienen? Dónde las hacen?

8 TEJIDOS.—De qué material son hechos? Dónde los hacen? Cuáles son sus nombres? Cuánto cuestan?

9 BARATIJAS.—Nombres, materiales, formas. De dónde las traen? Cuál es su precio? Colores.

10 INSTRUMENTOS MUSICALES.—Nombres. De qué material están hechos? Dónde los hacen?

11 CANTANTES.—Dónde aprendió? Quién compone la música? La letra? Cuánto gana por cantar? Por qué canta?

12 ADIVINO.—Presentación del adivino. Cosas con las que trabaja. Quiénes son los clientes? Cuánto cobra?

A

DESCRIPCION GENERAL DE LA FERIA

San Juan Bautista de Saquisilí es la cabecera del Cantón de su nombre. Hace unos cuarenta años fue elevada a tal categoría política en la división territorial de la Provincia de Cotopaxi. Su fama por la feria es ponderada desde remotos tiempos y aún sigue manteniendo su renombre. Desde todo el país acuden a ella a vender y a comprar.

La población está situada en la hoya central del Cotopaxi, a unos 85 k. de Quito, en medio de una dilatada llanura brevemente modelada por suaves colinas cubiertas por sembríos de maíz y

sombreadas por árboles de eucaliptos y capulíes. A Saquisilí se puede llegar por cinco entradas diferentes que conectan unas con la carretera Panamericana siendo éstas: Latacunga, Guaytacama, Tanicuchí y las otras dos: la de Poaló que conecta a Pujilí por el Sur-Oeste y Salamalag hacia los pueblos de la costa ecuatoriana por la Cordillera Occidental. Su tierra es arenosa; del subsuelo emana, en algunos lugares, abundante agua que forma pantanos, especialmente en la zona ejidal donde pacen todos los animales de la comuna.

El caserío de la población se desplaza en una extensión de más de 23 hectáreas haciendo de centro la plaza principal denominada "CONCORDIA", lugar donde se desarrolla la feria. Esta se verifica tres veces a la semana: domingo, martes y jueves, esta última es la renombrada, a la que concurren de todos los ámbitos de la República. La feria propiamente dicha se desarrolla en las seis plazas que abarcan su composición urbana y se extiende, además a la vera de los caminos que conectan dichas áreas. Cada plaza tiene su calificativo popular de acuerdo con los artículos que se compran y se venden. Así encontramos las siguientes denominaciones: "Plaza del ganado"; "Plaza de las esteras y los dulces"; "Plaza de los juguetes y comidas"; "Plaza de las lanas y tejidos de cabuya"; "Plaza de la alfarería colorada y las hierbas aromáticas"; "Plaza de las telas, las ropas, las frutas, los granos y cereales". Aunque en una y otra plaza se venden toda clase de artículos, se los localizan en sitios diferentes porque provienen de distintos lugares.

Cientos de camiones y buses llegan de todas partes trayendo a los participantes de la feria que flanquean las entradas al pueblo en vocinglera actitud. Otros medios de transporte son: las carretas, los caballos, las mulas, los asnos, los llamings y hasta los bueyes domesticados para la carga. Hay además muchas personas que traen sus mercancías a la espalda.

La feria se estructura en filas o columnas del mismo género de artículos. Hemos visto las filas de: las ropas y telas; los ce-

reales; los costureros; los artefactos de barro; la de las sogas, herramientas de labranza, las comidas, las lanas y los animales, todo específicamente clasificados.

Toda la población se agita con rumor vital en medio de una arquitectura pintada de brillantes colores y entre las blancas barracas y tendidos de lienzo sostenidas en frágiles estructuras de madera. La feria principia al despuntar el día y dura hasta el crepúsculo; notándose que a medio día la actividad es más intensa. La población flotante es numerosa, a veces se quintuplica y hasta se centuplica en la famosa "Feria de Corpus", que es la mayor del año. La feria y el día de Corpus coinciden.

En la feria del jueves 28 de marzo de 1963, se observó extraordinario movimiento. Muchos vendedores ambulantes pregonaban sus mercancías como: cintas, medicinas, caramelos dulces, algodón de azúcar, frescos de frutas, baratijas, etc. Varios anunciantes lo hacían con fondo musical mediante parlantes instalados en sus puestos de venta. Observamos también, las interminables filas, desde las humeantes comidas en sus fogones, hasta talleres de costura improvisados. Varios vendedores tienden en el suelo sus baratijas sobre mantas de algodón y las ofrecen al público ponderando su valor. En la fila de los panes, pudimos observar su variedad de formas, ya de cerditos como de aves, decorados con tiritas de la misma masa en colores verde y rojo. Llamó la atención la singular manera de exhibir tal mercancía: cada vendedora tenía entre los dedos de la mano izquierda, dos panes que en suma se veían hasta ocho que, levantando el brazo, ofrecían al comprador.

En los ángulos de la plaza principal están los adivinos, ventrílocuos y abundan los rifeños; recogen limosnas con santos de advocación tradicional. En las portezuelas de los talleres ponen a lucir muestras de sus artesanías, ya de plata como de imaginería; máscaras de cartón, madera y tela de alambre que representan lobos, perros, osos y símbolos figurativos. No es extraño ver tiendas de ropas para fiestas y ceremonias; se encuentran indumen-

tarias completas para el baile del "danzante", del "guaco", la "camisona" y el "yumbo". Estas ropas, nos dijeron, se alquila con mucha demanda para las festividades de Corpus que ya está cerca.

Hacia el atardecer el panorama de la feria extiende su muchedumbre multicolor que se mueve agitadamente en todo el ámbito de la plaza que lentamente va descongestionándose, por las angostas calles que conducen hacia una y otra plaza, o por los distintos caminos regresan todos a sus casas. En suma la feria de Saquisilí es un tema de profundo contenido social.

B

VENTA DE OBJETOS CONFECCIONADOS POR LOS PROPIOS COMERCIANTES

Venta de aventadores

M. Ch. de 53 años de edad, ofrece al público aventadores tejidos con totora. Los presenta en forma muy vistosa y atrayente. Dice que para hacer los aventadores escogen una totora delgada, la cual la humedecen primero para poder tejerla. El trabajo lo realiza él mismo junto con su compañera e hijos. Son de Guaytacama y vienen sólo a la feria de Saquisilí. Al preguntarle lo que hacen con los aventadores que sobran, indican que los llevan a otras ferias. "Ferias no más hay lo que quiera" corrobora su compañera. Ganan en esta venta? "Claro Pes".

Venta de esteras

La vendedora es también tejedora de esteras, se llama R. M. A. de 30 años, casada. Refiere: "las esteras son de totora que se

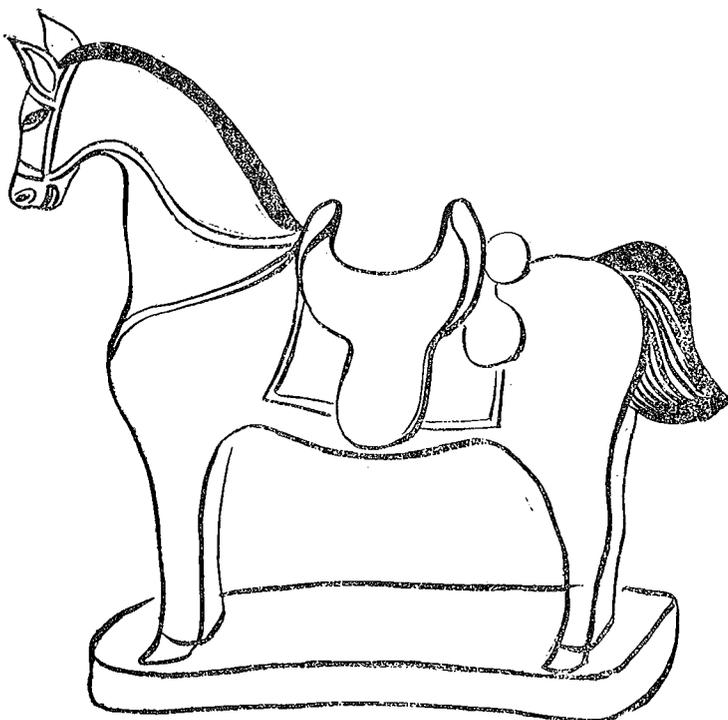


Vendedora de juguetes de barro. Saquisilí, 24. III. 1963 (GM)

sacan de la "cocha". (Pantanos artificiales donde crece la totora). Compran la "cocha" en trescientos o cuatrocientos sucres. Después de cortada la totora la ponen a secar, para poder tejer con ella cuando está seca. Una estera grande la tejen en dos horas, trabajo que ocupa a toda la familia. (desde los padres) "A veces se gana otras veces no". "Sale lo que sale de la cocha". (Lo que produce la cocha).

Juguetes de barro

La vendedora de juguetes de barro, M. E. dice ser de Pujilí, en donde aprendió este trabajo con su marido. Trabajan todos los de la familia. Somos "hartos" como una "sociedad". Desde que se



Juguete. Alfarería. Saquisilí, 24. III. 1963 (EF)

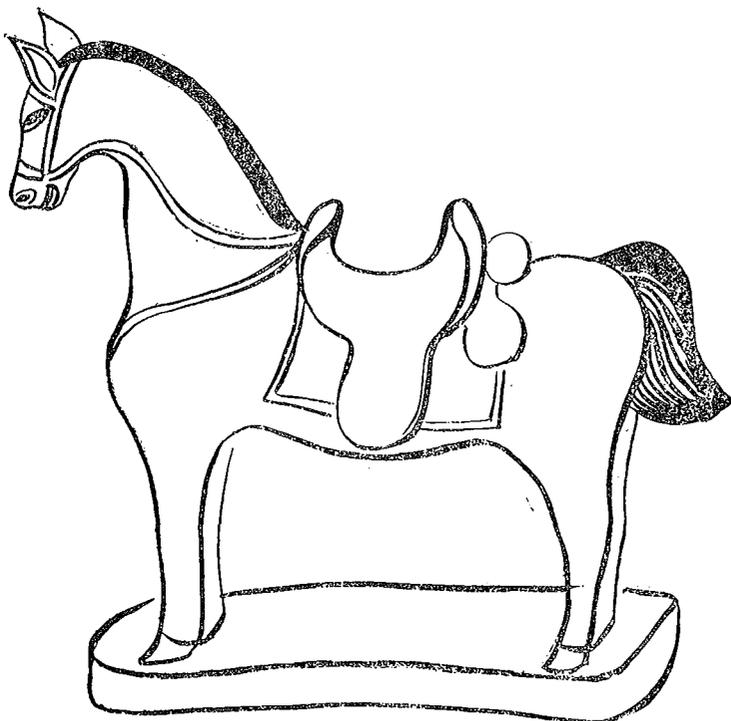
casó hacen juguetes de barro. Labran en el barro crudo, secan al sol y en plena pampa cubriendo con hojas de eucalipto y paja hacen el "asado". Ponen color y pintan con gasolina e incienso.

L. R. Ch. también vendedora de juguetes informa que ella y su familia hacen juguetes de barro y todos saben el proceso de elaboración hasta cuando estén listos para la venta. Las figuras se obtienen por medio de moldes, las secan al sol por el tiempo de ocho días, después las meten al horno donde las cuesen durante tres horas. Después de este proceso las cubren con pintura blanca como fondo y por fin con esmaltes. Los colores más usados para

pintar los juguetes son: el amarillo, rojo, azul claro, ciena; usan también el negro y el blanco y matizan con purpurina. Por lo general las figuras son de animales: toros, gatos, perros, chanchos, gallos, patos, leones. También representan la figura humana: vendedoras de frutas, músicos, indios, etc. Además hacen "cepos" (alcancías) en forma de canasta de flores y de barriles. Los fabricantes venden sus propias figuras y los revendedores las adquieren por docenas para comerciar con ellas en otras ferias. Las figuras grandes cuestan cinco sucres cada una, las medianas tres sucres y las de tamaño pequeño dos sucres y uno cincuenta cada una, pero la venta por docenas es más conveniente para el negocio.

Siguiendo la fila de la venta de barros, se observa unos pondos de gran tamaño. Dice R. Ch. que hacen en "Occidente"; y que es muy sencilla la fabricación de estos objetos. El barro lo extraen de un cerro y debe ser primeramente golpeado y molido, luego se baila encima de él suavizándolo un poco con agua; preparado el barro, se hace "torteros" y se pone en el molde sobre el torno, dando luego la vuelta hasta que se afine, alisando a la vez con una hoja de eucalipto. Terminada la labor se pone al sol el objeto labrado hasta que se "oree" y por fin se mete en el horno donde toma el color rojizo. Para llevarlo a la feria le hacen un pequeño pulimento. Toda la familia coopera en el trabajo y "a veces se gana algo".

Los utensilios de barro para la cocina los traen a la feria desde El Tejar y la Victoria. Se encuentran platos vidriados, cazuelas, ollas y tiestos. Todos estos objetos se venden por docenas y son transportados a la feria en "bultos" y "mulas"; dos bultos hacen una mula. El busto contiene hasta quince docenas de platos vidriados y van empacados con paja de páramo sujetos con soguillas. La docena de platos vidriados cuesta tres sucres cincuenta centavos, la de cazuelas veinte sucres, la de ollas de tamaño regular, catorce sucres y de tiestos nueve sucres.



Juguete. Alfarería. Saquisilí, 24. III. 1963 (ET)

casó hacen juguetes de barro. Labran en el barro crudo, secan al sol y en plena pampa cubriendo con hojas de eucalipto y paja hacen el "asado". Ponen color y pintan con gasolina e incienso.

L. R. Ch. también vendedora de juguetes informa que ella y su familia hacen juguetes de barro y todos saben el proceso de elaboración hasta cuando estén listos para la venta. Las figuras se obtienen por medio de moldes, las secan al sol por el tiempo de ocho días, después las meten al horno donde las cuesen durante tres horas. Después de este proceso las cubren con pintura blanca como fondo y por fin con esmaltes. Los colores más usados para

pintar los juguetes son: el amarillo, rojo, azul claro, ciena; usan también el negro y el blanco y matizan con purpurina. Por lo general las figuras son de animales: toros, gatos, perros, chanchos, gallos, patos, leones. También representan la figura humana: vendedoras de frutas, músicos, indios, etc. Además hacen "cepos" (alcancías) en forma de canasta de flores y de barriles. Los fabricantes venden sus propias figuras y los revendedores las adquieren por docenas para comerciar con ellas en otras ferias. Las figuras grandes cuestan cinco sucres cada una, las medianas tres sucres y las de tamaño pequeño dos sucres y uno cincuenta cada una, pero la venta por docenas es más conveniente para el negocio.

Siguiendo la fila de la venta de barro, se observa unos pondos de gran tamaño. Dice R. Ch. que hacen en "Occidente"; y que es muy sencilla la fabricación de estos objetos. El barro lo extraen de un cerro y debe ser primeramente golpeado y molido, luego se baila encima de él suavizándolo un poco con agua; preparado el barro, se hace "torteros" y se pone en el molde sobre el torno, dando luego la vuelta hasta que se afine, alisando a la vez con una hoja de eucalipto. Terminada la labor se pone al sol el objeto labrado hasta que se "oree" y por fin se mete en el horno donde toma el color rojizo. Para llevarlo a la feria le hacen un pequeño pulimento. Toda la familia coopera en el trabajo y "a veces se gana algo".

Los utensilios de barro para la cocina los traen a la feria desde El Tejar y la Victoria. Se encuentran platos vidriados, cazuelas, ollas y tiestos. Todos estos objetos se venden por docenas y son transportados a la feria en "bultos" y "mulas"; dos bultos hacen una mula. El busto contiene hasta quince docenas de platos vidriados y van empacados con paja de páramo sujetos con soguillas. La docena de platos vidriados cuesta tres sucres cincuenta centavos, la de cazuelas veinte sucres, la de ollas de tamaño regular, catorce sucres y de tiestos nueve sucres.

Canastos de carrizo

Una mujer joven, mientras ofrece en venta los canastos de varios tamaños sigue "rematando", terminando otros e informa que el carrizo compra por "guangos" a razón de doce sures cada uno. El carrizo lo prepara cuando aún está fresco. Se obtiene de cada guango una docena y media de canastas de tamaño regular. Teniendo preparado el carrizo en el día pueden hacer hasta doce canastas. Como herramientas tan solo dispone de un tosco cuchillo.

Platería

El día de feria, los plateros de Saquisilí, sacan a exhibir aretes de plata en variedad de formas en sus pequeñas vitrinas. Víctor C. nos dice que aprendió el oficio en Latacunga. Los diseños los crea él mismo, de acuerdo con las exigencias de la clientela. En el taller, dispone para su trabajo de un pequeño yunque, un martillo, alicates y tenazas. Los aretes llevan incrustaciones de piedras falsas con variedad de colores.

Pailas de bronce

Joaquín H. de 41 años, nos dice que vino a Saquisilí a entregar una obra y trajo a la vez tres pailas de bronce para ver si las vende en la feria. El las fabrica y sale a vender estos y otros objetos de bronce en todas las ferias.

Lana hilada a mano

Los indígenas venden lana hilada a mano, que la ofrecen desde sus puestos o cuando ambulan por la plaza; la expenden por "guangos" o "pushcana". Los guangos de lana llevan su tinte natural: blanco, gris y negro. Proviene de los borregos, chivos,



Vendedor de herramientas. Saquisilí, 24. III. 1963 (GM)

chantazo y su calidad es excelente. Los tejedores compran mucho este artículo para tejer cobijas, chalinas, pellones, zamarros y ponchos. Cada guango cuesta de doce a dieciseis sures.

Zapatos de llanta

El zapato de llanta es un artículo que tiene gran expendio en esta feria. Se observa una fila casi completa de carpas, bajo las cuales se exhiben: zapatos, botas, zapatillas y alpargatas. Esta mercadería es trabajada en Salcedo, Pelileo, Latacunga, Ambato y Quito. El vendedor que a su vez confecciona los zapatos, nos cuenta que los hacen de llantas y tubos usados. Se plantan en

hormas de madera, se pegan con solución de caucho y grapas de alambre que ellos mismo hacen. Cuando todo el material está listo, pueden confeccionar hasta diez pares de zapatos en el día. El costo del zapato depende del tamaño o forma. Las botas cuestan veinte y veinticinco sucres, los zapatos diez y quince sucres y los zapatos pequeños de cinco a seis sucres. El informante E. P., muy entusiasmado pondera de la duración de su mercadería y exclama: "son zapatos bien hechos para toda la vida".

Sombreros panze-burro

S. S. es fabricante de sombreros de lana. Aprendió el oficio desde muy joven. En cada sombrero entra un bellón de lana, la misma que debe ser "maceteada" con agua y al vapor, luego van formando el sombrero en hormas de madera. Cuando el sombrero es de color, de antemano tinturan la lana con anilinas. Si el sombrero es grueso pueden hormar de 4 a 6 sombreros diarios, pero si el sombrero es fino, sólo alcanzan hacer 2 sombreros en el día. Nos informa que un sombrero fino, se vende en dieciocho sucres y un sombrero ordinario se vende generalmente en doce sucres.

C

COMERCIANTES REVENDONES

Cucharas de palo

En la plaza de los sombreros es la venta de cucharas de palo (madera), mates de la montaña, aventadores, canastas de totora, ishpingo, azufre para "uzmear", clavo de olor, pimienta de dulce

y de sal. Este último para **seco de chivo**. Todos estos aliños son expuestos en *shygras* de cabuya.

M. Q., mujer del pueblo, viste pollera y pañolón. Trabaja en la venta de estos artículos "desde guagua mismo" según dice ella, es ambulante. Las cucharas las trae desde Quero donde las hacen. Para su negocio compra por docenas y su precio unitario varía según su tamaño. "Tres reales las chicas y **ono veinte**" la cuchara mama. Dice vender bastante y se siente contenta al disponer de dinero. "Para chumar, divertir, mientras vivir hay que dar gusto al cuerpo", manifiesta.

M. O. es otra vendedora de cucharas y molinillos de palo (este último para batir chocolate). Las cucharas también las trae de "Quero"; compra por docenas. Las cucharas mamas cuestan diez sures, las pequeñas dos sures cincuenta centavos y la docena de molinillos nueve sures. Están hechas de madera de aliso y dice que en el día hacen de cuatro a cinco docenas. Está satisfecha de su negocio porque vende mucho.

Canastos de totora

El informante es un hombre maduro de unos 50 años. Muy reservado. Sin embargo, dice que él no fabrica los canastos de totora sino que los compra a los tejedores que vienen de Guaytacama. Según manifiesta es sólo un vendedor. El valor de cada uno depende del tamaño: ochenta centavos, un sucre veinte centavos, dos sures cincuenta centavos, tres sures y para obtener ganancia compra por docenas. Este negocio lo tiene desde hace treinta años más o menos.

Venta de sogas

En otra área de las ventas denominadas "Plaza de los sombreros", S. Ch. vende sogas de Ambato, costales para granos, costales para llevar "semana". Las sogas son de diferentes grosores:



Venta de ropa. Saquisilí, 24. III. 65 (LT)

trenzadas, cabos, soguillas para tumbados y sogas torcidas. Es un comerciante de 35 años, no sabe leer. La mercadería la trae desde Ambato en carro. Cuando la feria es buena vende de cien su-

eres a mil sucres. "Según el día lo que dios dá". El precio de las sogas varía según la longitud, el tejido, y lo que es mejor, según el comprador. Afirma que el no hace ni sogas ni costales, que los compra ya hechos para negociar y vive contento con su trabajo.

Vendedor de baratijas

Es un tipo de comerciante muy interesante, se llama J. T. Vende principalmente mullos de vidrio en colores: rojo, amarillo, verde, azul, blanco y dorado, los trae desde Guayaquil o Ambato. Dice: "Hace 15 años tengo este negocio, gano muy poco pero me gusta. Aquí vendo poco, pero a los Salasacas vendo más, preferentemente estos mullos grandes de color rojo vivo. Cada sarta grande cuesta cincuenta y dos sucres que tiene 12 sartas pequeñas".

Venta de zapatos

El informante es un hombre de 35 años; tiene tercer grado de educación primaria. Nos dice: "Mi nombre es S. P. soy zapatero. Nací aquí, pero viví muchos en la Costa. Esta feria es sólo de comerciantes, comenta. Soy Concejal de Pujilí. Yo no trabajo zapatos sino que los compro en Ambato. Recorro las ferias de Latacunga, Ambato, Machachi y ésta. Compro los números de zapatos que ya no tengo. Todos venimos a negociar en invierno. En verano los vendedores se pierden.

Vendedor de borregos y lana

J. Ch. y P. C., indígenas jóvenes hablan poco castellano. No saben su edad, son analfabetos. Ella lleva a su espalda a un niño de 11 meses y ríe constantemente; está adornada con muchos collares y anillos según fue posible contarlos tenía 18 anillos puestos en todos sus dedos. El dice que vende "burrigos" (borregos) y

"lana tan". Salieron de su casa a pie a la madrugada con los borregos y una maleta de lana. Borregos y lana fueron vendidos en trescientos sucres. Este negocio dicen, aprendieron a sus padres quienes crían borregos para vender en la feria.

Vendedor ambulante de remedios

En esta feria no podía faltar esta clase de comerciantes, que atraen la atención y curiosidad de las gentes que llenan las plazas en busca de novedades. Uno de estos vendedores es H. A., de 35 años de edad, moreno de baja estatura, cabello lacio, un corto bigote. Tiene en la mano derecha dos clavos largos de tres a cuatro pulgadas; al pregonar la eficacia de la pomada que vende, unta la nariz con ella y haciendo gesticulaciones con los brazos, inclina el tronco hacia adelante y la cabeza mucho más, introduce uno de los clavos, que tenía en la mano, en la ternilla derecha de la nariz, y lo más disimulado que puede, emite con la boca un sonido que trata de semejarse al que produce un hierro candente al contacto del agua fría. Con el clavo en la nariz sigue anunciando el medicamento!

—Vengan, vengan todos, con esto (la pomada) se acaban las **riumas de la canilla**, lo mismo para los tullidos porque han pasado por el río de agua.

—Se pone así sobre la parte dolorida, le duele el cuerpo y se acabó el dolor.

—Si tiene ardor de las vistas, se pone así (los párpados) y está curado.

Por más de un cuarto de hora permanece gesticulando y hablando sin sacarse el clavo de la nariz:

—Aquí tiene señorita, sólo por un sucre una pomada, si no le alivia el dolor me la devuelve el próximo jueves.

—No soy de aquí soy de Manabí.

—Compren ciudadanos, he vendido ya unas mil ochocientas "pomadas", el otro día en la feria de Ambato.

Se saca el clavo de la nariz con el mismo ruido que se lo introdujo. Pocas personas lo escuchan, la mayoría son adultos y en mayor número mujeres.

Comidas y bebidas

Entre la variedad de mercancías que ofrecen en la feria, se encuentra en abundancia la venta de comidas y bebidas las cuales son preparadas mientras se desarrolla la feria.

En la Plaza "Juan Montalvo", bajo una fila de toldos se ven mesas y bancos largos de madera; igualmente están los fogones improvisados en cajones de madera llenos de tierra. Encima han colocado piedras y ladrillos para sostener las ollas, pailas y más utensilios donde cocinan las diferentes comidas. Para cocer los alimentos por lo general usan ollas y cazuelas de barro, olletas y pailas de bronce, cucharas de palo (madera) para mover la comida. Sirven al cliente en platos de barro y de hierro enlozado.

Las comidas que se preparan son las siguientes: Arepas de maíz, empanadas de harina de trigo, chicharrón de res, treinta y uno, tortillas de maíz con queso, hornado, champús. También ofrecen un almuerzo completo. A. R. G. le pregunté desde qué hora está lista la comida? —"Venimos bien de mañanita para ponernos a cocinar tempranito para vender a todos los que vienen a la feria. Un plato de caldo bien hecho con carne y papitas, vale seis reales (sesenta centavos). También se prepara arroz, papas con salsa, lechuga con zanahoria y remolacha. Se vende de todo lo que se puede".

Arepas de maíz. Manuela C., sentada en el suelo en una de las esquinas de la plaza "Colombia", tiene en sus manos las arepas de maíz y delante de ella una canasta de suro llena de arepas. Le pregunto si ella las hace, a lo que responde: yo no hago sino que hacen en San Buena Ventura, pero se hace con harina de maíz y azúcar, le amasan y le ponen en un horno de ladrillo. Manuela las vende a un real cada una (diez centavos).

Empanadas de harina de trigo. La vendedora tiene un puesto en "la plaza de las comidas" Plaza Colombia. Está protegida por una carpa bajo la cual hay una mesa de madera, un cajón donde está el reverbero encendido y una paila con manteca hirviendo. La masa está lista y haciendo las empanadas va poniendo a la paila; mientras le preguntamos el precio dice: a dos reales no más eso que la harina ha subido desde hace unos tres meses, antes era a ciento cincuenta y seis sucres el quintal y ahora ya está a ciento sesenta sucres.

Chicharrón de res. La vendedora estaba en una acera de la calle frente a dos cajones de madera sobre los cuales habían dos bateas llenas de chicharrón, una de las mujeres tenía un cuchillo grande con el que iba pedaseándolo. De que es el chicharrón le pregunté. —De res y no de chanco y es para el tostado y las comidas. Se vende todo el día de la feria a cuatro sucres la libra.

Venta de treinta y uno. En la plaza Montalvo la vendedora de treinta y uno también tiene un puesto desde donde hace su negocio. El treinta y uno (estómago y vísceras de res) está en una batea a medio cubrir con un mantel. La vendedora dice a todos los "caseros": les doy la "probana", vendo el plato según lo que pidan desde cuatro reales o por sucres. Para cocinar el treinta y uno demora toda la noche pero el "shungo" sólo está en dos horas.

Tortillas de maíz con queso. Bajo un toldo está la vendedora Juana Ch. Para hacer las tortillas tiene una mesa, papel, un reverbero sobre el cual está una paila con manteca hirviendo. Me cuenta que la masa es de harina de maíz, que la mezcla con agua y sal y un poco de grasa. Hecha la masa va formando las tortillas en la palma de la mano, en el centro pone un poco de queso y tapa con la misma masa formando así las tortillas; hace bastantes de una vez, las mismas que va colocando sobre una tabla en hileras unas sobre otras a manera de pisos separadas por una hoja de papel. Listas las tortillas va soltando en la manteca hirviendo para freírles y vende a dos reales cada tortilla.

Hornado. Plaza Viviente Rocafuerte. El lugar de la venta está

a la entrada de la plaza. Bajo la carpa hay dos mesas, ollas y pailas, el hornado se encuentra en charoles de lata. La vendedora se llama Luisa C., la misma que refiere no ser del lugar sino que viene los días de feria. "El hornado no lo preparo yo sino que lo negocio por piezas enteras. Los caldos y las tortillas son para variar la venta, lo que está hirviendo en la paila es "caldo de morcillas".

Champús. En esta misma plaza y bajo una carpa se encuentra una vendedora sentada en el suelo. Tiene delante suyo un cajón sobre el cual están dos ollas de barro llenas de champús. ¿Cómo hace el champús? "Es de harina de maíz que se pone a fermentar por unos tres días, antes de cocinar se cierne, se pone naranjilla, canela, raspadura y pimientas de dulce todo lo cual se pone a hervir. Cuando ya está cocinado traigo a la feria y vendo por tazas, a dos reales no más. Pruebe niñita es bien hechito".

E

INSTRUMENTOS MUSICALES

En la plaza Colombia encontramos a un cantante ciego que vende rondadores y flautas de carrizo. El rondador es un instrumento compuesto de catorce cañas atadas unas junto a otras por una piola delgada. La primera caña mide 15 centímetros y van disminuyendo de tamaño hasta el extremo opuesto quedando así en una caña de seis centímetros. El informante dice llamarse S.

—De dónde es usted?

—Del Quinche, paisano de la Virgen.

Los rondadores y las flautas compra en Salcedo para revenderlos en Saquisilí a tres sucres cada uno. Además de vender estos instrumentos musicales canta y toca la guitarra.

—En dónde aprendió a cantar y a tocar la guitarra?

—En Quito hace 12 años, en el Instituto de Ciegos, cuando dirigía la Sra. Elvira Yoder.

—Y cómo aprende las canciones?

—Mentalmente, andando se aprende, esta misma la oí en la tienda de la otra cuadra, es mi habilidad desde improvisar canciones; por eso dice hasta el refrán: “Que como Dios da la llaga, da la medicina” y yo fui el primer “cantatriz” en este lugar. Me contratan para fiestas, pero no me gusta porque le atienden bien, la cabeza se chuma y se queda mal.

—Siempre viene a la feria?

—Casi siempre.

—Y se olvida la letra alguna vez?

—Derrepente sí, pero mi mujer me hace recordar porque ella saber leer y escribir a la maravilla.

F

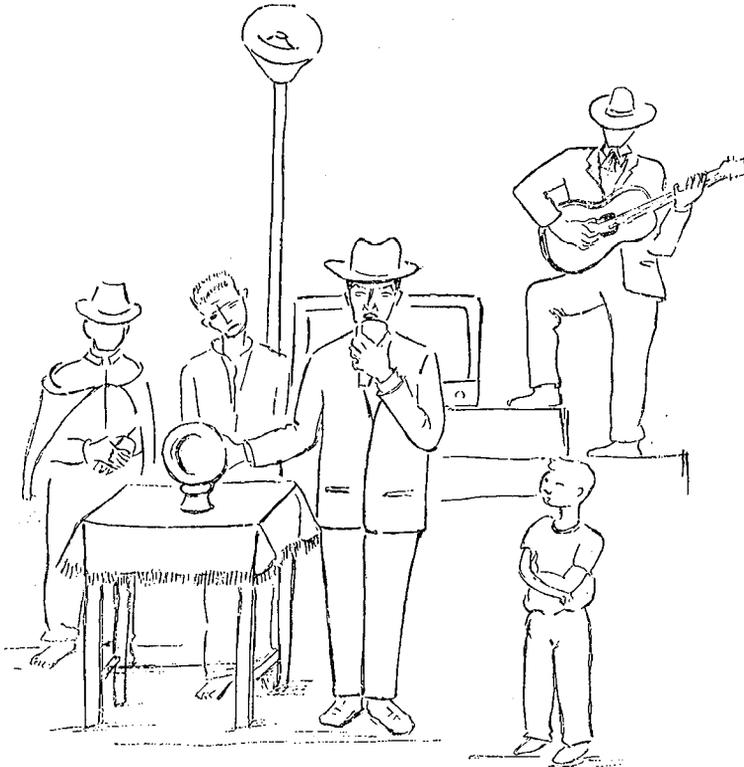
CANTANTES

Junto al tapial de una calle que desemboca en la “Plaza de los sombreros”, cantan alegremente dos hombres y una mujer: un anciano ciego, un joven, también ciego y una mujer que canta, pregona y vende “los cancioneros”. El anciano se llama J. A. F. Parece tener 70 años; pero él dice: “no tengo más que 61”. Es muy alegre y dicharachero.

—Ud., de joven debió haber sido muy alegre.

—“Ave María, de que yo era joven no se libraba ni el pan ni el chocolate”... y suelta una carcajada.

Mientras Feliciano (como le llama su mujer) dialoga con nosotros, J. P. de C. pregona los cancioneros:



Cantantes y adivino. Saquisilí, Marzo de 1963 (ET)

—Vamos a cantar “Una carta a la mujer que yo quiero”. Porque sólo con una buena carta se consigue a la mamá y a la hija. “Esta canción hay que cantar a las tres de la mañana, no irán a las tres de la tarde”.

—A ver el que lleve el cancionero tiene una **hojita ejemplosa** como regalo.

“Quien quiere otro, sólo estamos regalando a un sucre y a cuarenta centavos”.

—Vamos a cantar:

«Desde el día en que azucena
linda yo te conocí
voy soñando cada noche
que me muero yo por tí»

Como tú eres una niña
que en mi corazón estás
mas que tengas tres o cuatro
de mí no te olvidarás».

Yo te digo con franqueza
mas que cien palos me den
no te quiero por bonita
sino por mujer de bien».

(Interrumpe Feliciano para gritar entonadamente)

—Así taiticoo! ¡Haciendo bailar la rabadilla!!

Les acompaña con la guitarra —y también canta— A. L. oriundo de Guaytacama. Es joven, perdió la vista por un accidente, acompaña a los Cevallos para ganarse la vida. Aprendió a tocar la guitarra en su casa con su padre. Ha recorrido casi toda la República.

F. C. entona “Cuando el pobre se enamora”:

«Yo tuve una morena
a quien vivía adorando
más ser tan de mala suerte
que un rico me fue quitando.

Cuando el pobre se enamora
viene un rico y la atraviesa
no hay vida tan desgraciada
que la vida de la pobreza.

Hoy sólo vale el dinero
mas no vale el amor
por eso es que ahora los pobres
sufrimos de desamor.

—Por eso, mi amigo, cuide a su mujer, que las mujeres bonitas por encima no más son, y por dentro dios sabe como serán...”

F. C., según él propio, es el autor de la letra:

—Quién es el autor de estas canciones?

—Yo mismo señorita. Este corazón y esta cabeza (se golpea el pecho significativamente).

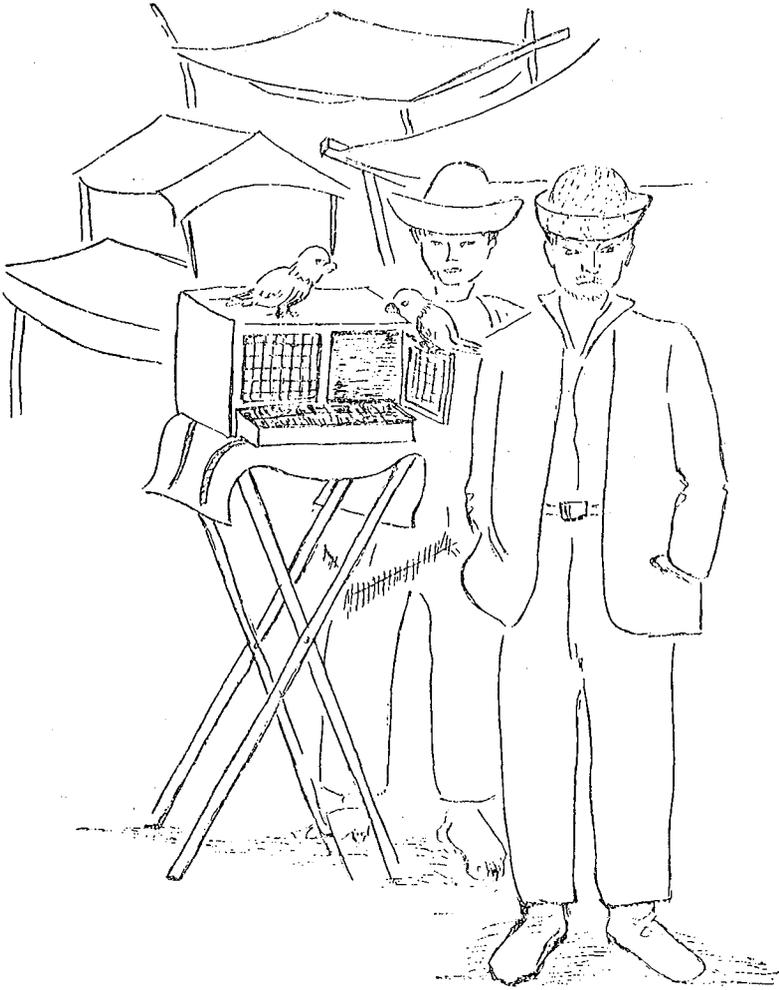
G

PERICOS ADIVINOS DE LA SUERTE

Muy cerca de la “fila de ropas”, en la plaza de “La Concordia”, encontramos a un hombre joven que está de pié junto a una jaula de madera pintada en rojo y verde, la misma que reposa sobre un pedestal también de madera y pintados con los colores de la jaula, dentro de ésta se ven dos periquitos con plumaje verde y amarillo. Por lo que hemos observado, están muy bien adiestrados por su dueño quien en alta voz les da órdenes llamándoles por su nombre:

—A ver Pepe y Laurita, a sacar la suerte para este caballero y también para la señorita quienes desean saber su destino. Los periquitos al oír la voz de su señor inmediatamente actúan y con su pico sacan uno de los papelitos que se encuentra en una caja junto a la jaula, de inmediato entregan a quien ordenó sacarlo. Muchas personas le rodean a éste propiciador de pronósticos buenos y malos. Hombres, mujeres y niños transeuntes de la feria se acercan atraídos por la gracia de las avecitas y pagan un sucre por dos papeles impresos. En uno de ellos se lee lo siguiente:

—Se queja usted de su suerte? Mire hacia abajo y verá que son incontables las personas que están en peores condiciones suyas. A todos nos a puesto Dios en el camino de la felicidad pero muchos desperdician las oportunidades para comparar su vida con la de otros. Es cuestión de la fortuna, es la estrella de cada



Pericos adivinos de la suerte. Saquisilí, Marzo de 1963 (ET)

cual. Pero la suerte ha llegado a sus puertas varias veces y a visto que Ud. estaba muy ocupada comparando su vida con los demás. La buena estrella volverá a pasar una y varias veces, pero no se sabe el día, espere!"

En otro papel de color amarillo se lee lo siguiente:

“Verdadero mensaje del destino” Por Dña. María C. (Mentalista N° 13).

—El corazón de tu amante está pensando en tí. El amor que os profesáis será coronado por una dicha, espera, medita todavía y nunca desesperes, tú reinarás sin contradicciones en el afecto, tú conseguirás el objeto en que tienes puesto tu corazón, merece toda la confianza y hará tu felicidad.

Este tranquilo ciudadano llamado O. H. nos informa que las leyendas impresas en los papeles las compone él y también se ayuda copiando de los oráculos que encuentra. Con mucho convencimiento manifiesta que él sugestiona a los dos periquitos para que saquen el pronóstico que corresponde a cada persona. Nos cuenta que en éste trabajo se gana la vida deste hace trece años en que aprendió a un peruano. No le da mucho dinero pero de esto vive!

H

ADIVINOS

En la esquina Sur-Occidental de la plaza de “La Concordia”, de Saquisilí, a las 11 a. m., hora del “fuerte” de la feria, se “apiñan” algo más de treinta personas, de distinta condición social: indios, cholos, blancos y de diferentes edades, desde el niño curioso y risueño y el joven incrédulo y galanteador hasta el anciano abucionero. Todos formaban un conjunto que se alineaba dejando libre un espacio rectangular, previamente señalado con una línea marcada con cal.

En el centro estaba H. E., joven de treinta y cuatro años de edad, mediana estatura, tez blanca, lampiño, ojos vivaces y algo picarescos; casi enjuto de carnes; frente amplia. Vestía con pantalón de casimir negro y a rayas y con una camisa blanca, de cue-

llo, de mangas largas con doble puño y broches. La corbata la había sustituido por un amplio lazo de cinta negra, cuyos extremos colgaban sobre el pecho. La caracterizaban un sombrero negro, "alón", de paño, cuya copa terminaba en forma piramidal. A primera vista impresionaba el tamaño exagerado de este sombrero estilo "vaquero".

H. E. trabaja en asocio de su tío R. R. Los "instrumentos de trabajo" se reducen a un tablero de 40 x 60 centímetros, aproximadamente sostenido con un trípode plegable, de un metro de altura. El tablero estaba cubierto por un tapete que terminaba en largos flecos. En el centro de la mesa había una esfera de cristal, con una abertura en la parte posterior, a manera de alcancía: los bordes de la abertura estaban pintados de negro. En el interior había una tzantza negra. Junto a la esfera, una caja con varios sobres en blanco y tamaño carta, así como varios papeles en blanco doblados en un extremo.

H. E., con voz alta y clara, indica:

"Señoras y Señores, van a presenciar el estudio astral y telepático. Misteriosamente la cabeza les va decir su pasado, presente y porvenir".

—"Miren, tengo este sobre totalmente vacío. Miren, comprueben: nada escrito, nada aparece. (Sopla misteriosamente" el papel en blanco. Lo toma por un extremo dando la impresión de que casi no lo toca; lo mete en el sobre, luego en la esfera y vuelve a sacar el mismo sobre con el "diagnóstico").

Luego insiste:

—"Brujos y adivinos no hay, señores, se trata de un estudio astral".

(Transcribimos un diagnóstico):

"Tu personalidad".

"Eres una persona digna que te compadeces de las miserias ajenas y todos tus buenos actos humanos lleguen a los ojos

del altísimo y el mismo te proteja en todo cuanto emprendas, claro no vivirás de riquezas pero sí podrás pasar unos días muy dichosos y te rodearán de muchas consideraciones”.

Varias personas adquieren el sobre que tiene el valor de un sucre. Mientras vende, su “compañera y hermano”, R. R. entona una pieza musical en la guitarra.

A continuación, R. R. hace de ventrílocuo, con la ayuda de un muñeco de cabeza negra.

—«Señoras y Señores, ahora voy a tener el alto honor de presentarles al negrito Perejil».

—Salude y diga: Buenos días distinguido público.

—Buenos días: **extendido** público.

—Estamos generosos.

—Estamos **arenosos**.

—Vamos a traer una rocola

—Vamos a traer una **rocota**,

—Pedazo de animal! **rocola** he dicho;

—Bueno. Sabes algo de Historia Sagrada?

—Claro sé comer sopa salada.

—Quién fue el primer hombre?

—Yo!

—No, antes.

—Mi taita...

E. P. “lee el horóscopo” y “dice el porvenir”. Viste con ropa de colores fuertes, falda bastante estrecha y blusa escotada. Usa varias pulseras. Es atractiva tiene ojos negros y mira fijamente. Tiene 26 años de edad está casada con J. A. tiene dos hijos de tres y dos años respectivamente. Reside en Ambato, pero dice haber viajado por Colombia, Venezuela, Perú y Panamá.

Su ocupación habitual es “el arte de la cartomancia” que aprendió en la “Casa de los hijos del Sol”, en San José de Costa Rica. Su trabajo consiste en decir “el porvenir” casi al oído de las personas que le solicitan. Generalmente indígenas que averiguan de robos y de asuntos sentimentales. Al momento de tomar los

datos, estaba ubicada en una calle adyacente a la Plaza de la Concordia, en un sitio despejado, junto a un edificio en cuyas piezas desocupadas atendía su esposo, J. A. quien es "muy práctico" y "bien estudiado" en la lectura del porvenir, mirando los rasgos de la palma de la mano .

Para atraer a la gente; se pasca en forma dramática y vocea utilizando un micrófono y un amplificador conectados a un tocadiscos de pilas.

—“Sondée su destino. Las brujerías no existen. Pero sí los signos de su nacimiento”. “No sufra más, triunfe en sus negocios, triunfe en el amor”.

(Al iniciar la investigación estuvo muy recelosa y casi agresiva, pero cuando le dimos algunas razones para justificar nuestra presencia y curiosidad, se portó expansiva y explicó como hacía el trabajo).

“El momento en que uno comienza a trabajar, lo primero que hace es tomar la atención al público y comenzar a hacer juegos de ilusión, hacer bailar muñequitos, etc. una vez embelesada la gente, principia la presentación acerca del “profesor” (el esposo) el cual comienza con tres o cuatro personas para que el público **haga interés**”. Se lee en la mano y se entrega un sobre con el destino. El trabajo es acerca del amor, de la suerte, de robos, pleitos, de enfermedades, etc.”

Transcribimos el contenido del horóscopo:

“Tu estrella en el futuro será la felicidad de tu hogar; muchas personas te envidian por tus buenos procederes y con especialidad aquella persona con quien tuviste algunos días unas palabras; si no cuidas de ellas será un fracaso para tí y tu familia. Procura vencer todos los obstáculos que se te presenten en adelante y triunfarás en el amor y en tus negocios. Vivirás mucho y pronto recibirás una sorpresa que te hará feliz”.

“Consulte en secreto”

Esta consulta vale la “miseria de dos sueres”.

AUTO DE LA ADORACION AL NIÑO JESUS

DARIO GUEVARA

I

INTRODUCCION

En una extensa zona del Cantón Pelileo, Provincia del Tungurahua y corazón de la Región Interandina del Ecuador, se mantiene viva la costumbre de representar al aire libre, en plazas públicas, el **Auto de los Reyes Magos**, llamado simplemente **Historia de los Reyes** por los devotos mantenedores de tan novedosa tradición dramática.

En mi niñez estuve presente en no pocas de esas representaciones y también en los espectáculos anexos de bailes de disfrazados o **inocentes** y en las corridas populares de toros.

Han sostenido, en tradición constante y calendario fijo, la escenificación del **Auto de los Reyes Magos**, principalmente en las parroquias de García Moreno, Benítez, El Rosario y Bolívar, y en los caseríos de El Tambo, Ladrillo, Teligote, Quinchibana y Pamatug, mayormente en homenaje a la Virgen del Quinche cuya imagen se venera en el primer anejo nombrado, al límite de la nueva ciudad de Pelileo.

En cada uno de los lugares mencionados hay la persona

que tiene en propiedad el **Auto** y lo cuida celosamente, renovando la copia de tiempo en tiempo, para evitar su extinción por la vejez y el deterioro del papel a consecuencia del manejo frecuente. Generalmente esa persona desempeña el principal papel dramático, esto es, el de Rey Herodes.

La **Historia de los Reyes** del campesinado pelileño, según testimonio de Alcides Manjarrés, uno de sus poseedores, existe en cuatro textos diferentes; uno pertenece al anciano —ex-maestro de escuela— Carlos Aillón, de Quizapincha, en el Cantón Ambato, quien ha cedido copias a Segundo Llerena, Angel María Acosta y Alcibiades Meneses, todos del Cantón Pelileo; otro pertenece a Polibio Garcés de la parroquia Benítez; otro, a Emiliano Zambrano del caserío Catimbo, parroquia García Morono; y otro, finalmente, a Alcides Manjarrés de El Tambo, quien —con su carga de más de sesenta años y su larga huella de Rey Herodes, nos proporcionó la información y el material literario que se glosa en este **Auto de la Adoración al Niño Jesús**.

Es de anotar, por consiguiente, que este **Auto** es solamente un episodio del **Auto de los Reyes Magos** de Manjarrés, cuya historia la narra su dueño en estos términos:

«César, mi hermano mayor, trabajaba en la hacienda de Cacharí del señor Jaime Roldós, en la Provincia de Los Ríos. En 1904, el patrón le ordenó que quemara un cajón de papeles y al registrar éstos antes de cumplir la orden, se encontró con un voluminoso cuaderno manuscrito que contenía la **Historia de los Reyes**. César lo guardó ocultamente para llevárselo a su casa y lo llevó secretamente aprovechándose de un permiso de ocho días».

Continuando esta información, Alcides Manjarrés, anciano y ex-maestro de escuela como Aillón, cuentan que en ese mismo año de 1904 iniciaron la representación del **Auto** en El Tambo, el tercer día de Carnaval y en homenaje a la Virgen del Quinche, cuya réplica ya se veneraba en una casa particular del mismo caserío.

Manjarrés agrega que él y su hermano César representaron la **Historia de los Reyes**, ininterrumpidamente, de año en año, hasta 1954. Además manifiesta que él insertó en el texto anterior, la parte correspondiente a la **Adoración al Niño Jesús**, copiando de un manuscrito antiguo que él poseía y que servía para su representación en las Nochebuenas.

He aquí el origen del **Auto de la Adoración al Niño Jesús** que ahora nos ocupa. Pero será conveniente advertir que la **Historia de los Reyes**, solamente en El Tambo se representa el tercer día de Carnaval; pues en los otros lugares tienen sus propias fechas festivas correspondientes al calendario de la Virgen María en sus advocaciones de Virgen de las Mercedes, Virgen del Rosario, etc. En todo caso haciendo motivo de epopeya el Nacimiento de Jesús.

II

PERSONAJES FIJOS DE LOS AUTOS DE LOS REYES MAGOS

En todos los textos mentados de la **Historia de los Reyes** representada en diversos lugares del Cantón Pelileo, y ocasionalmente también fuera de este cantón, pero en la circunscripción de la Provincia de Tungurahua, no faltan el **Angel** que anuncia a **Herodes** el nacimiento del **Mesías**; **Herodes** que no da crédito al inesperado mensaje; un **Embajador** que en nombre de los Reyes Magos, solicita el paso de los videntes de la Estrella al soberano de Judea, o tres **Embajadores** que en nombre de cada uno de los Reyes cumplen igual cometido; y, por fin, los **Reyes Melchor, Gaspar y Baltasar** que se acercan al palacio del intransigente soberano judío para batirse en batalla verbal y pasar a Belén por la razón o la fuerza.

Fuera de estos personajes claves, abundan otros, algunos ligados a la historia sagrada del nacimiento de Jesús y otros ajenos totalmente de la leyenda bíblica, pero de algún modo enlazados apropiadamente y con los caracteres propios del lugar o del país.

En cada caso se da mérito especial al mayor número de personajes y así, la **Historia de los Reyes** de Alcides Manjarrés ufana a su dueño porque tiene más de treinta papeles. De ahí el cerrado

celo de los poseedores del **Auto de Reyes**, para negarse a dar o prestar una copia de su correspondiente original. Cada cual defiende la ponderada ventaja que cree tener sobre los otros y no querría que le **roben personajes adicionales** para insertar en los textos ajenos, a título de exhibir mayor número de actores y papeles. Así se ve que no son propiamente los personajes fijos y principales los que dan el mayor lucimiento en la escenificación pública, sino más bien su conjunto numérico favorecido por la dimensión de la cifra, aparte de la calidad de vestimenta y desempeño dramático también. Pues a la hora de la representación, el público se olvida de la fe inspiradora de la acción y se convierte en juez severo a su modo y manera. Para ello tiene experiencia de lo que presencié en ocasiones anteriores, sin despojarse —naturalmente— de sus simpatías y prejuicios también.

III

ARGUMENTO GENERAL DEL AUTO DE LOS REYES MAGOS, de Manjarrés

Desde aquí vamos a referirnos concretamente al **Auto de los Reyes Magos** de la posesión de Alcides Manjarrés, representado constantemente en el caserío El Tambo año tras año, en el tercer día de Carnaval y en homenaje a la Virgen del Quinche, cuya réplica —ya se dijo— se venera en el santuario de ese lugar.

1.—El Ángel anuncia a Herodes el nacimiento del Rey de Reyes en el Portal de Belén. Herodes no da crédito y rechaza airadamente la “impostura”.

2.—Se acerca al Rey de Judea el Embajador Primero y le habla en nombre del Rey Melchor, ratificando la verdad del Nacimiento de Jesús y solicitándole paso para ir a la Adoración del **Mesías Prometido**. Lo propio hacen, en turno seguido, el Emba-

jador Segundo en nombre del Rey Gaspar y el Embajador Tercero por orden del Rey Baltasar. Herodes se niega a dar por cierto el mensaje a todos y cada uno de esos heraldos y se jacta de ser él el único soberano todopoderoso en la Tierra.

3.—Uno por uno, en su orden, los Reyes se acercan personalmente al Soberano Judeo, le exigen el paso derramando bravura y argumentos de fe, y al fin lo alcanzan.

4.—De inmediato Herodes arbitra una emboscada para acabar con el recién nacido en Belén. Y mientras él hace o dispone la negra estratagema, los Reyes llegan a su destino y adoran a Jesús en unión de sus embajadores, de los pastores, de la Virgen María, del Angel y de los otros personajes afines del Drama de la Adoración.

5.—En esta parte se expresa el **Auto de la Adoración al Niño Jesús** mientras Herodes vocifera contra el supuesto robador de su poderío y sentencia el degüello de todos los infantes nacidos recién en Judea para así acabar con el advenido en el Portal de Belén, dándose **portal** por **pesebre**.

IV

PERSONAJES DEL AUTO DE LA ADORACION

El personal del **Auto de los Reyes Magos** se reparte en dos grupos diferenciados: uno, de Herodes con su familia, su corte y sus vasallos, y otro, de los Reyes Magos con sus nuncios (ángeles y embajadores), más los que les acompañan en la empresa devota de la Adoración al Mesías recién nacido en el pesebre de Belén.

Este segundo grupo, después de permitido el paso por el Rey Herodes, se traslada al lugar del nacimiento de Jesús y allí se junta con los pastores y otras gentes, para cumplir el voto de la adoración. En esta parte, la ingenua devoción ecuatoriana encuen-

tra la oportunidad para que se sumen a los personajes bíblicos, personajes típicos del país representados por serranos y costeños; por indios de la serranía e indios de las selvas orientales; por negros y blancos, campesinos y ciudadanos; por niños, adultos y ancianos; por hombres y mujeres, labriegos y arrieros, amas de casa y cocineras, etc.

Todos estos agregados, al igual que los Reyes y los Pastores, llevan presentes al Niño Jesús y recitan **loas** como discursos o plegarias para la entrega de sus ofrendas.

Mientras todo esto ocurre en Belén, en el Palacio de Herodes se producen graves irregularidades; pues burlando al Rey Judeo, algunos cortesanos y vasallos se inclinan a dar por cierto el nacimiento de un Mesías.

El personal de los Reyes Magos y su séquito, llega a Belén en su totalidad; pero en el **Auto** correspondiente no hablan todos, porque así debía ser donde hay tanta gente y porque el **Auto** tiene que someterse a un plan literario aunque de técnica muy elemental como obra del pueblo.

He aquí el conjunto que está presente en el Auto de la Adoración al Rey de Reyes, en el Pesebre de Belén:

- 1.—Rey Melchor y Embajador Primero.
- 2.—Rey Gaspar y Embajador Segundo.
- 3.—Rey Baltasar y Embajador Tercero.
- 4.—Angeles Primero y Segundo.
- 5.—Caporales Primero y Segundo.
- 6.—Conductores Primero y Segundo.
- 7.—La Virgen María.
- 8.—Pastores Primero, Segundo, Tercero, Cuarto y Quinto.

VESTUARIO Y CARACTERIZACION

1.—Los Reyes Magos visten a todo color, bombacho y blusa. Cubren las testas con coronas de promontorio esferoidal y el busto con largas capas floreadas mediante recortes de papeles áureos y plateados. Cabalgan caballos enjaezados que llevan las crines adornadas con cintas polícromas, caballos que —por otra parte— llevan colchas sobre las sillas, pecheras relucientes y cubreancas de colores muy vivos.

2.—Los tres Reyes portan cetros en la diestra. Estos emblemas regios son cortos y lucen sendos espejos pequeños que juegan con la luz en la lucha verbal de los Magos con el poderoso Rey Herodes.

3.—Melchor es el **Rey Blanco**. Lleva barba espesa, larga y alba.

4.—Gaspar es el **Rey Indio**. Su color es bronceado y carece de barba.

5.—Baltasar es el **Rey Negro**. Lampiño y con el color del ébano en la cara y las manos.

6.—Los Embajadores también visten a todo color, bombacho y blusa, pero no llevan capa. Cubren la cabeza por medio de doradas o plateadas cachuchas. Manejan machetes que esgrimen con la diestra.

7.—Los Angeles cabalgan caballos enjaezados y adornados como los de los Reyes y Embajadores. Visten túnicas blancas, llevan alas blancas o doradas, portan cetro y se adornan la cabeza con una guirnalda reluciente.

8.—Los Caporales visten traje de indio ecuatoriano de la Sierra y cargan sendos azadones al hombro, cada uno de éstos adornados con cintas.

9.—Los Conductores llevan ropa de serranos campesinos, portan armas de fuego —generalmente escopetas— y sirven de custodios de los Reyes.

10.—La indumentaria de la Virgen es similar a la que lleva esta imagen en los altares.

11.—Los pastores visten disfraces diversos al estilo de los pastores indianos de nuestras serranía. Conducen corderos encintados para su regalo al Niño Jesús.

VI

EL ESCENARIO

No es un Nacimiento propiamente al modo de los belenes de Nochebuena. Es un tablado al estilo del Palacio del Rey Herodes, pero con la presencia de la Virgen y el Niño. Este es una escultura de las usuales y aquélla, una persona humana disfrazada con los atavíos de la Madre de Jesús.

El escenario se sitúa a un costado del Palacio del Rey Herodes, en la misma plaza, preferentemente junto a la fachada del templo.

Mientras se realiza el acto de la Adoración, corren cortinas en el tablado del Rey Herodes. Los Negros, portabridas de los magos coronados, blandiendo sus sables ponen orden en la multitud espectadora.

VII

TEXTO DEL AUTO DE LA ADORACION AL NIÑO JESUS

Melchor:

De mis cortes he venido
A que nos enseñes la ley.
Gracias al Niño Bendito
Adoro Melchor como rey.

Gracias al divino cielo
Que nos llevó a Belén
Ya le encontramos nacido,
Aquél será nuestro bien.

Esto ya lo comprendemos,
Esta es la obra del sagrado;
Para destruir a Herodes
Quede todo abandonado.

Gaspar:

Por cuanto yo soy llegado
A este lugar tan sagrado,
Adoraré postrado al Niño
Felicitando la dicha.

Yo me llamo el rey Gaspar
Que vengo a adorar
Al Niñito que encontramos,
Es que él nos ha de salvar.

Viendo esta dicha grande
Ya vamos a regresar.
Llevaránsnos Niñito
Hasta mi corte llegar.

Baltasar:

En este portal está
El que viene por nosotros,
El que viene, gran lucero,
Con el más rápido vuelo.

Aquí yo soy presentado,
Yo rey Baltasar en unión...
Niñito nos llevarás
A la celestial mansión.

Yo de aquí voy a pasar
Con ese dolor profundo.
Ya voy viendo el nacimiento
del Salvador de este mundo.

Pastor Primero:

Desde el momento vengo
Seca mi boquita
Por darts niñito
Esta palomita.

Que tes doy a vos
Con gozo infinito
Porque yo les aprecio
A este niñito.

Para que me llesves
A vucstro ladito,
Estando contigo
Nada necesito.

Vamos a ver esas...
En el nacimiento
Encontraremos al niño
En este momento.

Que en unión está
En brazos de María
Y su digno esposo
Con suma alegría.

A mi me conviene
Terminar garante
Y a continuación
Tomar un secante.

Pero antes de esto
Oh madre bendita,
Recibe gustosa
Esta palomita.

Pastor Segundo:

Para poder adorar
Al niño recién nacido
En estas humildes pajas
Por bueno yo he traído...

Por bueno yo te regalo
Miel de abeja singular
Para que comas por dulce
Que no tengo más que dar,
Porque soy un pastorcillo.

Siendo sabedor de tal cosa
Que vengo a la adoración
Al que nos ha de llevar
A la celestial mansión.

Como yo les digo
Adorar postrado
Porque este niño
Nos lleva a su lado.

Yo de aquí me voy
Llevarás niño
A mi tierra leal
Tes doy buñuelito.

Esto que he traído
Miel de abeja a dar
Porque no he tenido
Otra cosa que dar.

Pastor Tercero:

Yo soy aquel pastor
Que vengo adorar
Al niño nacido
Que nos ha de salvar.

Dejando mi rebaño
Vengo a regalar
Este corderito
Que puedas jugar.

Yo cuando regrese
Muy triste me iré
Al niño clamando
Vuolta volveré.

Que dicha la nuestra
Ver el nacimiento.
Aqueste niño
Nos da el mandamiento.

Adorar al niño
Que nos ha salvado.
Recibe el corderito
Que te he regalado.

Voy a regresarme
Oh niño bendito.
Llevarás con bien...
No dejarás solito.

Pastor Cuarto:

La dicha que tengo
Que aquí he llegado.
En el nacimiento
Al niño he encontrado.

Yo como pastorcillo
Tos vengo a regalar
Estos buñuelitos
Que puedas servir.

Niño tan lindito
Que estás dormidito
Entre esas pajitas
Siendo tan bonito.

Princesa María
Madre del nacido,
Adorar al niño
Soy yo que he venido.

Adiós pues niñito
Me voy a partir;
Dad tus bendiciones,
No me harás morir.

La dicha que he tenido
De encontrar reunido
Adorando al niño...
Por eso he venido.

Reyes y pastores
Al niño adoremos.
Aquí todos reunidos
Cantando ensalzaremos.

Pastor Quinto:

Ahora nos encontramos
En el lugar de Belén.
Adoremos al infante,
Aquél será nuestro bien.

Como ya les digo a todos,
Adoremos pues postrados
Porque el niñito
Nos llevará a su lado.

Yo de aquí me voy
A mi tierra leal.
Llevarás niñito...
Adoremos pues aquí.

Memoria del nacimiento
Sin el menor sentimiento
Entonaremos el canto...
Entonaremos los cantos...

Niña María la hermosa
Cual brillante bella Ester,
Ya tienes en vuestros brazos
Rendido al supremo ser.

Angeles, reyes y pastores
Entonaremos el canto
Al Mesías que ha nacido,
Ya para tomarnos el paso.

Cantan reunidos los cinco pastores:

Venid pastorcillos,
Venid adorar
Al rey de los cielos
Que ha nacido ya.

Oh dulce Jesús mío,
Mi niño adorado,
Ven a nuestras almas
Y no tardes tanto.

Agradecimiento de la Virgen

Gracias reyes y pastores
El beneficio que han hecho
Celebrar el nacimiento
Del recostado en mi pecho:

Por cuanto yo aquí en la tierra
He sido yo escogida
Para madre del nacido
En el pesebre escogido.

Es obra del omnipotente
Que él haya designado
Yo ser madre del niño
Porque él ha ordenado.

Estas son felicidades
Lo que yo he tenido
Que adoren todos postrados
Al que de mi amor ha nacido.

Felices son las mansiones
A las que hemos llegado:
Venir de tierras lejanas
A ver al que ha nacido.

El Padre Eterno ha dotado
O elegido este misterio
Que vengan reyes y pastores
A este alegre pesebre.

Este es acto tan agradable
Venido del alto cielo
A salvar la humanidad
En este bendito suelo.

Mil parabienes les doy
A los reyes y pastores.
El niño les premiará
Dando todos los favores.

Huyendo del rey Herodes
Al niño quiere hacer morir
Dirijo a Jerusalén
Allá que no ha de venir.

Las leyes que van a venir
Pronunciadas del eterno
A todos de la Judea
Mandarles a los infiernos.

Tal vez pues querrán volver
Reyes, pastores que adoran.
Adiós pues queridos reyes
En el paraíso encontraremos.

VIII

BREVE ANALISIS DEL AUTO

Haciendo un examen literario de la sencilla y corta pieza dramática que la hemos denominado "Auto de la Adoración al Niño Jesús", se pueden sustentar algunas verdades muy notorias:

1.—De la revisión del conjunto se deduce que el **Auto** es una obra de origen totalmente popular y hecha por persona exenta de cultura literaria y hasta del poder de coordinar ideas, para que no se quiebren las porciones del pensamiento en camino hacia una unidad prevista. Esta flaqueza sintáctica es patética, al contrario de lo que ocurriera con otras piezas similares que, indudablemente, fueron compuestas por individuos de alguna versación literaria y luego entregadas a la posesión popular para que corran la suerte de transmitirse de generación en generación, en una especie de tradición escrita.

2.—Los personajes oferentes —reyes y pastores— hablan una sola vez, uno por uno, en orden riguroso pre-establecido, sin dirigirse la palabra entre sí, en uso del diálogo; pues todos se dirigen exclusivamente al Niño Jesús, salvo a la terminación del tributo del último pastor, quien invita a ángeles, reyes y pastores, a entonar un coro de alabanza y devoción al "Rey de los Cielos".

Las composiciones que recitan reyes y pastores son del estilo de las **loas** que se recitan frente a los Nacimientos navideños. Las de los primeros se concretan a votos de adoración al Mesías, y las de los segundos, a la entrega de ofrendas o regalos al recién nacido, en constancia de animalillos del ambiente pastoril o de proclamas de boca que eligieron los zagales de sus raciones cotidianas.

3. La loa del último pastor de la serie, ya al final del **Auto**, da propiamente la calidad escénica a la pieza. El personaje se aparta de la loa oferente de animales y cosas, para someterse

a la idea de adoración espiritual —como los reyes magos— y, al mismo tiempo, hace esta formal invitación:

—Ángeles, reyes y pastores
Entonaremos el canto
Al Mesías que ha nacido,
ya para tomarnos el paso.

Es decir, hay que brindarle un canto al Niño Jesús para regresar a casa o al cuidado de los rebaños, en cuanto de pastores se trata, y los demás también irán a sus destinos: los ángeles al cielo y los reyes a sus tierras de Oriente.

4.—Ángeles, reyes y pastores cantan dos villancicos muy populares en todo el Ecuador y cada uno con música propia.

Uno:
Venid pastorcillos,
Venid adorar
Al rey de los cielos
Que ha nacido ya.

Otro:
Oh dulce Jesús mío,
Mi niño adorado,
Ven a nuestras almas
Y no tardes tanto.

Uno y otro se alternan al modo de coro y estrofa, de la misma manera que se suelen cantar en templos y nacimientos.

5.—El agradecimiento de la Virgen secunda la calidad escénica de la pieza, evitando así que las loas de los personajes anteriores pasen como cadena de tributaciones devotas, cual ocurre en todas las ceremonias populares de la adoración al Niño Jesús en las festividades navideñas.

6.—Todas las estrofas —a excepción de una— son cuartetas de octosílabos y exasílabos, y como es usual en los cantares populares del Ecuador, riman en los pares solamente, con frecuen-

cia consonantemente, aunque no faltan las asonantes y las disonancias también, ya porque el autor quiso dar preferencia a la idea o ya porque no tuvo el sentido cabal de la rima.

Son tal vez una o dos estrofas que tienen rima pareada. La métrica anota cierta regularidad y en esto es sabido que el pueblo tiene cierta destreza porque está acostumbrado a la musicalidad rítmica de las coplas.

7.—Nótase por otra parte, que el afán de rimar en los pares y la inseguridad en el manejo correcto de la lengua, restan de las estrofas el ápice de poesía que sacaría el texto de la extrema vulgaridad. Ello no quita que en algunas cuartetas haya su gracia y un pálido sabor artístico.

8.—El lenguaje usado en el **Auto escrito**, considerado fuera de la sintaxis, es decir en el caudal de vocablos solamente, tiene pocos reparos, como el uso del **vos** por **tú**, o el **tes** por **te**, o el **les** por **le**. Pero si la primera y tercera fallas son tan generales en toda la Sierra ecuatoriana, la tercera he podido anotar solamente en los alrededores campesinos de la ciudad de Pelileo.

Para la muestra venga el botón del primer pastor:

Desde el momento vengo
Seca mi boquita
Por dartes niñito
Esta palomita.

IX

SUPLEMENTO DEL AUTO DE LA ADORACION

En el mismo **Auto de los Reyes Magos** de Alcides Manjarrés, a manera de anexo, aparece un conjunto de loas puestas en labios de un indio borracho y su mujer, más otra del hombre soltero. Todas, por su contenido, concurren al propósito de la adoración al

Niño Jesús y son, por consiguiente, un suplemento del **Auto de la Adoración**.

El **Auto de la Adoración al Niño Jesús**, por el uso y la posibilidad puede ser representado al aire libre o en una sala cualquiera en donde hay un Nacimiento, sólo que en esta vez los reyes magos dejarán sus caballos afuera. En uno y otro casos, las loas de otras personas que no son ángeles, reyes ni pastores, completan el ofrendario, pero con un sentido festivo y devoto al mismo tiempo, como se puede ver en las loas dialogadas del indio borracho y su esposa y en la loa unipersonal del hombre soltero. Ello es —se diría— la desviación del sentido puramente religioso al festivo de comadres o compadres de la fiesta, en donde no faltan la bebida alcohólica, la música profana y las consiguientes danzas populares.

Ya se verá, la india y el indio —vistiendo sus trajes típicos y hablando un español quichuizado—, llegarán al fin a ofrendar al Niño Jesús, en su orden, una tortillita dulce y un poco de vino, del vino que el nativo lo usa para las ofrendas solemnes a sus fieles difuntos. Pero el hombre soltero ¿qué ofrece? Una súplica para que reciba la plegaria de la comadre que quiere morar al lado de Jesús, sin duda después de sus días terrenales.

X

LOAS DIALOGADAS DEL INDIO BORRACHO Y SU MUJER

Loa del Indio:

Buenas noches mis señores
Rona viene a salodar
A isti niño qui ha nacedo
En isti santo logar.

Nu purqui mi incuintru aquí.
Bastantemente chomado
Sabendo que neño ha nacedo
Yo ronito he presentado.

Yo quiro adorar aqué
Juncadito in isti setio
Pobri rona, pobri rona
Mestezos han di mormorar.

Qué me emporta qui mestezos
Mi vengán a emponer
Yo como tingo tragueto
Aquí me voy a beber.

Ven aqué quireda doña
Vino y trago a tomar
Purqui ya lliga hura
Al neñeto di amar.

Pur hizo mi incuntro aqué
A conocer al Meseayas
Qui ha nacedo pur ronito
Como decen profeceas.

Acaso yo no soy ginte
Para adorar al neñeto
Jincádomi di rodellas
En isti santo logar.

Qui gozo distar aligri
Con placir distar burrachu
Qui las gistic mi lo degan
Qui buen gusto di mochacho.

Quí boneto is il trageto,
Quí gostoso al paladar,
Mijor cuando lu toman
Los mistizos sen gastar.

Qui mistezos fierro bulsas
Qui no saben tuminar;
Algún vez gastando midio
On año van a llurar.

Y no el ronito que sabi
Yenche, jénche el trabajar
Para tinir hartos socres
Y no dijar achular.

Istando cabiza mala
Arpetas qui tal bailar
Y cuando acaba el tragueto
Ya cun ganas di bailar.

Luigo duiño dil istancu
Acabando di jablar
Vayan dece, mulistusus
Se no quieren más ya gastar.

Ya saneto el otro dea
Yo mi pongo a cavelar
Tantu plata haber gastado
Sin tinir con qui almorzar.

Tantu qui jabla mojer
Ahura qui plata vuy dar;
Harimus croz in barrega
Hasta pudir trabajar.

Tanto poñete voy dar
Nu mi vingas avirgonzar
Purqui suy rona buneto
Quil jambre ti hide quietar.

Si il cielu da suirti
Yu qui vuy rimidiar
Qui si muera me mojer
Para yu sulo quidar.

Pediendu para simana
No quesiera qui lligui sabado
Porqui dirripinti lligo
Sin tinir ona cintavo.

Se pregunta el huarmi
Por el plata qui hi gastado,
Yo les deré a illa
Qui il bolsello istado agojereado.

El Gobernador me deju
Qui il mintir is picado
Por ingañar al mojr
Istá tudo chacilado.

Amegos e compañerus
A esti neñeto dil portal
Tingo checha, tingo trago,
Tamburis y mosical.

Yu con trago y mosicas
Chosco papas voy dar,
Voy poner prenda mojer
Porqui no tingo qui dar.

Adiús amus caballiros
Ya mi vuy a me casa ajina
Conociendo a neñeto Meseas
Por dea de nuchi buina.

Loa de la India:

Para qui trais rona
A isti logar tan sagrado;
Nu dibis prisintar
Porqui ti incuintras chomado.

A todas tos burrachiras
Aporo de yermi llivandu
Cun muti, jabas, tustadu,
Para siguir minodiandu.

Vamus de aqué endio tonto
Nu is casa di los chomados.
Mera que neñeto ha nacedo
Adurimos puis jincados.

Yu mi vuy a pidir a Dios
Qui mi di para cumir
Porqui istí rona maldeto
Nu mi quiri mantinir.

Qui tal rona tan purfiado,
Qui tal rona tan burracho,
Maldeta me mala suerte
Con isti haberme casadu.

Qui fui huarmi tan orgullosa
Nonca casar yo quiría
In ganando y procorando
Matarme el endego quiría.

Fiero rona sin virgüinza
Qui sulu tumas lu ajino,
Dúndi istá centa di guango,
Orejeras di curalis?

Endio pirru servirgüenza
Qui nu das camisa a guaguas,
Dúndi ista pullira nueva,
Camisa pichu burdadu?
Firu rona sin virgüinza
Qui no sabís ni il arado.

Dúndi ista juaja burdada
Y in dido la surtija?
Firu rona malatrazo
Qui sulu impiñas a huarmi,

Los endios di isti tiempu
Nu sabís más qui ingañar.
Cuando mojar si casa
Cun il gosto vas a triunpiar.

Todos los deas mi piga,
Ni mi da para simana;
Sulu ispira borrachar
Tudu lus midius qui gana.

Ahura qui cumirimos,
Intiende rona indiablado...
Yu aquí moriendo del jambri
Y vus aligri chomado.

Ni cun vus quiero durmir, ..
Sulu pidiendu istáis...
Parici qui has tomadu
Cherencho cun aguarrás.

Puis lus vecios qui tinís
Mi causa ya disubligo...
Tudus los deas chomado
Andando cumu mindego.

Nu dis plata istanquiras
Más qui trago istín brendando,
Qui nu tingan qui cumir
Vayan a ganar jilando.

Puis ingaño di istanquiras
Mes pulliras impiñandu...
Qui harí cun isti rona
Qui no puido aguantar.

Intiendi rona indiablado,
Yu aquí moriendo del jambre
Y vus aligri chomado...
Ni cun vus quiro durmir

Puis yo tingo el colpa
Habirme el prunto casado
Sin punirmi a pinsar
Lo qui mi hobiera pasado.

Mijur istandu sultira...
Aporo quirir casar
Sin sabir hacir comesa
Ni tampucu cocinar.

Quí lucura, quí purfía
Di las huarmis disti timpo.
Más qui madri istí pigandu
Piru in hambri pinsando.

Loa del Indio:

Qui mi vienis india modo,
Ya el callachi y el ayanchi...
Nu mi infuris ahura mismo,
Purqui mi incuintro rabiuso.

Yu ni ti hi rugado jamás...
Vus boscando la siguisti
Cumú rona racionál.
Dondi cari tú ya yindo,
Aquí vienes improdintar.

Calla endia mal jablada,
Nu quieres ne cocinar
Porqui sus longa indiablada.
Nu mi sigas aqué fregando,
Ahora poñetes voy dar
Qui ti vayas ri huasimo
Breve breve a cocenar.

Responde la India:

Yo se entiendo hacir tudu:
Lavar cocharas y platos...
Comedas buinas ti duy,
Il gran caldu di cibullas.

Tucar arpetá tan sabo
Miya madri mi insiñó
Haberlas tan aprindí insiñando
Piru minus il rizar.

In fin dijarí di cusas
Nu hay rimidio estuy frigada
Pur habir uido consejus
Di mi suigra cundinada.

Ay Dios mío di lus cielos
Amparad a la indiecita,
Haciendu qui muira il rona
Para quidarmi soleta.

Intucis siri felez
Libirtad di mi persona
Para cuntar el jarpa plata
Casando con otro rona.

Adius tata amu niñitu
Amparad a la indiecita...
Yu tis traji disdi casa
Ista dulci turtillita.

Agradecimiento del Runa:

Il cumadri está cuntinta
Lu mismo qui so maredo,
Qui lu han hichu ista fista
Cun aparato locido.

Il pobre de la ronito
Hoy venemos ti soplicar
Recibas isti vinito
Qui cun divución tes voy dar.

XI

LOA DEL HOMBRE SOLTERO

Qué tranquilidad señores
La del hombre soltero
Y no del hombre casado
Con tanto afán y desvelo.

A menos de cuatro días
Sólo vestido de duelo,
Silbando tan tristemente
Como pájaro malagüero.

Oyendo lo que el suegro habla
Ya viene el lobo tullero
A comer tarde y mañana
Este hambriento vallistero.

Esas palabras groseras
Sufre el pobre casado
Como el yunque que tiene
Y golpea el maestro herrero.

Digan señores maestros
Aquí tienen su dinero,
Vamos a divertirnos
Porque yo soy un soltero.

Si yo comienzo a cantar
Con mi paladar muy gr...
Sigo cantando muy gr...
Del gozo que soy soltero.

Otra vez he oydo hablar
El suegro al pobre yerno:
El casado aguanta más
Porque el suegro es el infierno.

Yo gozo de mi libertad
Con orgullo de ser soltero;
A mí nadie redaccionan
Como al pobre casado.

Yo quiero vivir así soltero
Sin tener esa amargura,
Para cantando y paseando
Con mi vida muy segura.

Así pues mis señores
He hablado del casado.
La vida que vive el pobre
Esa es muy desesperada.

Yo ya quiero separar
Aconsejando a los hombres
Que pasen muy buena vida
Sin llegar a ser casados.

Así pues niño bendito
A la comadre de hoy
Lo recibas la plegaria
Que lo llesves a tu lado
Por aquella devoción.

EL NIÑO DE ISINCHE

GUSTAVO ALVAREZ M.

Pujilí, pueblo de notable tradición artística, aporta al inmenso repertorio folklórico ecuatoriano con tres grandes muestras: su alfarería, los danzantes y las fiestas religiosas del Niño de Isinche.

A diez minutos de Pujilí, en automóvil, está la hacienda de Isinche Grande de propiedad de la familia Callero, en ella hay una pequeña y antiquísima capilla en donde se venera al Niño de Isinche. Es creencia popular que la imagen fue traída en un fardo de lana desde Roma hasta el lugar donde actualmente reposa. Se le atribuye poderes milagrosos de tal modo que, en los períodos de sequía que con frecuencia azotan esta región, el pueblo se vuelca en imponentes procesiones que revelan una fé religiosa acendrada.

Pequeño, excelentemente esculpido, en diferentes actitudes y vestimentas, pues, le visten desde con el atuendo militar hasta con el primitivo ropaje del indio del páramo, permanece esta imagen rodeada de veneración del pueblo.

Los días de fiesta dedicados al Niño de Isinche son el veinticuatro y el veinticinco de diciembre de todos los años. Son el señor cura de Pujilí o el síndico nombrado por él, quienes tienen

autoridad moral para nombrar a los sacerdotes, si éstos no se prestan voluntariamente para ello, cosa que ocurre con frecuencia, ya que debe saberse que el ser sacerdote de tal fiesta, como de todas las fiestas, acredita al organizador una jerarquía social elevada.

Los aspectos salientes de los dos días de fiesta son: la ceremonia tradicional y las corridas populares de toros, actividades que suscitan el interés no sólo de Pujilí y sus alrededores sino de toda la provincia de Cotopaxi. Esta crónica trata del primer aspecto.

La ceremonia tradicional es de lo más pintoresca, revive, con las deformaciones propias de la tradición, el pasaje de la llegada de Jesucristo a la Tierra y la actuación que en tan magna fecha cumplieron los Reyes Magos.

Al atardecer del veinticuatro de diciembre los feligreses de Isinche, en impresionante procesión, se dirigen a la parroquia Matriz del cantón Pujilí, en donde hay gente "especializada" en trabajar y alquilar los disfraces para los participantes en la ceremonia. De ahí, en un número mayor al que vinieron se irán entre loas, cánticos, explosiones de fé y de curiosidad hasta la casa de los sacerdotes, no sin antes, uno de los negros, haber saludado al Niño y a la concurrencia:

A la orden de este pueblo,
con toda mi alta atención,
debo dar mis buenas tardes
al quien en Belén nació.

Con mi boina en la mano
doy mi gira por doquiera
saludando a la ligera
con mi humilde atención.

Con un himno en la garganta
doy a Dios mis buenos días
y voy pasando pasando
con mis flores a María.

(Música, señores, música).

Nombrado uno de los personajes de la fiesta es necesario nombrar a los demás. Participan: el rey Angel, el Melchor de la Historia Sagrada, vestido íntegramente de blanco, el color de la pureza, caballero en jaca blanca; el rey Embajador que es Gaspar; el rey Mozo, Baltasar. Cada rey es atendido por cuatro negros: dos palafreneros que van adelante sosteniendo las bridas de la cabalgadura y dos estriberos que facilitan la apeada del rey.

Acompañan a los personajes anteriores: las chinas, con sus "linches" llenos de frutas y aguardiente, ágiles bailarinas; los caporales, mantenedores del orden del desfile, ellos se reúnen en cada esquina y gritan: "trabaja capari"; los yumbos bailarines del sexo masculino; pastorcillos, "sanhumeriantes", payasos, priostes, familiares, amigos de los Priostes y sobre todo curiosos.

Es en la casa de los priostes donde los declamadores populares exhiben el poder de su memoria al decir las loas que han preparado con un mes de anticipación. Versos sencillos, rústicos, con un sabor a tierra, hierba seca y miseria que revelan los pequeños afanes, creencias, deseos de esta gente buena que merece el cielo en la tierra:

Quién me dará algún consuelo;
si Jesús me querrá a mí...
o talvez seré negado
porque negrito nací.

No debo ser despreciado
porque a servir vengo a Dios;
como José es mi abogado
él sabe mi grande amor...

(Música, señores, música).

El día se va entre música, versos, aguardiente, dolores y esperanzas...

El día veinticinco después de la misa y de la procesión la gente se arremolina en torno del Niño de Isinche. Caporales y

Yumbos despejan a los más exaltados curiosos hasta formar un pequeño escenario en donde reyes y negros lanzarán, una vez más, sus versos que ahora se reducen a rogativas, versos de obsequios o de chistes. Plegarias que cantan el poder de Dios sobre la naturaleza y los hombres. Versos de obsequios, cuyo pie indica el aporte que dá el declamador al niño, al patrón de la hacienda o al prioste. Chistes para que brote la triste sonrisa de los asistentes.

Se acerca el negro:

Yo vengo a estar al lado
llamado de Benjamín,
pensando ser consagrado
en el amor de Miguel.

Otro Negro:

Firme estoy en este asilo
que dicen que es un portal
con mi oración y mis dones
igual a mi majestad.

Otro Negro:

Porque le tengo cariño
vengo con mi Majestad
a orar al hermoso Niño
con unción y voluntad.

Rey Mozo:

Para saludar a Dios
yo debo izar la bandera
y elevar con honor
con humildad muy sincera...
tres somos de allá, de Arabia
que juramos la bandera
y seguir las huellas divinas

de ésta a la otra cordillera...
y me retiro al descanso
por tres minutos contados.

(Música, señores, música).

Rey Angel:

Yo como Angel del Señor
vengo tendiendo mi vuelo
del Oriente al Ecuador
con un fervoroso anhelo
Un escuadrón de africanos
va en busca del Señor,
el gallo ya lo anunció,
que Cristo en Belén nació.

Y para terminar:

Rey Embajador:

Como soy Embajador,
ando en busca de Jesús
como siervo y defensor
del Nazareno humano.
Llevo mi espada en la mano
en defensa del infante,
no le turbes más Herodes
al Rey de reyes, triunfante.

(Música, música triste, señores).

Después vendrán los toros, lejana ceremonia prehistórica
transportada por España a América.

TURISMO Y FOLKLORE

JUSTINO CORNEJO

Si el ave nació para volar y para nadar nació el pez, el hombre nació para caminar. El sedentarismo vino luego de un largo, larguísimo período de erranza del hombre sobre el haz de la tierra. Y es que la criatura humana no era en todo diferente de las demás criaturas. Se trasladó el antropeide, antes que por otra causa, por un impulso irresistible de su entraña. Lo inspiraban e incitaban no solamente las aves y los peces: a ir y venir lo estimulaban las aguas y los vientos, que sin cesar caminan. Por eso, porque su destino fue trasladarse de aquí para allá, sus enseres fueron tan reducidos, tan breves. Podía llevar consigo todo lo suyo. Al igual que los quelonios, viajaban con su propia casa a cuestas. ¡Oh, aquella edad dichosa! . . .

Acaso por esto, José Vasconcelos reclamaba para todos nosotros el "derecho a viajar"; derecho en cuya virtud, en llegando a cierta edad, cada cual podría demandar del Estado los medios para salir del terrón e irse por allí holgando y gozando, reponiéndose y divirtiéndose. Enriqueciéndose también, pues casi no hay viaje que no acreciente nuestro haber intelectual. Si no somos sordos ni ciegos y si, en virtud de la sociabilidad de que nacemos dotados, entrecambiamos impresiones e inquietudes, temores y

esperanzas con las demás personas, el incremento de nuestro acervo cultural se produce de manera espontánea e insensiblemente.

Dejando a un lado el instinto viajero como tema de nuestra disertación, tenemos que decir —pues ya es hora— que existen diversos tipos de viajes. En efecto, si unos lo hacen por razones comerciales, otros lo hacen por motivos de salud. Romeros o “romeriantes”, hasta lejanas tierras somos capaces de llegar en cumplimiento de un voto que, purificados, nos aproxime a la Divinidad. Conocido desde lo antiguo es el viaje de estudio. Los griegos —según afirman— no consideraban completa su formación antes de haber extendido la pierna hasta los lugares próximos. Algunos de los grandes de la Hélade avanzaron hasta el Egipto lejano y resplandeciente. ¿No hay también un viaje forzoso, obligado, coactivamente impuesto... Sin aludir a los galeotes, contestaremos que sí, con sólo pensar en el proscrito...

Más, obligado es —aquí más que en otra parte—, referirnos a los que viajan por solamente el placer de viajar. Cuando únicamente por recreo dejamos nuestra casa, nuestro suelo, nuestra patria, y nos echamos a rodar bajo otros cielos distantes y distintos, estamos haciendo eso que con anglicismo y todo se llama hoy **Turismo**. Estos escapes, fugas o evasiones que se imponen el hombre moderno, de tiempo en tiempo, constituyen una necesidad. El sedentarismo, contrario a la Naturaleza, nos carga de orín, nos oxida, nos herrumbra, y es preciso, para agilizar el cuerpo y liberar el alma, que de tarde en tarde alcemos el vuelo.

“Hay tardes en las que uno desearía
embarcarse y partir sin rumbo cierto,
y silenciosamente, desde algún puerto,
irse alejando mientras muere el día”

En los tiempos que hemos alcanzado, de movilidad y mutabilidad constantes, por cualquier parte del planeta es posible hallar, en cualquier tiempo, turistas; esto es, personas que viajan sin otro objeto que airearse y refrescarse, un aligerarse y zafarse. Sí:

soltarse, pues que todos y cada uno de nosotros, cual más cual menos, nos hallamos ligados a las actividades, a las veces muy duras, que nos impone la existencia. Nunca como ahora fue tan esclavo el hombre: esclavo del reloj y de la máquina. Y de ahí la conveniencia de aflojarse las ataduras, y correr, volar, subir, perderse en la inmensidad. Hasta hoy, no hacemos Turismo sino en la Tierra. Pero mañana iremos a hacerlo en algún lejano satélite artificial, después de haberlo hecho en el fondo misterioso de la mar, que ya no sólo que no espanta sino que atrae y retiene seductoramente.

Mientras más tiránica sea la vida contemporánea, mayor será la ola de viajeros que se derrame sobre el mundo, cuyo cosmopolitismo se intensificará de veras. En los pétreos labios del Cañón del Colorado lo mismo que en los aristados picachos del Himalaya, entre los molinos alfombrados de tulipanes que en Holanda agitan sus aspas, tanto como entre las ruinas de Roma sagradas; en los fiordos de Noruega o en las playas de México, veremos, cada día en mayor abundancia, visitantes de razas las más diversas, que se comunican en las lenguas más disímiles. El Turismo crecerá incommensurablemente.

⁰El Ecuador no ha sido indiferente a la inquietud turística. Desde hace unos diez años, aquí y allí ha habido quien hable del tema que motiva esta conferencia. No pocas páginas se han escrito acerca de Turismo, y hasta ha habido entidades públicas y privadas cuyo destino ha sido fomentar entre nosotros la actividad turística. Fomentarla en doble sentido, como es lógico: promover el ingreso de viajeros extranjeros al Ecuador y promover la salida de viajeros ecuatorianos al Exterior. Y algo se ha conseguido, a pesar de que antes faltó la cooperación interna y externa con que hoy se cuenta.

Otra cosa sería si dijéramos que todos los que opinaban acerca de Turismo sabían lo que deseaban. Se hizo polivalente como ninguno el vocablo Turismo y en él cupo desde la idea de frivolidad absoluta hasta la de explotación general: salir sin son ni ton

y desplumar sin medida al pobre diablo que se aventurase a llegar hasta nosotros. Muchos se desgañitaron hablando de corrientes turísticas desde antes de tener caminos y desde mucho antes de contar con buenos hoteles o por lo menos, con hoteles. . . El viaje de placer acrecienta su hechizo con la morosidad. La estética del viaje se pierde cuando lo hacemos por avión. Se prefiere el velero al buque de vapor, y en algunos lugares se hacen los recorridos sobre el lomo seguro de un pollino. . . Esto quiere decir que se requiere de buenas carreteras o por lo menos, de carreteras. . .

Aunque no todas de excelente calidad, ya contamos con vías carrozables que atraviesan las tres regiones del País. Con alguna molestia es posible alcanzar puntos lejanos del mapa del Ecuador, principalmente en la estación seca. El impulso dado a los caminos en los últimos años es realmente notorio. Y si nuestras carreteras no son, ni con mucho, las estupendas autopistas de Italia o de Alemania, son vías por las cuales se rueda con alguna facilidad. Mañana, cuando la actividad turística crezca, con los mismos fondos que de ella procedan nos será posible mejorarlas, mejorarlas y extenderlas.

Lo que falta casi por completo es hoteles; digamos, lugares, junto a los centros de atracción turística, para comer y dormir. Cansados estamos de repetir que no conocemos ningún viajero que se baste con la belleza de los panoramas ni con la quieta majestad de las ruinas gloriosas. Después de que cada turista se ha ido por ahí bordeando un lado o esguazando un río, balanceándose en los bejucos de la selva o quemándose bajo el sol de los desiertos, querrá comer, querrá dormir. Turismo que condena a la incomodidad, no es tal, y si el incauto cae una vez, no cae dos. . . En cambio, ¡cómo va la gente y vuelve a ir a los lugares en donde se cuenta con una mesa opípara y una cama limpia y suave!

Las naciones que han fomentado el Turismo y que viven de él, cuenta con redes hoteleras. Las tienen Estados Unidos y México, Chile y Perú. Puno, sobre el Lago Titicaca, es una población horrible —vieja y sucia—, a la cual se llega, sinembargo, porque desde

ella, como de un balcón puede verse la actividad cotidiana sobre la vasta y encrespada superficie de aquel mar interior de aguas dulces. Mas, no por esto se condena al visitante a un suplicio: el de alimentarse con lavazas y echarse a descansar sobre un desmantelado pulguero. Ahí el turista encuentra eso que el yanqui llama **confort**: comodidad elegante que torna mucho más placentero el viajar.

Así tenemos que hacer nosotros. Y únicamente cuando al fondo de los valles jocundos o entre los nevados audaces construyamos hosterías acogedoras y mesones decentes, podemos agitar nuestros brazos llamando a los extranjeros para que nos visiten. Insensato quien, sin tener cómo dar a sus huéspedes el trato que se debe, los invita a su casa. Antes, es natural que se le adecúe, que se la amplíe, que se la rodee de dignidad. Hoteles, hoteles, después de la apertura de nuevos caminos y de la reparación de los existentes. Esto debe hacerse de conformidad con un plan cuidadosa y juiciosamente elaborado, no a tontas y a locas. Sé que Quito los tiene; sé que los tiene Guayaquil. No faltan en Ambato y Cuenca. Pero con no ser suficientes en número y capacidad para recibir un grueso contingente de turistas, no todas las cosas dignas de verse entre nosotros se hallan concentradas en Guayaquil y Quito, Cuenca y Ambato.

La Gruta de la Paz está en el Carchi; los lagos en donde los zafiros hierven cada tarde bajo la candencia del sol ecuatorial, se hallan en Imbabura; Manabí tiene, de norte a sur, playas encantadoras; el Archipiélago de Jambelí, verdadero rincón del Paraíso, en aguas oreñenses desparrama sus islas; las ruinas de Ingapirca son patrimonio del Cañar; para dialogar con los cayapas precisa llegar hasta Esmeraldas, y si queréis nadar y pescar en agua dulce, a Los Ríos tenéis que ir, necesariamente. Y en todos estos lugares falta alojamiento; falta alimentación adecuada, falta lecho decoroso.

No habríamos dicho todo, si calláramos esta verdad: el empirismo se halla en derrota, y ya no se concibe un hotel administrado

por manos inexpertas. Si en el Ecuador no contamos con una Escuela de Hoteleros, debemos importar maestros de cocina, mientras se prepara en nuestra casa el personal necesario. Todo el cuerpo de empleados debería ser adiestrado, a fin de que nadie pueda quejarse del trato que se le dé al llegar a nuestra casa. Para ahuyentar una clientela, nada más eficaz que la brusquedad, la descortesía, la incultura de una servidumbre, de un cuerpo de empleados. Cada maestro de cocina, cada mozo, cada mensajero, cada ascensorista debe enamorar —así, ¡enamorar!— a los pasajeros, a fin de que todos ellos permanezcan satisfechos y quieran regresar cuando se vayan. Con gente rutinaria y machacona, llenos de mañas todos ellos, no será posible un servicio hotelero regular siquiera.



Hemos enlazado en el título de esta disertación dos términos que un especialista debería mantener alejados, con la necesaria independencia, pues, contrariamente a lo que por lo común se opina, Turismo y Folklore no siempre se concilian. De ahí que el notable maestro brasileño D. Luis da Cámara Cascudo haya expresado, con la autoridad que le es propia, que “ahí en donde nace el Turismo, muere el Folklore”. Os sorprenderá la frase. A algunos hasta les causará cierto escozor, acostumbrados como están a mezclar o identificar lo uno con lo otro. Tanto es esto así, que casi resulta imposible pensar en el turista, sin pensar en el folklorista al mismo tiempo.

Verdad que cada visitante extranjero que llega a un país hace algo más que recorrerlo embelesado en sus bellezas naturales. Ascende a sus montañas atrevidas, cruza a través de sus bosques rumorosos, bebe en sus manantiales cristalinos, se envuelve en el vaho fragante de sus jardines, escucha el bramar de sus cascadas tormentosas y se embelesa en el concierto matinal de sus pájaros;

pero, además, busca lo que da la tierra: esto que brota de la Naturaleza y eso que brota de las manos del hombre, otro fruto, el más complejo, de la naturaleza. Compra, solicita, roba también algo que le parece propio del lugar a donde llega, y se regresa llevando consigo un puñado de conchas recogidas en una playa cualquiera, unas flores u hojas desecadas, un bicho exótico, un cacharro, una piedra. Se atavía con los trajes típicos; se mezcla con los bailarines regionales en un día de fiesta, y, para acrecer su entusiasmo, se echa al colete algunos copetines de la bebida propia del lugar: el **pulque** de los mexicanos, la **cachaza** de los brasileños, la **chicha** de los ecuatorianos. Va llevándose la edición rara de una obra, comprada en alguno de los puestos de venta de libros viejos situados en las orillas del Sena, o una rama de laurel arrancada con sus propias manos en los bosques milenarios de California.

Tiene que ser muy desgraciado el viajero que vuelva sin llevar algo consigo: eso que nosotros dijimos hasta ayer "recuerdo de viaje" y que ahora, manchando la lengua, decimos **souvenir**. Casi nunca se regresa al punto de partida con las manos vacías, pues siempre hay quien nos espera soñando en alguna cossilla que con nosotros vendrá de lejos, con el delicado perfume de los parajes que no conocemos y que acaso no conozcamos jamás. Una madre nos aguarda, nos aguarda una esposa, unos risueños y traviesos retoños nos aguardan. Para todos ellos, la vuelta o el retorno son el viajador y su equipaje; él y los regalos: la prenda de vestir con que la novia lucirá más bonita, la joya que realzará la belleza de la hermana, el idolillo que aumentará la colección de Arqueología, el gobelino policromado que colgará de la pared, la canción que prolongará la dicha de una tibia noche de orgía.

Todo esto y algo más se moviliza con el viajero, digamos ahora con el turista, que no se para en mientes cuando de pagar excesos de equipaje se trata. Lo que transporta son, a menudo, chucherías de escaso o ningún valor: ya lo hemos indicado. Sin embargo, ¡qué cuidado, qué dedicación, qué mimo! . . . ¡Que nada de

eso, tan abigarrado y estrombótico, se malogre! . . . Con **eso** va la ciudad, va el país en donde pasó horas de esparcimiento y de solaz. Un chal de lana mal escardada le recordará la compañía de una simpática muchacha nativa; un frasco de condimento traerá a su memoria el hartazgo que se dio cierto día en una gruta por restaurante; una hastillita de piedra tendrá la virtud de alargar en él la emoción que sintió al pasar por entre unas ruinas patinadas de gloria pretérita; una billetera lo trasladará después a un elementalísimo taller de talabartería, remedo en América de los cordobeses de España.

Este fenómeno, mil veces repetido, ha servido para fomentar cierto género de industria y comercio. En cada lugar de Turismo: en Teotiguacán o en Viña del Mar, en Tiaguanaco o en el Tequendama, en Hawai o en Galápagos, en "la antigua" de Guatemala o en Chanchán del Perú, en el Iguazú o en el Niágara, en Mar del Plata o en **Miami Beach**, en los lagos le Suiza o en los castillos del Rin, en el Cementerio del Soldado Desconocido en Washington o en el Arco del Triunfo en París, en todos estos lugares y en los otros convertidos en atracción turística, los puestos de venta de objetos típicos abundan. Cada mercader es más ladino que otro, y, por complacer a todos, nos hacemos de muchas, muchísimas cosas que luego nos pesan y nos estorban y que a la postre de muy poco nos sirven. Lo sabemos de antemano, y, esto no obstante, las adquirimos.

Nos sirven, algunas, muy poco; ya por su valor en sí, ya por la mala fe de quien las fabrica y quien las vende. De aquí la necesidad de contar con leyes y reglamentos severos, que garanticen al comprador, que por lo común no tiene tiempo ni ánimo para examinar la mercancía, ni buena disposición para discutir con un extranjero acerca de calidad y precio. En los objetos de plata que por miles se ofrecen al turista en los almacenes de Lima, por ejemplo, se halla grabada la correspondiente ley: 920 milésimos, lo cual constituye una verdadera garantía. Puede uno reclamar mañana, cuando por algún medio seguro se informe de que ha

sido estafado. Esto, esto es lo que debe hacerse en cada lugar y con cada artículo que allí se expenda. No hay que confundir Turismo con Explotación. Y justamente por ello, es preciso legislar, reglamentar. A esto van, seguramente, las instituciones que se han creado, que están creándose en nuestro País.



Volvamos a lo folklórico. ¿Lo es todo aquello que busca y encuentra el turista, principalmente en las ciudades a donde llega?... Si la contestación ha de darla un especialista, la respuesta tiene que ser, por fuerza, negativa: ¡no! rotundamente nó. Para serlo, faltan elementos esenciales que caracterizan al hecho de cultura, que ha de ofrecerse en su propio medio, de manera espontánea y con cierta dosis de funcionalidad. No basta lo popular: es necesario también lo tradicional y lo anónimo, lo empírico y lo colectivo. No miro con mucha simpatía **eso** que a nuestros indios se refiere: con respecto a **eso** tengo mis reservas. Pero diré que en las fajas "otavaleñas" que se tejen, aún con obreros de Otavalo, aquí en Quito, y en los sombreros "manabitas" que se tejen, aún con obreros de Manabí, en Guayaquil, no hay tal folklore. Aquella galería de joyas con motivos prehispánicos e hispánicos que dizque ha abierto, hace poco, nuestro pintor Oswaldo Guayasamín en esta ciudad, no es folklore, aunque él nos lo diga, pues a sus realizaciones les falta naturalidad y les sobra artificio, o arte si preferís.

Los cuadritos tallados en madera por manos diestras, destrísimas que se mueven lejos de San Antonio de Ibarra, y los innumerables objetos en cuero que se producen fuera de Cotacachi, y las alfombras que se trabajan a perfección lejos de Guano, y la **salprietá** que se prepare —supongamos que con todos los ingredientes necesarios— fuera de Manabí, no son folklore. Y así, por este orden, podríamos llegar hasta sostener que la **fritada** serrana

en la Costa es tan extraña como la **chucula** costeña lo es en la Sierra. Tanto es esto cierto, que, según refieren los viejos, jamás se logró obtener, fuera de Ambato, un auténtico **pan de Ambato**, ni aún trasportando harina y agua ambateñas. Otro tanto se afirma del famoso **chucchucara**, que para comerlo como Dios manda precisa que se haga un viaje expreso a Latacunga, cualquier viernes de la semana: **chucchucara** quitense no es **chucchucara**. Y si no es **chucchucara**, no es Folklore.

Hablad de trasplante, en buena hora. Hablad, en buena hora, de proyección. Si las heladeras de Ibarra deciden un día trasladarse a esta Capital, y a ella vienen con sus pailas de bronce y sus otros aperos, y cuidan de traer de allá las moras encendidas y las guanábanas de blanda seda agridulce, y al preparar la una mezcla y la otra no descuidan ni un sólo ingrediente, tendremos, en el mejor de los casos, un trasplante folklórico, no un producto folklórico, no folklore ibarreño. En la Capital del Brasil, mejor dicho, en Copacabana, se abre, deslumbrante y atractivo, un restaurante bahiano. Todo el que gusta del buen yantar, por unos cuantos **contos** se harta deliciosamente. En el centro de Río, precisamente en la "rua dos barbeiros", estrecha callejuela colonial, se oculta como para que cada **gourmet** se tome la molestia de buscarlo, un figón a la bahiana. Estrecho e incómodo, destartado y sucio además, ofrece sinembargo bocados exquisitos. Pero eso no es sino un trasplante, y para saborear los platos bahianos precisa... ¡ir a Bahía! Hasta allá llegó este folklorista, y así como supo por su propia experiencia que el **vatapá** de Río era superior al de Copacabana, supo luego que el **vatapá** de Bahía era superior al de Río. Claro: el nordestino era auténticamente folklórico, no había sufrido ninguna mixtificación como el de Copacabana, ni ningún desarraigo como el de Río.

¿Encajes de Holanda producidos en París?... ¿**Nanduties** paraguayos producidos en Buenos Aires?... La "cazuela de ave" tiene que ser chilena de Chile, y los **anticuchos** tienen que ser peruanos del Perú. ¿**Enchiladas** en Caracas o **moros y cristianos**

en Nueva York?... Los **zarapes** tienen que ser tejidos con delicados hilos del Iris, por manos aztecas en tierra azteca y para menesteres aztecas. Y los **chincheros** colombianos, que en Brasil se llaman **rede de dormir** y entre nosotros **hamaca**, no han de provenir sino de Colombia. El **asado** argentino o uruguayo, **asado** en que intervienen manos gauchas y que se cuece con la fogata avivada por el viento pampeano, es asado auténtico. Y son plato auténtico las **tortillas** guatemaltecas, si es que en su preparación participan, allá en Guatemala, manos guatemaltecas. No creo en el **pusandao** que se hace fuera de Esmeraldas, ni en los **ayampacos** que se hacen fuera de Los Ríos.

No llevemos, pues, tan a la ligera, el vocablo **folklore**, el término **folklórico-a**, puesto que, aún concurriendo, como en los casos anotados, algunos factores constitutivos del hecho tradicional de cultura, algo falta para ser **folklore**, para llamarse **folklórico-a**. Ya veis cómo, mediante estas breves reflexiones, que en ningún caso habrán de perjudicar el comercio de **souvenirs**, ya que no todos los turistas son folklorólogos, tratamos de ofrecer un campo más amplio de visitas a nuestros viajeros por placer, a nuestros visitantes por distracción. Sin perjuicio de proveerse de mil baratijas estilizadas en nuestros centros urbanos —Quito y Guayaquil, Cuenca y Manta, Ibarra y Salinas, Ambato y Machala—, los turistas tendrán que moverse dentro de un área mucho más extensa y variada.

Entre los pocos libros de que dispongo aquí, en donde estoy de paso, figura uno reciente de mi brillante colega y amigo Augusto Raúl Cortazar, argentino. Me refiero a **FOLKLORE Y LITERATURA** (Bs. As., 1964), y en él discurre larga y convincentemente acerca del asunto de que tratan los párrafos anteriores. Y no recuerdo de ningún autor que sostenga lo contrario de lo que yo he sostenido. Valga, pues, en mi apoyo, la indiscutible autoridad mencionada.



En el acervo tradicional de un pueblo caben muchas especies folklóricas: las espirituales y las materiales, desde la vivienda y el traje hasta las canciones y los mitos. Caben, desde las armas y los instrumentos de labranza, hasta los cuentos y los enigmas. Esa forma de saludar de una sociedad **folk** y aquella manera de enterrar a los muertos de otra sociedad **folk**, entran en el haber tradicional de una nación, que sobre estos preciosos cimientos se sustenta. Mas, todas estas expresiones deben mantenerse dentro de su propio medio, contrastando con las demás expresiones, las recientes, las que todavía no se enraizan, las que aún no forman parte de la médula colectiva.

Lo dicho supone que si queremos familiarizar al extranjero con el alma del Ecuador, alma rural o urbana pero *alma* ancestral, tenemos la obligación de hacerle tomar contacto con todo cuanto es verdaderamente Folklore: con el curandero que sabe los secretos de las plantas del lugar, y con el cazador de caimanes que por aquí decimos lagartos; con el brujo de Ilumán y con el “curandero de culebra” de las inmediaciones de Jipijapa; con el “sobador” de Rocafuerte y con el “mentao” cantor de **amorfino** que todavía deleita a sus admiradores en los campos de Baba. Tenemos que brindarle el **cazabe** que aderezan con maíz, leche y canela las negras de Esmeraldas, y las “empanadas de plátano” en cuya elaboración son maestras las mujeres manabitas, y brindarle también el “arropo de mora” de fabricación casera en Otavalo y las “lisas ahumadas” que hacen la boca agua en las playas de Puerto Bolívar, en El Oro.

Algo más: Folklore es aquella música que suena sin autor conocido entre los negros de Harlem y que ha sido cuidadosamente recogida y guardada por la UNION PANAMERICANA de Washington, y es otra que atesora el archivo del insigne musicólogo uruguayo Lauro Ayestarán, y la que conserva, estudiada y clasificada, la ilustre colega brasileña Oneida Alvarenga, en su oficina de San Pablo. Por analogía, Folklore es también, entre ecuatorianos, alguna remota melodía: la nota de algún juego infantil

o el ritmo con que adormimos al niño a quien la madre mece entre sus brazos. No hablo —bien lo advertís— de aquel montón de discos contentivos de una “música aborígen”, “música nativa” o “música folklórica”, porque ya sabemos cuánta es allí la falsificación y cuánta la mentira. Si pasáramos todo aquello por una criba, científica severa, ¡cuán poco quedaría!... Si nó, que lo diga Carlos Vega...

Hemos sido francos, francos y sinceros, sinceros y honrados. No se debe hablar de otra manera en el campo de la Ciencia. Con todo, es preciso condensar e insistir. De la infinidad de cosas que ofrecemos a los turistas, poquísimas es, en rigor, folklore. Mas no por ello vamos a dejar de ofrecérselo ni ellos van a dejar de obtenerlo. No sabemos si un folclorista necesite averiguar en un lugar qué es lo tradicional para conocerlo, para adquirirlo, para admirarlo, para aprender y gozar con ello. Cada especialista sabe a qué atenerse, y no sólo que nada tiene que inquirir al guía, sino que, a menudo, alecciona, instruye al guía. No se tema, pues, que el esclarecimiento de los conceptos que hemos examinado va a conspirar contra el negocio a que se dedica tanta gente, aquí y en muchas otras partes del Mundo.



Por fuerza he tenido que tocar tantos puntos cuantos han sido tocados a lo largo de esta disertación. Pero todavía no me refiero a eso en que estuve pensando cuando dije a nuestro amigo Paulo de Carvalho-Neto que mi conferencia de esta tarde versaría acerca de Turismo y Folklore. Cuando esto dije, señoras y señores, estuve con el pensamiento fijo en las comidas y bebidas nacionales, que en mi opinión deben brindarse todos los días en los hoteles que se establezcan entre nosotros para servir los intereses de las entidades que se han creado o se creen para promover la actividad turística en nuestro medio.

Cuando vais a Suecia, no platos alemanes sino suecos os ofrecen por todas partes sin perjuicio de los que corresponden a la Cocina Internacional. Y cuando vais a Grecia, no platos franceses sino griegos os ofrecen por todas partes, sin perjuicio de los que corresponden a la Cocina Internacional. En cada país no hay vergüenza sino orgullo en mostrar lo propio, en brindar lo propio, en recomendar lo propio. De ahí que los chinos hayan difundido por toda Europa su "sopa de nidos de golondrinas" y los rusos hayan universalizado el consumo del **caviar** y del **vodka**. El orgullo nacional de los italianos ha llevado por doquiera los **macarrones**, y en virtud de este mismo sentimiento, que nada tiene de maldito, el **bistec** inglés y el **puchero** español señorean en todo el mundo.

Hacemos el ridículo cada vez que, puestos en el caso de sentar a un extranjero a nuestra mesa, nos fatigamos buscando los ingredientes para sazonar unos platos que nos son extraños y que a las veces no sabemos preparar, y con ellos desagradamos a nuestros comensales, que en mejores condiciones se habrán servido repetidamente aquellos platos. Yo no incurro en este pecado, ni he dejado que en él incurra mi familia: mis huéspedes gustan —¡sí, gustan!— de las comidas y bebidas ecuatorianas, que jamás faltan de mi mesa. No las como y hago comer por compromiso con la disciplina que cultivo, sino por convicción de su bondad. No es que yo ame la Tradición por ser folklorista: es que soy folklorista porque amo la Tradición.

Nosotros tenemos, por fortuna, una inmensa variedad de platos, a cual más sabroso, a cual más nutritivo, a cual más "folklórico". Algunos, posiblemente, nos vienen de la época prehispánica. El "ají de cuy", en que intervienen, con el conocido roedor de nuestra tierra, las papas y el ají, unas y otro americanos también, es, quizá, un potaje propio del país. Otros, no hay duda, de la Península nos vienen. Las mil jaleas y demás postres que de ordinario nos servimos con queso, son españoles, que los indios acá no habían llegado a tales refinamientos. Y la chicha misma, actualmente tan variada, obra es de la iniciativa poscolombina. La

de yuca —o **mandioca**, como dicen por allá— está reservada a solamente los salvajes de la Región Oriental, que continúan haciéndola fermentar con saliva. En la de maíz se han introducido diversas calidades, no todas coincidentes con la tradicional “chicha de jora”, bebible únicamente cuando se halla explosivamente fermentada. Y aunque el maní —**cacahuete** y **cacahuete** dicen por allá—, es aborigen, la chicha con él preparada, que sepamos, no se conocía entre nuestros indios, por mucho que el hipogea sea originario de este Continente.

Hace algunos años, desde las columnas de **EL TELEGRAFO** de Guayaquil, con menos prisa y más paciencia que ahora, escribí una serie de artículos destinados, muy convencida y cordialmente, a ponderar las bondades de nuestras comidas y bebidas y a censurar a quienes, haciendo el ridículo, ocultaban viandas tan agradables y tan nobles como las que tenemos; para, disfrazados de “gente fina”, ofrecer al visitante lo que a menudo no se sabe preparar. Mejor que un tarro de **petipois** será siempre un puñado de arvejas tiernas, de aquellas dulces y farinosas que se dan en nuestras serranías, y mejor que un **consomé** no consumido será —no os quepa duda—, nuestro “samcocho de gallina”, “**consomé con troncha**”, como decía un buen montubio, paisano mío y hombre de buen comer y buen pensar... ¿Por qué, pues, el perseverante empeño de renunciar a lo nuestro y de disfrazarnos?...

Recomendando estoy, pues, que todos los hoteles de Turismo que se abran en el Ecuador, ya en la Sierra o ya en la Costa, junto al mar o al pie de los volcanes fumosos, han de dar a cuantos lleguen a ellos la oportunidad de saborear nuestra Cocina, que en nada es inferior a la de otras naciones de la Tierra. Esto no significa, en modo alguno, que hemos de condenar a un viajero a no servirse sino **timbushca** o “locro de papas” en la una región y “arroz aguado” o “bolón de verde” en la otra región. Habrá de todo, pues si alguien, de mal gusto, no se aviene con nuestros platos y quiere seguir esclavizado a su Cocina, no tendrá que amolarse y padecer, con el alma puesta en el regreso. Claro, cuida-

remos el aseo, además de la competencia de los cocineros, que sin desnaturalizar nuestra comida, cuidarán de estilizarla, si cabe el término. Esto no es difícil, aunque, como lo hemos señalado en otra parte, sufra quebranto el Folklore Culinario del Ecuador.

Una vez volaba yo hacia Bolivia, a través del Perú. El empleado había anunciado a bordo que almorzaríamos al salir de Lima, a donde llegamos a las 12 del día. Y así fue en efecto. Pues bien: la delicadeza de la Compañía fue tanta y tanto el cuidado de halagar y comprometer a su clientela, que con los copetines —**pisco sahuco**— nos brindaron unos deliciosos **anticuchos**. Y todo en la carta era platos típicos del Perú —“**olluquitos con charqui**”, “**papas a la huancaina**”—, que nadie rechazó y todos celebramos agradecidos. Si esto es así, ¿cómo excusar que el rastacuerismo ecuatoriano llegue al extremo de alejar de las listas de platos de nuestros hoteles de turismo todo eso que nos alimentó un día y que hasta ahora, cuando somos sinceros, nos atrae y nos llena de satisfacción?...

Siempre que llego a un lugar, pregunto, si es necesario, por los platos nacionales, y los busco, y los paladeo. Si me satisfacen, sigo gozando de ellos. Si no, me contento con saber cuáles son y cómo se preparan, pues esto último es también parte de la actividad folklórica. Jamás como nada sin saber qué llevo a la boca. Dime qué comes y te diré quién eres, debería ser la razón que nos lleve a preocuparnos por averiguar los pormenores de la alimentación de un pueblo. ¿No creéis que la “yerba mate” infunde cierto carácter a los habitantes del vasto mundo guaraní?... Ella es, a ese mundo, lo que la **coca** es al mundo incaico-aimara, que se extiende entre Perú y Bolivia. La carne de la Pampa y el vino de los opulentos parrales chilenos, los mariscos de Alaska y la leche que tratada llega hasta el último rincón de los Estados Unidos a precio sin competencia, quizá sirvan para explicar el comportamiento de los pueblos a quienes nos hemos referido.

Si ya no está el “calendario folklórico” del Ecuador, tarea en que emprendió, fervoroso como siempre, el Instituto Ecuatoriano

de Folklore, conviene que activemos su elaboración. (*) Allí se indicarán todas las fiestas de celebración obligada en este País, y, con ellas, sus danzas y canciones, sus comidas y bebidas, pues —Ya lo hemos recalcado— las hay entre nosotros. En Navidad y Año Nuevo, imposible dejar de servirse el “pavo relleno”; en Finados, imposible dejar de probar la “mazamorra morada”; en Semana Santa, imposible dejar de regalarse con la **fanesca**, que algunos dicen **juanesca** y que es plato que puede resucitar a los muertos... Junto a éstos, el “arroz con leche”, que de España nos vino; y los **pristiños**, que son golosina celestial desde los remotos días coloniales, y los **quimbolitos** que se resisten a ser excluidos de nuestra Cocina Criolla, y aquellas **humitas** que vosotros decís **choclotandas** o **chogllotantas** y en las que caben todos los matices y todos los sabores y con las cuales, sin recelo, podéis agasajar al más exigente de los gastrónomos. **Chumales** o **envueltas** las nombran también, y, frías o calientes, solas o acompañadas, señorean, quién sabe desde cuándo, del Carchi al Macará.

Hemos citado, casi inintencionadamente, los extremos regionales del Ecuador, y esto nos trae dos recuerdos que resultan oportunos: el de las habas del Norte, habas que no por gigantes dejan de ser suaves y deliciosas, y el **repe**, o **rsepe**, para hablar a la criolla, que humea provocativo, casi diariamente, en todas las mesas del Sur. Si las habas se dan con “queso amasado”, miel sobre hojaldre. Y si el **repe** o **srepe** se prepara en pura leche y está ennoblecido por aliños los menos fuertes, mejor que mejor.

De los manabitas quered probar las “empanaditas de plátano”, inspiradas por Dios a las mujeres de aquella tierra por donde El

(*) **Nota de la Redacción:** El Instituto Ecuatoriano de Folklore mimeografió tres entregas del «Calendario actual de las fiestas del folklore ecuatoriano»: la del día 2. IV. 62, la de 4. V. 62 y la del 2. VII. 1963. Todas ellas, reunidas, fueron incluidas en el **DICCIONARIO DEL FOLKLORE ECUATORIANO**, editado en 1964. Recientemente, ha mimeografiado una cuarta entrega, el día 25. IX. 65. En cuanto a las comidas ecuatorianas, el referido Diccionario sistematiza un aporte con 317 platos regionales.

anduvo un día: aquel bocadillo delicioso, que habréis de preferirlo caliente, tan pronto como salga de la sartén en que se frió en manteca de cerdo, sólo tiene un competidor serio: las "empañadas de morocho" que engalanan las mesas de la Serranía, que a ellas debe, sin duda, no pocas de sus excelencias.

La dietista Dña. Piedad de Martínez ha publicado algunos trabajos relacionados o, mejor, referentes a la Cocina Ecuatoriana, aunque con una finalidad médico-nutricional que no folklórica. Quien lo ha hecho con este fin es el Sr. Darío Guevara, a quien vosotros conocéis. En Chile, la persona que ha trabajado en este campo es el folklorólogo Orestes Plath, a quien tanto debe nuestra disciplina en el Continente. Orestes se halla, desde hace algunos años, al frente de una dependencia del Estado, que no es ciertamente ni la Dirección de Estudios Folklóricos ni la Dirección de Actividades Turísticas, y ahí ha laborado con la diligencia y competencia que le son propias. En Brasil, por carta valiosa que conservo, el ya mencionado maestro Luis da Cámara Cascudo, después de su regreso de Africa a donde marchó no ha mucho para estudiar las raíces de su pueblo, me anunció la publicación, en dos tomos, de un **Dicionário da Cozinha Brasileira**, que será la continuación o el complemento de esotro gran Diccionario suyo: el del Folklore del Brasil. Ya podéis, en consecuencia, valorar la importancia de la materia sobre que versa parte de esta disertación, y ya podéis también, sobre todo los que tienen a su cargo la tarea de promover el Turismo en tierras ecuatorianas, ya podéis ir pensando en inventariar, con el máximo cuidado patriótico, todas las joyas de la Cocina Ecuatoriana. Turismo sin este complemento, no será Turismo, amigos míos. En sitios principales de cada uno de nuestros hoteles destinados a recibir a los extranjeros que luego nos visitan atraídos por nuestras bellezas naturales y por las otras además, tenemos que colocar, escritas en Cristiano, las minutas que contengan todos nuestros platos, para cuya preparación y presentación han de buscarse los mejores especialistas, que si no los tenemos ahora, habremos de formarlos, de

formarlos en homenaje al Turismo y el Folklore y por conveniencia nacional.

Nadie debe volverse del Ecuador sin haber probado, en la Costa, nuestra "cazuela de pescado", acaso el "viche de maní" o las "bolas rellenas", ni en la Sierra, ese **treintauno**, que en Chile se denomina **guatita** y en Brasil **mocotó**. Los **callos** españoles, a los cuales equivalen el potaje últimamente citado, son como para pedir repetición. Nadie debe volverse sin saber qué es un "arroz aguado de gallina" ni qué es un "morocho de dulce" —**canjica**, para los brasileños. Nadie debe regresarse sin probar, acompañado por un vaso de leche, aquel "bollo de maduro", que en Guayaquil agnomentan **gallina chirapa**, ni el **motopata**, en que las morlacas suelen lucirse como ningunas de sus congéneres. Mas, cuidado de no dar "seviche de concha" en la Sierra, ni "caldo de pata" en la Costa: cada plato es mejor si lo saboreáis en su propio hábitat, si cabe el término. Así el Turismo será más intenso y más extenso: habrá ganado en intensidad y en extensión.

Doré Ogrisek, en su bello libro **EL MUNDO EN LA MESA (Madrid, 1961)**, consigna estas palabras que vienen al caso: "Los grandes platos chilenos se encuentran en Chile en todos los restaurantes de lujo y en los medianos y modestos también". Pues bien: en los restaurantes fundados y por fundarse en el Ecuador, debe hallarse presente el plato típicamente ecuatoriano. Durante el Régimen del General Juan Domingo Perón, en Argentina, no había **boite** en donde, por mandato de la Ley, no se tocara, por cada pieza de música extranjera, una de música nacional. Esto, cuando el establecimiento no podía tener, permanentemente, dos orquestas: una para música extranjera y otra para música nacional. Que tan hermoso ejemplo nos aleccione, y que mañana, cuando el Turismo deje de ser entre nosotros una actividad esporádica y anárquica, librada al capricho de cada cual de adentro o de afuera, no haya ni un sólo hotel en donde, tras una copita de **shumir**, o de **paico**, si preferís, cada turista pueda convalecer y entonarse con un **tamal serrano** o una **ayaca** costeña, con un **greñoso** costeño o unos **llapingachos** serranos.

Con el mismo derecho con que los chilenos agasajan a sus huéspedes con **erizos** y **congrrios**, y los argentinos con **parnilladas**, agasajemos a los nuestros con el **hornado** de Guamate y las **rosquillas** de Samborondón, con las **allullias** y los “quesos de hoja” de Latacunga y la “carne en palito” de Guayaquil, con el “pan de leche” de Caranqui y la **natilla** de Portoviejo, prima hermana del **cazabe** con que se lucen las negritas de Esmeraldas.

¿Más?... ¡Desde luego! Haced que saboree el “bollo” montubio de Los Ríos y la “cazuela con coco” de Esmeraldas. Si los colombianos se solazan con sus **arepas** y Bolivia con su “conejo estirado”, ¿por qué los ecuatorianos no hemos de sacar pecho con nuestros **buñuclos** y nuestra **malarrabia**, que bien podrían comparecer en un *banquete* del Olimpo?...

Para que ande y prospere el Turismo, es imperioso y urgente pensar en los hoteles. Para que éstos sean realmente adecuados a las exigencias de los turistas, deben preferir el plato típico del Ecuador. Y esto significa que nuestra Cocina debe ser juiciosamente rehabilitada y ennoblecida.

Y para que se tranquilicen quienes puedan haberse intranquilizado con mis palabras del comienzo, os diré que junto a cada hotel, si no en el mismo interior de cada uno de ellos, se instalará un puesto de venta de “objetos típicos”. Esta práctica es universal: se extiende desde Japón y Ceilán hasta Venezuela y Panamá. Habrá, para entonces, muchas personas que se dediquen a producirlos y expenderlos, con lo cual el negocio de **suvenires**, esto es, de recuerdos de viaje, se habrá incrementado considerablemente. La tradición, desde luego, se habrá convertido en industria planificada y comercio organizado, con lo cual sufrirá un rudo golpe el Folklore, como para que ría de gusto por su acierto el Maestro Luis da Cámara Cascudo. “Cuando nace el Turismo, muere el Folklore”...

Falta algo importante, importantísimo: para evitar al viajero, al transeúnte, al pasajero, al que a nosotros llega fugazmente, algún mal rato, de ésos a que todos nos hemos expuesto afuera.

conviene publicar algo como el Diccionario de la Cocina Ecuatoriana, a fin de que cada cual sepa, antes de solicitar algo, qué es lo que van a traerle y qué es lo que, por hambre o compromiso, va a echarse al colete. Ahí estarían claramente detallados todas nuestras comidas y bebidas.

El Turismo se basta sin Folklore propiamente dicho. Pero no se conforma jamás con la ausencia de la Cocina Criolla. Los ecuatorianos la tenemos sabrosa y variada, y nuestro deber —¡derecho también!— es exhibirla, exhibirla y ofrecerla con legítimo orgullo nacional.

LISTA DE COMIDAS Y BEBIDAS, NACIONALES Y EXTRANJERAS CITADAS EN ESTE TRABAJO:

**(La enumeración se hace en el orden en que han sido citadas
en la conferencia)**

- Pulque (Mx.)
- Cachaza (Br.)
- Chicha (Ec.)
- Salprieda (Ec.)
- Fritada (Ec.)
- Chucula (Ec.)
- Pan de Ambato (Ec.)
- Chucchucara (Ec.)
- Vatapá (Br.)
- Cazuela de ave (Chl.)
- Anticuchos (Pr.)
- Enchiladas (Mx.)
- Moros y Cristianos (Cb.)
- Asado (Ar., Ur.)
- Tortillas (Gt.)
- Pusandao (Ec.)
- Ayampaco (Ec.)
- Cazabe (Ec.)
- Sopa de nidos de golondrinas (Ch.)
- Arrope de mora (Ec.)
- Lisas ahumadas (Ec.)
- Caviar (Rs.)
- Vodka (Rs.)

Macarrones (It.)
Bistec (Ig.)
Puchero (Es.)
Aji de cuy (Ec.)
Petipois (Fr.)
Consomé (Fr.)
Sancocho de gallina (Ec.)
Timbushca (Ec.)
Locro de papas (Ec.)
Arroz aguado (Ec.)
Bolón de verde (Ec.)
Pisco sahuer (Pr.)
Anticuchos (Per.)
Olluquitos con charqui (Pr.)
Papas a la huancaína (Pr.)
Yerba mate (Prg.. etc.)
Pavo relleno (Ec.)
Mazamorra morada (Ec.)
Fanesca (Ec.)
Arroz con leche (Ec.)
Pristiños (Ec.)
Quimbolitos (Ec.)
Humitas (Ec.)
Habas tiernas (Ec.)
Queso amasado (Ec.)
Repe (Ec.)
Empanadas de morocho (Ec.)
Cazucla de pescado (Ec.)
Viche de maní (Ec.)
Bolas rellenas (Ec.)
Treintaiuno (Ec.)
Guatita (Chl.)
Mocotó (Br.)
Callos (Es.)
Canjica (Br.)
Bollo de maduro (Ec.)
Motepata (Ec.)
Seviche de concha (Ec.)
Caldo de pata (Ec.)
Shumir (Ec.)
Paico (Ec.)

Tamaí (Ec.)
 Ayaca (Ec.)
 Greñoso (Ec.)
 Llapingacho (Ec.)
 Erizos (Chl.)
 Congrios (Chl.)
 Parrillada (Arg.)
 Hornado (Ec.)
 Rosquillas (Ec.)
 Allullas (Ec.)
 Queso de hoja (Ec.)
 Carne en palito (Ec.)
 Pan de leche (Ec.)
 Natilla (Ec.)
 Bollos de pescado (Ec.)
 Cazucla con coco (Ec.)
 Arepa (Cl.)
 Conejo esturado (Bl.)
 Buñuelos (Ec.)
 Malarrabia (Ec.)

Notas:

Alimentos como la **chicha** (cuyas variedades hemos indicado) tienen una área extensa de difusión, que acaso cubra las tres porciones de América.

El **seviche** se come también en el Perú, en donde se lo prepara casi idénticamente. Lo hay de varias clases: de **concha**, de pescado, de camarón.

Las **tortillas** son, si se nos permite, bocado americano, aunque no todas son iguales. Las nuestras no pueden compararse, por ejemplo, con las que por la mañana se consumen desde México hasta Costa Rica.

No porque se coma entre nosotros el "arroz con leche", deja de ser originario de España, que lo implantó en este lado del Atlántico desde los remotos días coloniales.

Las humitas se llaman también, como se dice en el texto: **choclotandas**, **chogllotandas**, **chumales** o **envueltas**, según las regiones del País.

El **motepata** de los morlacos es casi casi el "caldo de pata" del resto de la Sierra Ecuatoriana.

Nuestro **hornado** es, propiamente, "puerco hornado", generalmente lechón.

Nuestras rosquillas son bocadillos de dulce. Nuestras **rosquitas**, en cambio, son de sal.

Habría que dictar alguna disposición legal para reprimir a esa pobre gente que en Latacunga ha dado en la flor de llamar "galletas" a lo que siempre se llamó **allullas** y que no debe llamarse de otra manera.

Las arepas no nos son desconocidas, y así tan toscas y tan sosas como las colombianas, pero no gozan de la misma popularidad que éstas.

También los **buñuelos** nos llegaron, años ha, de España. Pero... aquí se aclimataron y aquí duran hasta hoy.

BIBLIOGRAFIA DEL FOLKLORE ECUATORIANO

3ª entrega: más 25 fuentes Nos. 180 a 204

PAULO DE CARVALHO-NETO

ALVAREZ M., Jorge Gustavo

- 180 **El niño de Isinche. Crónica del folklore pujilense.** Pujilí, Revista Municipal, 1964, 5 pp. sin numeración. Transcrito en la Revista del Folklore Ecuatoriano, N° 1.

Rey Angel, Rey Embajador, Rey Mozo... Otros personajes. Descripción del auto, versos... Interesante aporte al conocimiento del folklore pujilense.

CARDONA, Miguel

- 181 **Folklore de Licán y Sicalpa.** Caracas, Boletín del Instituto de Folklore, Vol. IV, N° 3, abril de 1963, pp. 151-152.

Nota crítica sobre el estudio con el mismo nombre. «Este tipo de publicaciones con estudios hechos con probidad científica y seriedad, contribuyen notablemente al aumento de la documentación necesaria para obtener un panorama del folklore latinoamericano, tan incompleto todavía».

CARTA...

- 182 **Carta de Julián Cáceres Freire a Justino Cornejo acerca de «Chigualito Chigualó».** Guayaquil, El Telégrafo, 9. III. 1963.
Referencias a Carrizo, Guevara, Carvalho-Neto...

CARVALHO-NETO, Paulo de

- 183 **Bibliografía del folklore ecuatoriano, 1º y 2º entregas.** Quito, Anales, Tomo XCH, Nº 348, mayo de 1964, pp. 111-168 c/separatas.

179 registros que sirvieron de base para la elaboración de la **Antología del folklore ecuatoriano.**

- 184 **Diccionario del folklore ecuatoriano.** Quito, Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana, 1964, 500 pp.

Primer tomo de la serie «Tratado del Folklore Ecuatoriano», del autor. 1324 voces estudiadas, con 218 sinónimos populares, 64 variantes gráficas y 54 correspondencias ideológicas para facilitar la consulta. Además, con una Introducción y 114 Ilustraciones.

- 185 **Antología del folklore ecuatoriano.** Quito, Editorial Universitaria, 1964, 318 pp.

Selección de las mejores páginas del folklore ecuatoriano elaborada sobre 179 fuentes. Resultaron elegidos 33 autores y 51 textos, comprendidos entre los años 1653-1963. Trescientos diez años de estudios sobre la cultura tradicional del Ecuador.

CARVALHO-NETO, Paulo de (y otros)

- 186 **Valor y aprovechamiento de las artes populares en el desarrollo de las poblaciones indígenas.** Quito, IV Comisión del V Congreso Indigenista Interamericano, 1964, 23 pp. mimeogr. Transcripto, con modificaciones, en las Actas, Tomo III, pp. 1-8 (1965).

Los límites del arte popular. La determinación de los procesos de aprovechamiento. Ejemplos concretos de desarrollo de poblaciones

indígenas logrados con el aprovechamiento de su arte popular. Conclusiones y Ponencias,

CORNEJO, Justino

- 187 **Una obra monumental.** Guayaquil, El Telégrafo, 2 de setiembre de 1964.

Extensa reseña crítica del «Diccionario del Folklore Ecuatoriano». «El registro es casi completo».

CUESTA, Juan de

- 188 **Contribución folklórica.** Quito, El Comercio, 21 de junio de 1963.

Extensa nota crítica sobre «Folklore de Licán y Sicalpa». «Esta primera contribución es digna de todo aplauso».

- 189 **Antología del Folklore.** Quito, El Comercio, 14 de agosto de 1964.

Extensa nota crítica sobre el libro con el mismo título.

DE LA TORRE REYES, Carlos

- 190 **Diccionario del folklore ecuatoriano.** Quito, El Tiempo, 10 de enero de 1965.

Reseña crítica de la obra con el mismo título. «... se incorpora al patrimonio espiritual de nuestro pueblo, pues será la guía obligada de futuras investigaciones»...

FOLKLORE EN...

- 191 **Folklore en el Ecuador.** Río de Janeiro, América Latina, Año V, Nº 3, julho-setembro de 1962, p. 98.

Noticia sobre el IEF.

GÜEVARA, Darío

- 192 **Bibliografía del folklore ecuatoriano.** Quito, Humanitas, V: 1, 1964, pp. 135-138.

Extensa reseña crítica sobre el estudio con el mismo título.

HOYOS SANCHO, Nieves de

- 193 **Del folklore hispanoamericano. Las palmas del domingo.** Madrid, ABC Aéreo. Jueves, 11 de abril de 1963.

Comentarios sobre «Folklore de Licán y Sicalpa». Comparaciones relativas a la fiesta del Domingo de Ramos en Ecuador, España, Colombia, Perú...

- 194 **Folklore de Licán y Sicalpa.** Madrid, Revista de Indias, Nos. 91-92, enero-junio de 1963, pp. 325-326.

Extensa nota crítica sobre el estudio con el mismo título. Comparaciones con España.

INICIOSE...

- 195 **Inicióse II Mesa Redonda Ecuatoriana de Folklore.** Quito, El Comercio, 26 de mayo de 1963.

Noticia y comentarios sobre este acontecimiento. Inauguración de la Mesa. El IEF. Obras del IEF. Etc.

LECOTTÉ, Roger

- 196 **Folklore de Licán y Sicalpa.** París, Bulletin Folklorique d'Ile-de-France, XXV. Année, Troisième série, N° 20, Octobre-Dec. 1962, pp. 639-640.

Nota crítica sobre el estudio con el mismo título. «C'est une réussite parfaite et exemplaire».

PEREZ, Galo René

- 197 **Antología del folklore ecuatoriano.** Quito, El Comercio, 29 de setiembre de 1964. Transcripciones en Quito, El Comercio, 19 de enero de 1965, p. 10.

Nota crítica sobre el libro con el mismo título. «Constituye un material indispensable para la orientación del estudioso y aun para la posesión general de nuestra cultura tradicional».

- 198 **Diccionario del folklore ecuatoriano.** Quito, El Comercio, 13 de diciembre de 1964.

Reseña crítica sobre el libro con el mismo título.

POZO PINO, Augusto

- 199 **La Universidad Central de Quito en el 35 Congreso de Americanistas.** Quito, El Comercio, 2 de setiembre de 1962.

Experiencias sobre investigaciones en equipo llevadas a cabo en el Ecuador. Lugar del folklore en los Congresos de Americanistas.

PRIMERA MESA...

- 200 **Primera Mesa Redonda Ecuatoriana de Folklore.** Río de Janeiro, Revista Brasileira de Folklore, Año III, Nº 5, Janeiro-Abril de 1963, p. 96.

Reseña crítica de la separata «Primera Mesa»... editada en Humanitas, pp. 46-87, Quito, Oct. de 1962.

SANTOS NEVES, Guilherme

- 201 **Folklore e boa vizinhança.** Vitória, A. Gazeta, 15 de janeiro de 1963.

Referencias a «Folklore de Licán y Sicalpa».

SEGUNDA MESA. . .

- 202 **Segunda Mesa Redonda Ecuatoriana de Folklore.** (1963) Quito, Humanitas, V: 1, pp. 50-106 (1964). C/separatas.

Informes de Carvalho-Neto, Leonardo Tejada, Darío Guevara, Antonio Santiana, Napoleón Cisneros C., Elvia de Tejada, Jorge González Moreno. Resoluciones, Recomendaciones y Acuerdos.

TOSCANO, Humberto

- 203 **Leyendo a Jorge Juan y Antonio de Ulloa.** Quito, El Comercio, 23 de agosto de 1963.

Referencias al «Diccionario del Folklore Ecuatoriano».

UNA INTERESANTE. . .

- 204 **Una interesante conferencia sobre folklore ofreció en nuestra institución el Agregado Cultural del Brasil.** Guayaquil, La Semana, 1º de junio de 1963.

Noticia y comentarios sobre este acontecimiento.

NOTICIAS DEL INSTITUTO

MESA REDONDA ECUATORIANA DE FOLKLORE

Hasta la presente fecha, el Instituto Ecuatoriano de Folklore ha realizado dos Mesas Redondas sobre asuntos Folklóricos; la primera, del 16 al 17 de Nov. de 1960; la segunda, del 23 al 25 de Mayo de 1963. Dichas Mesas, si bien cuentan con el aporte técnico del Instituto, han sido iniciativa del GRUPO AMERICA. Los resultados de las Mesas Redondas sobre Folklore fueron editadas por la revista Humanitas de la Universidad Central del Ecuador en Octubre de 1964 y Agosto del mismo año. Las indicadas Mesas se han caracterizado como reuniones Bienales para discutir acerca del movimiento de la Ciencia Popular del Ecuador y trazar los derroteros en los años subsiguientes.

PRIMERA REUNION ANUAL DE FOLKLORISTAS ECUATORIANOS

Dando cumplimiento a una de las resoluciones de la Segunda Mesa Redonda Ecuatoriana de Folklore, se realizó, en la ciudad de Quito, la "Primera Reunión Anual de Folkloristas Ecuatorianos", del 14 al 18 de diciembre de 1964. La referida iniciativa tuvo lugar en el Salón del Centro de Estudios Brasileños, cedido

especialmente para dicho efecto. Estas Reuniones Anuales tienen características diferentes a las Mesas Redondas, pese a que ambas son realizadas con el concurso del Instituto Ecuatoriano de Folklore. La diferencia entre ambas radica en que las Mesas Redondas se caracterizan por trazar derroteros de Acción Bienales y las Reuniones Anuales, a su vez, son realizadas para que en ellas los investigadores del Instituto presenten sus investigaciones de campo realizadas en el año correspondiente.

La **Revista del Folklore Ecuatoriano** surge como una necesidad derivada de las Reuniones Anuales, pues ella es y deberá ser siempre el órgano que difunda los trabajos de investigación presentados en las Reuniones Anuales. En la Primera Reunión de Folkloristas Ecuatorianos se presentaron siete trabajos, de los cuales publicamos en este número de la revista sólo algunos. Cabe señalar que participaron de esta Primera Reunión Anual, como programa extra, los Señores Claudio Mena y Hugo Cifuentes, quienes presentaron su documental sonoro sobre las fiestas de los Corazas en San Rafael de Otavalo, Provincia de Imbabura.

PLAN DE TITULACION DEL INSTITUTO ECUATORIANO DE FOLKLORE

El asesor del Instituto Ecuatoriano de Folklore (IEF) ha puesto a consideración del Instituto el siguiente plan de Titulación, el mismo que se encuentra en estudio y consideración por parte de los interesados, hasta que adquiera su forma definitiva:

- 1º—Título: Certificado de haber cursado **Concepto de Folklore.**
- 2º—Título: Certificado de haber cursado una de las materias de Folklore Factual.
- 3º—Título: **Investigador del Folklore.**
- 4º—Título: Instructor
- 5º—Título: Profesor

REQUISITOS (para recibir el título de Investigador):

- a) Ser portador del título de "Concepto".
- b) Ser portador del título relativo a una de las materias de Folklore Factual.
- c) Frecuentar el curso de "Investigación".
- d) Participar en dos investigaciones de campo en equipo, como colaborador.
- e) Dirigir una investigación de campo en equipo.

REQUISITOS (para recibir el título de Instructor):

- a) Ser portador del título de "Investigador".
- b) Dictar un curso sobre Concepto de Folklore.
- c) Dictar un curso relativo a una de las materias de "Folklore Factual".
- d) Dictar un curso de "Investigación".
- e) Presentar dos trabajos de Investigación de campo en equipo.
- f) Obtener un certificado de haber cursado una de las materias referentes a "Folklore Interdisciplinario".

REQUISITOS (para recibir el título de Profesor):

- a) Ser portador del título de "Instructor".
- b) Obtener el certificado correspondiente a "Historia del Folklore".
- c) Obtener el certificado de "Didáctica del Folklore".
- d) Hacer práctica en la administración del Instituto Ecuatoriano de Folklore.
- e) Defender tesis.

**CURSILLO SOBRE INTRODUCCION AL CONOCIMIENTO
DEL FOLKLORE**

El día 25 de junio hasta el 9 de julio de 1962, tuvo lugar en el Instituto Ecuatoriano de Folklore un cursillo de "Introducción

al Conocimiento del Folklore" ofrecido al público por parte de los alumnos avanzados de los cursos del IEF, en aquel entonces. Intervinieron: Leonardo Tejada, **Visión Panorámica del Folklore**; Jaime Andrade, **Folklore Poético**; Alfredo Fuentes, **Folklore Narrativo**; Oswaldo Viteri, **Folklore Mágico** y Elvia de Tejada, **Folklore Social**.

VISITANTES ILUSTRES

El I.E.F. ha recibido la visita de muchos folkloristas de América, quienes han intervenido en sus sesiones con comunicaciones y pareceres varios. De 1962 a 1964 destacamos la presencia de Stith Thompson y Jorge List, ambos de la Universidad de Bloomington, Indiana; Carlos Vega, famoso musicólogo argentino y también Ana Biró de Stern, especialista en Artes Populares y Artesanías argentinas.

PUBLICACIONES DEL INSTITUTO ECUATORIANO DE FOLKLORE

El I.E.F. ha editado hasta la fecha las siguientes obras:

Folklore de Licán y Sicalpa (1962), Primera Mesa Redonda Ecuatoriana de Folklore (1962); Segunda Mesa Redonda Ecuatoriana de Folklore (1964); Revista del Folklore Ecuatoriano N° 1 (1965).

INVESTIGACIONES DEL I.E.F.

A través del siguiente cuadro, informamos al lector sobre nuestras investigaciones realizadas y en proceso de elaboración.

INVESTIGACIONES DEL I.E.F.

TEMA	Fecha del comienzo o viaje	LUGAR	Investigador	Colaboradores	Fecha de Conclusión del Trabajo	Edición Título Editor
Domingo de Ramos	14—Abril—1962	Licán	Carvalho Neto	Jorge Adoum, Ivolina Rosa Carvalho, Julia Basante, Leonardo Tejada, Luce de Guayasamín, Napoleón Cisneros, Elvia de Tejada, Olga Fisch, Oswaldo Viteri, Oswaldo Muñoz, Anders Blomberg, Oswaldo Guayasamín, Rolf Blomberg.	24—Agosto—1962	Folklore de I y Sicalpa, Qui E. F. 1962
San Juan	23—Junio—1962	Otavaló	Carvalho Neto	Jorge E. Adoum, Jaime Andrade, Julia Bazante, Ivolina Rosa Carvalho, Napoleón Cisneros, Alfredo Fuentes Roldán y Oswaldo Viteri	21—Julio—1964	Folklore de I bura
Octava de Corpus	23—Junio—1962	San Antonio de Ibarra	Leonardo Tejada	Jorge Adoum, Magdalena Adoum, Elvia de Tejada, Olga Fisch, Hugo Galarza, Cristina de M. Oswaldo Muñoz		
Feria	24—Marzo—1963	Saquisilí	Elvia de Tejada	Leonardo Tejada, Lucrecia de Carcelén, Olga de Arellano, Gladys de Sánchez, Violeta de	14—Dicb.—1964	Feria de Saqu

				Titulo del Trabajo	Titulo Edici	
				Dávila, Julia de Yáñez, Lilia Castro, Eneida Pazmiño, Pablo Urgi- lés, Carlos Carcelén y Guillermo Muriel.		
5	Día de Difuntos	29—Novbre.—1963	Otavalo	Leonardo Tejada	Olga Fisch, Oswaldo Viteri, Jaime Andrade, Alfredo Fuentes R., y Lía Labaronne	14—Dicb.—1964
3	Señor de la Buena Esperanza	3—Mayo—1964	Checa	Oswaldo Viteri	Jaime H. Coronel, Ulises Estrella, Bertha Larco, Gladis Velásquez, Mariana López	
	Refranes de la Obra de Alejandro Mateus	10—Mayo—1963		Elvia de Tejada		
	Cuentos	16—Julio—1964	Quito	Carvalho Neto y Otros	Alumnos del Curso de Folklore 1963-64	Diciembre 1964
	Folklore Poético	28—Mayo—1964	Quito		Magdalena Lalama, Vicente Mena, Franklin Montahuano, Mercedes Montero, Carlota Rendón.	31—Enero—1965
						Cuentos folkl del Ecuador
						Cancionero ec riano.

N DE LOS ALUMNOS DE FOLKLORE

via de Tejada, Hugo Galarza, Olga Fisch, Leonardo Tejada, Oswaldo Viteri, Napoleón Cisneros, Alfredo Fuentes, Jaime Andrade. Total ocho alumnos.

1963. Nidia Quiróz, Rosario Nicolalde, Sonia Martínez, Mirta Osorio, Mariana López, Jaime Coronel, Martha Larco, Gladys Velásquez, Mercedes Montero, Magdalena Lalama, Vicente Mena, Bertha Larco, Pilar Jaramillo, Matilde Mejía, Shcila Hennessy.

1964. Martha Ortiz, Carmen Cabezas, Sonia Guerrero, Beatriz de Jiménez, Nora Gallardo, Cecilia Monge, Julia de Yáñez, Raquel Real, Lilia de Muriel, Ligia Guerra y Esperanza Estrella.