



UNIVERSIDAD  
DEL AZUAY

Casa  
Editora



INVESTIGACIÓN PARTICIPATIVA  
**Patrimonio Cultural Inmaterial  
de la Parroquia Susudel del Cantón Oña**

GABRIELA ELJURI JARAMILLO  
COORDINADORA



**UNIVERSIDAD  
DEL AZUAY**

**Investigación Participativa**  
**Patrimonio Cultural Inmaterial**  
**de la Parroquia Susudel del Cantón Oña**



UNIVERSIDAD  
DEL AZUAY

Casa  
Editora

Francisco Salgado Arteaga  
RECTOR

Martha Cobos Cali  
VICERRECTORA ACADÉMICA

Jacinto Guillén García  
VICERRECTOR DE INVESTIGACIONES

Toa Tripaldi Proaño  
DIRECTORA DE COMUNICACIÓN  
Y PUBLICACIONES

*Coordinación de la investigación*  
Gabriela Eljuri Jaramillo

*Investigación histórica*  
Diego Arteaga Matute

*Investigación etnográfica*  
Mario Brazzero Oña  
Gabriela Eljuri Jaramillo

*Investigación etnobotánica*  
Diana Moscoso Lazo

*Investigador local*  
Rosendo Muzha

*Fotografía*  
Gabriela Eljuri  
Mario Brazzero  
Diana Moscoso

Corrección de estilo:  
Gloria Riera  
Verónica Neira

Diagramación y diseño de portada  
Departamento de Comunicación  
y Publicaciones  
Dis. Gabriela Moreno  
Dis. Jhonn Alarcón  
Paula Zabala

Impresión  
Imprenta Digital  
Universidad del Azuay

ISBN: 978-9942-778-83-3  
e-ISBN: 978-9942-778-84-0

Cuenca, julio de 2019

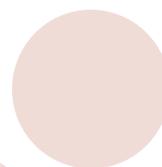
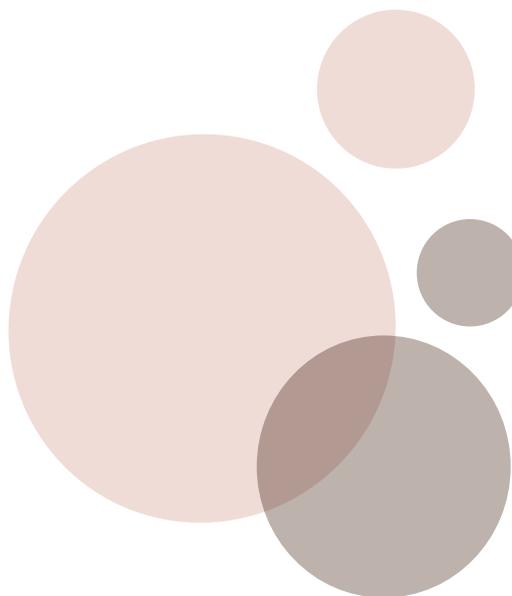


---

*Proyecto*  
*“Investigación Participativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Parroquia*  
*Susudel del Cantón Oña”*

*Coordinación: Gabriela Eljuri Jaramillo*

*2011-2015*



*Proyecto*  
*“Investigación Participativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Parroquia*  
*Susudel del Cantón Oña”*

*Coordinación: Gabriela Eljuri Jaramillo*

2011-2015

## ÍNDICE

|   |     |
|---|-----|
| PRÓLOGO .....   | 13  |
| LA INVESTIGACIÓN PARTICIPATIVA DEL PATRIMONIO CULTURAL<br>INMATERIAL: EL CASO DE SUSUDEL .....  | 19  |
| NOTAS HISTÓRICAS SOBRE CUENCA<br>Y SU REGIÓN.....   | 61  |
| REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE<br>SUSUDEL .....   | 105 |
| EL PATRIMONIO CULTURAL ETNOBOTÁNICO<br>DE SUSUDEL.....  | 199 |
| ANÁLISIS DE LA METODOLOGÍA APLICADA EN LA INVESTIGA-<br>CIÓN ETNOBOTÁNICA VINCULADA AL PATRIMONIO CULTURAL<br>INMATERIAL DE SUSUDEL ..... | 268 |
| GRÁFICOS Y APUNTES DEL INVESTIGAR LOCAL .....   | 273 |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATE-<br>RIAL DE SUSUDEL .....   | 280 |

## ÍNDICE DE FIGURAS

---

- Figura 1. Ejemplo de uno de los registros realizados por el investigador local
- Figura 2. Entrevista grupal (Susudel, 2012)
- Figura 3. Entrevista a Doña Luz Suquisupa (Susudel, 2012)
- Figura 4. Diálogo con Marina Muzha, Luz Suquisupa y Segunda Vasquez (Susudel, 2012)
- Figura 5. Rosendo Muzha, investigador local, explica cómo se elaboran los macerados (Susudel, 2012)
- Figura 6. Doña Delicia Ramón explica el uso de diversas plantas medicinales (Susudel, 2012)
- Figura 7. Caminata interpretativa para identificar las plantas de la zona media y alta con Don Rosendo Muzha y Marina Muzha (Susudel, 2012)
- Figura 8. Caminata de reconocimiento del territorio (Susudel, 2012)
- Figura 9. Caminata de reconocimiento del territorio con Don José Quichimbo (Susudel, 2012)
- Figura 10. Taller de Cartografía Social (Susudel, 2012)
- Figura 11. Taller de Cartografía Social, fase de motivación (Susudel, 2012)
- Figura 12. Taller de Cartografía Social, fase de elaboración de mapas (Susudel, 2012)
- Figura 13. Taller de Cartografía Social, fase de digitalización (Susudel, 2012)
- Figura 14. Taller de Cartografía Social, fase de socialización (Susudel, 2012)
- Figura 15. Taller de Cartografía Social, jóvenes y adultos del Viejo Susudel (Susudel, 2012)
- Figura 16. Taller de Cartografía Social, el Susudel de los viejos (Susudel, 2012)
- Figura 17. Taller de Cartografía Social, el Susudel de los jóvenes del Nuevo Susudel o Cuchudel (Susudel, 2012)
- Figura 18. Taller de Cartografía Social, ¿qué sí y qué no se grafica? (Susudel, 2012)
- Figura 19. Taller de Cartografía Social: el Susudel de una profesora del lugar (Susudel, 2012)
- Figura 20. La actividad productiva en los mapas de hoy (Susudel, 2012)
- Figura 21. La actividad productiva en los mapas del pasado (Susudel, 2015)
- Figura 22. El sentido de vecindad en la cartografía social (Susudel, 2012)
- Figura 23. Los antiguos caminos (Susudel, 2015)
- Figura 24. Los antiguos caminos (Susudel, 2015)
- Figura 25. Hitos de Susudel (Susudel, 2012)
- Figura 26. La distribución espacial y el régimen hacendatario en los mapas del pasado (Susudel, 2015)
- Figura 27. La emergencia de lo público en los mapas del presente (Susudel, 2012)
- Figura 28. Memorias de La Hacienda en los mapas del pasado (Susudel, 2015)
- Figura 29. Taller de cartografía social para elaborar el calendario agrícola y festivo (Susudel, 2012)
- Figura 30. Taller de cartografía social: elaboración del calendario agrícola y festivo (Susudel, 2012)

- Figura 31. Calendario agrícola y festivo (Susudel, 2012)  
Figura 32. Registros de patrimonio inmaterial según ámbitos de la UNESCO  
Figura 33: Subámbitos del patrimonio inmaterial registrados en el componente etnográfico  
Figura 34. Registros de plantas vinculadas al patrimonio inmaterial según zonas de vida  
Figura 35. Cartillas empleadas en los talleres realizados en Susudel en 2012  
Figura 36. Casa de hacienda  
Figura 37. Antiguo granero  
Figura 38. Ollas de Chaya (Susudel, 2012)  
Figura 39. Cartografía Social: los caminos antiguos (Susudel, 2015)  
Figura 40. Cartografía Social: los lugares (Susudel, 2012-2015)  
Figura 41. Rarichucho (Susudel, 2012)  
Figura 42. Honda con piedra (Susudel, 2012)  
Figura 43. Palalín, vía a la laguna  
Figura 44. Palalín, vía a la laguna  
Figura 45. Ojo de agua en Rarichucho  
Figura 46. Cúmulos de piedras en lugares pesados (Susudel, 2012)  
Figura 47. Cueva de Rarichucho (Susudel, 2012)  
Figura 48. Grupo de Danza de Susudel (Susudel, 2012)  
Figura 49. Fiesta de San José (Susudel, 2012)  
Figura 50. Procesión en la Fiesta de San José (Susudel, 2012)  
Figura 51. Guía y escaramuza (Susudel, 2012)  
Figura 52. Deshojado de las mazorcas (Susudel, 2012)  
Figura 53. Señores de la Vara colaborando en El Pinzhi (Susudel, 2012)  
Figura 54. Fiesta de parroquialización y elección de la Cholita susudelense (Susudel, 2012)  
Figura 55. Carnaval (Susudel, 2012)  
Figura 56. Desfile de Carnaval. Taita y Mama Carnaval (Susudel, 2012)  
Figura 57. Arreglos florales en las casas de los sacerdotes (Susudel, 2012)  
Figura 58. Preparación del dulce de camote (Susudel, 2012)  
Figura 59. Preparación del alimentos y cascarita durante el Pinzhi de la Semana Menor (Susudel, 2012)  
Figura 60. Mujeres preparando los alimentos festivos (Susudel, 2012)  
Figura 61. Cosecha del camote para la fiesta (Susudel, 2012)  
Figura 62. Dulce de camote para los asistentes (Susudel, 2012)  
Figura 63. Carne secándose al sol y caldo de res para la fiesta (Susudel, 2012)  
Figura 64. La comunidad comparte alimentos durante la fiesta y en la pampa mesa (Susudel, 2012)  
Figura 65. Arreglos florales en la Iglesia para la fiesta religiosa (Susudel, 2012)  
Figura 66. El sacerdote como guionero en Semana Santa (Susudel, 2012)  
Figura 67. Sacerdote, santos varones y soldados en Semana Santa (Susudel, 2012)



- Figura 68. Santos varones en la vigilia, Semana Santa (Susudel, 2012)
- Figura 69. Altar de la Virgen Dolorosa (Susudel, 2012)
- Figura 70. Procesión de las Estaciones, Semana Santa (Susudel, 2012)
- Figura 71. Fiesta de las Cruces en la Loma del Calvario (Susudel, 2012)
- Figura 72. Culto y vestimenta de la Cruz (Susudel, 2012)
- Figura 73. Pampamesa y castillo en la Fiesta de las Cruces (Susudel, 2012)
- Figura 74. Remate y apertura de castillo en la Fiesta de las Cruces (Susudel, 2012)
- Figura 75. Arreglos florales en el Día de los Difuntos (Susudel, 2011)
- Figura 76. Pesebre (Susudel, 2011)
- Figura 77. Ángel de la Estrella (Susudel, 2011)
- Figura 78. Monigote de Fin de Año (Susudel, 2011)
- Figura 79. Procesión de Acción de Gracias entre Nuevo Susudel y Viejo Susudel (Susudel, 2011)
- Figura 80. Proceso de entechado (Susudel, 2011)
- Figura 81. Taller de elaboración del calendario agrario y festivo, cartografía social (Susudel, 2011)
- Figura 82. Calendario agrario y festivo, cartografía social (Susudel, 2012)
- Figura 83. Arado con yunta (Susudel, 2012)
- Figura 84. Sembríos de papas y de coles (Susudel, 2012)
- Figura 85. Selección de granos y deshoje de mazorcas (Susudel, 2012)
- Figura 86. Sembrío de fréjol y de zambo (Susudel, 2012)
- Figura 87. Nabo y flor de cañaro, plantas comestibles (Susudel, 2012)
- Figura 88. Espantapájaros y agricultor espantando aves con una onda en sementera (Susudel, 2012)
- Figura 89. Caldo de pata (Susudel, 2012)
- Figura 90. Preparación de caldo de res (Susudel, 2012)
- Figura 91. Cerdo a la barbosa (Susudel, 2012)
- Figura 92. Cerdo a la barbosa (Susudel, 2012)
- Figura 93. Empanadas y chigüiles (Susudel, 2012)
- Figura 94. Empanadas de trigo (Susudel, 2012)
- Figura 95. Extracción de pulcre o mishqui y elaboración de miel (Susudel, 2012)
- Figura 96. Chicha de panela (Susudel, 2012)
- Figura 97. Doña Segunda Vásquez, portadora de saberes tradicionales y montes para limpiar (Susudel, 2012)
- Figura 98. Vaca con listón rojo para evitar el chuca (Susudel, 2012)
- Figura 99. Doña Elsa M. Naula, tejedora de Hatun Kondor (Susudel, 2012)
- Figura 100. Tinturado de hilos (Susudel, 2012)
- Figura 101. Uno de los últimos tejedores de Susudel (Susudel, 2012)
- Figura 102. Proceso de preparación del barro, de secado y horno para quema de ladrillos (Susudel, 2012)
- Figura 103. Secado de adobes, amarrado de cubierta (Susudel, 2011)
- Figura 104. Amarrado de carrizo y cabulla para colocar el barro y las tejas en cubiertas (Susudel, 2011)
- Figura 105. Zona baja (Susudel, 2012)

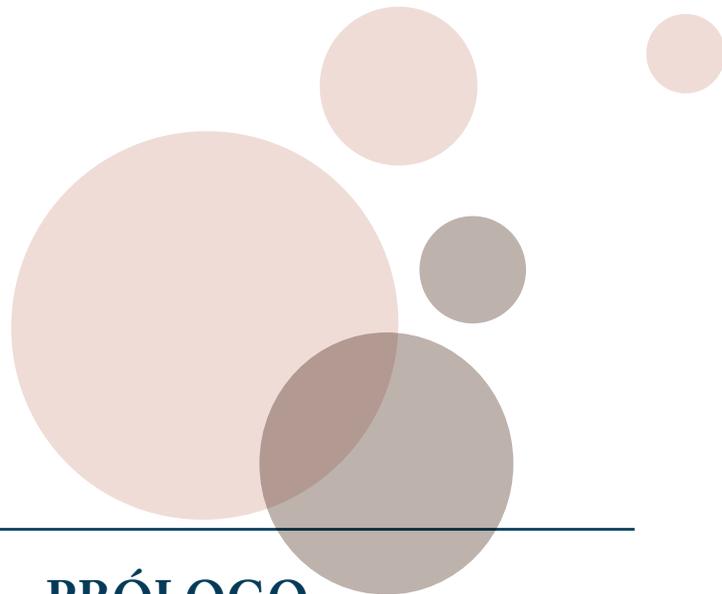
- Figura 106. Zona media (Susudel, 2012)
- Figura 107. Zona alta (Susudel, 2012)
- Figura 108. Abrojo (Susudel, 2012)
- Figura 109. Casha marucha (Susudel, 2012)
- Figura 110. Penco (Susudel, 2012)
- Figura 111. Vainillo (Susudel, 2012)
- Figura 112. Nogal (Susudel, 2012)
- Figura 113. Eucalipto (Susudel, 2012)
- Figura 114. Chichira (Susudel, 2012)
- Figura 115. Shalshón (Susudel, 2012)
- Figura 116. Moradilla (Susudel, 2012)
- Figura 117. Alcanfor sacha (Susudel, 2012)
- Figura 118. Pitahaya (Susudel, 2012)
- Figura 119. Cunguna (Susudel, 2012)
- Figura 120. Yunda valeriana (Susudel, 2012)
- Figura 121. Aliso (Susudel, 2012)
- Figura 122. Tilo (Susudel, 2012)
- Figura 123. Toronjil (Susudel, 2012)
- Figura 124. Chuquiragua (Susudel, 2012)
- Figura 125. Cola de caballo (Susudel, 2012)
- Figura 126. Oreja de burro (Susudel, 2012)
- Figura 127. Violeta (Susudel, 2012)
- Figura 128. Ziglalón (Susudel, 2012)
- Figura 129. Flor de Cristo (Susudel, 2012)
- Figura 130. Pedorrera (Susudel, 2012)
- Figura 131. Nabo de chacra (Susudel, 2012)
- Figura 132. Chagragulag (Susudel, 2012)
- Figura 133. Matico silvestre (Susudel, 2012)
- Figura 134. Malva (Susudel, 2012)
- Figura 135. Ataco (Susudel, 2012)
- Figura 136. Ruda (Susudel, 2012)
- Figura 137. Sauco negro (Susudel, 2012)
- Figura 138. Poleo, sacha poleo y poleo de agua (Susudel, 2012)
- Figura 139. Paico (Susudel, 2012)
- Figura 140. Lengua de pájaro (Susudel, 2012)
- Figura 141. Chamana (Susudel, 2012)
- Figura 142. Shora (Susudel, 2012)
- Figura 143. Orégano (Susudel, 2012)
- Figura 144. Ñachig (Susudel, 2012)
- Figura 145. Jalo (Susudel, 2012)
- Figura 146. Jalo (Susudel, 2012)
- Figura 147. Guashua (Susudel, 2012)

- Figura 148. Lido blanco (Susudel, 2012)  
Figura 149. Musgo (Susudel, 2012)  
Figura 150. Espuela (Susudel, 2012)  
Figura 151. Pinshóm (Susudel, 2012)  
Figura 152. Achupalla (Susudel, 2012)  
Figura 153. Naranjito (Susudel, 2012)  
Figura 154. Llantén (Susudel, 2012)  
Figura 155. Retama (Susudel, 2012)  
Figura 156. Shipo (Susudel, 2012)  
Figura 157. Moras silvestres (Susudel, 2012)  
Figura 158. Rosas amarillas (Susudel, 2012)  
Figura 159. Zhullo blanco (Susudel, 2012)  
Figura 160. Pimpinela (Susudel, 2012)  
Figura 161. Cholo valiente (Susudel, 2012)  
Figura 162. Diente de león (Susudel, 2012)  
Figura 163. Sacha anís (Susudel, 2012)  
Figura 164. Ortiga (Susudel, 2012)  
Figura 165. Pinacho o pena pena (Susudel, 2012)  
Figura 166. Escancel (Susudel, 2012)  
Figura 167. Aleluya (Susudel, 2012)  
Figura 168. Mortiño blanco (Susudel, 2012)  
Figura 169. Sábila (Susudel, 2012)  
Figura 170. Borraja (Susudel, 2012)  
Figura 171. Molle (Susudel, 2012)  
Figura 172. Alfalfa (Susudel, 2012)  
Figura 173. Hierba luisa (Susudel, 2012)  
Figura 174. Tuna (Susudel, 2012)  
Figura 175. Col blanca (Susudel, 2012)  
Figura 176. Cominillo (Susudel, 2012)  
Figura 177. Zhullo colorado (Susudel, 2012)  
Figura 178. Berro (Susudel, 2012)  
Figura 179. Zhullo amarillo (Susudel, 2012)  
Figura 180. Hierba de sapo (Susudel, 2012)  
Figura 181. Cardón (Susudel, 2012)  
Figura 182. Cañaro (Susudel, 2012)  
Figura 183. Virgen armana sachá (Susudel, 2012)  
Figura 184. Shadán (Susudel, 2012)  
Figura 185. Turpa (Susudel, 2012)  
Figura 186. Gañal (Susudel, 2012)  
Figura 187. Payama (Susudel, 2012)  
Figura 188. Papespirito (Susudel, 2012)  
Figura 189. Laurel (Susudel, 2012)

- Figura 190. Igüila (Susudel, 2012)  
Figura 191. Chilca negra (Susudel, 2012)  
Figura 192. Número de especies de plantas vinculadas al patrimonio cultural inmaterial identificadas por zona de vida en la parroquia Susudel  
Figura 193. Mapa de plantas vinculadas al patrimonio cultural inmaterial identificadas por zona de vida en la parroquia Susudel  
Figura 194. Apuntes de Don Rosendo Muzha sobre plantas tradicionales (Susudel, 2012)  
Figura 195. Fiesta del Pinzhi en casa de uno de los sacerdotes (Susudel, 2012)  
Figura 196. Secado de la carne para la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)  
Figura 197. Algunos alimentos que se intercambia en la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)  
Figura 198. Dulce de camote e intercambio de alimentos en la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)  
Figura 199. Algunos participantes de la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)  
Figura 200. Algunos participantes de la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)  
Figura 201. Arreglo de guirnalda floridas para la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)  
Figura 202. Iglesia de Cuchudel o Nuevo Susudel, fiesta de Acción de Gracias (Susudel, 2011)  
Figura 203. Síndico llamando a misa en la iglesia del Viejo Susudel o Susudel Centro, fiesta de Acción de Gracias (Susudel, 2011)  
Figura 204. Procesión desde Cuchudel o Nuevo Susudel al Susudel Centro, fiesta de Acción de Gracias (Susudel, 2011)  
Figura 205. Estaciones en la procesión desde Cuchudel o Nuevo Susudel a Susudel Centro, fiesta de Acción de Gracias (Susudel, 2011)  
Figura 206. Altar en Fiesta Patronal (Susudel, 2012)  
Figura 207. Asistentes a la fiesta patronal en la casa de uno de los sacerdotes (Susudel, 2012)  
Figura 208. Asistentes a la fiesta patronal en la casa de uno de los sacerdotes (Susudel, 2012)  
Figura 209. Asistentes a la fiesta patronal en la casa de uno de los sacerdotes (Susudel, 2012)  
Figura 210. Banda de Música en Fiesta Patronal en casa de uno de los sacerdotes (Susudel, 2012)  
Figura 211. Banda de Música en Fiesta Patronal en casa de uno de los sacerdotes (Susudel, 2012)  
Figura 212. Celebración en casa de sacerdotes en la fiesta patronal (Susudel, 2012)  
Figura 213. Celebración en casa de sacerdotes en la fiesta patronal (Susudel, 2012)  
Figura 214. Traslado de Imagen desde la casa de los sacerdotes hacia la Iglesia durante la fiesta patronal (Susudel, 2012)  
Figura 215. Traslado de Imagen desde la casa de los sacerdotes hacia la Iglesia durante la fiesta patronal (Susudel, 2012)

- Figura 216. Traslado de Imagen desde la casa de los sacerdotes hacia la Iglesia durante la fiesta patronal (Susudel, 2012)
- Figura 217. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)
- Figura 218. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)
- Figura 219. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)
- Figura 220. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)
- Figura 221. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)
- Figura 222. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)
- Figura 223. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)
- Figura 224. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)
- Figura 225. Juegos tradicionales en día festivo (Susudel, 2012)
- Figura 226. Preparativos para fiestas (Susudel, 2012)
- Figura 227. Preparativos para fiestas (Susudel, 2012)
- Figura 228. Artesanía textil (Susudel, 2012)
- Figura 229. Artesanía textil (Susudel, 2012)
- Figura 230. Vida cotidiana (Susudel, 2012)
- Figura 231. Vida cotidiana (Susudel, 2012)
- Figura 232. Proceso de apilado del trigo (Susudel, 2012)
- Figura 233. Proceso de apilado del trigo (Susudel, 2012)
- Figura 234. Danza de adultos mayores junto a la Iglesia Colonial (Susudel, 2008)





## PRÓLOGO

## PRIMERAS PALABRAS

Me complace de sobremanera dar a conocer algunas reflexiones relacionadas con la *Investigación Participativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Parroquia Susudel del Cantón Oña*, libro publicado por la Universidad del Azuay, como resultado del proyecto con el mismo nombre, coordinado por Gabriela Eljuri Jaramillo y que contó con la colaboración de Diego Arteaga Matute, Mario Brazzero y Diana Moscoso Lazo.

El patrimonio cultural fortalece y consolida el sentido de pertenencia cultural y se refleja en las formas de manifestar la herencia social de una determinada comunidad. El patrimonio cultural material se restaura, mientras que el inmaterial se revitaliza y se expresa de diversas maneras en los lugares donde se configura un “espacio simbólico” pleno de construcciones semióticas y de circulación de significados generados colectivamente. En el mundo actual, la preservación y salvaguarda del patrimonio cultural sea material o inmaterial constituye un hecho de notable trascendencia por su relación con la sustentabilidad del territorio.

Los procesos de revitalización del patrimonio cultural inmaterial, ciertamente, requieren de un trabajo de salvaguarda arduo y paciente, que debe ser colectivamente asumido, puesto que se trata de la recuperación plena de la memoria de las comunidades y que se expresa, a su vez, en fiestas, manifestaciones espirituales, usos de la naturaleza, gastronomía, mitos, leyendas, poesías, entre otras expresiones propias del espíritu humano. Todas estas manifestaciones están ligadas a una construcción social y simbólica cimentada dentro del territorio en el que la gente habita.

El *modus operandi* de la UNESCO se sustenta en la aplicación de sus convenciones internacionales, mismas que los países miembros están obligados a cumplirlas, y que son los instrumentos de intervención eficaces en el campo del patrimonio cultural, sin desmerecer la importancia de sus cartas, acuerdos o exhortos. El patrimonio cultural inmaterial se transmite de generación en generación y se recrea constantemente, infundiendo un sentimiento de identidad en la diversidad cultural dentro de un determinado espacio geográfico. El espacio y el territorio, como bien afirma el sociólogo Milton Santos, trasciende la noción meramente geográfica para transformarse en una categoría relacional y ser el lugar donde confluyen relaciones y vínculos humanos, al mismo tiempo que una esfera propicia para la conformación del habitus, en el sentido señalado por el sociólogo Pierre Bourdieu.

Este es un libro singular que surge de la investigación participativa realizada en la parroquia Susudel, de cantón Oña, al sur de la provincia del Azuay, en Ecuador. El trabajo da relevancia al registro etnográfico, y evidencia las voces de los actores locales, quienes reactivaron su memoria para dialogar, relatar y resignificar el pasado con la mirada puesta en el presente. Cabe mencionar que el Centro Histórico de Susudel, junto con el de Oña, fueron declara-



dos Patrimonio Cultural de la Nación en el 2013, privilegiando no solamente los componentes patrimoniales sino también los paisajísticos, y la herencia de este espacio habitado por los antiguos cañaris e incas.

La investigación abordó tres dimensiones fundamentales sobre el patrimonio cultural inmaterial: histórica, etnográfica y etnobotánica, y constituyen una tríada potente que explora, desde diversas facetas, el territorio donde aún florece el patrimonio cultural inmaterial. La dimensión histórica y arqueológica permiten conocer y caracterizar el lugar y contexto específico seleccionado para la investigación: el poblado de Susudel; mientras que las dimensiones etnográfica y etnobotánica describen en detalle las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial de la zona delimitada por sus propios habitantes. Este minucioso esfuerzo intelectual incluye un exhaustivo registro fotográfico del patrimonio cultural inmaterial del territorio, información que fue recuperada durante los años 2010 y 2015.

A lo largo del libro se hace evidente la rigurosidad con la que se pretende recuperar la memoria de los campesinos de la zona, concebida esta como una vertiente situada al margen de la historia “oficial” que ha sido narrada tradicionalmente por parte de los hacendados del lugar. Además, estamos frente a una aproximación histórica que se fundamenta en el paciente análisis documental a partir de los archivos oficiales, que dan cuenta de los antecedentes antiguos de la región.

En desarrollo del texto, un tema medular es el papel fundamental que Susudel tuvo en el tradicional régimen hacendario. En la configuración de la geografía humana de Susudel, las voces de “hombres y mujeres que descienden de los antiguos huasipungueros de la época de la hacienda” tuvieron preeminencia, señala Gabriela Eljuri Jaramillo en la introducción de la obra. En la memoria de la gente mayor se encuentra constantemente el recuerdo de la época de las grandes haciendas y la vivencia del proceso de la reforma agraria de los años 60 en el país.

El marco conceptual sobre lo cultural-patrimonial en esta investigación, viene dado, fundamentalmente, por los aspectos que señala “La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO”, adoptada en 2003, y que propone cinco ámbitos generales de análisis: las tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vector del patrimonio cultural inmaterial; las artes del espectáculo; los usos sociales, rituales y actos festivos; los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; y las técnicas artesanales tradicionales. Este constructo conceptual se configura como una hoja de ruta que está presente a lo largo del trabajo de registro etnográfico que realizaron los investigadores.

La recuperación de conocimiento patrimonial cultural inmaterial, relacionado con las plantas medicinales y sus usos, fue un reto mayor de la investigación, pues requería registrar la información etnobotánica no solamente con sus nombres científicos sino tal como era concebida por la gente del lugar, quienes utilizaban sus propios nombres para las plantas junto con construcciones colectivas de su sentido en torno a los potenciales beneficios para

la salud, los aportes a la gastronomía, entre otros. Adicionalmente, el trabajo describe in extenso los pisos ecológicos de la zona como contexto para la comprensión de la compleja relación del trinomio ser humano-naturaleza-agricultura. Por mencionar un ejemplo: el “Abrojo” (*Xanthium Strumarium L.*) es una planta fresca con propiedades curativas para los riñones y el hígado y “puede ser empleada también como bebida hidratante en infusión de forma diaria, o bien puede ser empleada para sanar dolores de espalda”, escribe en el libro la bióloga Diana Moscoso Lazo.

Lo metodológico se sustenta, básicamente, en lo cualitativo, con base en la etnografía, junto con sus técnicas, como la entrevista en profundidad, entrevistas grupales, observación directa y participante, grupos focalizados para la recuperación de la memoria colectiva y, adicionalmente, la creativa organización de talleres para elaborar mapas y diseños de cartografía social. El análisis etnográfico, por otra parte, se sustenta en privilegiar, conscientemente, el relato generado por las voces que han sido tradicionalmente invisibilizadas. El *locus* de enunciación se ubica, entonces, en las expresiones de la gente, en sus memorias, en sus leyendas e historias, en su cultura. La aplicación de estas técnicas permitió que tanto investigadores y participantes de la comunidad se nutran recíprocamente en un resultado que el libro denomina como “diálogo de saberes para el interaprendizaje”.

La cartografía social merece unas palabras aparte, ya que muy pocos estudios etnográficos la han utilizado. Partiendo de imaginarios locales y por medio de dibujos y diseños de croquis, a mano alzada, se logra identificar territorios relacionales con sistemas de representación de la naturaleza espacio-temporal del lugar, con las percepciones de los actores sociales participantes en el proyecto. No se trata de la elaboración de una representación geográfica en el sentido tradicional, sino de una “representación imaginada de tiempos y espacios”, como una cartografía simbólica, llena de significados que la colectividad comparte; es una semiótica aplicada a la percepción de la identidad cultural territorial.

La cultura como objeto de análisis de la etnografía es definida según Clifford Geertz, en *La interpretación de las culturas* (1988), como un concepto semiótico, en la cual el ser humano se encuentra inserto en

tramas de significación que él mismo ha tejido, considero que la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la misma ha de ser, por tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones (p. 372).

De este modo, esto da valor a la descripción de la hermenéutica de los hechos, configurada desde los propios actores locales.

En suma, el trabajo que aquí presentamos es descriptivo, y su fortaleza está en el registro de las memorias y los patrimonios culturales inmateriales, fundamentalmente los vulnerables, ya que este factor de vulnerabilidad –que debe ser combatida– está sujeta a la frágil continuidad de los procesos como la transmisión de saberes, la migración, y el cambio tanto

en los sistemas productivos como en las creencias. Hay una pérdida sistemática de las tradiciones orales, mitos y leyendas. La globalización, en muchos casos, para bien o para mal, fomenta lo que se denomina como “desacralización del mundo” en las localidades.

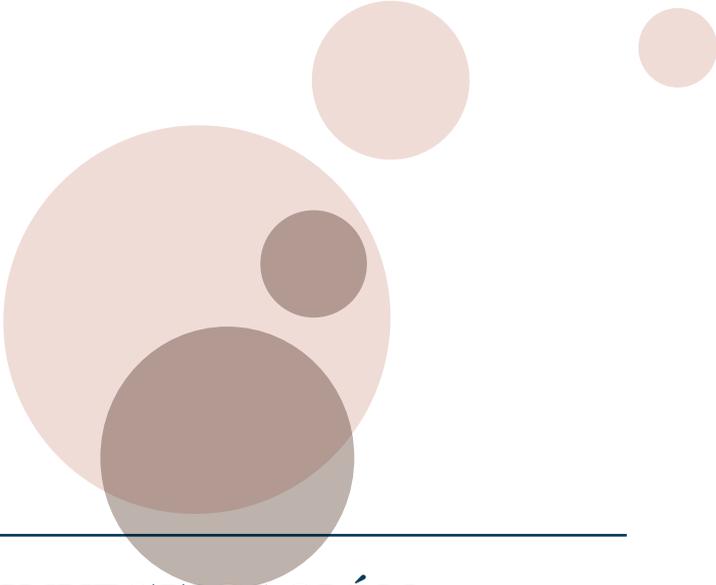
El objetivo final de la investigación es claro: aportar a la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial de la región de Susudel. Como tal, este objetivo se cumple plenamente, y las acciones futuras para alcanzar tal fin deberán tomar en cuenta este texto para configurar estrategias específicas. El mayor aporte, a mi juicio, es la aproximación a las memorias de los habitantes de Susudel, que con sus propias voces y desde sus propios sistemas de representación, recuperan la información patrimonial intangible; y, por otro lado, el copioso registro fotográfico de primera calidad realizado durante el estudio, lo que aproxima los contenidos al lector de una manera amigable.

La decisión de publicar este libro es un ejemplo de cómo la Universidad del Azuay, genera permanentemente un sinnúmero de políticas culturales que ponen en valor las manifestaciones identitarias, culturales y patrimoniales de la ciudad y la provincia.

Cuando suceden cosas agradables deseamos que sigan sucediendo: si así llueve que no escampe. Parabienes a los autores.

Andrés Abad Merchán  
Profesor-Investigador de la Escuela Politécnica Nacional y  
ex director del Museo Nacional del Banco Central del Ecuador.  
Quito, abril de 2019.





---

**LA INVESTIGACIÓN  
PARTICIPATIVA DEL PATRIMONIO  
CULTURAL INMATERIAL: EL CASO DE  
SUSUDEL**

## LA INVESTIGACIÓN PARTICIPATIVA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL: EL CASO DE SUSUDEL

Por Gabriela Eljuri Jaramillo<sup>1</sup>

### Antecedentes del proyecto

En el año 2011, la Universidad del Azuay, a través del Decanato General de Investigaciones, generó un fondo económico para el financiamiento de proyectos de investigación científica, desarrollo e innovación tecnológica. El proyecto denominado “Investigación participativa del patrimonio cultural inmaterial de Susudel” recibió la aprobación y el financiamiento total de ese fondo. Adicionalmente, durante los años 2011 y 2012, se contó con el valioso apoyo logístico del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y de la Junta Parroquial de Susudel. La investigación propuesta tuvo como objetivo aportar a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de Susudel, a partir de la identificación y registro de sus manifestaciones culturales; con ese fin, se aplicó metodologías participativas, que más adelante podrían ser perfeccionadas y replicadas en otras localidades.

Previamente, se trabajó con varios pobladores de Susudel, convocados por la Junta Parroquial, con el fin de informarles y consultarles sobre el estudio que se buscaba emprender. La propuesta fue acogida y, desde un inicio, contamos con el apoyo y la participación entusiasta de los actores locales, al igual que con su consentimiento libre, previo e informado.

En la pregunta de investigación se priorizó el estudio de tres componentes: estudio histórico<sup>2</sup>, registro etnográfico y registro etnobotánico vinculado al patrimonio cultural inmaterial. En el equipo investigador participaron Diego Arteaga Matute con los antecedentes históricos de la región; Mario Brazzero Oña y Gabriela Eljuri Jaramillo en el registro etnográfico; Diana Moscoso Lazzo en el registro etnobotánico y Don Rosendo Muzha como investigador local. Adicionalmente, durante la etapa inicial de la investigación, apoyaron el proceso Santiago Ordóñez y Viviana Íñiguez, técnicos del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural) en ese entonces.

<sup>1</sup> Docente de la Universidad del Azuay. Técnica en Promoción Socio Cultural, Licenciada en Antropología Aplicada, Magíster en Estudios de la Cultura con Mención en Patrimonio Cultural, Doctoranda de la Universidad de Barcelona en Sociedad y Cultura.

<sup>2</sup> Si bien se había contemplado una entrada etnohistórica, esto no fue posible en el desarrollo de la investigación, lo que llama a plantear la necesidad de profundizar este componente en el futuro.

El componente histórico permite disponer de una lectura general de la zona de estudio en el marco de la región en la que se encuentra inmersa. De forma concreta, nos interesó indagar el tema de la memoria; entendiendo que las memorias son múltiples, plurales y diversas y que, sobre un mismo hecho histórico, existen memorias diferentes. En efecto, las memorias de Susudel son variadas y, en tanto constructo, se han configurado a partir de relaciones diferenciadas con el territorio, sobre todo a partir de relaciones diferenciadas de poder. Reconociendo la existencia de esas múltiples memorias, la investigación privilegió las voces de los campesinos de la localidad, hombres y mujeres que descienden de los antiguos huasipungueros de la época de la hacienda. De manera intencional, políticamente intencional, se dejó al margen la historia oficial, aquella que es contada de manera lineal, así como la mirada de los hacendados. Nos interesó transcribir las memorias orales acalladas por la historia oficial; las memorias orales que no se configuran a partir de la mimesis entre el acontecimiento y el recuerdo; las memorias orales que se reconfiguran desde las percepciones del presente; las memorias de la gente, del pequeño lugar, las de los tiempos lentos, las de la vida cotidiana; esas memorias que se componen de recuerdos, de prácticas, de creencias y también de saberes.

En el proyecto buscamos acercarnos al patrimonio inmaterial de los habitantes de Susudel, entendiendo a este tipo de patrimonio, de reciente reconocimiento, en los términos que señala la UNESCO:

22

Se entiende por patrimonio cultural inmaterial los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 2003, p.5).

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

Si bien la Convención del 2003 es permisiva y flexible en relación con las realidades de cada Estado, en lo referente a la definición del patrimonio cultural inmaterial el texto es bastante explícito y plantea los criterios fundamentales para delimitar su ámbito de acción. Así, en el artículo segundo de la Convención se puede leer que el patrimonio inmaterial es aquel que es asumido como tal por parte de las comunidades, es transmitido de generación en generación, es dinámico y constituye parte de la identidad de los pueblos.

## Delimitación de la investigación

Susudel es un topónimo con varias acepciones. Según Oswaldo Encalada (2002), se trata de una denominación de carácter híbrido que provendría del quichua *susu*, ‘polilla’ y del cañari, *del* ‘cerro’. En la tradición oral de la zona, en cambio, se cree que el nombre haría alusión a la ‘quebrada o pendiente de los mirlos’, tomando como referencia el término quichua *suksuk*, ‘mirlo’.

Susudel es una parroquia rural del cantón Oña, ubicada en el extremo sur de la Provincia del Azuay. Geográficamente se ubica en la subcuenca del río León, en las alturas del cañón del mismo nombre, perteneciente a la cuenca del río Jubones. Se encuentra a una distancia de 85 km de Cuenca y a 15 km de la cabecera cantonal. Limita al norte con Las Nieves del Cantón Nabón; al sur con El Tablón y San Antonio de Cumbe, del cantón Saraguro de la Provincia de Loja; al este con la parroquia Cochapata y la cabecera cantonal de Oña; y al oeste con la parroquia El Progreso del cantón Nabón.

Presenta pisos geográficos variables con diferencias de altura considerables entre la cabecera parroquial y las zonas bajas aledañas al río León. La cabecera parroquial alcanza una altura de 2300 m.s.n.m., pero existe una variedad de pisos ecológicos que van desde los 1160 m s. n. m. a los 3195 m.s.n.m. Según el Plan de Desarrollo Parroquial de Susudel (2009), la parroquia abarca una extensión de 72,4 km<sup>2</sup>, lo cual representa el 0,02% del total del territorio ecuatoriano y el 25% del territorio cantonal.

Los datos del Censo de Población y Vivienda del año 2010 indican que Susudel cuenta con 1188 habitantes, 556 hombres y 632 mujeres, distribuidos por grupos de edad: 407 habitantes de 0 a 14 años, 650 de 15 a 64 y 131 habitantes de 65 años en adelante. El Censo registra 67 casos de migración, los cuales en igual número (33 cada uno) se han dirigido a Estados Unidos y España y, en un caso, a Italia.

La parroquia está conformada por doce comunidades: Susudel Centro, Cuchudel o Nuevo Susudel, Los Pinos, Sanglia, Chacalata, Tamboloma-Palalín, Galluzhapa, Pullcanga, Ingapirca, Barín, Raricucho y San Gerónimo.

La economía de la parroquia está marcada por la agricultura, destinada principalmente al consumo interno y, en menor medida, a su comercialización en los mercados de Cuenca y Oña. La calidad de las arcillas ha definido una importante actividad ladrillera que sustenta la economía de numerosas familias de la localidad. En los últimos años, aunque de manera incipiente, se han destinado esfuerzos para la recuperación de la producción textil y una, aún embrionaria, actividad turística.

La historia de Susudel se remonta a épocas prehispánicas. Formó parte de lo que antiguamente se conocía como la región de Cañaribamba. En la época colonial Susudel se convirtió en repartimiento de indios y en el siglo XVIII adquirió importancia dentro del circuito comercial de las Audiencias de Quito y Lima, al tiempo que se consolidó el modelo latifundista (Galarza, 2010). De esta época data la antigua Iglesia de Susudel (1752), considerada



como una reliquia del patrimonio inmueble del país. Durante el período republicano, la historia de Susudel estuvo marcada por el régimen hacendario, situación que configura hasta hoy la memoria colectiva de sus habitantes, a pesar de las transformaciones acaecidas en los temas referentes a la ocupación del suelo a partir de la Reforma Agraria.

El Centro Histórico de Susudel, conjuntamente con el Centro Histórico de Oña, fue declarado Patrimonio Cultural de la Nación en el año 2013. Para ello, se tomó en cuenta, entre otros aspectos, que se trata de asentamientos del Azuay privilegiados desde el punto de vista patrimonial y paisajístico. El respectivo expediente técnico de Declaratoria anota que Susudel, arquitectónicamente, no ha sufrido el proceso agresivo de modernización que aqueja a varias localidades de la provincia, que mantiene todavía importantes ejemplos de arquitectura vernácula y que conjuga en el paisaje, armónicamente, las tradicionales edificaciones de barro con la abundancia de faiques, pencos y eucaliptos.

Las técnicas y tecnologías constructivas tradicionales se mantienen y forman parte importante de las actividades locales. En el ámbito del patrimonio arquitectónico, además de la arquitectura vernácula, sobresale la Antigua Capilla de Susudel, inmueble que, según se estima, fue terminado de construir en el año 1752 y que por su importancia histórica patrimonial fue considerado como una de las edificaciones con urgencia de intervención en el Decreto de Emergencia del Patrimonio Cultural de la Nación, entre los años 2008 y 2009. En términos de patrimonio arqueológico, constituye un espacio importante para la investigación científica, aunque está poco explorado.

## Enfoque metodológico

El estudio del Patrimonio Inmaterial de Susudel se llevó a cabo desde un enfoque etnográfico. La etnografía es el método de investigación de la antropología cultural o de la etnología. Se trata de un método de investigación predominantemente cualitativo que recoge la información de primera mano en un ámbito cultural concreto. A diferencia de la etnología o antropología cultural, de carácter comparativo y explicativo, la etnografía es eminentemente descriptiva. Su objeto consiste en describir sistemáticamente una cultura o un ámbito particular de la cultura.

Para Rosana Guber (2001), la etnografía posee una triple acepción, en tanto enfoque que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus actores e indagar en la humanidad a partir de la diversidad; en segundo lugar, en tanto método de trabajo de campo y, finalmente, en tanto texto, como proceso de traducción e interpretación, como producto que relaciona la teoría y el campo, con la mediación de los datos etnográficos. Así, el etnógrafo busca recoger directamente en el campo los datos que se convertirán en evidencia con la cual los antropólogos pueden llegar a demostrar sus teorías.

El pilar de la investigación etnográfica es el trabajo de campo, donde el etnógrafo dispone de herramientas y técnicas diversas. Un elemento fundamental es la percepción y sensibilidad

frente a la realidad observada. Es la capacidad del etnógrafo de abstraer e indagar sobre el universo temporal y espacial de sentido lo que, en gran medida, guía aquello que se registra.

La etnografía, como lo plantea Rosaldo, es una forma de análisis social; de comprensión intercultural, por ello es la mayor contribución al conocimiento que la antropología cultural ha hecho. La etnografía, lo dice Clifford, es un “fenómeno interdisciplinario emergente” que permite acercarnos a las diversas dimensiones de la acción humana, desde tomar helados, hasta la guerra, la ritualidad o las nuevas construcciones míticas (...). La etnografía, según Rosaldo, tiene el mérito de que al presentar a la cultura como “sujeto de análisis” abre las posibilidades para la comprensión de la riqueza de la diversidad, la variabilidad y la diferencia de las conductas culturales, ya no desde una mirada exótica, sino desde una mirada desnaturalizada de la cultura, para mostrarla como construcción específicamente humana con características propias y diferenciadas (Guerrero, 2002, pp. 12-13).

Para Guerrero (2002), las maneras de hacer etnografía han cambiado; las etnografías clásicas estaban marcadas por el realismo etnográfico, el predominio de la mirada del investigador, la dicotomía sujeto-objeto en el proceso de recolección de la información y la priorización del análisis sincrónico de lo observado, lo que impedía un acercamiento a la cultura en tanto proceso, al tiempo que no consideraba el cambio y el conflicto. Según Guerrero, la autoridad etnográfica enfatizaba la voz del investigador, como poseedor de la ciencia y portador de la voz del “otro” como sujeto de estudio. El autor también anota que se ha transitado de la etnografía clásica, calificada por él como ventrílocua y monofónica –puesto que no permitía escuchar las voces de los actores– a una etnografía polifónica, que otorga protagonismo a las voces de los sujetos. En la nueva etnografía se cuestiona la mirada clásica, que congelaba culturas en el presente etnográfico, convirtiéndolas en objetos de museo; hoy se enfatiza la visión diacrónica-sincrónica, y se comprende a la cultura en tanto proceso y constructo.

En una línea no diferente, Vázquez Estrada (2012) señalaba que las sociedades contemporáneas, en tanto sociedades complejas, requieren replantear la manera de investigar. Hoy las distinciones entre lo subjetivo y lo objetivo, lo rural y lo urbano, lo mestizo y lo indígena, lo tradicional y lo moderno se muestran cada vez más limitadas. Se han desdibujado las fronteras de lo lejano y lo distinto, hoy el trabajo de campo se efectúa en lugares cada vez más cercanos; la proximidad marca nuestra época y esto nos obliga a repensar los modos de investigar y comprender la realidad.

Aparece como necesario el reubicar, reconceptualizar y reinventar el ejercicio del estudio de la sociedad, tendiendo siempre a la (de)construcción de viejos colonialismos y a la generación de encuentros nuevos y distintos (...) es tarea imprescindible encontrar modos desde nuestro lugar para glocalizar tácticas y estrategias, para plantearlas en términos pertinentes a las preguntas de las investigaciones de las realidades cercanas, de las que están a la vuelta de una mirada, de aquellas que precisan una mirada localizada y pensada desde las miradas locales de los sujetos globales que en ella transitan (Vázquez Estrada, 2012, pp. 23-24).

En función de lo anotado, interesó en esta investigación recoger las voces de los actores locales. Paralelamente, el trabajo de campo partió del principio de ignorancia intencional del investigador, un intento de desprendimiento de los conocimientos previos. Como señalaba Guber (2001), la etnografía es una “relación social de campo”, en la que es preciso replantear la centralidad del investigador en tanto “sujeto asertivo de un conocimiento preexistente convirtiéndolo, más bien en un sujeto cognoscente que deberá recorrer el arduo camino del des-conocimiento al re-conocimiento” (p. 16). De esta manera, el investigador asume su ignorancia; esta se convierte en su única certeza y es precisamente esa certeza sobre su propia ignorancia, la que lo coloca en la situación de aprender del otro.

## La participación de los actores locales en la investigación

La participación de los actores locales en la investigación adquiere un valor significativo en un doble sentido, por un lado, por una postura ética de la nueva etnografía que busca dar protagonismo a las voces de los sujetos y, por otro lado, porque la participación se convierte, al mismo tiempo, en un mecanismo de salvaguardia del patrimonio inmaterial. Es decir, no estamos ante informantes pasivos que transmiten la información al etnógrafo que registra, sino ante actores locales que repiensen sus memorias, las ponen sobre el tapete, las reconstruyen, las recuerdan y las vuelven a pasar por el corazón. Esta participación posibilita el diálogo horizontal, integra a los portadores de los saberes con los investigadores, promueve la participación social y reduce las distancias entre el saber popular y el saber académico.

26

La participación de las comunidades en la identificación de su patrimonio constituye un criterio fundamental de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, de la cual el Ecuador es Estado signatario; así, entre las funciones de los Estados miembros se hallan: “identificar y definir los distintos elementos del patrimonio cultural inmaterial presentes en su territorio, con participación de las comunidades, los grupos y las organizaciones no gubernamentales pertinentes” (UNESCO, 2003, p. 9).

Es, entonces, una obligación de los Estados lograr la participación más amplia posible de las comunidades, grupos o individuos en los procesos de registro e investigación. A dicha participación debe sumarse el consentimiento no solo para registrar e investigar, sino también para publicar la información. Para la UNESCO, una de las potencialidades de la investigación y registro del patrimonio inmaterial radica en que posibilita sensibilizar a la ciudadanía sobre el valor de esta forma de patrimonio, al tiempo que aporta en el robustecimiento de las identidades individuales y colectivas, promueve la creatividad, el respeto por la diversidad y la autoestima de sus portadores.

Inicialmente, se había previsto un proceso de capacitación a los actores locales y estudiantes pasantes de la Universidad del Azuay para el registro del patrimonio cultural inmaterial en el sistema ABACO del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, a fin de que, una vez concluido el proyecto, sean ellos quienes continúen ampliando el estudio; sin embargo, dificultades de carácter logístico impidieron el involucramiento constante de los jóvenes. A pesar de ello, el entusiasmo de los adultos y adultos mayores permitió avanzar en un registro basado en la oralidad. Conforme avanzó el proyecto, se percibió que esos espacios colectivos

de diálogo cumplían un rol importante en los procesos identitarios y de reactivación de la memoria y que era allí, precisamente en ese recordar hablando, donde radicaba el aporte de la presente investigación, más allá de los registros codificados que, aunque útiles y necesarios, terminan muchas veces sin retornar a las poblaciones portadoras de las manifestaciones y prácticas registradas.

Mediante conversatorios, talleres y recorridos se trabajó con habitantes del denominado Viejo Susudel. Este grupo de personas, convocadas generalmente por la Junta Parroquial, se convirtió en la voz de la investigación. En un sentido de comunidad (término bastante complejo en la actualidad), los actores locales participaron como sujetos constructores de conocimiento desde sus espacios y memorias cotidianas. En la mayoría de los casos, se dialogó con adultos mayores, para quienes recordar y contar parecería convertirse en una necesidad. Pero también la investigación se convirtió en un encuentro de subjetividades y, por tanto, se asumió siempre que nos hallábamos ante miradas posicionadas.

Por otra parte, conscientes de que la investigación cualitativa es siempre emergente, en determinado momento del proceso, la riqueza de las voces locales nos llevó a replantear los mecanismos de trabajo y los productos que se buscaban en el estudio. La investigación, que en un inicio pretendía avanzar hasta una fase de análisis antropológico, se concretó a la descripción etnográfica para generar un producto que dé cuenta de las voces locales. En la medida en que la investigación constituye también un proceso cognitivo y subjetivo para el investigador, se llegó a cuestionar para este caso de estudio la pertinencia del análisis antropológico, tendiente siempre a racionalizar y objetivizar la experiencia social. Sin lugar a dudas, y quizá así suceda, este material podría servir a futuro para análisis etnográficos de diversa índole y para la generación de nuevas preguntas de investigación, pero en este caso se optó por una descripción etnográfica que, en la medida de lo posible, transcribe o traduce –investigar es siempre un ejercicio de traducción y no de mimesis– el patrimonio inmaterial de la comunidad de Susudel, tal cual como lo perciben los sujetos y, quizá, sin ningún intento racionalizador.

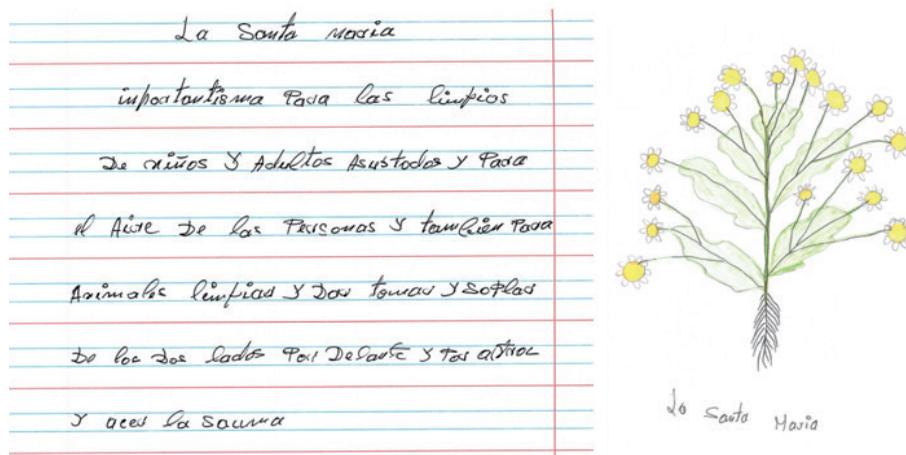
Paralelamente, coherentes con el anhelo de hacer una nueva etnografía que dé voz a los sujetos, no nos interesó anonimizar los datos, sino, en la medida de lo posible, transcribir los relatos tal como fueron registrados en el campo. Para el componente etnobotánico, además de la participación de varios actores, se contrató un investigador local de amplio conocimiento sobre las tradiciones de Susudel.

En cuanto a la relación con la población, ha existido una doble perspectiva, emic y etic. Etic en la medida en que nos hemos reconocido como investigadores observadores y escuchantes externos, pero, al mismo tiempo, investigadores que, durante estos años, alcanzamos relaciones de vecindad, lo que ha llevado a que en determinados momentos alguno de los investigadores, junto al investigador local, actúe como partícipe de la realidad estudiada. La postura del investigador local es eminentemente de carácter emic. En cualquiera de los casos, se ha tratado siempre de una mirada posicionada que reconoce la no objetividad científica, las subjetividades del investigador y las interacciones que influyen en todo proceso de investigación, interrelaciones de universos cognitivos, simbólicos y subjetivos diferentes. Mas

el reconocimiento de esa mirada posicionada no resta importancia a la búsqueda de una interrelación horizontal sujeto-sujeto, interrelación que procuró ser dialógica y cognitiva.

En lo que refiere a los niveles de participación, estos variaron de acuerdo con el grado de intervención en la investigación. En algunos casos, la investigación devino de una participación como informantes, en otros, la mayoría de los casos, en una participación intermedia, cuando los actores locales, en talleres y recorridos, informaban sobre su patrimonio cultural inmaterial y al mismo tiempo analizaban y validaban la información recopilada. Igualmente, la participación del investigador local fue de carácter intermedio, puesto que recopiló de forma sistemática la información sobre las plantas vinculadas al patrimonio cultural inmaterial de Susudel.

Figura 1. Ejemplo de uno de los registros realizados por el investigador local



Fuente: Rosendo Muzha (Susudel, 2012)

En lo concerniente a la muestra, a diferencia de lo que ocurriría en una investigación de carácter cuantitativo, no se ha buscado establecer parámetros a partir del criterio de generalización; es decir, no ha interesado el tamaño de la muestra, sino la profundidad de los significados. Para tal efecto, se procuró trabajar con los actores que, en su calidad de exhuaisipungueros o descendientes de huasipungueros conozcan la realidad local. Se trató así de un muestreo intencionado, pensado y razonado a partir de los intereses de la investigación, y de una investigación de carácter acumulativo que pretendía culminar con el proceso al alcanzar la saturación de los datos.

## Técnicas empleadas

Como se anotó, el sustento de esta investigación fue el trabajo de campo con estancias cortas e intermitentes durante un período de tiempo que bordeó los cuatro años. Gracias al apoyo de las autoridades de la universidad y a los actores locales, existió suficiente flexibilidad para ajustar la investigación a los tiempos de los investigadores y a los ritmos de la comunidad.

Con la aplicación de varias técnicas de trabajo de campo se priorizó la mirada en los términos que plantean Vásquez et. al. (2012), esto es, como una “metáfora que describe el acercamiento de actores sociales distintos” (p. 24), la mirada que no se agota en los ojos, sino que implica “un ejercicio de escucha, de atención, de ética y de comprensión hacia la diversidad de las culturas” (p. 24), una mirada que busca reconocer al otro en su creatividad, una mirada que apunta a un diálogo de saberes.

Como técnica indispensable en el trabajo de campo, se empleó la observación directa, lo cual implicó el involucramiento, en diferentes grados, con la comunidad de Susudel y, por tanto, la aceptación de los actores locales. Por su parte, las técnicas conversacionales constituyeron la base de la recolección de datos. Se trabajó con conversación y entrevista libre, de manera espontánea entre aquello que los investigadores preguntaban y lo que a los informantes les interesaba compartir. Los temas se fueron tratando con profundidad en torno a conversaciones abiertas sobre tópicos diversos del patrimonio cultural inmaterial y con informantes clave o calificados. No aplicar encuestas ni guiones o estructuras preconcebidas permitió aflorar las voces de los sujetos y, paralelamente, tratar temas no previstos por los investigadores. Estos procesos de conversación-entrevista permitieron fomentar lo que Moscoso (2012) ha denominado un diálogo de saberes para el interaprendizaje.

En varios casos, se llevaron a cabo entrevistas grupales en talleres participativos, encaminadas a identificar colectivamente los patrimonios inmateriales. El desarrollo de talleres grupales a su vez posibilitó reactivar la memoria en el acto de recordar, conversar, hablar y discutir entre actores sobre sus propias percepciones y vivencias.

La entrevista es una situación cara-a-cara donde se encuentran distintas reflexividades, pero también donde se produce una nueva reflexividad. Entonces la entrevista es una relación social a través de la cual se obtienen enunciados y verbalizaciones en una instancia de observación directa y de participación (Guber, 2001, p. 75).

Figura 2. Entrevista grupal (Susudel, 2012)



Fuente: Mario Brazzero

Figura 3. Entrevista a Doña Luz Suquisupa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 4. Diálogo con Marina Muzha, Luz Suquisupa y Segunda Vasquez (Susudel, 2012)



Fuente: Diana Moscoso

Figura 5. Rosendo Muzha, investigador local, explica cómo se elaboran los macerados (Susudel, 2012)



Fuente: Diana Moscoso

Figura 6. Doña Delicia Ramón explica el uso de diversas plantas medicinales (Susudel, 2012)



Fuente: Diana Moscoso

Las técnicas conversacionales en la mayoría de los casos se utilizaron en las viviendas de los informantes o en los espacios facilitados por la comunidad para el efecto (Junta Parroquial, Casa de la Tercera Edad o Iglesia de Susudel). Adicionalmente, se efectuaron varios recorridos con informantes calificados o caminatas guiadas, lo que permitió, para el caso del componente etnobotánico, indagar y registrar fotográficamente la vegetación existente en las tres zonas de vida de Susudel, identificadas por los pobladores como zona baja o caliente, zona media o centro y zona alta; también ayudó a georreferenciar las coordenadas de ubicación para la definición de las zonas de vida, en complemento a los análisis de Sierra (1999) y Baquero (2004). En el caso del componente etnográfico, los recorridos constituyeron una fuente importante de diálogo y comprensión del territorio, pero también un valioso espacio para compartir entre investigadores y actores locales.



Figura 7. Caminata interpretativa para identificar las plantas de la zona media y alta con Don Rosendo Muzha y Marina Muzha (Susudel, 2012)



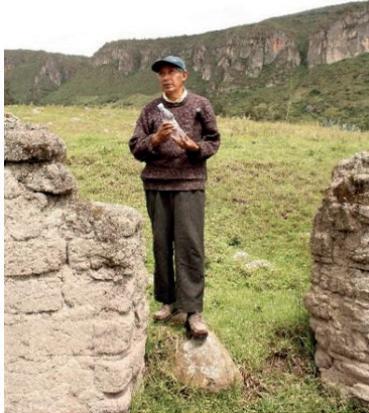
Fuente: Diana Moscoso

Figura 8. Caminata de reconocimiento del territorio (Susudel, 2012)



Fuente: Mario Brazzero

Figura 9. Caminata de reconocimiento del territorio con Don José Quichimbo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 10. Taller de Cartografía Social  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

Otra técnica valiosa aplicada en la investigación fue la cartografía social, recurso importante para, a partir de las evocaciones e imaginarios locales y los propios sistemas de representación de las personas, identificar hitos, espacios, memorias, celebraciones, relaciones sociales, etc. Esta herramienta, a la que dedicaremos especial atención en este apartado, ayudó a levantar croquis espaciales y temporales desde los imaginarios de los habitantes. Al principio, fue una técnica nueva para los investigadores involucrados en el estudio, pero conforme avanzó la investigación se perfeccionó el uso de este recurso y se lo aplicó en reiteradas ocasiones<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Para el equipo de investigación, la aplicación de esta técnica podría ser considerada como uno de los aprendizajes metodológicos en el plano investigativo.

Entendemos la cartografía social como un ejercicio etnográfico que tiende a trabajar sobre las percepciones y los imaginarios. No hablamos de mapas en el estricto sentido del término; es decir, no se trata de la representación geográfica de una superficie terrestre, sino de la representación imaginada de tiempos y espacios. No se trata, pues, de la cartografía física que, parafraseando a Silva (2006), refiere a los límites oficiales, sino que pasamos a lo que este autor denominaría una “cartografía simbólica” que no se ocupa del mapa en sí mismo sino del croquis.

Esta técnica requiere de un proceso de planificación que guíe el ejercicio colectivo. Es sustancial prever un espacio cómodo y los materiales necesarios (pliegos de papel, marcadores, lápices de colores y cinta adhesiva). Lo ideal es trabajar con grupos de ocho a diez personas; sin embargo, en el caso de estudio siempre acudieron grupos numerosos, por lo que fue necesario dividirlos en mesas de trabajo. El proceso se compuso, además de la convocatoria, de cuatro fases: (1) motivación, para explicar el objetivo del taller y la pregunta rectora; (2) el más demorado, desarrollo de los mapas; (3) la socialización de los gráficos y diálogo con el etnógrafo y el resto del grupo y, (4) la digitalización, sistematización e interpretación que constituye un trabajo aislado y de escritorio por parte del etnógrafo.

Figura 11. Taller de Cartografía Social, fase de motivación (Susudel, 2012)



Fuente: Viviana Íniguez

Figura 12. Taller de Cartografía Social, fase de elaboración de mapas (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 13. Taller de Cartografía Social, fase de digitalización (Susudel, 2012)



Fuente: Viviana Íñiguez

Figura 14. Taller de Cartografía Social, fase de socialización (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Es importante anotar que el rol del etnógrafo varía según la fase del proceso; así, por ejemplo, en la motivación debe ser extremadamente cuidadoso para no direccionar las respuestas, pero al mismo tiempo ser bastante claro en las directrices. Durante la elaboración de los gráficos, su acción se limita a observar y tomar nota de conversaciones, gestos, discusiones, el orden del dibujo y todo elemento que considere importante para el análisis y la contextualización. Su papel, en cambio, se vuelve bastante activo durante la socialización. Una vez que los grupos han explicado sus mapas, es el momento para preguntar todo aquello que se considere pertinente para la investigación, es allí donde esta técnica toma forma de una conversación o una entrevista grupal, en la que se dialoga sobre el mapa o, dicho de otra manera, el mapa se convierte en el pretexto para ampliar y profundizar tópicos diversos, no solo relacionados con la pregunta inicial del taller, sino también se convierte en fuente de nuevas preguntas para el proceso investigativo global. En la socialización, lo graficado toma sentido, se interpela, se discute, se aclara, se pregunta, se complementa.

En la cartografía social, al igual que en la entrevista y la observación, lo graficado, al igual que lo no graficado, o lo dicho al igual que lo no dicho, son elementos portadores de sentido y ante los cuales el etnógrafo deberá estar atento. El ejercicio del etnógrafo, sin importar la técnica a la que recurra, es también de lectura entre líneas, de comprensión de silencios, de percepción de ausencias.

Por su parte, la pregunta rectora puede ser sumamente amplia o bastante específica, dependiendo de la pregunta de investigación que guíe cada taller. Se recomienda que, en un primer taller de este tipo, lo más pronto posible en el proceso investigativo, se trabaje con preguntas abiertas y amplias que permitan identificar grandes hitos, límites y la percepción general y primera del territorio. Es importante prever esto por cuanto, según avanza la investigación, los informantes suelen verse contaminados –en el buen sentido del término– de los conocimientos e intereses del investigador. Un primer ejercicio de cartografía puede surgir con una pregunta o directriz amplia y general, como fue en este caso: “dibuje la parroquia”, “¿cómo explicaría usted su parroquia en un croquis?” Aunque no se perciba a simple vista, este primer ejercicio proporcionó información significativa y abundante sobre los tópicos que se abordarían más adelante. Conforme avanzó el proceso, las temáticas se volvieron más específicas.

Las posibilidades de la cartografía social son múltiples: podemos representar el pasado, el presente y el futuro. También sobre esas tres dimensiones temporales se pueden trabajar mapas temáticos. Es posible mapear el espacio, el tiempo, los conflictos, los olores, los sentidos, lo tangible, incluso las percepciones.

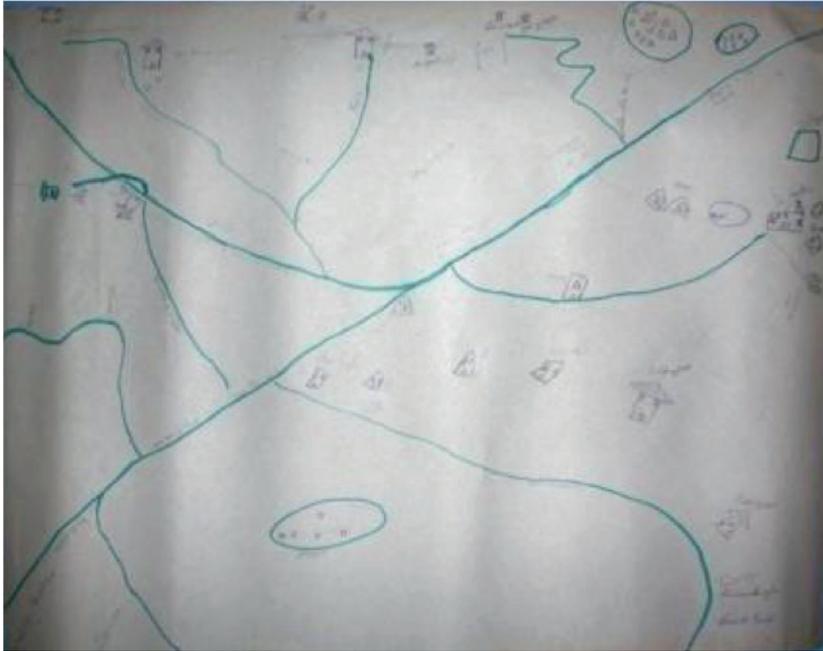
La aplicación de cartografía social puede ser, y así ocurrió en el estudio que nos ocupa, una posibilidad para dialogar entre generaciones, para comparar, pero también para el aprendizaje intergeneracional.

Figura 15. Taller de Cartografía Social, jóvenes y adultos del Viejo Susudel (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 16. Taller de Cartografía Social, el Susudel de los viejos (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 17. Taller de Cartografía Social, el Susudel de los jóvenes del Nuevo Susudel o Cuchudel (Susudel, 2012)



Elaboración propia

La cartografía también nos permite comparar entre mapas. En el caso de estudio, esa comparación fue factible tanto entre los mapas de un mismo taller como entre mapas creados en momentos diversos de la investigación. Se aprecia así la precisión de los jóvenes en el detalle, en la escala, en un sentido del espacio diferente al de los adultos. Llama la atención, por ejemplo, y podría ser motivo de otros estudios, la precisión y la claridad en los trazos de los jóvenes, mientras que en los mayores existe mayor peso en el detalle de la palabra, mucho de los resultados con ellos alcanzados no constan en los gráficos, sino en la socialización. Igualmente, a pesar de que se había dado un proceso reciente de intervención colectiva en el cementerio patrimonial, los adultos mayores no grafican ese espacio en sus mapas.

Figura 18. Taller de Cartografía Social, ¿qué sí y qué no se grafica? (Susudel, 2012)

Nota: En el dibujo, en la puerta de entrada dice cementerio



Elaboración propia

Adicionalmente, la cartografía nos ayudó a graficar los lugares de encuentro. En el caso del primer taller desarrollado en Susudel, se observó en el proceso de elaboración de mapas que los jóvenes graficaron con detalle la Junta Parroquial, mientras los adultos iniciaron su mapa trazando una gran línea que representaba la vía Cuenca-Loja, aspecto que fue anotado en la nota de campo de los investigadores. Una vez concluidos los mapas, en el proceso de socialización, los jóvenes explicaron que en el local de la Junta Parroquial es donde tienen acceso al internet y el espacio donde se reúnen en sus tiempos libres, situación similar ocurre con los jóvenes del Nuevo Susudel o Cuchudel. Frente a esa explicación, se les preguntó a los mayores cuál era el lugar de encuentro en su época de juventud, ellos contestaron que la vía Panamericana, al preguntarles el motivo, la respuesta fue contundente y explica, a su vez, el orden de los trazos: “allí nos reuníamos porque era el único espacio que no era de la hacienda”. En todos los casos, se da poca importancia a la actual plaza de Susudel, que en el pasado no existía, por cuanto la iglesia formaba parte de la hacienda, y en el presente no se constituye en un hito de la localidad.



De hecho, la fisonomía del pueblo no responde al trazo tradicional de poblados alrededor de la iglesia y plaza central, sino a la manera en que los campesinos se ubicaron luego de la Reforma Agraria.

En el primer taller se trabajó con tres grupos, un grupo de adultos y dos grupos de jóvenes, uno de Susudel Centro y otro de Nuevo Susudel o Cuchudel; además, se contó con la presencia de una profesora de los jóvenes. Como investigadores, sin otra intención que la de evitar que la profesora influya en los gráficos de los jóvenes, se le pidió hacer su propio mapa de manera individual, el resultado fue el siguiente:

Figura 19. Taller de Cartografía Social: el Susudel de una profesora del lugar (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Frente a la riqueza descriptiva y de representación de los jóvenes y de los adultos oriundos de Susudel, el gráfico de la profesora nos muestra la grave realidad de muchas escuelas y colegios rurales del país: profesores extraños a la localidad que poco se involucran con la realidad local y que poco pueden transmitir a los niños y jóvenes sobre las tradiciones y saberes de sus padres y abuelos. El gráfico es claro: un conocimiento en detalle de la instalación educativa, pocas casas adyacentes llenas de anonimato y carentes de sentido de vecindad, una parroquia que, desde esa mirada, se agota en la escuela y el colegio; una iglesia como referente; la casa de la profesora y la vía a Loja. Este gráfico que, en términos populares diríamos que salió “por chiripa” o casualidad –en parte improvisación de los investigadores para salir al paso de la influencia de la profesora en los estudiantes– nos dio una radiografía de la realidad educativa de muchos espacios rurales del Ecuador, realidad que tiende a una educación descontextualizada y con escasas posibilidades de salvaguardia del patrimonio.

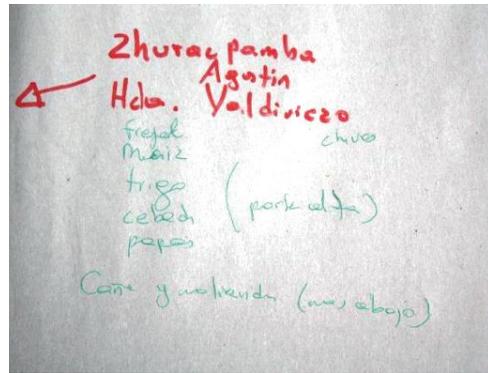
Por otra parte, también la cartografía constituye un recurso para conocer sobre las actividades productivas de una comunidad y los oficios tradicionales. Así, en el primer taller, en el cual la única directriz era “dibujar la parroquia”, aparece la elaboración de ladrillos como elemento importante del imaginario de la parroquia, actividad económica que hoy sustenta a muchas familias de Susudel. Si comparamos con los gráficos resultantes de otro taller, en el que participaron adultos mayores, se ve que la actividad agraria es la más importante en sus recuerdos de la época de la hacienda. Es evidente la transformación productiva. En la época de la hacienda se aprecia una importante actividad agraria y ganadera, aunque la última en menor medida. Pese a ello, en el imaginario de los jóvenes, la producción agrícola no aparece como un referente central, sí la fabricación de ladrillos.

Figura 20. La actividad productiva en los mapas de hoy (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 21. La actividad productiva en los mapas del pasado (Susudel, 2015)



Elaboración propia

En cuanto al sentido de vecindad, constituye un aspecto importante y sobresaliente en todos los gráficos de los adultos como de los jóvenes, con excepción del gráfico de la profesora.

Figura 22. El sentido de vecindad en la cartografía social (Susudel, 2012)

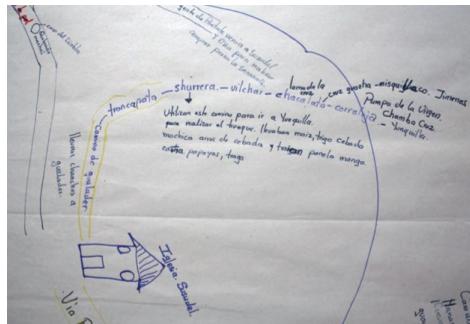


Elaboración propia



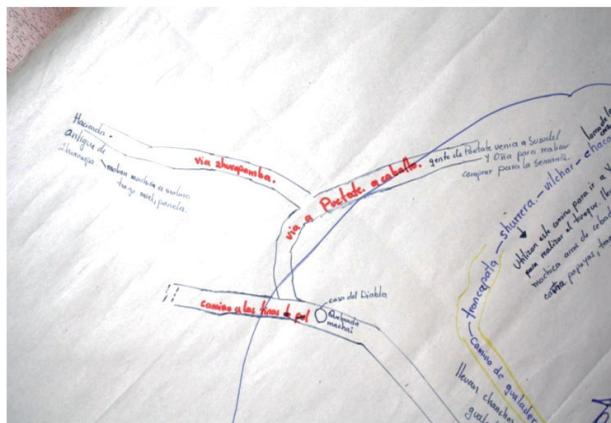
Otro aporte importante de la cartografía consiste en la posibilidad de identificar los espacios representativos o hitos de la localidad. Nombres, lugares y topónimos como Loma de la Cruz, El Calvario, Pullcanga, Poguio, entre muchos otros que se citaron en el registro etnográfico de este estudio, aparecieron en el primer taller, en el que, como se anotó, solo se pedía graficar la parroquia, y luego, de manera reiterada, en otros talleres de cartografía, recorridos y entrevistas. Lo propio ocurre con los caminos que fueron motivo de un taller particular en el que participaron adultos mayores, caminos que, como se anota más adelante, se relacionan con los mecanismos productivos y de intercambio de la antigua hacienda.

Figura 23. Los antiguos caminos (Susudel, 2015)



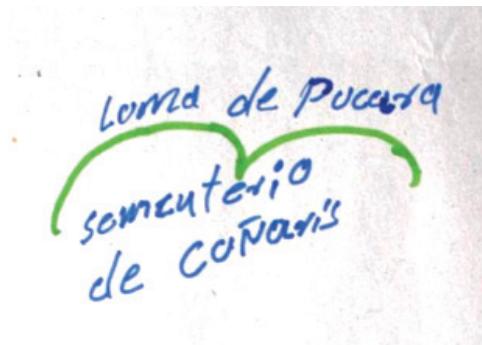
Elaboración propia

Figura 24. Los antiguos caminos (Susudel, 2015)



Elaboración propia

Figura 25. Hitos de Susudel (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Las posibilidades de la cartografía social son enormes y muchas veces rebasan la información que el investigador busca obtener. No solo que cada mapa o gráfico contiene información valiosa para la interpretación y futuras indagaciones, sino que también, a pesar de que el análisis de cada taller se efectúa tan pronto como es posible, se puede retornar a ellos, cuando la investigación ha avanzado y cuando se han impartido nuevos talleres y aplicado otras técnicas. Esto nos permite encontrar nuevos elementos de análisis y reflexión, encontrar sentidos, comparar, tejer entre mapas. Así, por ejemplo, al analizar los dos talleres, el primero del año 2012 que buscaba una mirada general de la parroquia y los dos últimos del año 2015, en los que se pedía graficar los caminos de Susudel y la división de la antigua hacienda, vemos los cambios que han ocurrido tras la Reforma Agraria y la desaparición del régimen hacendatario<sup>4</sup>. Cuestiones como el sentido de la propiedad privada solo aparecen en los mapas del presente (cfr. gráficos de vecindad); en el pasado, el imaginario y la realidad de la hacienda estuvo en correspondencia con las familias terratenientes.

<sup>4</sup> El Primer Taller del año 2011 fue liderado por Gabriela Eljuri en compañía de Mario Brazzero, Viviana Íñiguez y Santiago Ordóñez. El II Taller para identificar ciclos agrarios y productivos fue dirigido por Mario Brazzero en el 2012. Los dos últimos talleres estuvieron a cargo de Gabriela Eljuri en el año 2015.

Figura 26. La distribución espacial y el régimen hacendatario en los mapas del pasado (Susudel, 2015)



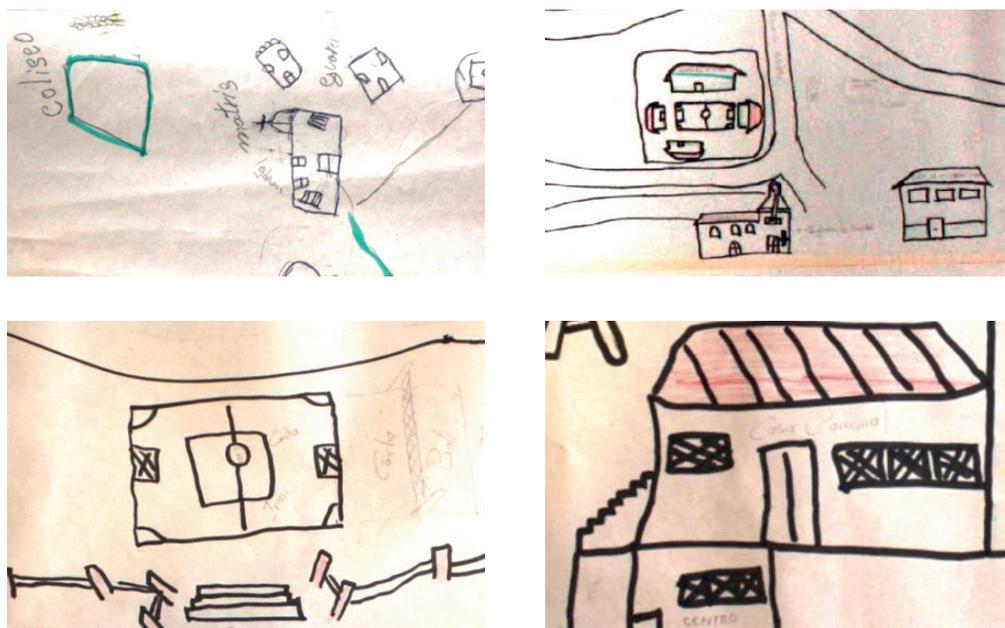
Elaboración propia

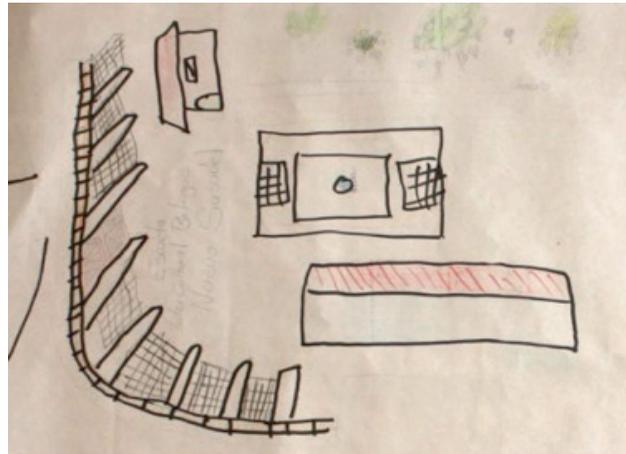
44

Igualmente, comparando estos mismos mapas, vemos que la emergencia de lo público solo es posible después de la Reforma Agraria. Lo público en la época de la hacienda se limitaba a la Vía Cuenca-Loja.

Figura 27. La emergencia de lo público en los mapas del presente (Susudel, 2012)

Nota: En la cuarta foto de la Figura 27, en el dibujo, sobre la puerta de la casa dice Casa Comunal

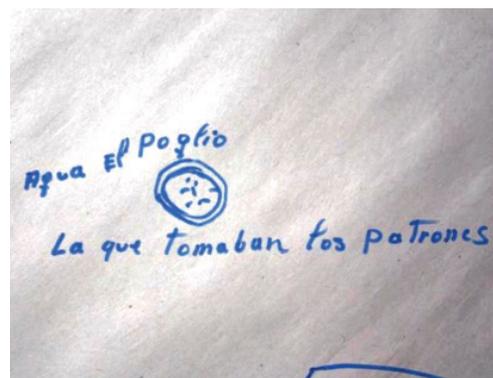
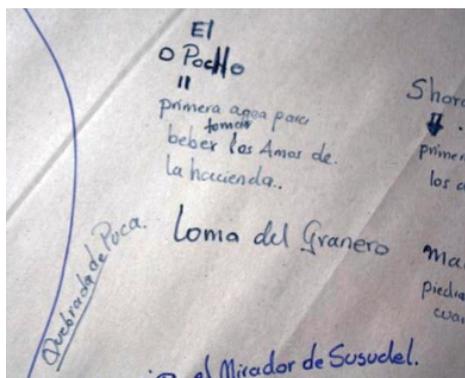


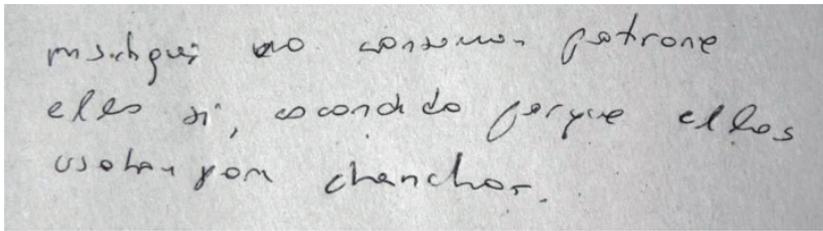


Elaboración propia

De igual manera, en los últimos talleres, bajo la única directriz de graficar los caminos y la división de la antigua hacienda, fue posible obtener la información con respecto a las memorias de la hacienda, su estructura organizativa y el proceso de la Reforma Agraria. En la socialización, mientras se graficaban los mapas, los adultos mayores relataron la época de la hacienda, su estructura, la lucha y el peregrinaje por las tierras durante la Reforma Agraria, las tareas a las que estaban obligados los peones, los tratos por parte de los terratenientes y mayordomos y más recuerdos que se detallan en el registro. También las estructuras de poder y el acceso inequitativo a los recursos quedan graficados en todos los mapas que se trabajaron en los distintos grupos; en lo que refiere al uso del agua de vertiente, la más apta para el consumo humano en ese entonces, o la prohibición de usar los pencos para consumo del mishqui:

Figura 28. Memorias de La Hacienda en los mapas del pasado (Susudel, 2015)





Elaboración propia

La cartografía social, adicionalmente, nos permite graficar el tiempo, los períodos de siembra y cosecha, los ciclos rituales, festivos y, por tanto, gastronómicos. Mario Brazzero (2012), en su trabajo de campo aplicó la cartografía social para registrar participativamente el calendario agrícola y festivo de Susudel. Al respecto, Brazzero señala que, conforme se fue estructurando el calendario, emergieron varios saberes con diferentes polaridades: saberes ancestrales que se conjugan con los de la memoria más mediata de la época de la hacienda y con otros de más reciente incorporación. Estos saberes, a decir del investigador, han configurado las soluciones indispensables que garantizan una seguridad alimentaria y un equilibrio entre los tiempos agrícolas y festivos dentro de una unidad cosmogónica.

46

La metodología aplicada por Brazzero (2012) consistió en proponer un orden temático de relaciones entre el calendario festivo y el agrícola, temas que fueron tratados en el taller de cartografía social y profundizados en entrevistas, cuyo resultado se encuentra detallado a lo largo de su registro etnográfico. El orden de contenidos propuesto por el autor fue el siguiente:

- Actividades agrícolas de acuerdo con el tipo de cultivo: preparación de la tierra, siembra, germinación, desyerbe, aporque, trilla, primeros frutos, cosecha, traslado, almacenamiento, obtención o selección de semillas, herramientas utilizadas.
- Heladas o fenómenos atmosféricos que malogren el cultivo.
- Convocatoria social: grupos tradicionales o autoridades que organizan y convocan.
- Participación social y roles: división de actividades por género y grupos de edad.
- Época: solsticios y equinoccios, épocas secas y épocas de lluvia, vientos, calor, frío, presencia de aves, animales, insectos, florecimiento de plantas nativas.
- Fiestas que se desarrollan en cada época, etnohistoria de la comprensión del calendario festivo; funcionalidad del sistema festivo: tiempos y espacios de desarrollo de la fiesta; usos rituales tradicionales de la fiesta, cargos y jerarquías; incorporaciones de nuevos elementos festivos.
- Ritos: los propios de la fiesta, juegos tradicionales.
- Usos sociales, cotidianidad: actividades propias de la época, como bautizos, matrimonios, medicina, elaboración de artesanías, construcción de casas, enteches, etc.
- Crianza de animales: relacionada con el calendario agrícola.
- Gastronomía: festiva y cotidiana.

La elaboración del calendario agrícola en esta investigación se desarrolló mediante un intercambio de experiencias con adultos y adultos mayores. Este ejercicio, en el que los adultos mayores expresaban de manera espontánea sus conocimientos sobre temas agrofestivos, activó la memoria y la participación voluntaria de los asistentes. Posteriormente, se formaron grupos que elaboraron el calendario con uno o varios cultivos determinados, considerando los elementos anotados arriba.

Figura 29. Taller de cartografía social para elaborar el calendario agrícola y festivo (Susudel, 2012)



Fuente: Mario Brazzero

Figura 30. Taller de cartografía social: elaboración del calendario agrícola y festivo (Susudel, 2012)



Fuente: Mario Brazzero



Una vez concluidos los gráficos de los calendarios, se dio paso a la socialización e intercambio de experiencias. Participaron cuatro actores locales como facilitadores, además del investigador. De esta manera, la cartografía social se convirtió en una herramienta esencial en esta investigación, pues aportó con contenidos y posibilitó la interacción entre los actores locales, el intercambio de saberes, el diálogo horizontal y, sobre todo, la activación de la memoria. La cartografía social ayudó a indagar en los recodos, los sentidos, los saberes y las percepciones del tiempo y del lugar.

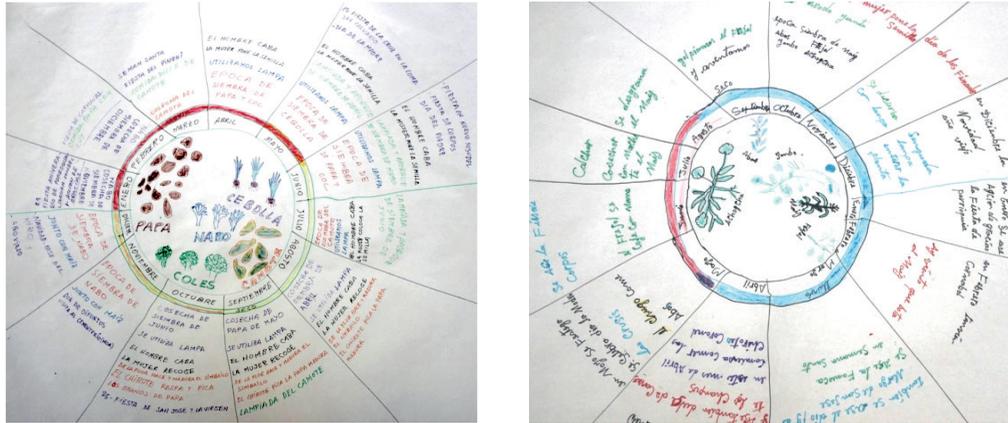
La observación en los espacios cotidianos y festivos, técnicas conversacionales, recorridos guiados y cartografía social constituyeron las técnicas empleadas en el registro del patrimonio cultural inmaterial de Susudel. Su aplicación no ocurrió de manera aislada, sino complementaria. Como sabemos, no existen fórmulas en la investigación cualitativa. Existen varios factores que influyen en las técnicas que se escogen, pueden ser las preguntas de la investigación, la capacidad de los investigadores o las dinámicas de los actores locales en los procesos de investigación. Las posibilidades técnicas son diversas y se adaptan según el caso de estudio; sin embargo, dado que cada técnica presenta sus ventajas y desventajas, se torna necesario combinarlas y no agotar una investigación en la aplicación exclusiva de una de ellas. Como lo afirma Adriana Terven Salinas (2012):

48

La estrategia está en saber usar las tácticas en conjunto, por sí solas sería como mirar por una ventana de un mismo tamaño, encuadrando el paisaje entre las mismas medidas. El investigador sociocultural domina el arte de las técnicas de investigación, libra los límites de una, con los alcances de las otras, diseñando una combinación de tácticas que rompen el marco de la ventana y la mirada alcanza a registrar diversos ángulos y consigue distintas profundidades (p. 106).

Consideramos que las técnicas escogidas para este caso de estudio fueron las apropiadas, pero tal vez no suficientes; pues estamos también conscientes de que las posibilidades metodológicas son amplias y que es vital seguir buscando nuevas formas de construcción participativa del conocimiento. Si se podría mirar para atrás, podría haberse pensado en otras posibilidades, por ejemplo: investigar haciendo o dar la cámara al otro para que registre desde su propia mirada y perspectiva su patrimonio. Reflexionar sobre el proceso y sobre nuestros propios límites como investigadores es, sin lugar a dudas, una de las contribuciones que este estudio deja en el plano de la experiencia investigativa de quienes se involucraron en él.

Figura 31. Calendario agrícola y festivo (Susudel, 2012)



Fuente: Mario Brazzero

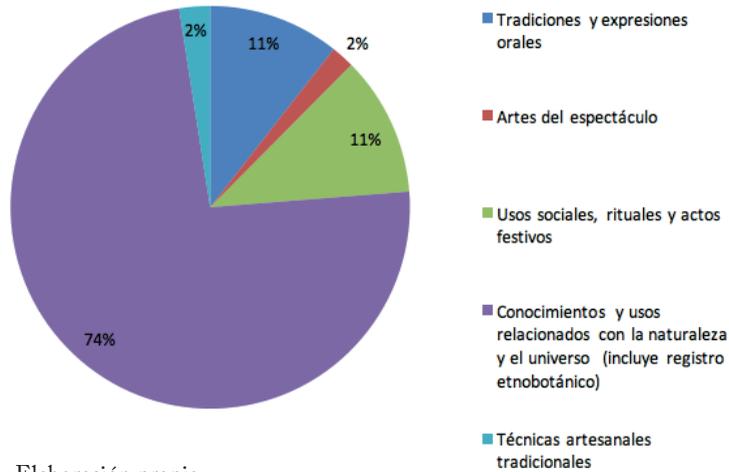
## Resultados de la investigación

Durante el proceso han participado como informantes, con diferentes grados de vinculación, 136 actores locales, 4 investigadores y un investigador local contratado por el proyecto<sup>1</sup>.

Como resultado de la investigación se han levantado 160 registros de patrimonio cultural inmaterial de la Parroquia Susudel. Tomando como referencia los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial planteados por la UNESCO, los resultados en función del número de registros pueden graficarse de la siguiente manera<sup>5</sup> :

<sup>5</sup> Inicialmente se había previsto que participen en el proyecto estudiantes de la Facultad de Filosofía; sin embargo, pese a las gestiones realizadas, inconvenientes de horarios impidieron su incorporación.

Figura 32. Registros de patrimonio inmaterial según ámbitos de la UNESCO



50

De estos 160 registros, 71 corresponden al estudio etnográfico y 89 al componente etnobotánico. El desglose, desde el punto de vista de subámbitos del patrimonio cultural inmaterial para el caso etnográfico y zonas de vida en el componente etnobotánico, se grafica así:

Figura 33. Subámbitos del patrimonio inmaterial registrados en el componente etnográfico

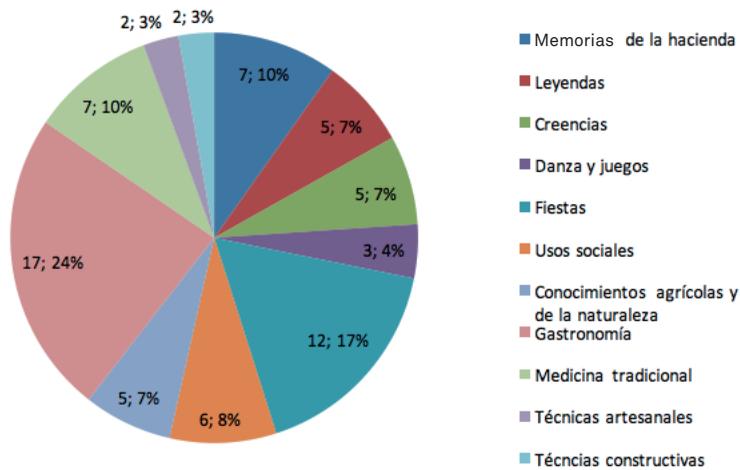
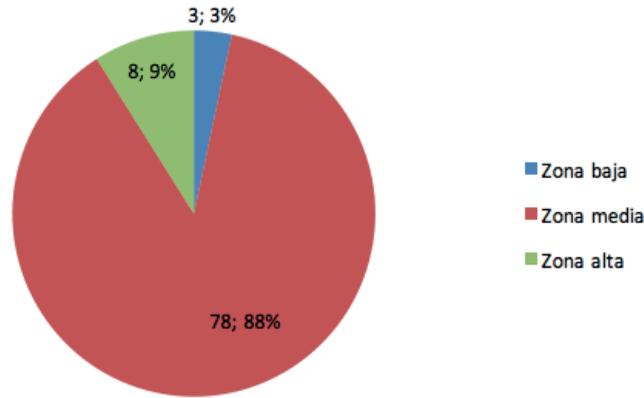


Figura 34. Registros de plantas vinculadas al patrimonio inmaterial según zonas de vida



Elaboración propia

Adicionalmente, el informe final de la investigación cuenta con 360 fotografías de registro y 276 fotografías de alta resolución sobre diferentes elementos del patrimonio cultural inmaterial.

Antes de iniciar el proyecto, resultó valioso efectuar algunos encuentros con los actores locales para informarles sobre la investigación y contar con sus aportes y consentimiento. Se llevaron a cabo dos reuniones iniciales, la primera con los miembros de la Junta Parroquial y habitantes de la parroquia Susudel y, en un segundo momento, una reunión formal con las autoridades locales de la época, Eddy Erráez, alcalde de Oña y Mauricio Parra, presidente de la Junta Parroquial. Una vez aprobado el proyecto, se presentó al equipo de investigadores a los actores locales en la Iglesia Colonial de Susudel, espacio que, junto a sus funciones religiosas, desempeña un rol importante en muchas de las asambleas que se ejecutan en la comunidad.

Otro punto clave del proyecto, además del registro, fue sensibilizar a la población sobre el valor del patrimonio cultural inmaterial. En ese contexto, y desde una perspectiva participativa de la investigación, se llevaron a cabo las siguientes acciones:

- Presentación de videos de motivación sobre el patrimonio cultural inmaterial
- Taller de introducción a la etnohistoria
- Taller de introducción a la etnobotánica
- Taller de capacitación sobre el registro de patrimonio cultural inmaterial
- Talleres grupales de identificación del patrimonio cultural inmaterial
- Talleres grupales de cartografía social
- Conformación de comisiones locales de investigación
- Caminatas de reconocimiento del espacio cultural de Susudel
- Diálogo de saberes con informantes clave
- Caminatas guiadas por informantes clave

Adicionalmente, para los talleres de sensibilización, que contaron con el aporte del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, se elaboraron tres cartillas

- Número 1: información del proyecto
- Número 2: conceptos de patrimonio cultural inmaterial, ámbitos, subámbitos y razones para la salvaguardia; se tomó como referencia los textos de la UNESCO.
- Número 3: técnicas de registro del patrimonio cultural inmaterial, tomado de Eljuri, Gabriela. “Técnicas de Identificación y Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial en: Curso Virtual de Inventario y Registro del PCI, CRESPIAL, Cuzco, 2011 (con autorización de CRESPIAL).

Figura 35. Cartillas empleadas en los talleres realizados en Susudel en 2012



Elaboración propia

Al mismo tiempo, se difundió la investigación, conscientes como estábamos del valor de promocionar los resultados obtenidos. Estos fueron los espacios de divulgación:

- Página web del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural.
- Revista PCI del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, No. 2, Cuenca, septiembre de 2011.
- Presentación sobre el proyecto en la Reunión Preparatoria de los Miembros de la Región América Latina y el Caribe de la Organización de Ciudades Patrimonio Mundial (OCPM), previo al Encuentro del Consejo de Administración “Revitalización del Espacio Público en Áreas Patrimoniales”. Quito, 22-24 de febrero
- Presentación a autoridades y técnicos del ex Ministerio Coordinador de Patrimonio, del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural y Autoridades Cantonales y Parroquiales, en “Jornada de trabajo para propuestas para la conservación y salvaguardia del patrimonio de Oña y Susudel. Susudel”, viernes 3 de febrero de 2012.
- Exposición de fotografías del proyecto en el inmueble patrimonial “La Bella de París”, durante el acto de Entrega de la Declaratoria de Oña y Susudel como Patrimonio Cultural de la Nación, marzo de 2013 (Aporte del Ministerio de Cultura del Ecuador).

### Para concluir (o para buscar nuevos inicios)

---

La investigación del patrimonio cultural inmaterial de Susudel ha facilitado el encuentro con el otro en la procura de un diálogo horizontal e intercambio de saberes; ha coadyuvado a registrar memorias orales de los habitantes locales, contar las historias otras de la hacienda, a reactivar la memoria a través del ejercicio de recordar, dialogar, narrar, resignificar desde el presente. Sin lugar a dudas, ha sido un proceso de aprendizaje humano y académico, un descubrimiento de saberes y prácticas ancestrales, un encuentro con esos patrimonios que no son monumentales ni excepcionales, sino enteramente cotidianos y en cuya cotidianidad precisamente radica su valor.

En el plano académico, ha significado practicar nuevas maneras de emprender un estudio etnográfico, repasar técnicas y metodologías, cuestionar los propios enfoques y límites disciplinarios. Abandonamos el intento de racionalizar y explicar la experiencia humana, propio de la antropología, para permitir que el texto hable desde las voces de los sujetos, sin que ello quiera decir que el enfoque antropológico haya estado ausente. En este contexto, nos ha interesado un acercamiento etnográfico al patrimonio cultural inmaterial de Susudel, entendiendo a la etnografía como enfoque, método y texto en términos de Guber (2011). El trabajo de campo ha sustentado la investigación con un ejercicio constante de dialogar entre saberes e indagar en las voces de los sujetos, intentando apartarnos de esa etnografía ventrilocua que critica Guerrero (2002) y procurando abandonar esos viejos colonialismos que plantea Vázquez (2012). Ha sido una búsqueda de encuentros y diálogos horizontales.

La investigación nos deja un cúmulo de experiencias y aprendizajes. Consideramos que los resultados son positivos; se trata de un registro de primera mano que ha permitido activar la memoria colectiva de Susudel sobre sus patrimonios inmateriales y que se convertirá en un material valioso para sus habitantes, en la medida en que retorne la información a sus portadores. Este registro, a su vez, puede ser el inicio de nuevos estudios que profundicen en el análisis de cualquiera de los componentes del patrimonio registrado.

Susudel es una parroquia con enorme riqueza patrimonial, expresada no solo en su arquitectura vernácula, su iglesia colonial y potencialidades arqueológicas, sino sobre todo en las prácticas y saberes de sus habitantes; pese a esa riqueza, el patrimonio inmaterial es de alta vulnerabilidad, corresponde a las instituciones vinculadas al patrimonio generar los mecanismos que posibiliten la permanencia en el tiempo, tomando como elemento inicial y urgente la transmisión intergeneracional de saberes, mecanismo primordial en cualquier política de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

En lo referente a la universidad, es preciso seguir apoyando este tipo de investigaciones, pero paralelamente también buscar mejores mecanismos de vinculación de los estudiantes, para lo cual, entre otras cosas, recomendamos fortalecer la formación no solo en antropología cultural, sino también en investigación etnográfica, pues tenemos la certeza que la etnografía ofrece útiles herramientas para el diálogo entre la academia y la comunidad, al tiempo que facilita un ejercicio profesional, desde distintas ramas, comprometido con el contexto cultural y social del que formamos parte.

Como investigadores debemos continuar experimentando nuevas técnicas y metodologías que promuevan una participación cada vez mayor de los actores locales. Creemos que este ha sido un paso inicial, pero no suficiente. Falta mucho para alcanzar una efectiva participación en la investigación y para cambiar el locus de enunciación en los procesos investigativos.

## Los participantes en la investigación

| Los actores locales <sup>7</sup> |                        |                         |
|----------------------------------|------------------------|-------------------------|
| Adelina Astudillo                | Elvia Florecinda Déleg | Manuel Pindo            |
| Aida Espinoza Vázquez            | Herlinda Suquisupa     | Manuel Victoriano       |
| Aida Vargas                      | Enrique Uzho           | Supasupa                |
| Aida Vázquez                     | Erika Campoverde       | Margarita Loja          |
| Alcíbar Muzha                    | Erick Zhunio           | Margarita Naula         |
| Alexandra Siavichay              | Esperanza Velesaca     | María Cabrera           |
| Alberto Illaguazo                | Esteban Vásquez        | María Cruz Loja Naula   |
| Alfredo Quituisaca               | Esther Ramón           | María Enriqueta Loja    |
| Amable Vargas                    | Eulalia Velesaca       | María Félix Pérez       |
| Anabel Ramón                     | Eulalia Villisaca      | María Francisca Pérez   |
| Andrea Orosco                    | Evelin Iñaguazo        | María José Loja Uzho    |
| Andréina Loja                    | Evelyn Loja            | María Leticia Quichimbo |
| Ángel Benigno Cabrera            | Flavia Mulla           | María Luz Delia Déleg   |
| Angelita Vásquez                 | Fredy Vargas           | María Molla             |
| Arnaldo Vásquez                  | Gabriela Quichimbo     | Mariana Vargas          |
| Belisario Bayancela              | Galindo Muzha          | Marianela Loja          |
| Bertha Erráez                    | Galo Gallegos          | Marina Muzha            |
| Bertha Iñaguaso                  | Ginna Espinoza         | Mario Erráez            |
| Blanca Cango                     | Gloria Esperanza Pérez | Martha Solano           |
| Carlos Iñaguaso                  | Guadalupe Vásquez      | Mauricio Parra          |
| Carlos Muzha                     | Hermel Loja            | Melina Ullauri          |
| Carmelina Salazar                | Homero Pindo           | Mercedes Cabrera        |
| Carmelina Zhuño                  | Inés Vásquez           | Mesías Suquisupa        |
| Carmen Chafía                    | Jacinto Donaula        | Miguel Ángel Supasupa   |
| Carmen Pindo                     | Jimmy Tucto            | Miriam Vázquez          |
| Carmen Yanza                     | José Quichimbo         | Nelly Déleg             |
| Cecilia Iñaguaso                 | Jorge Vásquez          | Nilva Espinoza          |
| Cecilia Paladines                | Julio Loja             | Nicol Uyaguari          |
| Celina Iñaguaso                  | Julio Romaldo Loja     | Norma Cueva             |
| Cibeleo Loja                     | Julio Salazar Morocho  | Paúl Zhañay             |
| Cristian Salazar                 | Kelvin Pindo           | Pedro Mulla             |
| Cristóbal Paca                   | Lida Loja              | René Muzha              |
| Danilo Erráez                    | Libia Victoria Loja    | Rolando Loja            |
| Delia Iñaguaso                   | Lourdes Mulla          | Rolando Quituisaca      |
| Delia Naula                      | Lucrecia Pindo         |                         |

<sup>7</sup> El listado recoge los nombres de todos los actores locales vinculados al proceso, en diferentes grados de participación; en algunos casos se cuenta con fotografías constantes en este texto.



|   |  |   |
|---|--|---|
| <p>Delicia Ramón<br/>Denisse Muzha<br/>Diana Vargas<br/>Dolores Naula<br/>Dolores Uzho<br/>Edgar Mora<br/>Edgar Suquisupa<br/>Edin Sanmartín<br/>Elena Suquisupa<br/>Elsa Naula<br/>Elvia Déleg</p> | <p>Luis Felipe Loja<br/>Luis Muzha<br/>Luis Uyaguari<br/>Luz Angelina Supasupa<br/>Luz Suquisupa<br/>Manuel Belisario Naula<br/>Manuel Campoverde<br/>Manuel de Jesús Vargas<br/>Manuel Gumersindo<br/>Déleg<br/>Manuel Orozco</p> | <p>Román Loja<br/>Rosa Ullaguari<br/>Rosendo Muzha<br/>Samuel Morocho<br/>Segunda Vázquez<br/>Segundo M. Vázquez<br/>Silvia Quituisaca<br/>Tania Patricia Mora<br/>Víctor Loja<br/>Victoriano Quichimbo<br/>Zoila Déleg</p> |
|---|--|---|



María Margarita  
Naula Coello



Zoila Déleg



Victoriano Quichimbo  
Muzha



Segundo Manuel  
Vázquez



Segunda Vázquez  
Zhiñín



Rosa Uyaguary



María Luz Delia  
Déleg Coello



María Leticia  
Quichimbo



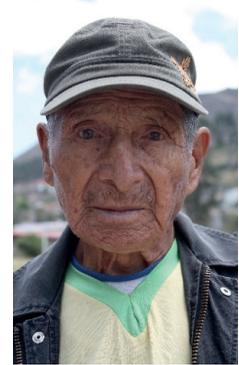
María Francisca Pérez



María Esther Ramón



María Enriqueta Loja



María Cruz  
Loja Naula



Manuel Victoriano  
Supasupa



Manuel Pindo



Manuel Gumercino  
Déleg Ramón



Manuel de Jesús  
Vargas



Manuel Belisario  
Naula Coello



Luz Angelina  
Supasupa



Luis Felipe Loja



Dolores Naula



Delia Naula



Bertha Erráez



Elvia Floricinda  
Déleg Quichimbo



Elsa Marina Naula



Gloria Esperanza  
Pérez Naula



Edin Marcelo  
Sanmartín



Delicia Ramón



Samuel Morocho



Julio Romaldo Loja  
(Don Roma)



José Quichimbo

**Los investigadores**



**Gabriela Eljuri Jaramillo**  
Antropóloga, Magister en Estudios de la Cultura, Mención en Patrimonio Cultural, Doctorando en Sociedad y Cultura por la Universidad de Barcelona

**Coordinadora de la investigación**



**Mario Brazzero Oña**  
Restaurados de Bienes Muebles, Magister en Antropología Visual y Documental Antropológico

**Investigador del componente etnográfico**



**Diana Moscoso Lazo**  
Bióloga del Medio Ambiente, Magister en Desarrollo Rural

**Investigadora del componente etnobotánico**



**Diego Arteaga Matute**  
Doctor en Ciencias de la Educación, Especialidad Historia y Geografía

**Investigador del componente histórico**



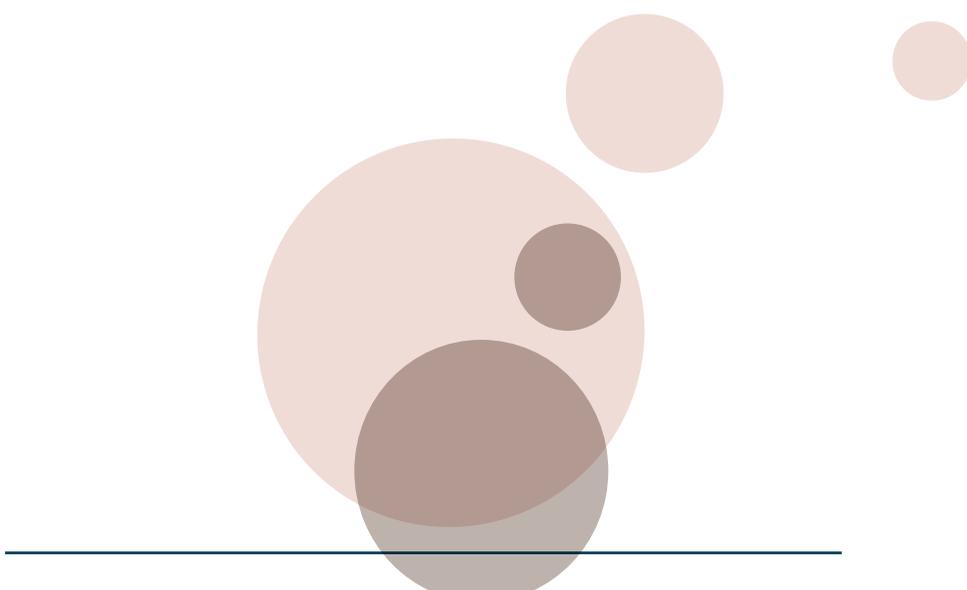
**Rosendo Muzha**  
Habitante de Susudel

**Investigador local en el componente etnobotánico**

## Referencias

- Brazzero, M. (2012). *Informe del Registro del Patrimonio Inmaterial de Susudel*. Cuenca: Universidad del Azuay.
- Encalada, O. (2002). *Diccionario de toponimia ecuatoriana*. Cuenca: Universidad del Azuay, CIDAP.
- Guber, R. (2001). *La etnografía, método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.
- Guerrero, P. (2002). *Guía etnográfica para la sistematización de datos sobre la diversidad y la diferencia de las culturas*. Quito: Escuela de Antropología Aplicada UPS, Ediciones Abya Yala.
- Moscoso, D. (2012). *Informe del Estudio Etnobotánico*. Cuenca: Universidad del Azuay.
- Silva, A. (2006). *Imaginarios Urbanos*. Bogotá: Arando Editores.
- Terven Salinas, A. (2012). "Mirar cómo". En Vázquez Estrada, A., Terven Salinas, O., Toscano, A., Álvarez Quiñones, E., Hekking, E. y Lepe, L. M. Lira. *Tácticas y estrategias para mirar en sociedades complejas. Apoyo didáctico para la investigación sociocultural* (pp. 85-118). México: Universidad Autónoma de Querétaro.
- UNESCO. (2003). "Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad". En U. S. Inmaterial. *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003* (pp. 1-22). París: UNESCO.
- UNESCO. (2003). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: UNESCO.
- UNESCO. (s/f). *First Proclamation of Masterpieces of the Oral and Intangible Heritage of Humanity*. París: UNESCO.
- Vázquez Estrada, A. (2012). "Introducción". En Vázquez Estrada, A., Terven Salinas, O., Toscano, A., Álvarez Quiñones, E., Hekking, E. y Lepe, L. *Tácticas y estrategias para mirar en sociedades complejas. Apoyo didáctico para la investigación sociocultural* (pp. 15-26). México: Universidad Autónoma de Querétaro.





---

**NOTAS HISTÓRICAS SOBRE  
CUENCA Y SU REGIÓN**

## NOTAS HISTÓRICAS SOBRE CUENCA Y SU REGIÓN

Diego Arteaga<sup>8</sup>

### Época prehispánica

El área en la que está incluida la actual parroquia de Susudel está ubicada en el límite de las provincias de Azuay, Loja y Zamora Chinchipe, en el subpáramo a 3100 m s. n. m. Su más remota historia está inmersa en una zona mucho más amplia, por lo tanto, para su estudio hay que tomar en cuenta los trabajos de carácter arqueológico que se han realizado en ella desde hace unas tres décadas. En efecto, la arqueóloga Mathilde Temme (1982) reportó en uno de sus informes algunos asuntos que tienen que ver con los diferentes tipos de artefactos culturales encontrados en dos yacimientos en el sitio denominado Cubilán. Estos son conocidos como Cu 27 y Cu 26, distantes entre sí por 400 metros.

Los materiales culturales hallados en Cu 27 definirían, según Temme (1982), a la cultura de Cubilán como “una cultura de lascas” (p. 147); entre esos materiales hallamos: bifaces, puntas de mano, raspadores, raederas, instrumentos para cortar. Mientras tanto en Cu 26 existen vestigios de fogatas en el que, inclusive, se ha encontrado dos herramientas. De su lado, Cu 26 contiene más tipos de artefactos que Cu 27. Entre ellos están: bifaces, puntas foliáceas, rapadores, láminas pequeñas, puntas de proyectil e instrumentos para cortar. La tecnología presente en el sitio de Cubilán correspondería a la de los grupos conocidos en la historia americana como cazadores recolectores, aunque “las materias primas que se utilizan [para la elaboración de los artefactos] son básicamente diferentes” (p. 159).

Si bien la más remota fecha de ocupación humana de este sitio es de hace unos 9500 años, Temme (1982) propone que fue ocupado de forma ocasional por aproximadamente un milenio. Asimismo, a decir de esta arqueóloga, el sitio correspondería a campamentos de trabajo esporádico, los cuales incluirían permanencias largas de unidades familiares como en el caso de Cu 26. De su lado, Ernesto Salazar (1988) nos amplía el panorama de estos grupos. Según su estudio, en Cubilán habrían existido campamentos-talleres contiguos a los afloramientos de materia prima, pero que tendrían sus residencias en algún lugar cercano a este sitio. También señaló que Cubilán, a pesar de no contar entre sus artefactos de fabricación humana con buriles, útiles estrangulados, ni escotaduras, sí se puede postular que “pertenece a la misma tradición cultural” que la cultura El Inga-Chobshi (p. 125), aunque al primero se lo puede ubicar a fines del periodo denominado Paleoindio.

En este ámbito de tradición cultural, la cueva de Chobshi constituye en algunos aspectos una instancia de transición. Los restos de fauna recuperados en la excavación indican una adaptación total del humano a la caza de especies modernas y una inclinación clara por la variedad faunística que caracteriza a la tradición de andina de caza y recolección. Chobshi, aseguró Salazar (1988), “marca un hito de varios milenios entre esta cueva y la ocupación hasta que surge la sociedad formativa de Cerro Narrío” (p. 124). Estos grupos de cazado-



res-recolectores son denominados bandas en las que el número de individuos variaba entre 30 y 100. Sus integrantes estaban emparentados entre sí por alianzas matrimoniales, aunque exogámica y de característica virilocal; además, ellos se definían por carecer de líderes.

A lo largo del periodo denominado Formativo<sup>9</sup> (3500 a. C.- 500 a. C.), la zona debió ser testigo de la aparición de la agricultura y, con ello, de la sedentarización, de la cerámica, así como de formas de organización social mucho más complejas que las precedentes. En efecto, en esta etapa de la historia ecuatoriana aborígen empezaron a asomar diferentes tipos de cultivos, se domesticó a los animales; la población creció formando asentamientos tanto nucleados como dispersos y, en ciertos casos, constituyeron capital de gobierno. Todo esto dio origen, a su vez, a un mayor grado de desarrollo de las actividades agrícolas, de producción de las artesanías y de intercambio con otros grupos de varios objetos elaborados, así como de materias primas; en su población empezó a darse la jerarquización, que tendió a acentuarse con el tiempo. Sus más remotos vestigios materiales están representados por Cerro Narrío.

Un número pequeño de sus integrantes pertenecieron a grupos de descendencia, linajes y clanes o a asociaciones como fraternidades de guerreros y de carácter religioso. Algunas veces estos grupos estaban dirigidos por líderes. En este tipo de organizaciones no existieron gentes especialistas en algún oficio.

Con el paso de los siglos, emergió el periodo llamado de los Desarrollos Regionales (500 a. C. -500 d. C.), que estuvo caracterizado, sobre todo, por diseños estilísticos en la cerámica. Estos grupos humanos también se caracterizaron por una mayor complejidad en su organización social.

Durante el periodo de Integración (500 d. C. -1500 d. C.), los grupos humanos del Ecuador antiguo presentaron un fortalecimiento socioeconómico que dio paso a su estructura. Formaban las denominadas jefaturas. La que habitó la zona en estudio es conocida en la etnohistoria ecuatoriana como cañarís. Esta denominación fue dada desde que asomaron en las primeras referencias hechas por los cronistas españoles en los textos de la temprana Colonia, hecho ocurrido en la segunda mitad de la centuria del XVI. Una parte de los restos culturales materiales, la de los cerámicos, está representada por las fases llamadas Tacalzhapa (en Azuay) y Cashaloma (en Cañar).

De acuerdo con los estudiosos Alcina Franch y Palop Martínez (1982), una jefatura estaba constituida por 24 caracteres definitorios. De estos, 19 están presentes entre los cañarís. Estos caracteres fueron: la existencia de un jefe (cacique, kuraka o señor étnico), con un séquito de esposas (poliginia), de un rango de individuos y linajes; descendencia de un antepasado común; una población entre 800 y 10 000 habitantes, densidad poblacional entre 1 a 5 habitantes por km<sup>2</sup>; capital de la Jefatura o residencia del Jefe; aldeas, caseríos y población dispersa; edificios palaciegos; cultivos de tubérculos, cultivos de cereales, excedentes

---

9 En este punto de nuestro trabajo hay que destacar que, según Temme (1982), en Putushio se habría localizado “uno de los primeros hornos de América” (p. 28).

de producción alimenticia, excedentes de producción artesanal; especialistas religiosos de tiempo completo, rituales religiosos complicados; rituales funerarios complicados; templos o edificios religiosos; artesanos a tiempo completo, objetos suntuarios u obras de arte.

El pueblo cañari ocupó una zona geográfica que fue deslindada hace más de un siglo por el historiador Federico González Suárez ([1922]1978) en los términos siguientes:

[por el] Norte el nudo del Azuay, que la separaba de los cacicazgos de Alausí y Tiquizambe; al mediodía se encontraba la tribu de los Paltas; al Oriente la Cordillera de los Andes dividía a los Cañaris de los indios salvajes conocidos hasta ahora con el nombre general de Jíbaros; por el occidente no se le puede señalar términos fijos, pues –continúa– parece que el territorio de los Cañaris por aquella parte se extendía hasta las costas del Pacífico, pobladas por los Huancavilcas” (p. 15).

El territorio correspondía en gran medida a las actuales provincias de Azuay y Cañar, juntas, además de una sección de la parte sur de la provincia de Chimborazo y de la norte de la de Loja, además de una parte de la del Guayas, así como de las estribaciones cordilleranas que pertenecen a las provincias orientales de Morona Santiago y Zamora Chinchipe.

Los límites geográficos de tiempos prehispánicos, en todo caso, constituyen únicamente referencias, pues hasta el momento no se ha estudiado con detenimiento el intrincado sistema de demarcación prehispánico andino. Esta situación también es válida para el resto del actual territorio que ocupa Ecuador a lo largo de la época aborigen<sup>10</sup>.

Se sabe que algunos cronistas de la temprana Colonia dejaron señalado en sus escritos la división de este territorio en tres sectores que, de norte a sur, son los siguientes: Hatún Cañar, Tomebamba y Cañaribamba, lo que pone en evidencia la importante presencia preincaica de la población en Ingapirca, Guapdongelic y Cañaribamba, respectivamente, la que ha sido demostrada por los trabajos de tipo arqueológico e histórico, así como por aquellos de carácter etnohistórico.

A decir del Padre Juan de Velasco ([1789] 1841), el grupo cañari estaba constituido por 25 tribus: Abancayes, Azogues, Bambas, Burgayes, Chuquipatas, Cinubios, Cumbes, Guapanes, Girones, Gualaseos, Hatun-Cañares, Manganes, Molleturos, Pacchas, Pantes, Plateros, Racares, Sayausies, Siccis, Sisides, Tadayes, Tarquis, Tomebambas, Yunguillas y Cañaribambas. Solo algunas de estas tribus han sido identificadas en el terreno. En este punto hay que hacer notar que los nombres de algunas de ellas tienen un origen castellano y que pueden ser, más bien, una creación hecha en tiempos coloniales.

---

<sup>10</sup> El arqueólogo ecuatoriano Jorge Marcos (1986) ha señalado que el pueblo cañari fue “una bien estructurada jefatura regional a nivel de ‘estado’” (p. 42).

Sabemos que una buena parte de la vida de una de las tribus de los cañaris, Cañaribamba, ha quedado registrada en una de las Relaciones Geográficas de Indias hechas por orden de las autoridades metropolitanas y que están fechadas en 1582. En ella se anota, entre las múltiples informaciones relacionadas con su situación socio-económica, aquellas que la caracterizaron en tiempos prehispánicos. En efecto, de esos tiempos estamos al tanto que en ella existía una buena cantidad de diferentes tipos de plantas alimenticias y medicinales que servían como materia prima. Esta Relación, asimismo, nos indica que Cañaribamba contaba con la existencia de algunas minas auríferas, así como de animales que proveían a sus habitantes tanto de sustento, de pieles y de plumas. Entre las numerosas aves del lugar fueron muy importantes las guacamayas, pájaros que fueron objeto de culto por parte de los lugareños.

Un cultivo a destacar en esta zona es el de la coca (*Erythroxylon*)<sup>11</sup>. En efecto, a finales del siglo XVI, don Francisco Chuquimarca “curaca, príncipal y caçique de Cañaribamba” hacía registrar por el notario que es dueño de “chácara de maíz, algodón [y] coca”; en tanto que la indígena Isabel Saña indicaba que lo era de 7 chácara de la planta en Yman (¿actual Cañaribamba?). Sin adentrarnos a considerar la extensión de una chacara, nos basta por el momento conocer que su comercialización significaba, en dinero, 3 patacones (antigua moneda local que tenía el peso de una onza de plata) por año (Arteaga, 2006).

66

Puede ser que la posesión de chácara de la planta en manos de don Francisco Chuquimarca sea una prerrogativa de su título en el contexto andino con plena validez en el colonial. Las tierras para el cultivo de la coca en manos de indios resultaron particularmente interesantes, ya que en el orden de dominio ibérico su posesión podía darse mediante donación municipal, compraventa o por herencia a través de testamento, bienes que, a su vez, podían ser legados, no así en tiempos prehispánicos, en donde, luego de la muerte del propietario, regresaban a manos de las autoridades étnicas o del inca. Don Francisco Chuquimarca dejó sus tierras a su mujer, yerno e hijo; de su lado, Isabel Saña legó sus propiedades de la siguiente manera: a su hermana Francisca, 1; a Hernán, 1; a Joan, marido de Isabel, 2, otras tantas a un tal Joan, y 1 a su albacea Joseph de la Torre, que hacía su vida en Cuenca, un pulpero mestizo. Es razonable pensar entonces que este tipo de siembra haya estado presente desde tiempos preincaicos en la zona y que, al parecer, habría continuado durante el de dominio inca y más tarde a lo largo de la temprana Colonia.

La situación de la población aborigen de Cañaribamba, asimismo, es conocida por esta Relación. En otra parte nos indica lo siguiente:

Y en la conquista [Atawallpa] mato la mitad de la gente que habia; y que por ser de tiempo tan antiguo, no se acuerdan de la cantidad de los indios queran; porque, eran tantos, que los podian innumerar; y que de presente no hay en la dicha provincia mas de hasta setecientos

indios, pocos mas o menos; estos tributarios, aunque estan divididos en muchas partes; y esto se entiende sin viejos ni ninos, ni ninas ni mugeres, que se entiende, por lo que de las visitas ha resultado, hay dos mil y mas personas, como de suso esta declarado. Y en cuanto a la poblacion en que viven de presente, es en la que antes han vivido de muchos tiempos atrás (Gómez, Vélez Benavente y García de Balcázar, [1582] 1897, p. 181).

Las comunicaciones de los pueblos de la región cañari se daban, fundamentalmente, a través de las aperturas naturales que habían abierto los ríos de las cuencas a las que pertenecen. Así, de norte a sur tenemos: el río Cañar hacia la Costa, el río Paute hacia la floresta amazónica (por ejemplo, hacia la Cueva de los Tayos), y el Jubones, que incluye el norte de Loja, asimismo hacia la Costa. De esta manera, la región se constituyó en el punto de entronque de los intercambios de corta, mediana y larga distancia entre la Costa, la Sierra y la Floresta amazónica, así como entre el norte y el sur a lo largo del callejón interandino.

En tiempos aborígenes, a esta zona llegaban desde la Costa artículos como el pescado, la sal, el algodón y artículos marinos como la concha spóndylus. Este molusco fue fundamental para las ceremonias de tipo religioso en la mayor parte de las tierras de la región andina. En cambio, del Oriente se conseguía productos exóticos como plumas de aves de particulares colores, izhpingo<sup>12</sup>, oro, canela. De la región cañari, en cambio, se exportaba algunos artículos agrícolas como la papa y el melloco.

La región cañari, asimismo, servía como punto de enlace entre varios sectores del área andina, como lo demuestran elementos cerámicos o sus diseños, o la difusión del cobre de ella hacia la Costa norte del actual Ecuador, o la misma concha spóndylus, en donde actuaba como un sitio redistribuidor, especialmente a las zonas sureñas de la región.

Dicho a grosso modo, durante la época prehispánica estos espacios geográficos estuvieron abastecidos por el sistema que el etnohistoriador Murra ha denominado “vertical”, esto es, que los diferentes sectores de su población disponían de los más variados productos vegetales, minerales y animales que se daban en los diferentes pisos climáticos. En la Sierra ecuatoriana, este sistema dio origen, llevando al máximo este modelo “vertical”, a lo que el etnohistoriador Salomon (1980) ha denominado “microverticalidad”, esto es, espacios geográficos mucho más pequeños que los pisos climáticos, pero que aportan una amplia gama de estos productos. Estas estrechas relaciones de intercambio de productos, así como de elementos culturales materiales e inmateriales hicieron posible la existencia de vías que vinculaban a estas regiones con el resto de los territorios colindantes y con los que estaban fuera del área que hoy es Ecuador. Este periodo histórico se extiende hasta la incorporación de los cañaris al imperio incaico.

---

12 El izhpingo es una planta que sirve para condimentar algunos tipos de alimentos. Su uso también se ha dado en ceremonias de hechicería.

## Conquista inca del área cañari

Por el año 1430 y como parte de la política expansionista de los hijos del Sol, originada en Cusco en tiempos del gobierno del noveno inca, Pachacutic Yupanqui, muchos pueblos que habían alcanzado diferente desarrollo social, económico y tecnológico fueron siendo sometidos en diferentes épocas a su dominio. Algunos sufrieron el peso de estas campañas con más o menos resistencia, otros fueron incorporados con mucha facilidad. De esta manera, el Tawantinsuyu llegó a extenderse a lo largo y ancho de la región andina –sur de Colombia en el río Ancasmayo y norte de Chile en el río Biobío– limitado solamente por el Océano Pacífico al oeste y la Floresta amazónica al este. Su superficie fue de unos 2 000 000 de km<sup>2</sup> y contó con una población calculada en unos 14 000 000 de habitantes.

En 1460, ocurrió la conquista Inca de la región cañari. Esta acción fue hecha en diferentes momentos (Idrovo Irigüen, 1986). Su campaña la inició Pachacutic Yupanqui, el reformador del mundo. Una parte de ella fue continuada por su hijo Tupac Yupanqui, luego de que su padre abdicara el trono en su beneficio. Años más tarde, esta empresa fue continuada por su nieto Wayna Qhapaq y por uno de los hijos de este, Atawallpa.

68

La conquista de la zona de Cañaribamba fue llevada a cabo durante el gobierno de Wayna Qhapaq, pero por uno de sus hijos, Atawallpa. En efecto, se conoce que el primero de los nombrados conquistó la parte de Ganielbamba (Gómez, Vélez Benavente y García de Balcázar, [1582] 1897), lugar que, luego de la ocupación hecha por este inca, recibiría el nombre de Cañaribamba. De este último nombre hay que mencionar, dentro de la importancia que tuvieron los diferentes lugares en el momento de la llegada de los ibéricos a estas tierras, que a comienzos del siglo XVII el eclesiástico García (1607) señalaba: “Y aun sospecho –decía García– que esta denominación [de los pueblos aborígenes de América] fue inuentada por nuestros españoles para hazer distinción entre aquellas naciones. De manera que a los de la Prouincia de Chile llaman Chiles; a los del Collao, Collas; a los de la Cañarribamba, Cañares” (p. 345).

Cañaribamba por estas épocas se encontraba en una zona que constituía de gran importancia en las comunicaciones a corta, mediana y larga distancia entre la Costa, la Sierra y la floresta amazónica. Así lo demuestran las noticias consignadas en documentos coloniales, pero que se refieren tanto a la época prehispánica como de la temprana Colonia.

Una vez instalados los incas en territorio cañari empezaron a desplegar toda su organización política-administrativa para la instalación de nuevos asentamientos humanos y para la construcción de nuevas vías de comunicación. De esta forma, fueron asomando sitios de gran importancia económica, política, estratégica y religiosa en lugares como Tomebamba, Ingapirca, Cojitambo. En estos y en algunos otros sitios más –Paccha, Déleg, Borma, Sisid– fueron instalados algunos grupos de especialistas (diferentes tipos de artesanos, constructores, tejedores, religiosos, agricultores) de disímil procedencia geográfica llamados mitmakunas. De algunos se conocen sus orígenes geográficos: los de Sisid llegaron desde León de Huánuco, otros grupos lo hicieron desde las zonas de los chiriguano. En cambio,

de la región cañari fueron extraídos algunos grupos que fueron llevados a varios lugares del Tawantinsuyu tanto de los actuales territorios de Ecuador como de Perú y de Bolivia: a la isla de Copacabana en el lago Titicaca, al valle de Yucay, al Quinche, Pichincha (Moreno Yáñez, 1981), a San Juan de los cañaris, Perú, entre otros sitios. A pesar de esto, hasta el momento apenas se conoce, documentadamente, dos lugares de los cuales fueron removidos algunos grupos familiares cañaris y enviados a Perú: hablamos de Hatun Cañar y de Chuquipata (Arteaga, 2012).

Con la presencia inca, nos ponemos al tanto que en el sistema vial de la ciudad de Tomebamba y en la región, se reutilizaron y mejoraron muchas vías cañaris, pero también que se construyeron otras; no en balde, parte importante para la administración inca fue el tratamiento del sistema de caminos. En este sentido, la etnohistoriadora Rostworowsky (1988) señaló:

Las obras más importantes que permitieron la expansión territorial y luego el establecimiento de la organización del incario fue, a no dudarlo, la construcción de una vasta red caminera que implicaba puentes, tambos y depósitos. Pocas naciones podían vanagloriarse en el siglo XV de poseer tan fantástico complejo vial como el Tahuantinsuyu (p. 87).

Sabemos que respecto de las vías al interior de la Tomebamba incaica hasta el momento solo se han realizado especulaciones; se ha llegado a señalar, incluso, que las calles reales registradas en los documentos coloniales se refieren a las vías reales incaicas cuando en realidad son las que, según orden expresa de la corona española, eran las que referían a la monarquía ibérica y formaban el cuadrículado de las urbes en las Indias. Por lo menos en este punto resultan claras las indicaciones en los registros notariales de la temprana colonia cuencana y regional cuando se anotaba la “calle real del ynga”.

En este mismo sentido, la información documental nos permite conocer algunos ‘caminos reales’ que se encuentran entre los tambos reales y Turi-urcu, la huaca de la élite del ejército inca, lugar al que también se lo conocía como Bullachuma. Resulta realmente difícil poder señalar la continuación del Qhapaq Ñan con la información disponible hasta el momento, así como los diferentes ramales que conectaban con otros sitios del territorio, dada la verdadera red que este formaría de acuerdo con las informaciones encontradas al respecto. Desde este punto geográfico, seguiremos el Qhapaq Ñan hacia el Sur, conforme la descripción de algunos ítems realizados por el arqueólogo Fresco (1983):

Cuenca-provincia de Loja: saliendo de la ciudad de Cuenca, el camino se dirige hacia el sur, cruza los ríos Tomebamba y Yanuncay; en este último existen aún restos de los muros de un puente incaico. A continuación, el camino remontaba las escarpadas colinas que cierran por el medio día el valle de Cuenca; existen aún en ella al parecer restos del camino con algunas gradas. Luego el camino seguía por lo alto de las lomas que separan el valle del río Tarqui del correspondiente al río Quingeo, hasta llegar al pie del cerro Gualashi. En este punto existió un tambo, aún reconocible por la toponimia, aunque no tenemos información

respecto a la existencia de ruinas incaicas en el sitio. Se trata del Tambo de Mariviña, citado en el documento del siglo XVIII, y que debe corresponder al denominado 'Tumi' en la Lista de tambos de Guamán Poma.

c) A continuación el camino tuerce el SSO, cruzando el río León pasando por las cercanías del pueblo actual de Nabón, hasta alcanzar el tambo de Dumapara, a medio camino entre dicho pueblo y el de Cochapata. Las ruinas de este tambo aún son bien visibles en las cercanías del caserío de tambo viejo. Estas ruinas contienen todos los edificios que hemos considerado característicos de un tambo importante: una hilera de almacenes cuadrados adosados lateralmente, una gran kallanka, y una cancha de cuatro habitaciones rectangulares y patio cuadrado; a unos cientos de metros existe una pequeña laguna circular que pudo servir de aprovisionamiento de agua. Este tambo no es citado en documentos coloniales, pero debe corresponder al que Guaman Poma incluye en su Lista de Tambos con el nombre de 'Cazacuno'.

d) Provincia de Loja: el camino continuaba desde el tambo de Dumapara en dirección SSO, y cruzando el río Oña cerca del pueblo de este nombre penetra en el actual territorio de la Provincia de Loja (p. 116).

En la continuación del recorrido en el mismo sentido de dirección geográfica, se tiene la información de sectores como Tarqui, Quingeo, Oña, que muy poco pueden informarnos de su pasado prehispánico en lo que tiene que ver con el contexto vial; de otros asuntos, por el contrario, sí lo hace. En efecto, sabemos de construcciones materiales que existen en sitios como Dumapara con la presencia de una kallanka y una "kancha de cuatro habitaciones rectangulares y patio cuadrado" las cuales nos dan, a decir de Fresco (1983), mucha más información de la gran importancia que estos tuvieron al constituir una parte de trayecto del Qhapaq Ñan. Luego está el poblado de Saraguro, con su origen mitmakuna, aunque investigaciones recientes como la de Idrovo Urigüen (2000) discrepan de este inicio y los relacionan más bien con los cañaris.

## La conquista española de la región cañari

Según los escritores que hicieron parte de sus vidas en tierras de la región durante la temprana Colonia cuencana como Juan Gómez, Juan Vélez Benavente y Álvaro García del Balcázar, en una parte de la Relación que escribieron de Canaribamba en 1582 señalaron:

Dicen [decían] los antiguos deste pueblo, quel primer español que entró en su tierra [en 1534] se llamaba Benalcazar; al cual Benalcazar salieron tres principales a recebille por mandado de un cacique llamado Oyane, el cual gobernaba hasta la provincia que hoy llaman Riobamba, camino de Quito, y por otra parte gobernaba hasta Yanamayo; y no saben estos dichos indios antiguos adonde llegaba la provincia llamada Yanamayo, pero quentienen quera mas arriba de Caxamarca; y que todas las dichas provincias de suso declaradas gobernaba el dicho cacique Oyane y le obedecían (Gómez, Vélez Benavente, y García de Balcázar, [1582] 1897, p. 181).

Estos indios con su rango de principales de Cañaribamba, llamados Nimeque, Llenizupa y Pallacache, al salir al encuentro del español Sebastián Moyano de Benalcázar le entregaron “pita y pescado y charque de la tierra y quiere decir –explican Gómez, Vélez Benavente y García del Balcázar– charque ‘tasajos’” (Gómez, Vélez Benavente y García de Balcázar, [1582] 1897, p. 181). Este conquistador había salido desde Piura en persecución de Rumiñawi, quien se dirigía hacia Quito, luego de ocurrida la captura de Atawallpa en Cajamarca por parte de Francisco Pizarro en Cajamarca.

Para algunos historiadores y etnohistoriadores, si bien la existencia histórica y acción de estos personajes aborígenes resulta enteramente creíble, no ocurre lo mismo con la de Oyane o, por lo menos, la versión de que un cacique cañari haya tenido autoridad sobre tan extenso territorio. Posiblemente este personaje haya ejercido un gobierno momentáneo de tan extensas tierras. Pudo haber sido designado por Waskar, ya que al arribo de los españoles, les ofrecen ayuda, sabedores como son de que Atawallpa ya se encuentra preso en Cajamarca (Arteaga, 2004).

De otro lado, prácticamente casi nada quedó de la ciudad de Tomebamba luego de las guerras incásicas de sucesión dinástica producidas entre los hermanos Waskar y Atawallpa, de sus construcciones o de su población, mucho menos de la cañari Guapdonelic. En 1582, el funcionario español Hernando Pablos, en la Relación que escribió sobre la ciudad de Cuenca, señaló que la población del área cañari había sido reducida de 50 000 a 2000 habitantes. Las gentes que quedaron vivas de este etnocidio, sobre todo ancianos y niños, habrían estado haciendo sus vidas sobre todo en las zonas orientales de la región.

Los años que siguieron al paso de este primer grupo de soldados españoles fueron de establecimiento y colonización en lo que hoy son las actuales provincias de Cañar y Azuay, las que casi ninguna participación tuvieron en las guerras civiles posteriores ocurridas entre los españoles leales a Francisco Pizarro y los que lo fueron a la Corona española. En este ambiente de enfrentamientos políticos y militares de suma importancia en la historia de las Indias, el Padre Juan de Velasco en su Historia del Reino de Quito de 1789 registró lo siguiente:

Dije ya que, señalado Gonzalo Pizarro, por Gobernador del Reino de Quito a principios de 1539<sup>13</sup>, pasó de Charcas al Cuzco, para disponerse a su viaje de más de 500 leguas... Donde más tuvo que hacer fue, donde no llegó aquella sublevación, este es, dentro ya del reino de Quito, en las provincias de la Zarza y Paltas. Estando estas en la dirección del camino de Quito a San Miguel, se hallaba la Vía Real infestada de bárbaros confirmantes Garrochabambas y Chaparras, que nunca fueron conquistados por los Incas. Hizo Gonzalo en estos indómitos y feroces, que salían a provocar, una gran carnicería. Los obligó a retirarse, y para mayor seguridad de aquella vía, dejó ordenada la fundación de la villa de Oña, con un fortín. La efectuó este mismo año Esteban Morales y Cabrera, en latitud de 3 grados 30 minutos, y no bastaba esta, mando (sic) después a fundar la ciudad de Loja (AA.VV., 2012, p. 28).

13 Ullauri Vallejo (2011) rescata un estudio que defiende que la fundación de Oña habría ocurrido en 1540.



Al parecer, con esta acción Francisco Pizarro y sus seguidores estaban asegurándose estos territorios, razón por la cual este líder procedió a conceder algunas encomiendas en la zona. Luego de la derrota que sufrió Pizarro a manos de los defensores de la Corona, estas tierras regresaron a las de las autoridades metropolitanas. Ahora ellas empezaban a conceder dichas encomiendas a las gentes que les habían sido leales. Estas acciones tendrían sumo valor en el futuro regional y en lo que respecta a la fundación de Cuenca, tal como se verá más adelante de este trabajo.

Por estas mismas épocas, la zona cañari ya era bastante atractiva para las autoridades civiles y eclesiásticas al punto de que se pretendió construir un monasterio en estas tierras por parte del franciscano Fray Jodoco Ricke –amigo personal del virrey del Perú don Andrés Hurtado de Mendoza y de Gil Ramírez Dávalos– en la década de los cuarenta del siglo XVI.

Para la administración de los inmensos territorios americanos, la Corona Española fue creando diferentes categorías de jurisdicciones geográficas. Entre ellas estaban las más grandes: los virreinos que, a su vez, acogían en su gobierno a las audiencias y capitánías. En este sentido, en el virreinato peruano en 1563 se creó la Audiencia de Quito con su capital homónima. Dentro de esta audiencia se instituiría el Corregimiento de Cuenca que duró desde 1563 hasta 1777.

La Corona se interesó, asimismo, en fundar en sus dominios diferentes categorías de asentamientos: ciudades, villas, pueblos de indios, entre otros. Muestra de ello es el deseo que tuvieron desde 1529 de constituir Cuenca. Creada a finales del siglo XVI, en 1557, entre las últimas urbes del actual territorio ecuatoriano, ella asume la jurisdicción sobre un amplio territorio, el que, en buena medida, se correspondía con el antiguo que había sido de dominio cañari. De esta manera, Cañaribamba quedó incluida bajo su fuero en lo civil como en lo eclesiástico. Dentro de las características generales de cómo se iba dando la ocupación humana de esta área, debemos referirnos al poblado de Oña.

Dentro de este marco geográfico-administrativo, algunos lugares del sector urbano de Cuenca fueron adquiriendo particular importancia; en el rural, algunos fueron erigidos como parroquias o como pueblos de indios, como en el caso del pueblo de indios de Azogues. Un pueblo de indios exigía algunos elementos que lo darían vida: la iglesia (incluido el cementerio), la casa de cabildo indio, la residencia del cura doctrinero, así como la del escribano aborigen y la cárcel. Todos estos elementos debían estar situados alrededor de la Plaza Central, su centro vital.

Algunos de los habitantes ciudadanos o de los pueblos del sector rural fueron motivo de reducciones, es decir, de reuniones de personas pertenecientes a un grupo o a varios grupos en un solo sitio, con el propósito de cobrarles el tributo que tenían que entregar a los encomenderos, adoctrinarlos y de disponer de mano de obra para diferentes requerimientos que tenían de manera general los europeos, se debe recordar que en las Nuevas Leyes de 1540 se prohibía la prestación de servicios personales a los encomenderos. Todo esto se hacía con el propósito de que los aborígenes hagan sus vidas organizados en “orden y pulicía”. Un claro ejemplo de lo dicho es la reducción que se produjo en la zona en estudio con el caso algunos asentamientos, incluyendo el de la población de Oña.

Pero en estas acciones se observa también las intenciones de las autoridades metropolitanas para desestructurar –usando un término de Wachtel– a las gentes y comunidades aborígenes y, con ello sus sistemas de comunicación a favor de sus intereses momentáneos, con su consecuente trasiego. En efecto, en 1618, el licenciado Diego Zorrilla informaba:

por cuanto Su Merced en conformidad de la provisión y comisión que tiene de su ejecución del señor príncipe de Esquilache virrey de estos reinos, para la reducción de los indios de las provincias de Cuenca Loxa y otras partes confirmados los mandados hacer por su merced por la dicha provisión por auto que proveyó en el pueblo de Gualaceo a veintiocho días del mes de abril pasado de este presente años de mill seissientos y dieciocho años ordenó y mandó a don Sancho Fernández y Miranda, corregidor de la dicha ciudad de Cuenca que dentro de 30 días hiciese reducir y poblar en los pueblos de Girón y San Fernando Cañaribamba y la Asunción a todos los indios que estaban y vivían en los sitios del Espíritu Santo, Narancay, Nabón, Cochapata, Oña, y Yunguilla quemándoles las casas en que vivían en los dichos sitios y que no los consintieran volver a ellos en manera alguna y que solamente dejara en el dicho sitio de Oña los tambos y casas de los tamberos y en el de Nabón donde se debía posar el tambo real de Casacono solamente dejase tres casas para tambos y otros dos o tres para los tamberos lo que se le mandó cumpliese sin excusa ni remisión alguna con apercibimiento que no lo haciendo pasado el dicho término ejecutaría las penas puestas [...] haga y ordene que todos los indios ausentes que están y residen en los dichos sitios del Espíritu Santo, Narancay, Nabón, Cochapata, Oña, y Yunguilla se reduzcan y pueblen realmente y con efecto en los dichos pueblos de Girón, San Fernando, Cañaribamba, y la Asunción donde son naturales, compeliéndoles a ello por todo rigor, quemándoles las casas en que vivieren, haciéndoles primero sacar todo lo que tuvieren en ellas y no los consientan volver a los dichos sitios en manera alguna y solo dejara en el asiento de Oña los tambos y casas que fueren necesarios para que vivan los tamberos y en el de Nabón donde hará pasar el tambo real de Casacono por su sitio a propósito solamente dejará tres casas mayores para tambos y otros dos o tres para que en ellas vivan los tamberos y no consientan que en los dichos sitios de los nombrados los dichos indios tengan casas, corrales y sementeras atento a que en los pueblos los tienen suficientes y bastantes y si hicieren las dichas sementeras casas o corrales los hagan quemar y talar y en esta conformidad del dicho corregidor cumpla con el tenor del auto que se le notifico so penas contenidas en la provisión del dicho señor virrey y más otros doscientos pesos de buen oro para la Cámara de su Magestad en que desde luego haciendo lo contrario le daba y dio por condenado en ellos y así lo mandó y firmó el licenciado Diego de Zorrilla, ante mi Juan Casa escribano de visita (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Carpeta 116.011, cursivas nuestras).

Además de estas reducciones en perjuicio de los indios, los sectores rurales fueron, en términos generales, poblados por blancos, negros y por las distintas categorías de mestizaje biológico que se estaban originando en América y en la región. Algunas de estas personas fueron penetrando en los espacios reservados solo para los aborígenes, produciéndose con

ello, entre otras cosas, el mestizaje biológico y cultural; de esta manera, diferentes grupos humanos fueron sumándose en mayor o menor grado a los indios que habitaban en ellos.

De otro lado, las leyes de los conquistadores españoles les daban derechos a las tierras que iban incorporando a su Corona. Como parte de esta política, las jurisdicciones municipales civiles tenían, entre sus funciones, la facultad de entregar tierras a sus habitantes que las solicitaran. Así lo hicieron en Cuenca algunos individuos indios, blancos y mestizos. Estas leyes también otorgaron tierras comunales para las colectividades indígenas. Chacón Zhapán (1990) ofrece en uno de sus trabajos una lista de los vecinos cuencanos que solicitaron tierras en el área del corregimiento cuencano en torno al año 1600. Entre ellas se cuentan aquellas que lo hicieron para la zona de Cañaribamba en general, así como en sitios más específicos de ella como los son Paccha, Noguro, Saracunga; en Oña, en lugares como Udu-xapa y Namaran.

De la misma forma que ocurría en el resto del corregimiento, pronto estas zonas fueron colonizadas, se extendieron en más superficie, con plantas y animales traídos por los europeos. Pero para el caso de los indios, las leyes del nuevo orden consideraban que estos podían adquirirlas mediante diferentes mecanismos: compraventas, donaciones, trueques. Con la posesión de estos bienes, sumada a la posibilidad de incrementarlos en extensión o en número, los grupos aborígenes de la zona de Cañaribamba continuaron manteniendo su importancia en la región o aumentándola.

Los indígenas mantuvieron muchas de sus pautas culturales ancestrales; de la misma forma lo hicieron con su sistema de gobierno que estaba encabezado por los caciques y principales, todos ellos constituidos en el cabildo indio que era una réplica de su par español, que a su vez se originó en la Edad Media europea. Estos cabildos indígenas fueron adquiriendo sus particularidades en cada sector de América. Otro tanto puede decirse de los cacicazgos de la región cuencana. De esta manera, viejas dinastías prehispánicas continuaron al frente de estos pueblos, ya que las leyes coloniales les reconocían estos derechos en el nuevo orden político. Apellidos como García Chuquimarca, Mano son solo un par de ejemplos de lo dicho para el caso de Cañaribamba. Sus dirigentes fueron equiparados con la aristocracia europea y, con ello, de la española y se les concedió el título honorífico de don para los varones y el de doña para las mujeres. El resto de integrantes aborígenes se sujetó a estas autoridades étnicas; a estos integrantes se los conocía en la literatura colonial como indios del común. Conforme avanzaba la época colonial, iban asomando en los papeles generados por los diferentes funcionarios otras condiciones legales de indios, por ejemplo, los conocidos como forasteros, es decir, aquellos que, si bien pertenecían a alguna comunidad aborigen, estaban geográficamente muy lejos de ellas y de sus respectivas autoridades.

Acorde con el avance del dominio español en la zona cuencana, el intercambio de bienes y de rasgos culturales se vio dinamizado. De la región costera virreinal –Paita, Piura, raramente, de Callao vía Loja y, sobre todo, de Guayaquil– llegaban artículos como la sal, el algodón y el pescado y los nuevos productos que provocaban gran interés y necesidad en los nacientes asentamientos de la región: hierro, vino, especies y, de una manera general, las muy requeridas “mercaderías de castilla” [provenientes de España]. También llegaban de Filipinas

y del contrabando que se realizaba con China –porcelana, diferentes tipos de objetos elaborados de marfil, sedas, tafetanes–, mediante vía Galeón de Manila. Del norte de la audiencia quiteña aparecían de manera esporádica textiles provenientes de sus numerosos obrajes; del sur de la urbe llegaban algunas clases de vinos elaborados de uvas; asimismo algunos tipos de mercaderías de castilla arribaban a ella, pero provenientes de Lima, de Paita, de Callao.

El sector de Cañaribamba, de la misma forma, continuó siendo un sitio de gran valor económico, así como de presencia multiétnica y muestra de relevancia social. Su relevancia, acrecentada por la presencia de minas auríferas, atrajo incluso la fuerte migración de indios –provenientes de otros corregimientos, especialmente de la Sierra centro puruhá–, forzados por las autoridades españolas ante los requerimientos de mano de obra que tenían los escasos pobladores blancos, pero de gran peso socioeconómico en la minería de la región.

Este lugar, entonces, fue de suma importancia ya que incluso en él se pretendió establecer una imprenta de naipes en 1599 por parte de gentes que, si bien hacían sus vidas en la urbe, entablaron algunos de sus negocios en esta zona<sup>14</sup>. De la misma manera, el lugar fue caracterizándose por la presencia de hatos ganaderos, sobre todo de cabras, algunos de los cuales estaban en manos de los señores étnicos lugareños, así como por la muy necesaria construcción del Hospital de indios, que recibía fuertes ingresos económicos, gracias a las hipotecas, censos, que efectuaban a su favor algunos de los prestantes pobladores urbanos de Cuenca.

## Actividades económicas coloniales

La conquista y colonización de los territorios americanos se dio de diferentes maneras. En las denominadas zonas nucleares, México y tierras altas centrales de los Andes se afincaron los primeros conquistadores. Fueron sitios en donde establecieron sus ciudades españolas con sus cabildos civiles y eclesiásticos para organizarlas, plasmando con ello modelos segregacionistas. Fueron territorios que disponían de zonas agrícolas y ganaderas que los abastecían. Aquí contaban con abundante mano de obra indígena. Se constituyeron con base en operaciones, desde donde sus habitantes partían en busca de metales preciosos: oro y plata. Fueron sitios en donde, por lo general, se instalaron encomenderos que contaron con toda una serie de redes sociales establecidas; aquí, de la misma manera, lo hicieron mercaderes y artesanos. Con estas personas estuvieron también los negros. En las zonas periféricas lo hicieron las gentes blancas de segundo orden, que se vincularon de una manera bastante rápida y directa con los aborígenes lugareños.

Dentro de este ámbito general, la producción agrícola, la minería, así como el intercambio de materias primas y productos elaborados en la zona cañari tuvieron continuidad a lo largo de los tiempos inmediatos a la fundación española de Cuenca. Luego de ella, estas prácticas cambiaron en gran medida con la introducción de los elementos propios de la cultura material e inmaterial europea, las que fueron establecidas en sus leyes a nivel de las colonias.

---

<sup>14</sup> Esta intentona de instalar una fábrica de naipes en el sector llama mucho la atención, pues tanto su elaboración como su venta fueron monopolio de la Corona Española.

A estas acciones se sumarían las de los virreinos, en las audiencias, en los cabildos; con ello surgieron nuevas actividades, nuevos actores y nuevas oportunidades.

Muy pronto empezaron a introducirse por parte de los europeos en la región cuencana algunas plantas como cereales –especialmente trigo– que se cultivaron en las zonas norte; sus propietarios fueron conocidos como los señores del trigo, también se cultivaron diferentes tipos de frutas (cítricos), ganado mayor (vacuno, mular, caballar), menor (ovejuno, caprino, porcino) que fueron colonizando rápidamente los nuevos territorios; asimismo se lo hizo con textiles elaborados “de castilla” y con artículos importados de las lejanas regiones de China, vía Galeón de Manila, e India, vía Portugal, especialmente sedas de diferentes calidades y colores que fueron vendidas no solo por varas, sino también por peso, tafetanes, cintas de seda y de raso, mantas, mantones, y piezas, adornos, elaborados con marfil tal como ha quedado esbozado líneas arriba de este trabajo.

En la segunda mitad del siglo XVI, Cuenca muestra una gran producción agrícola local y regional, sobre todo de cultivos de trigo, especialmente en el sector del actual cantón Cañar: el Hatun Cañar prehispánico. Se destinó para la elaboración de harina, biscocho, harina semicocida que era ideal para los viajes largos, harina artesanal y la ganadera, especialmente de ganado mayor vacuno, sea en pie o en sus productos. Esta producción introduciría a la región en el espacio económico del virreinato peruano.

76

A comienzos de la centuria del XVII, el eclesiástico Antonio Vázquez de Espinoza (1948), quien estuvo de paso por Cuenca, señaló que esta actividad constituía una buena parte de sus actividades económicas. El texto fue redactado en los siguientes términos:

esta citiada entre dos Ríos que pasan por cerca de la ciudad, y todas aquellas sierras que (sic) y otro asoque, y otros metales. La ciudad tiene más de 500 vezinos españoles su temple es de primauera de buen cielo y suelo y la tierra muy apasible, abundante regada (sic) y varata tanto como la ciudad de Quito por el mucho ganado que tiene en su comarca donde se coge mucho trigo y maiz y se hazen harinas que por el puerto de Vola, lleuan a la ciudad de Guayaquil quesos muy buenos y xamones que se hazen en el distrito y se lleuan a las minas de San Antonio de Çaruma que están a 22 leguas del corregimiento de Loxa.

Corre leste oeste por la vanda del Norte de la ciudad vn rio pequeño de cristalinas aguas en cuias riberas ay muchos molinos de pan i guertas de frutales assi de la tierra como de España, peras durasnos mansanas membrillos y otras, en el distrito ay muchos cañauerales de caña dulce de que hacen açucar y miel de cañas para el regalo de la ciudad, conseruas que se lleuan a Guayaquil –La tierra es muy fértil de trigo mais y otras semillas ganados yeguas mulas en ella vale vn cauallito muy bueno que puede seruir a vn coche y para vna silla doce reales algo más, o menos: beneficianse y se hacen en esta ciudad muy buenas baquetas son las mejores que se hazen en todo el Reyno (Vázquez de Espinoza, [1621] 1948, pp. 354-355).

Luego de la segunda década del siglo XVII, ocurre la caída de la actividad minera peruana con lo cual se origina una crisis económica generalizada en el virreinato. Cuenca sufrió también sus estragos. Una medida que se tomó para contrarrestar esta situación fue ejercer una mayor presión sobre la tierra cultivable, aunque un poco antes de finalizar la centuria anterior el cabildo procedió a entregar tierras en zonas urbanas y rurales, tanto para residencia como para actividades de pancoger –cultivos para el autoconsumo– como de pansembrar –cultivos destinados para la comercialización–, siempre y cuando estas decisiones no pusieran en riesgo o afectaran los intereses de las tierras de los indios a nivel individual o de comunidad. En todo caso, estas medidas no fueron practicadas por demasiado tiempo, pues de forma rápida el mismo consejo fue suspendiéndolas hasta hacerlas desaparecer en su totalidad a fines del primer tercio del siglo siguiente. De esta manera, la riqueza de la región continuó teniendo como elementos fundamentales los productos agrícolas favorecidos por lo muy diversificado de sus climas benignos, aunque lo obtenido le servía, en buena medida, solamente para autoconsumo.

A la decadencia minera de la centuria del XVII se unirá, en la segunda mitad de la siguiente, la crisis en la comercialización de la quina y el conflicto en la producción textil ante la competencia de los tejidos de lana que llegaban desde Europa, especialmente desde Inglaterra, por su bajo precio. Sin embargo, el comercio local y regional logró mantenerse y salir adelante. En todo caso, a medida que avanzaban las décadas, Cuenca ve el decrecimiento de sus exportaciones, mientras los comerciantes –gentes que eran miembros de la élite local– siguen introduciendo productos competitivos que afectan de una manera generalizada a la economía de la jurisdicción.

Circunstancialmente, con el paso del tiempo, la urbe y su región fueron adquiriendo un importante desarrollo, sobre todo porque ahora se dio la extracción de quina en mayores cantidades, un producto con el que se consiguió salvar de una forma relativa la crisis del siglo XVII hasta que, en 1785, la mayoría de los montes en donde se encuentra esta planta fue limitada para su cosecha por la Real Botica, ya que los tradicionales centros de exploración en la provincia de Loja iban agotándose. Hasta ese momento solo se la negociaba en la ciudad de Guayaquil y en la lejana ciudad norteña de Nombre de Dios, en Panamá.

El incremento de la actividad ganadera fue otra respuesta a la crisis minera altoperuana. Las cabañas regionales mantienen hatos de ganado mayor –vacas, caballos, y mulas– sobre todo en los sitios del tenientazgo de Cañar –Hatun-Cañar– así como en Girón, que está en estrecha relación con Oña y Cañaribamba. En ciertas ocasiones, algunas partidas de estos ganados fueron enviadas hacia la ciudad de Quito. Dicho en términos generales, lo que resta de esta producción agropecuaria regional y, luego del autoconsumo, se cambiaba de manera primordial en la ciudad de Guayaquil con sal y pescado por diferentes tipos de aceites para consumo humano, vinos europeos, productos de ‘castilla’, algunas materias primas, sobre todo por el hierro que proviene de manera fundamental de Vizcaya.

A pesar del resurgir de esta producción, la posesión de la tierra en la región es el bien más codiciado por los habitantes. Se destinó, sobre todo, a la producción del maíz, alimento básico para el común de las gentes, especialmente del sector indígena que lo venía haciendo desde tiempos ancestrales; además su posesión repercute, no solamente en la obtención de

prestigio social, sino también en la economía porque es una de las pocas formas generadoras de riqueza. Esta última tendencia continuaría hasta el inicio del siglo decimonónico.

Varios ejemplos de las actividades agrícolas, ganaderas, de producción de algunos productos de zonas cálidas, así como de transacciones comerciales nos muestran las acciones de las personas que habitaron en la zona de Cañaribamba. La vecina cuencana Inés de Vera, en 1587, señaló que poseía entre sus bienes materiales “una caballería de tierra en la dicha [ciudad de Cuenca] camino de Loxa azia el tambo de las papas” (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay, Libro 488, folio 30). Doce años más tarde, el español radicado en Cuenca, Diego Martín Lozano, confiaba en que Luis Ordóñez le entregue al sur de Oña el ganado que le había comprado. La colonización con ganado vacuno se había iniciado en esta zona desde unos años antes pues, por ejemplo, en 1600 los esposos Juan Lorenzo de Aguilar y Francisca Durán, vecinos de Cuenca, señalaron que poseían 70 cabezas de ganado con “sitio y corral” en un lugar ubicado “antes de llegar al tambo de Maribiña, junto a un cerro grande que se llama Pillachiquir”; de su parte, Juan de Espinoza y doña Constanza de Guzmán, su esposa, indicaron que contaban con “un sitio de ganado” en Gullanzhapa “camino del tambo de Maribiña, por cima de un hato de vacas [de su propiedad]” (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay, Libro 514, folio 135v).

En cambio, de Gullanzhapa se conoce que en 1639 hubo un acuerdo entre Juan Coronel de Mora, alférez mayor de Cuenca, quien vendió a su hermano, el capitán Miguel de Mora, alguacil mayor de Cuenca, “un hato de vacas, casas y corrales”, que por negocio que del le hiciera el alférez Diego Arias Merlo en este sitio con 300 cabezas de vacas, herradas; además de una manada de ovejas de castilla con 800 cabezas –las vacas a precio de 5 pesos– con el hato y corrales, y la manada de ovejas en 500 pesos de a 8 reales.

En 1656, Jacinto García Montañés indicó en su postrer documento que contaba, entre otros bienes materiales, con 20 cuadras de tierra que le vendieron Diego de Quezada y su mujer doña Juana de Cabrera en el yunguilla de Cañaribamba. García Montañés poseía su “base de operaciones” en el barrio de indios cuencano de San Blas. Estuvo dedicado al comercio de bienes, sobre todo, de los que provenían del golfo de Guayaquil. Sus propiedades en los “calientes” de Cañaribamba bien pudieron haber sido las otras “bases” localizadas en el sur para estos trajines, o tal vez era el punto de destino final (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay, Libro 515, folios 216-218v).

Además del recorrido de personas, artículos utilitarios y suntuarios de lo más variado, así como de ideas prehispánicas que se practicaban a lo largo de las vías incásicas, anotados líneas arriba de este trabajo, también el sistema colonial continuó sirviéndose de este trazado con escasas modificaciones. En este sentido, muy poco se construyó y, cuando se lo hizo, fue en gran medida siguiendo estas viejas rutas. Las autoridades civiles coloniales y republicanas locales y metropolitanas siempre estuvieron pendientes de proveerlas de gentes para que las cuidaran. Es interesante lo ocurrido con algunas facetas del funcionamiento del tambo colonial de Burgay porque nos muestra las gestiones emprendidas por el municipio local en este sentido (Arteaga, 2008).

Hacia el sur de Cuenca, se puede destacar entre los cultivos el de la caña dulce de castilla, con la consiguiente instalación de trapiches para la producción del alcohol y raspaduras. De algunas de ellas se tiene, inclusive, una amplia descripción. En efecto, sabemos que el vecino cuencano, comandante general don Agustín de Carrión y Merodio, en 1744, vendió al doctor don Manuel Ramírez Arellano, presbítero beneficiado de la sacristía mayor de la santa Iglesia matriz de la misma urbe, 2 “estancias de pansembrar” y de caña dulce de castilla y molino de “pan moler corriente” (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Libro 540, folios 552-554).

Las informaciones documentales también nos permiten conocer algunas de las características físicas de los inmuebles, de la propiedad de tierras, formas de legar bienes materiales, formas de adquirirlos y algunos asuntos relacionados con las características físicas de este tipo de lugares de producción rural. Estos fueron descritos en los siguientes términos:

Todas tres con acción de sitios para criar ganados mayores i menores, los mismos que están en los puestos nombrados Cassadel, Tamboviejo y Uduzapa, en términos de Nabón y Cochapata, que las hubo i compró por bienes del alférez Luis de las Eras y Quezada por pregón i remate público que de ellas se hizo en ejecución que se siguió de parte del monasterio de la Concepción de Cuenca por el principal de tres mil dosientos pesos de a ocho reales cada uno i cantidad considerable de corridos que constan de los Autos de dicha ejecución i de la manera que las poseyó el dicho alférez; i sus antecesores i es de modo que al presente las posee el otorgante...i dichas estancias i trapiche con parte de tierras medidas en labor i beneficio debajo del número i linderos contenidos por el título de Lorenzo Díaz Ocampo con las dichas acciones de sitios las que demás de los cortos ganados con que se le remataron tienen al presente de aperos i mejoras una casa de vivienda cubierta de paja de caña nueva sin puertas ni ventanas, un trapiche de madera corriente, ciento setenta i ocho libras de cobre labrado, un almocafre<sup>15</sup> de fierro, las hormas de labrar azúcar, ollas de barro i micas de madera que se hallasen, dos canoas de madera, treinta i cinco piezas de dicha madera en bruto, dos i media cuadras de caña dulce de castilla, de distintas edades, un dado, gorrón i argollas de fierro para el servicio del dicho molino, un pico de hierro para picar piedras, i las dichas estancias con sus sementeras de cebada, trigo i arbejas, con cinco yugos, siete arados i algunas piezas cortas de herramientas de fierro, una saranda con su tolba<sup>16</sup> de cuero, cuatro mulas n.<sup>14</sup>nsas i un caballo de carga i silla, tres yuntas de bueyes mansos, ocho cientos treinta i cinco cabezas de ovejas i cabras, divididas en dos manadas: la una en Cassadel y la otra en Uduzapa i en dichos sitios cuarenta cabezas de ganado vacuno, cuatro yeguas, dos muleros i dichos ganados i ovejas con el servicio de tres indios mitayos que son los mismos que tubieron dichas viviendas los dos de Molleturo del quinto i el uno forastero de las parcialidades de Nabón y Cochapata, dándose como se da dicho doctor por entregado de todo lo referido (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Libro 540, folios 552-554).

<sup>15</sup> Instrumento que sirve para escardar y limpiar la tierra de malas hierbas y para trasplantar plantas pequeñas.

<sup>16</sup> Caja en forma de tronco de pirámide o de cono invertido y abierta por abajo, dentro de la cual se echan granos u otros cuerpos para que caigan poco a poco entre las piezas del mecanismo destinado a triturarlos, molerlos, limpiarlos, clasificarlos o para facilitar su descarga.



Dentro de este ámbito, Chacón Zhapán (1993) advirtió la existencia de algunos trapiches en Oña para el lapso comprendido entre 1780 y 1782 en lugares como Ayapamba, Puetata, Sulupali y en la misma cabecera (Chacón, Soto y Mora, 1993). De estos locales salían diversos productos: aguardiente, raspaduras, panelas. Por estas mismas épocas, el sitio era un anejo de Saraguro –en ese entonces jurisdicción de Loja–, hasta que el obispo de la diócesis de Cuenca, Juan Nieto Polo de Águila, separó estas tierras para que pasasen a formar parte de la Gobernación de Cuenca.

A los cambios de población y de colonización humana, agrícola y ganadera que se venían operando desde algunas décadas atrás en la región en estudio, se sumaban los que se daban en el recorrido de hombres, de artículos de consumo de lo más variado, así como de ideas a lo largo de las vías incásicas, pero reutilizadas en esas épocas, aprovechando sus puntos de descanso, los tambos. Así, por ejemplo, en 1593 Bartolomé Rodríguez Hidalgo, un individuo que residía en Cuenca, se comprometió con el licenciado Juan Pérez Hurtado, un vecino de esta urbe, a cancelar 1600 pesos de 9 reales cada uno, por la compra de 400 novillos de 3 años “para arriba” a 4 pesos cada uno, los que debían ser entregados y contados en el tambo de Mariviña, “en un plazo de dos meses” (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay, Libro, 508, folio 453).

80

En 1612 sabemos de la existencia de la india Ana de Amor de estado civil soltera oriunda de Cuenca, “que nació –indicaba– en casa de Agustín de Castañeda vecino de Cuenca y al presente sirvo –continuaba– al padre Joan de Vera, asimismo vecino de Cuenca”. Ana de Amor era una mujer “ladina en la lengua castellana y muy española”, según el notario. Esta aborigen en dicho año vende a Cristóbal Lorenzo, de “nación portugués”, que estuvo presente en el momento de transacción en la notaría de Cuenca, pero que es residente junto al tambo de Oña como su vecino<sup>17</sup>.

De su lado, en 1696 la mestiza en hábito de india Catalina Vázquez de Espinoza, oriunda de Cuenca, dictaba su testamento. En él se indicaba, entre otras cosas, lo siguiente:

Declaro que para el paso en que me hallo [enferma en cama, pero en mi juicio y entendimiento] que yo y Juan Sánchez de las Heras y Quezada mi marido en vida solamente por el reselo de que auían de importar muchos pesos las costas y salarios del ymbentario que se auía de haser por la Real Justicia por fin y muerte del dicho mi marido de las haciendas de Udusapa, Casadel y Tamboviejo y estancia de Cochapata que hubimos y compramos por bienes de Lorenzo Diez Docampo, difunto, porque se halló enfermo en cama ya que los últimos antes de la vida dicho mi marido ubimos de concebir entre marido y mujer el que en confianza se celebrase escritura de venta en cabeza del dicho Luis de Quezada nuestro hijo para que se atasasen los dichos salarios y costas por ese recurso y con este acuerdo lo ejecutamos así y en la realidad y en la verdad para el dicho paso en que me hallo declaro que fue en confianza la dicha venta de dichas haciendas fecha al dicho Luis de Quezada mi hijo por el motivo de los salarios y así las dichas haciendas con cargo de los censos que tienen sobre sí de cantidad de tres mil docientos patacones de principal

17 *La fuerte presencia de portugueses en Cuenca y su región ha sido debidamente constatada en la documentación notarial. Estuvieron dedicados sobre todo al comercio al por menor.*

son partibles entre todos mis hijos y del dicho mi marido respecto de que asimismo fuera de los dichos censo principales a cuenta del precio en que se remataron pagamos ochosientos patacones de contado como todo constara de los Autos judiciales a que me remito...

Declaro que casamos yo y mi marido a la Manuela Quezada nuestra hija con Francisco Ramón y le dimos en dote sien cabezas de ovejas de castilla y cincuenta vacas con el sitio de los paredones del inga sobre que le han movido pleito los indios de Cochapata pretendiendo derecho a dicho sitio de que no se le hizo carta de dote hago esta declaración.

Declaro que casamos yo [= Catalina Vázquez de Espinoza] y el dicho mi marido [= Juan Sánchez de las Heras y Quezada] a la dicha Isabel de Quezada nuestra hija con el dicho Diego González Montaña difunto y el dote le dio Jerónimo de Quezada su abuelo y lo que le dimos de nuestra parte no me acuerdo remito a la Carta de dote que se otorgó por donde constará lo que le dimos marido y mujer.

declaro que yo [= Catalina Vázquez de Espinoza] y mi marido [= Juan Sánchez de las Heras y Quezada] fundamos una capellanía y aniversario de misas para que se ordenase a título de ella el dicho licenciado Juan de Quezada nuestro hijo de sacerdote de cantidad de dos mil patacones situándolas sobre una estancia de pan sembrar en el valle de Guncay –zona de Paccha– con las cuadras de tierra que constaren por la escritura de fundación con servicio de un mitayo ordinario de padrón del quinto del pueblo de Jima y otro forastero del pueblo de Cochapata con los aperos que constaran por la dicha escritura (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Libro 540, folios 552-554).

En 1701, Nicolás de Arce y Arévalo vendió a la india originaria de Cuenca Francisca Culquimanga, 3 cuadras de tierra en el sitio de Guzug, bien que lo tenía de herencia de Juan de Arévalo Arce, su fallecido padre. Estas tierras estaban “medidas en labor y beneficio”. La propiedad lindaba por arriba con tierras que fueron de la difunta Catalina Tenesacaya, por la parte de abajo con tierras de Margarita de Mora Contreras, el río Tarqui en medio, “por un lado” con tierras de la india Gabriela Rullo, “y por el otro lado”, “con el Camino Real que va a la ciudad de Loja dicho río de Tarqui de por medio”.

De su lado, el comandante general don Agustín de Carrión y Merodio, vecino de Cuenca, en 1744 comercializó con el doctor don Manuel Ramírez Arellano, presbítero beneficiado de la sacristía mayor de la santa Iglesia matriz de esta misma urbe, presente al momento de la transacción, “dos estancias de pansembrar” y de “caña dulce de castilla”, además de un molino de “pan moler, corriente”.

Las características de los inmuebles, la propiedad y herencia, formas de adquisición y todo lo relacionado con las características físicas de esta forma de legar de inmuebles de producción rural son descritos en los siguientes términos: todas tres con acción de sitios para criar ganados mayores i menores, los mismos que están [...] Cochapata, dándose como se da dicho doctor por entregado de todo lo referido (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Libro 540, folios 552-554).

En 1707, doña Tomasa Maldonado de Sanjuán, vecina de Cuenca, viuda del capitán don Juan Cosme de Palacio vendía a Diego González Montaña, asimismo vecino de esta urbe “un hatu y corral de vacas” en el sitio de Puesan, términos del pueblo de Oña. Este predio lo había comprado de doña María de Isaguirre, viuda de Agustín Coronel de Mora y a sus herederos, con 270 cabezas de vacas y 50 yeguas “cerrerías” con su “corral de piedra y lodo de encerrar el ganado”, con 2 casas de vivienda cubierta de paja, con servicio de 1 indio mitayo ordinario de padrón del pueblo de Sigse, parcialidad de Duma, “con todos los pastos y abrevaderos” (Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Libro 489, folio 241).

El tambo de Maraviña, de Cacaano y el de Oña fueron parte de la jurisdicción de Cuenca, tal como lo señala el cronista español del siglo XVII, López de Caravantes. De este último se señala que “está [en] un pueblecito de indios y el río de los Jubones, que es el que divide las jurisdicciones de Loxa y Cuenca” ([1630] 1986).

Desde el siglo XVIII, Cuenca y la zona costera del norte del Perú vieron dinamizados sus contactos mercantiles, vía Loja, Oña, Cañaribamba, a través de la llegada a la primera de algodón piurano, el que luego regresaba desde esta urbe convertido en tocuyo. Esta gran actividad textilera daría origen a una bonanza económica, incluso hasta las dos primeras décadas de la siguiente centuria. Para la segunda mitad del siglo XVIII, Merisalde y Santisteban señalaban a Oña con algunos datos que confirman lo que hemos venido tratando hasta esta parte del trabajo, además de otros que lo muestran de una mejor manera:

El pueblo de Oña, situado al Sud-este de Cuenca, antes anexo al de Saraguro jurisdicción de la ciudad de Loxa, debe su separación y ser al señor Dr. D. Juan Nieto Polo del Águila, ya difunto, que experimentando por su propia vista la distancia de uno á otro de más de seis leguas, reformó el año de setecientos cincuenta y nueve, tan pernicioso tolerancia. Ojalá se practicara esta diligencia con otros muchos de mayores inconvenientes que ni los curas carecieran de fuerza para su cumplimiento, ni los feligreses equivocarían su racionalidad con la de los brutos.

Es pequeño y algo frío en su recinto, que goza de mediana altura, y le maltratan los vientos; pero cálido en los fondos que ocupan los espaciosos ámbitos de sus quebradas, abastecidos de grandes haciendas de caña dulce con el fomento de sus aguas. Los demás frutos que produce deben su ser á la disposición ó postura del terrazgo, que más ó menos superior, desigual el temperamento, proporcionando la fertilidad de que carece, lo que pertenece al frío. Críanse también en algunas haciendas ganados vacunos y mulares; pero con pocas ventajas, porque al paso que felizmente se aumentan, se disminuyen (sic) con el verano, que algo más constante que en toda la provincia, más agosta la yerba de los campos. Los indios se aplican mejor al maíz que á la caña tanto por su salud que peligran donde se cría ésta, cuanto por ser aquél su común alimento. Son ochocientos los que hay de todos sexos y edades, y los más sujetos á servidumbre. Algunos pocos que merecen libertad, habitan con sus muías tal cual comerciante del reino del Perú que transita por allí; y con todo domina aquí más que en otra parte la pobreza. Ocasionala sin duda la distancia y dificultad de vender sus frutos en la ciudad. Sus casas tienen igual naturaleza, pocas y desordenadas.

Atraviesa su jurisdicción un río poco más de una legua distante del pueblo, que descansa en otro nombrado Jubones, que divide corregimientos con el de Loxa, pero por senda tan profunda y guarnecida de peñas que mueren sedientas aun las más vecinas plantas (De Merisalde y Santiesteban, [1765] 1894, pp. 39-40).

En 1767, un aristócrata español que huía de la revuelta de las alcabalas ocurrida en Quito ha dejado algunas descripciones de los lugares de su recorrido hacia Lima. En lo que respecta a la zona en estudio disponemos del siguiente fragmento:

Lunes 1 de septiembre... A las 6 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> de la mañana salí del pueblecito de Oña, y subiendo y bajando sus ásperas lomas, bajé por una ladera bastante pendiente a tomar el puente de Oña, que es como todos los que tienen los más de los caudalosos ríos de la provincia de Quito, reducidos a cuatro maderos, puestos en las mayores angosturas, sostenidos de unos pequeños palos o reatas amarradas con enredaderas y terraplaneados de tierra y piedra, y todo sin barandas. Luego que pasé el citado, tomé otra ladera más pendiente, arriesgada y larga, que llaman de Las Escaleras y, subiendo el llanito de Alpachaca y pasando la quebradita de Satapiqui, me empeñé con otro repecho pendiente Cuesta de Alpachaca, que trabajó mi fuerte mula cuanto pudo aguantar hasta tomar las que llaman de Suxapamba y Susudel... pasando el puentecito del río Sui, y de la quebrada de Quilinga, y la del Obispillo, los muchos camellones, llegué al sitio de Paquisapay, comenzando a bajar su cuesta, a buscar el puente del río Salado, según unos, y de Semi Capa, según otros, y subiendo la cuesta de Matara, llegué al pueblo de Saraguro (Burgos Guevara, 2009, pp. 96-97).

## Gobernación de Cuenca

El siguiente periodo de la historia de la región cuencana se da luego de que el Corregimiento se erige en Gobernación, en lo civil, y en Obispado, en lo eclesiástico.

Estas situaciones nos ofrecen algunas pautas para poder organizar un recorrido histórico. Para fines de nuestro estudio nos referiremos solo a unos cuantos temas tales como bienes inmuebles, comercio, producción agrícola y ganadera, sistemas de trabajo, diferentes clases de mano de obra, entre otros, para tratar de darle uniformidad, al igual que se lo ha hecho para las épocas precedentes.

La posesión de bienes inmobiliarios en el periodo de la Gobernación colonial de Cuenca está, de modo fundamental, en manos de la clase hidalga local (Chacón, Soto y Mora, 1993). Esto se debe a que no existió en ella nobleza titulada como sí la hubo en la región serrana centro-norte de audiencia quiteña, de manera especial en Quito, su capital. Como una excepción a lo manifestado, se presentó el caso de la familia Sánchez-Orellana. Estas

pertenencias también la continuaron detentando algunas dinastías de señores étnicos o caciques regionales. En el sector rural en estudio ocurrió otro tanto. Entre ellas se encuentran las posesiones de estas autoridades que estaban al frente de los pueblos de Cañaribamba, de Nabón, de Girón y de Oña.

En la región campestre cuencana, como se ha dicho en otro lado de este trabajo, hubo varios tipos de propiedades inmobiliarias. En 1804, Francisco José de Caldas, que estuvo de paso por la región, nos dio las siguientes referencias de la zona en estudio:

El 6 avanzamos al N. hasta la vista de Nabón por un camino diferente del común. Aquí vimos muchos trozos de los antiguos caminos de los Incas y dos ruinas, o, en idioma del país, dos inga-pircas. De Cuenca hacia el S. hay tres caminos del tiempo de aquellos emperadores: los tenemos diseñados sobre nuestra carta. Aquí recogimos algunas plantas.

El 7, continuando nuestro viaje, pasamos el río León, que, en la carta de Maldonado y de La Condamine, pasa por el río madre y origen del de los Jubones. Pero ambos geógrafos se engañaron. El río de Zaraguro, mayor sin comparación, se reúne al León para formar los Jubones, y no va al de Tumbes como pensaron aquellos observadores. Nabón es de una temperatura mediana, muy corto y miserable. Hay minas de oro semejantes a las del Chocó, aunque sin platina. El barómetro se mantuvo en este pueblo á 244 líneas 5 término a que suben las serpientes, no pasando de aquí conforme con la observación de Guápulo. El mismo 7 pasamos á Oña, entre Nabón y Cochapata y a Uduzhapa. Hay dos restos de edificios de los Incas casi enteramente arruinados. En Uduzhapa sentimos fuerte calor, y comenzamos á ver caña de azúcar, el barómetro se sostuvo por 257, 7. Este término será seguramente el superior de la caña de azúcar. En el puente del río de Uduzhapa, que es como Cauca en Popayán, se ve un cerro cortado perpendicularmente, cascadas, hundimientos, etc., que anuncian alguna revolución. Cerca de Oña existe un palacio de los Incas mejor conservado que los anteriores, semejante en la forma al de Callo que medimos y diseñamos. En Oña me detuve el 8 de octubre, hice dos observaciones de alturas meridianas del sol, con que puede concluir su latitud. La temperatura es agradable; es corto y miserable lugar (De Caldas, [1804] 1983, pp. 56-57).

En los estudios que hiciera Chacón Zhapán (1993) de la gobernación cuencana tomó como fuentes principales para clasificarlas las medidas que han quedado registradas en las compraventas de inmuebles, así como en las de las tierras entregadas en calidad de dotes matrimoniales y en las anotadas como patrimonios de los titulares de los testamentos, acorde con el número de “cuadras” que ellas tenían.

Las extensiones de estas propiedades han sido catalogadas por este autor de la siguiente manera: las más grandes denominadas hacienda/estancias; los hatos constituidos con fines ganaderos ubicados en terrenos “de altura”; la mediana propiedad formada por fincas, uni-

dades agrícolas de reposo y de ayuda a la economía doméstica, ubicadas en las inmediaciones de la ciudad y la pequeña propiedad que aparece designada con el término genérico de “terreno” o “terrenos”.

Las superficies de estos inmuebles iban desde las 5 cuadras hasta las superiores a 100, aunque la mayoría de ellas estuvieron comprendidas entre las 5 y 50 que es, precisamente, el rango de las hacienda/estancias de mediana extensión en la región. Sin embargo, hay que añadir que una buena parte de estos terrenos no presentan en los documentos datos respecto de la extensión de su superficie, quizá debido a que con ello intentaban o podían evadir la tributación que correspondía realizar a favor de la Real Hacienda o, en el mejor de los casos, tal denominación tocaba solo a las propiedades que algunas personas tenían en el sector rural, las que les concedían prestigio social a sus dueños, pero que no implicaba necesariamente que en ellas se estuviera dando una gran producción ganadera o agrícola o que presentaran una considerable extensión de terreno (De Caldas, [1804] 1983, pp. 16-17). Los hatos en su mayor parte estaban entre las 10 y 20 cuadras; las fincas en su gran mayoría lo estaban por debajo de las 10, mientras que los terrenos asomaban registrados por lo general tan solo como fracciones de cuadras.

Existen pocos datos personales respecto de los propietarios de estos bienes inmuebles en la región de Cuenca; y con más datos sobre las hacienda/estancias, sobre todo en lo que tiene ver con sus profesiones, concretamente funcionarios públicos y eclesiásticos. La generalidad de sus dueños, que está por encima del 80 por ciento, no la hizo registrar.

En todo caso, tampoco se posee información respecto de la mayoría de los propietarios de inmuebles rurales de nuestra zona de estudio, ya que apenas conocemos de las tierras ubicadas en el valle de Yunguilla y en Girón con 9 hacienda/estancias; fincas y “terrenos” no presentan testimonios en este sentido al igual que en el caso de los llamados hatos. No obstante, es razonable proponer que estos propietarios están entre los denominados con el término de hacendados en la región y terratenientes en la generalidad de la América hispana. Pero estas situaciones no son excepción en la comarca colonial cuencana, ya que el 90 % de las propiedades localizadas en su sector rural, de la misma forma, no han registrado las actividades profesionales o títulos académicos de sus propietarios (De Caldas, [1804] 1983, p. 25).

En el ámbito geográfico de la Gobernación, la producción ganadera se daba sobre todo en las zonas de Cañar y Cuenca. En esta, la de la zona de Nabón estuvo caracterizada por las que se realizaban en 3 haciendas/estancias, las que, de forma simultánea, producían alfalfa o pasto y trigo. Los hatos, en cambio, van incrementándose en número con el paso del tiempo en la región, lo cual marca una característica de una mayor actividad ganadera con el cultivo de yerba para estos animales. Mientras tanto, las zonas de Girón y del valle del Yunguilla fueron especializándose como lugares destinados para la crianza de ganado mayor: caballos y mulas, situación que se explica por su situación intermedia entre Cuenca y Perú, vía Loja, con una tradición en esta última desde tiempos coloniales, tal como se deduce de los documentos notariales que hemos revisado; de su parte, las tierras de Nabón fueron caracterizándose por la crianza de bovinos y, en menor cantidad, por la de ovinos y caballos.

La producción agrícola que caracterizó a las zonas de Girón y del valle de Yunguilla estuvo representada por algunos tipos de plantas de clima subtropical como caña de azúcar –la caña

dulce de castilla de la época colonial—, cacao y cítricos; pero de una manera muy especial se menciona a la caña de azúcar tanto en las haciendas/estancias, en las fincas como en los hatos.

Además de las tierras de personas particulares, se tiene también que hacer mención a las denominadas de comunidad. En efecto, estas propiedades fueron de exclusiva posesión de las colectividades indígenas. Desde los primeros tiempos coloniales les fueron entregadas por la Corona Española, como era una práctica algo frecuente en la Europa occidental a los vencidos. Según las leyes metropolitanas que las crearon y regularon en las Indias, estas tierras no podían ser vendidas por alguno de los miembros del grupo, ni siquiera por la comunidad en su conjunto. Según estas leyes, asimismo, estas propiedades debían estar ubicadas en tierras de altura. A veces, hubo gentes que no pertenecían a la comunidad que tuvieron pretensiones de ingresar a ellas, como en el caso del militar Antonio de Arteaga en las de Girón (De Caldas, [1804] 1983, p. 33).

Dicho en términos generales, en la historia de América hispana no es posible trazar las actividades agrícolas y ganaderas de estas propiedades, ya que existen en ella grandes oscilaciones debido a sequías, heladas, inundaciones, entre otros fenómenos naturales (Bauer, 2000). Tampoco es posible hacerlo respecto de la rentabilidad que tenían estas actividades comparadas con otras similares que se estaban llevando a cabo en la región cuencana. Esta situación no es posible hacerlo ni siquiera a nivel de la audiencia quiteña. En todo caso, la rentabilidad de las haciendas en América no ha estado por encima del 5 por ciento, aunque se presentan algunas zonas que constituyen unos cuantos casos de excepción. Es de lamentar el hecho de que, hasta el momento, no hayamos podido encontrar cifras que muestren los vaivenes de las actividades tanto agrícolas como ganaderas en el sector rural de la comarca cuencana.

Otra parte muy importante de las propiedades de la zona rural cuencana son las viviendas. En términos generales, por esas épocas ellas estuvieron caracterizadas por estar construidas con bahareque y con adobe, cubiertas de techos de teja en los dos casos tanto en hacienda/estancias, fincas como en terrenos, existía una proporción de 2 de bahareque por 1 de adobe (Chacón Zhapán, 1990); mientras que en los hatos, estuvieron edificadas solo de bahareque y los techos cubiertos de paja de cerro. No hay que perder de vista la edificación de viviendas mixtas, es decir, con bahareque y adobe, pero cubiertas de techos de tejas o de este tipo de paja. Los diferentes tipos de materiales utilizados en la construcción de estas residencias les conferían una jerarquía.

Ni los muebles ni los diferentes utensilios de salas, de dormitorios, de cocinas de estas viviendas son mencionados por los propietarios más que como una excepción. Los stocks de herramientas de estas propiedades inmobiliarias de las zonas de nuestro estudio son bastantes parecidos al que poseen el resto del territorio de la Gobernación cuencana y de la América hispana en general. Entre ellas podemos encontrar: lampas, barretas, yugos, arados; además contaban con machetes, hoces, hachas, sierras, azuelas, escoplos. En ciertos casos, también se hallaban artículos propios de unos cuantos locales que tenían como parte de su producción agrícola la obtención de alcohol, panelas y raspaduras en trapiches y en ingenios,

en los que encontramos alambiques, ollas y cucharones de cobre e incluso moldes hechos de madera para la elaboración de diferentes tipos y tamaños de panelas.

Luego de las reformas borbónicas implementadas en América por la Corona Española, las relaciones de producción se caracterizaron fundamentalmente por el sistema de concertaje, que sustituyó al instalado en estas tierras desde los primeros tiempos coloniales, la encomienda. En el sistema de encomienda, su propietario, el encomendero español gozaba del derecho a percibir el tributo indígena –de los varones que estaban comprendidos entre los 18 y 50 años de edad– a cambio de adoctrinarlo en la fe católica, en las buenas costumbres, según el estilo de vida católico español, claro está; así como de protegerlo de los abusos que podían recibir de los restantes miembros de la sociedad.

De su lado, el concertaje era una forma de relaciones laborales entre el propietario de un inmueble y el trabajador. Con este sistema, la corona pretendía combatir la privatización de la fuerza de trabajo, de manera fundamental, indígena, por parte de los sectores pudientes de la sociedad, pero, sobre todo, optimizar la recaudación de los tributos para incrementar las arcas de la Corona que habían estado bastante disminuidas.

El concertaje ponía al indio y al blanco en igualdad de condiciones ante la Ley, ya que los trabajadores debían prestar su fuerza laboral a cambio de percibir un salario. Sin embargo, hay que anotar que la contratación voluntaria ya se había venido dando en América desde mediados del siglo XVII, mediante el compromiso intencional que se establecía entre el propietario y el trabajador a través del pago de un jornal, así como por el adelanto que podía efectuarse en dinero o en ropa, sobre todo con los trabajadores indígenas.

No está demás señalar los abusos que se cometieron en el sector rural cuencano en contra, sobre todo, de los aborígenes, igual que ocurrió con el sistema anterior, puesto que existía la necesidad de conseguir el numerario para pagar los tributos que la corona entonces exigía, pero solo en moneda metálica –en épocas anteriores lo habían sido sobre todo en especies y en prestación de servicios personales– que les estaban aplicados.

El papel jugado por el defensor de naturales o del protector de naturales en estos menesteres fue de mucha importancia. Muchísimos fueron los reclamos que estos entendidos en asuntos judiciales debieron atender en defensa de sus amparados y por una muy variada calidad de asuntos, tal como lo atestiguan los documentos de esas épocas, entre ellos, por falta de pago de este tipo de acuerdos.

Dicho de una forma bastante general, en las zonas de Girón y del valle de Yunguilla para esas épocas “el concertaje no se había impuesto en forma absoluta” (Chacón Zhapán, 1990, p. 185); en cambio, en la de Nabón, ante la falta de mano de obra asalariada, siguió manteniéndose el sistema prehispánico de trabajo rotativo, conocido en los Andes como mita, junto con el nuevo, el concertaje.

Las personas indígenas que acudían a este tipo de actividades fueron de diversa procedencia geográfica, pero, sobre todo, de estos sectores y de sus inmediaciones. Pero, junto a la presencia de la mano de obra indígena –y con seguridad de la mestiza y de la blanca de extracción



pobre-, estuvo también la población negra, ya sea en condición libre o esclava. En efecto, de acuerdo con el censo de 1778 efectuado por el primer gobernador de Cuenca, don Antonio Vallejo, el 50% de estas gentes estaban concentradas en el valle caliente de Paute-Gualaceo, en Girón, valle de Yunguilla. La expresión genérica raza negra no nos permite abordarlos como sería de desear. Estas personas desempeñaron, esencialmente, tareas agrícolas, aunque en la zona cuencana y en la audiencia quiteña no se las puede incluir dentro del llamado sistema de plantación, como sí ocurrió en algunas zonas de México y, sobre todo, en Brasil.

Podemos contrastar las actividades rurales de la población cuencana con las que se desempeñaban en las zonas urbanas. Estas personas estaban, de manera fundamental, destinadas a variadas actividades dentro del servicio doméstico y una que otra actividad comercial cuando pertenecían a alguna categoría de mestizaje biológico en la cual estaban incluidos, como los mulatos o los pardos.

El adoctrinamiento en la fe católica de la población de la región cuencana y la de administrar los diferentes sacramentos estuvo en manos de los sacerdotes, quienes se beneficiaban con determinadas cantidades de dinero en efectivo por su labor pastoral. A título de ejemplo, señalamos que en 1805 los estipendios recibidos por los eclesiásticos fueron los siguientes: Oña 232,4 pesos; Cañaribamba 330 pesos (Chacón Zhapán, 1990, p. 195); José Nieto Medio, como racionero de estos sectores, debía percibir 5 pesos anuales (Libro de Cabildos de Cuenca, 1964-1869). En no pocas ocasiones surgían dificultades entre los feligreses y los clérigos en estas labores de recolección.

Como ejemplos de esta situación, los párrocos rurales en algunas ocasiones actuaron como defensores de sus fieles, como en el caso del doctor Ramón Coello, abogado de la Real Audiencia de Quito y Cura propio de Oña, que estuvo en contra de don Antonio Serrano Ramírez, ya que este debía satisfacer los salarios de los indios que habían trabajado en la hacienda de Susudel; aunque en 1774 este sacerdote apresó a 30 indios de la Real Corona, debido a que el mismo Serrano Ramírez le adeudaba dos tercios de los salarios de 80 indios. Otro caso es el del doctor Antonio Garcés y Beltrán, cura y vicario juez eclesiástico de Oña, de quien se decía que iba a Susudel solo cuando algún indio le había dejado fijada herencia en alguna de las cláusulas de sus testamentos (Libro de Cabildos de Cuenca, 1964-1869).

De otro lado, la coartada legal que adoptó el hacendado para disminuir los ingresos del fisco consistió en manifestar que los indígenas que vivían en sus haciendas no eran conciertos sino “arrimados”, es decir, entregaban rentas en trabajo, pero que por ellas solo percibían tierras y otros usufructos, razón por la cual el terrateniente no quedaba obligado a hacerse cargo de su tributo. Un ejemplo fechado en 1840 aclara este asunto:

Del Gobernador José González llamé a ajuste de cuentas al Sr. José Miguel Valdivieso por el tributo de los indígenas que le sirven en sus haciendas de Susudel y Cía [...] incurrió en el injusto arbitrio de negarse a confesar que dichos indígenas eran sus conciertos, sin embargo de asegurar que eran arrimados de dichas haciendas y que le prestaban sus servicios por las regalías o comodidades que ellos tenían debe pagar por aquellos peones, aunque

no tengan la denominación de conciertos si no procedo contra él efectivamente el crédito fiscal quedará sujeto a un juicio ordinario, que nunca acabará, y que servirá de pésimo ejemplo a los hacendados de mala fe (Palomeque, 1990, p. 175).

El estudio del siglo XIX de la región engloba la parte final del periodo colonial, el periodo de la Gran Colombia en su integridad, así como la parte naciente del Republicano.

Trascurridas las guerras independentistas dadas en el territorio de la audiencia quiteña, los acontecimientos que sucedieron en los territorios motivo de nuestro estudio son de gran importancia. En efecto, en ellos el mariscal cuencano José Domingo de La Mar, presidente de Perú de la época, y su comandante del ejército invadió Loja, quedándose en ella un mes. Luego viajó a Saraguro. En este sitio estableció hospitales y talleres para confeccionar ropa destinada a vestir a sus tropas. “Se cree” que este militar estuvo con un ejército de más de 4000 soldados cuando Saraguro tenía apenas una población de 6000 habitantes. La salida del mariscal La Mar desde este lugar hacia Oña dio como resultado la firma del trato denominado “Las Bases de Oña” (AA.VV., 2012, p. 33). Unas dos décadas antes, luego de ocurridos los acontecimientos del 10 de agosto de 1809, el primero de diciembre de este año se señalaba que “los alabarderos debían dejar sus alabardas en la sala de armas. Cuenca quedaría protegida solo por las compañías de Saraguro y Oña. Los soldados debían conservar sus uniformes y relucirlos solo en las fiestas solemnes (Cordero Íñiguez, 2009, p. 188).

En los estudios sobre Cuenca y su región, la historiadora Palomeque (1990) dividió el siglo XIX, Grancolombiano y Republicano, en tres periodos: (1) 1825-1850; (2) 1850-1885 y (3) 1885-1890.

En el primer periodo existió mayor productividad que en épocas anteriores, si bien lo producido estaba destinado de manera básica al mercado interno en lo que respecta a la agricultura, la ganadería y la minería. La economía regional estaba caracterizada por una desmonetización y la creación de una moneda propia. En ella se incrementó considerablemente el número de personas que elaboraban sombreros de paja toquilla para cuya enseñanza se fundaron dos escuelas, una en Cuenca y otra en Azogues. Los hacendados cosechaban cascarilla. Se nota de una mejor manera las actividades ejecutadas por los campesinos y los comerciantes. Las importaciones de variados productos llegaban desde el golfo de Guayaquil, Loja y del norte de Perú. En todo caso, fue una época de crisis de la comercialización de la cascarilla con el espacio de fuera del denominado en ese entonces Departamento del Sur.

La región cuencana va desarrollándose sobre su propio espacio geográfico. Tanto en Azogues como en Cuenca se efectúa una especialización productiva, aunque se reduce la obtención de algunos bienes como el trigo y el ganado vacuno. Esta situación se puede constatar con la disminución de este cereal, precisamente en la zona de Girón, si bien se incrementaron los derivados de la caña de azúcar como alcohol, panelas y raspaduras. Los azúcares y raspaduras se van no ya hacia Zaruma, sino hacia Riobamba y Alausí. Otro de los artículos que incrementó su producción en este sitio fue el maíz, en un 160%.

Este fue un periodo en donde la mayor parte de los comerciantes de la región destinaron sus capitales a las actividades que tuvieron que ver con la extracción minera de la plata. El metal sacado circulaba solo en la región, pero de diferente manera. En el ámbito en donde más uso se lo dio fue en el de la elaboración de la denominada “moneda falsa”.

Fue una época, asimismo, en donde se inició un proyecto de intereses sociales locales, basados en las actividades que incorporaban la región al contexto nacional y regional andino, aunque iban desapareciendo los grandes comerciantes en beneficio del pequeño y mediano, que no eran especialistas en estos menesteres, pero que proveían los diversos artículos necesarios para la sociedad local y regional.

Estos últimos vendían sus artículos en varios sitios que habían sido con anterioridad lugares de negocio, pero, sobre todo, en las ferias de Azogues y en Loja, en la fiesta de la Virgen del Cisne. De esta manera, estos comerciantes continuaban poniendo en contacto a estos dos lugares con diferentes tipos de gentes del Perú, que eran quienes les proveían de algodón, jabón, ropa, sedas, entre otros artículos. De esta forma, estos no solo obtenían las monedas ecuatorianas o peruanas necesarias, de total aceptación entre la población y funcionarios estatales para las transacciones, sino que con ello también reintegraban estos espacios económicos. A pesar de estas actividades mercantiles, los habitantes de la región mostraban bastante desorden, ya que se incluía a agricultores, pequeños burgueses, y comerciantes de segundo y tercer orden.

En la Gobernación de Cuenca en 1845, con el propósito de organizar las relaciones económicas de la jurisdicción de una mejor manera, se dictaron algunas disposiciones, entre ellas la implementación de la pena de muerte, la unificación de pesas y medidas, no se reclutaron a los artesanos para que se dediquen a las actividades económicas, se construían caminos y carreteras y los existentes se iban mejorando. Empezaba a notarse, aunque muy dispares en muchos aspectos, dos polos económicos: la villa de Azogues y la ciudad de Cuenca.

Para fines de este periodo (1849), la población de Oña era de 1653 habitantes de los cuales 321 eran hombres blancos, 290 mujeres, 124 niños, 134 niñas; 208 indígenas, 208 hombres, 256 mujeres, 155 niños, 149 niñas; además de un negro y cinco negras (Borrero, 2010, citado en AA.VV., 2012). Tres años más tarde, Oña pasó a formar parte del cantón Girón, aunque dos años más tarde se la eliminó, así como a sus parroquias que, de esta manera, pasó a formar parte de la ciudad de Cuenca. En 1847, José Manuel Torres compareció ante el escribano de Cuenca, Ramón Duque, y expuso que José María Valdivieso de la provincia de Loja remató el ramo de diezmos de la parroquia de Oña por la suma de 355 pesos (Documentos 1845-1847, Archivo Histórico Municipal de Cuenca, folio 335).

En el periodo comprendido entre 1850-1885 se produjo una fuerte reactivación económica de la región, gracias a las relaciones que se dieron entre este espacio geográfico con otros que se van renovando en la Costa ecuatoriana, así como en el norte de Perú, pero, sobre todo, gracias a la situación económica favorable que ocurría en Europa. Como fruto de ello, se incrementó de una forma considerable el comercio de la cascarilla y del sobrero de paja toquilla con el mercado de fuera de América, con lo cual se produjo un importante retorno monetario. Este dinero fue invertido en la compra de maquinaria para el sector industrial,

en el incremento de la actividad relacionada con la cosecha de cascarilla, en cultivos de diferentes plantas y en las gestiones para la explotación argentífera regional. De esta manera, los pequeños comerciantes de la comarca iban adquiriendo cada vez mayor representación política local y regional. Estos nuevos actores iban desplazando a los antiguos comerciantes-terratrantes.

Con todas estas situaciones, la recolección de cascarilla provocó asimismo grandes movimientos poblacionales. Se desarrolló de forma considerable la producción de sombreros de paja toquilla. Girón y Cuenca contaban con 1983 tejedores de sombreros, aunque Azogues detentaba la preeminencia de ellos. Otros grupos de artesanos no asomaban identificados por zonas de la misma manera que lo eran estos trabajadores. Con la realización de todas estas actividades y de los recursos económicos obtenidos, se fueron ejecutando nuevas inversiones en los diferentes campos de la economía regional según sus características socio-económicas.

En 1884, el cantón Girón estaba formado por las parroquias de Girón, San Fernando, la Asunción, Chaguarurco, Nabón, Cochapata, Oña, Zhaglli y Pucara (El Nacional, Nueva Serie, No. 99, Año VIII, 1884). Una década más tarde, comenzó el tercer periodo, una crisis económica generalizada en la región, al punto que en una sesión del cabildo local se señaló lo siguiente:

Sor presidente del Y. Concejo = Vuestra Comición de Hacienda tomando en cuenta las afflictivas circunstancias del hambre que actualmente domina en toda la provincia, opina: que se debe informar al Sr. ministro de lo Interior en contestación a su oficio fechado en 9 de diciembre último que son justas las razones alegadas por el Sor Tesorero Municipal en la solicitud en que pide 4 ó 6 meses de prórroga para la recaudación de las rentas municipales del año que acaba de espirar; y que, en consecuencia, debe concedérsele dha prórroga (Libro de Cabildos de Cuenca, folio 4v, 1894).

Como una de las soluciones para salir de esta crisis, las autoridades cuencanas promovieron una readecuación de la producción a las nuevas condiciones mercantiles. La razón fundamental para esta crisis fue la declinación del comercio internacional de la cascarilla, aunque sí existía una mayor exportación de sombreros de paja toquilla.

Las comunicaciones con el espacio exterior iban tomando mayor fuerza con la idea de la construcción de la carretera Girón-Machala, la que conservaba algunos elementos que se habían edificado en la época prehispánica; en efecto, unas cuantas instalaciones seguían prestando servicios a los pasajeros que transitaban por estas épocas por la zona, como fue en el caso del tambo de Oña, que había sido motivo de interés para las autoridades cuencanas para mejorarlo (Ordenanzas Municipales 1861-1880, folio 759), ya que incluso al camino de este sector se lo denominaba “camino Real de Girón” (Libro de Cabildos de Cuenca 1891-1892, folio 76); también se iba trabajando en retomar la idea de la explotación minera en general. Sin embargo, llama la atención que todas estas acciones generaban conflictos entre la Región y el Estado Nacional.

En este marco de la región, esbozado en lo mínimo, en 1884 se creó por segunda vez el cantón Girón con todas sus parroquias, incluida Oña. Desde esta fecha, pasó a formar parte de Azuay, como consecuencia de las Leyes de división territorial, las que comportaban cambios administrativos-territoriales. En este ambiente, una década antes:

[los] registros [electorales] de las parroquias de Oña, Pucara y Molleturo de Cuenca; los de la de Guaraynag del cantón Paute; los de San Miguel del cantón Azogues, y los de las de Cañar, Tambo, Suscal y Gualleturo del cantón Cañar, formaban un solo paquete por cada parroquia, sin especificar la elección [de autoridades] que él contenía. Por lo que no hallando otro medio para practicar el escrutinio de senadores y diputados, se resolvió que se abrieran dichos paquetes (Libro de Cabildos de Cuenca, 1874-1875, folio 365).

En este mismo sentido, unos años atrás los funcionarios municipales habían recibido información respecto del proceder de sus autoridades. Una parte del documento en cuestión es como sigue:

Se leyó otra del juez parroquial 1° de Oña dando aviso de no haber podido posesionarse en su destino al Sor Joaquín Ullauri, juez 2° de dicha parroquia porque se encuentra ausente de ella, desde mucho antes que hubiese llegado a su mano la nota en que se le comisionaba para la recepción; i que posteriormente se le comisionaba para la recepción; i que posteriormente ha sabido que el Sor Ullauri se encuentra enfermo en cama en el pueblo de Nabón; por cuya razón se dispuso que cumpla con su comisión tan luego como se presente en esa parroquia dicho juez (Libro de Cabildos de Cuenca, 1864-1869, folio 448v-449).

A decir de Palomeque, a finales del siglo decimonónico los funcionarios municipales cuencanos daban a conocer la existencia de una crisis monetaria, agrícola y comercial (Palomeque, 1990), razón por la cual, entre las personas de la colectividad que estaban interesadas en tratos mercantiles se abordaron varios asuntos que tenían que ver, por ejemplo, con la defensa de la moneda de cuño boliviano, la que circulaba en la región y que servía para las diferentes transacciones que llevaban a cabo una buena parte de los moradores de la región.

Por estas mismas épocas, la falta de alimentos en la región hacía necesario que se importen granos y cereales de Chile. Del mismo modo, algunos individuos de la localidad proponían como alternativa la inversión en entidades bancarias de la Costa, sobre todo aquellos que tenían como interés llevar a cabo tratos comerciales. La región cuencana, en todo caso, no se vio favorecida con un mercado que seguía en funcionamiento fuera de ella para sus pocos productos, ni con la especialización económica que, de una manera significativa, mantenían sus habitantes.

En este marco económico, para Palomeque (1990), la zona se puede dividir con fines de estudio en grupos. El cuarto estaba formado por las parroquias de Girón, Cañaribamba, Pucará, Juncal, Gualleturo, Suscal y al que se le ha agregado Molleturo solo por su localización. En estas jurisdicciones predominaba la gran propiedad territorial, con escasa presencia de pequeñas y medianas unidades. Se localizaban en la zona occidental, limítrofe con el descenso a la Costa. Mientras tanto, el 5 lo estaba conformado por Guachapala, Paute, Taday, Nabón, Oña, Gualaquiza y Rosario, situadas en la zona oriental, poseedoras de una distribución de la tierra similar a las del grupo 4, pero localizadas en los límites con las tierras cálidas del Oriente.

A lo largo del siglo XIX, en Azuay se va dando un proceso de subdivisión de la tierra. Por razones de estudio, se han dividido las “unidades de producción” en pequeñas, medianas y grandes, acorde con la tasación de los miembros de las Juntas evaluadoras entre 1835 y 1836.

Las pequeñas... son las calificadas... como ‘casa y tierras’, ‘casuchas y sus tierras’ o, ‘sus posesiones’; a su propietario o poseedor se lo designa por su nombre sin apelativos o se lo califica como ‘indígena’ o ‘montañez’. En el registro de su transferencia no se hace mención al tipo de trabajadores, estimamos que estamos frente a un tipo de unidad de producción que utiliza mano de obra familiar y cooperación comunal ocasional.

a las medianas unidades de producción se las designa como ‘finca’, ‘fundos’, ‘casa de teja y finca’ ‘una casa de teja, una de paja y su finca’ etc., y a sus propietarios se los llama ‘ciudadano’. Estas unidades medianas suelen tener un ‘concierto’ al que no se le entrega tierras, contratan trabajadores ocasionales y nos permitimos suponer la existencia de trabajo familiar.

Las grandes son las calificadas socialmente como ‘haciendas’ y suele designárselas por su nombre propio ‘Susudel’, ‘Cría’, ‘Guayrapongo’, etc. A sus propietarios se los denomina ‘Sr.’, ‘Sr. Coronel’, ‘Sr. Dr.’, ‘Sr. Presbítero’, etc. A pesar de la homogeneización de su reconocimiento a nivel social, en lo económico hay que diferenciar que existen dos tipos de ‘haciendas’. Ambas tienen fuerza de trabajo “concierta” a la que entregan tierras en usufructo, ambas contratan fuerza de trabajo estacional. Se las diferencia por el número de trabajadores, por el hecho de que solo las más grandes tienen trabajadores esclavos (antes de 1854) y también porque su mayor extensión les permite acceder a distintos pisos ecológicos. [...] En este año nosotros hemos considerado que las grandes ‘haciendas’ son aquellas cuyo avalúo sobrepasaba los 10 000 pesos y estas solo son siete en los cantones de Cuenca y Girón (Palomeque, 1990).

En este ámbito es en donde nuestra zona en estudio va mostrando, a su vez, las características respecto de la conformación de las unidades de producción que la definirían a lo largo de la historia regional. En efecto, sabemos que en Azuay las haciendas representaban el 58%

de las cuales el 38% estaban en Cuenca. Pero en Girón el 85 % representaba a las haciendas, el 10% a las medianas y solo el 5% a las pequeñas. Entre 1835 y 1836 se daba la denominación de hacienda a todas las unidades evaluadas sobre los 1 500 pesos, pero las más grandes llegaban a valer 30 000 pesos. Las que estaban sobre los 10 000 pesos son siete localizadas en Cuenca y Girón, entre las de esta última está la hacienda de Susudel.

Todas estas situaciones son las que, en verdad, van marcando las características de las zonas alejadas del núcleo regional. Entre estas unidades de producción estaban también las haciendas de Nabón, Oña y Cañaribamba. Pasado el primer tercio decimonónico, empieza a consolidarse en la región en estudio el proceso de subdivisión de las tierras. La historiadora Palomeque (1990) lo explicó así:

Es notable el proceso de subdivisión que han tenido algunas zonas donde antes había una hegemonía total de las haciendas. San Fernando y Asunción, donde a principios de siglo controlaban el 89% de la tierra, ahora, en 1890, tienen una distribución equivalente entre las tierras que controlan las pequeñas, medianas y grandes unidades. Nabón y Oña, donde las haciendas tenían el 75% y 89% de la tierra, se han convenido en las dos únicas parroquias donde se da una situación extrema, las haciendas controlan tanto territorio como los pequeños predios y tiende a desaparecer la mediana propiedad (p. 127).

Conforme esta misma autora, hacia finales del siglo XIX se ha producido en la región cuencana “una notable subdivisión de la tierra en un proceso que aparece como originado en causas demográficas” (p. 126). A lo largo del siglo XX, Oña también ha sido “movida” respecto de su pertenencia a las provincias de Azuay o de Loja, hasta que finalmente se constituyó en cantón en el año 1991, del cual forma parte la parroquia Susudel<sup>18</sup>.

## Sobre la vida cotidiana en la zona en estudio

Una parte de la vida de los pueblos es la cotidiana. A través de ella se van conociendo los cambios culturales materiales e inmateriales. Con ello también es posible definir sus características identitarias. En este sentido, hemos creído pertinente presentar en este apartado algunos otros tipos de información a las ya expuestas arriba, ya que nos muestran unos cuantos elementos vinculados a las percepciones de la gente que habitó esta parte de Azuay en el pasado y que han quedado anotadas en documentos históricos. Los textos son presentados en un orden cronológico.

De 1774 data el Auto seguido por el presbítero Dr. Don Ramón Coello, abogado de la Real Audiencia de Quito y cura propio del pueblo de Oña, contra Don Antonio Serrano de Mora, respecto de que desocupe la capilla de Susudel que era de su propiedad. La parte pertinente del documento es la siguiente:

---

18 En este sentido, nos remitimos al trabajo de Ullauri Vallejo (2011).

El Dr. Ramón Coello presbytero abogado de la real audiencia de Quito y cura propio del pueblo de Oña y sus anexos parezco ante V md = y digo: que hago solemne manifestación del testamento baxo de cuya disposición falleció don Bartholomé Serrano otorgado en la hacienda de Yunguilla que es la misma que hoy se llama Susudel a 25 de marzo de 1723, ante don Andrés Cubilluz escribano de cabildo que fue de Cuenca para que V md se sirva de mandar que el presente notario con citación de don Antonio Serrano y Ramírez depositario general de esta dha ciudad como albacea testamentario de su padre difunto don Joseph Serrano quien lo fue del suso dho don Bartholomé me dé a continuación de este y por su decreto, que sirva de compulsorio en forma un tanto de dos cláusulas que se hallan en dho testamento de legado pio a favor de capilla que está en dha hacienda de Yunguilla, ô Susudel, ayuda de Parroquia, è Yglesia de Oña, autorizado en pública forma y manera que haya fe con pie y cabeza de dho testamento y fho se me entregue todo original para usar del dro de dha mi capilla, como conbenga: en cuyos términos.

A V md. pido y suplico que haviendo por manifestado dho testamento se sirva proveer y mandar en todo como llevo suplicado por ser justicia que pido las costas protesto y juro lo necesario en dro && (Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 615).

En 1825, Manuel Sigcho y María Natividad Ladina, indios conciertos de la hacienda de Chayaraga de la feligresía de Oña, piden licencia para casarse:

Por tener afinidad en segundo grado de línea transversal proveniente de cópula ilícita y este doble por haber tenido cópula con dos hermanos y ser primos hermanos del contra-yente teniendo en consideración ser de miserable clase indijena y unos pobrísimos conciertos [...] y vivir en la misma hacienda (Archivo Histórico Municipal de Oña, Carpeta 0211).

En tanto que en 1840, el Dr. Arévalo envía al Obispo de Cuenca la siguiente comunicación:

Cándido Sánchez de color pardo y esclavo del Sor Manuel Ignacio Valdivieso quiere contraer matrimonio con Mercedes Seminario del mismo color y criada liberta de Agustina Valdivieso, y hallándose ligados con un impedimento de consanguinidad en tercer grado ve [...] transbersal igual, suplican á V. S. Yma. se sirva dispensarles atendiendo á la angendita popali que hai de esta raza (Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 173).

Del año 1850, sabemos de Mariano María y María Vázquez, también feligreses de Oña, conciertos en la hacienda de Susudel, quienes aspiran “matrimoniar” y hallándose ligados con el vínculo de primer grado de afinidad en línea trasversal igual proveniente de línea



de cópula ilícita, piden licencia para tal efecto (Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 173). En los tres casos citados se les concede las respectivas licencias.

En 1830, Daniel Céleri comunica al canónigo don José Antonio Piedra que ha pedido al señor síndico parroquial de San Felipe de Oña le entregue 100 pesos para pagar al pintor –se desconoce el nombre de este artífice– por las obras que ha emprendido en la capilla del lugar, pero que este le ha dado únicamente 60, señalando que el artista es muy tramposo. Por esta razón, Céleri manifiesta que espera la comunicación favorable del canónigo para él, de sus bienes, cancelar al artífice la suma restante, ya que este exige con mucha urgencia tal paga (Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 120). En 1865, cura Antonio Carballo envía la siguiente carta al obispo de Cuenca Remigio Esteves de Toral:

Después de saludarlo a su Señoría con un profundo respeto, paso a suplicarle e digne resolver varias dudas y consultas q se me han ocurrido.

1ª consulta: q a esta parroquia pertenecen un ato llamado Purin, de muy pocos habitantes, y a una distancia de más de siete leguas, razón por lo cual varios mueren sin confesión pues q de pereza o negligencia no ocurren pronto, o no quieren venir p la mucha distancia, ni asisten a la doctrina y renovación de cada mes, y más bien se van a Nabón, tanto por la misa como para enterrar los cadáveres, pues q de Purin a Nabón solo hay tres leguas, mientras q a Oña más de siete. He aquí la causa p q el dueño de dicho ato de Purin q es el Sor Miguel Jaramillo me ha suplicado dos veces q ponga en conocimiento de su Ilma. para q se agregue a Nabón, y yo he deseado lo mismo, por esa jente no peresca sin auxilio espiritual p la mucha distancia. Además, ese ato no dará sino 8 o 9 pesos p todo, y nada pierde el cura de Oña con conceder esa miseria al cura de Nabón.

2ª consulta: i si un hombre muere en Oña vgº y los deudos van a enterrar en Saraguro, a quien corresponde los derechos? Si al cura de Oña o al de Saraguro.

3ª consulta: si una blanca de 1ª o 2ª clase se casa con un indio o negro i a quien le corresponde pagar los derechos, si a la mujer o al hombre? y si paga la mujer será siempre conforme al arancel esto es 10 pesos en los de primera clase 6 en los de 2ª o se rebajara pr que se casa con un indio o negro.

4ª consulta: existen unos terrenos desde tiempo inmemorial consignado a los curas que van sucediendo, para q se mantengan con sus frutos o producciones, vea si su Señoría tiene a bien y se enajenen con su anuencia para crear fondos para esa iglesia tan pobre.

Última consulta es q su Ilma. vea como remediar el concubinato del tal montero con teresa serrano entendiéndose q el tal montero ya se ha reparado de su parte y la tal teresa serrano va a su fundo a tentarle y provocarle es una mujer durísima q no hace caso de nada, pues no oye misa ni un solo domingo, en cerca de 2 años q estoy de cura -continúa Antonio Carballo - y si su Ilma. no le amenaza con excomunión dirigiéndose a ella misma con una carta, va tal vez a corromper y escandalizar a muchos (Archivo Histórico Municipal de Oña, Carpeta 83).

En 1876, Nicolás Cuesta envía al vicario general de Cuenca el siguiente despacho:

Contestando a su mui respetable nota oficial, fha 19 del prócimo pasado, relativa a mi concurrencia con el objeto de tener ejercicios espirituales el 29 del mismo prócimo pasado, digo a V.S. que gustoso i con la mayor puntualidad hubiera obedecido a sus llamadas, si dha nota oficial me hubiesen entregado en el mismo mes pasado, pero desgraciadamente me lo entrego el Sor ramón Valdiviezo de esta feligresía el día 4 del presente mes, cuya entrega me hizo abierta la nota, i en circunstancia de hallarme ausente del interior del pueblo, porque he salido a las haciendas de Susudel, P [...]sa<sup>19</sup>, & con el objeto de confesar a todos esos habitantes que son de población numerosa, como a la presente también me ausento con el mismo objeto, i durara mi ausencia unos quince días.

No ostante, habría pospuesto cualquiera disposición por ir a tener ejercicios espirituales, pero previniendo que estos han terminado, desde el diciembre pasado hasta el día de mi llegada en esa; i por otra parte ni sabía a qué eclesiástico hubiese dejado el cuidado de mi parroquia, es por esto que tengo a bien contestar su respetable nota sujetándome en todo a su superior disposición (Archivo Histórico Municipal de Oña, Carpeta 83).

En 1878, Nicolás Cuesta envía al obispo de Cuenca la siguiente misiva:

Hoy de la fecha, el Sor Manuel Trinidad Valdiviezo me ha entregado su muy respetable fha 18 de otre, la misma que, original, me conviene remitírsela a VS Ylma.; ya para que recuerde su contenido, puesto que ha transcurrido tanto tiempo, pribándome del honor d contestarla inmediatamente; como era debido, yo también para que conosca su señoría la maledicencia y fines de probados que, con este retardo, se ha propuesto, de calumniarme e informarme.

Es de todo punto falso falsísimo el que yo haya ordenado sea allanada la casa del precitado Sor Trinidad Valdiviezo, ni nunca há resultado haber sacado ni un sirbiente de la casa de semejante sultán. Sabido es, y no ignoro que el arreglo de la doctrina, no se entiende con los criados, puesto que sus patrones tendrán buen cuidado de enseñar é instarlos.

Al Sor obispo solo Dios es testigo de mis sufrimientos en todo orden, en este pueblo, el cual há sido mi purgatorio<sup>20</sup>. No solo me atormenta el hambre y escazés de comida que siempre hay en él; sino hasta sus habitantes. Estos son enteramente extravagantes é incomprensibles. Pero no entienda su S. Ylma que toda mi feligresía sea así de corazones mal formados, no. Solo siete individuos de tres familias de este pueblo han sido siempre el terror y espanto de algunos curas, buenos que há tenido esta parroquia, y uno de ellos es el venerable párroco de Saraguro Sor Dor [...] Carballo, que en otro tiempo, fue de esta.

19 *Existe una palabra ilegible debido al deterioro del documento.*

20 *Subrayado en el original.*

Estas tres familias son: Valdiviezo, Ullauri y Monteros.

Implacables enemigos de los curas que no contemporizan con sus costumbres estragadas<sup>21</sup>. Sin estas tres familias, el pueblo quedaría un Santuario. Yo he sido cura casi de todas las parroquias, y aun de las diócesis de Guayaquil y del Perú, y en ninguna he encontrado mejor feligresía que esta. Es jente sencilla, humilde, respetuosa y obediente á las disposiciones de su párroco, con solo la desventaja de que, por el temor pánico, están sujetos á obedecer todo lo que ordenan estos siete individuos.

Me han quitado todo el servicio de pongos, fiscales &.

Se oponen abiertamente á las mejoras que he pretendido dejarles, tanto en la Yglesia, como en la casa directoral. !Es cosa increíble! Sin no palpara yo mismo todas sus extravagancias, y otro cualquiera me conversara, no creería.

Yo había obtenido, más de una vez, de las autoridades subalternas de ese cantón, providencias y decretos favorables, á fin de que, mediante mi dinero, se construya la casa rectoral, y se reedifique el convento viejo, conminando con multas y que den razón, cada tres días, del estado en que se halla dha Construcción. Mas, los tenientes de este pueblo, deseando todavía complacerse de las pérdidas que he tenido en todos los inviernos, esc (sic) libros, víveres y equipaje, y aun de mi salud corporal, por manera que un caminante ó pasajero cualquiera, esa (¿está?) de mejor condición que yo, que muchas veces me veía en la dura necesidad de profanar el templo, pernoctando dentro de el con mi infeliz madre y familia, para resguardarnos de la lluvia, por ser peor que una ramada (¿) dho convento viejo. Los tenientes de este pueblo, repito, recurrían nuevamente á otras autoridades superiores, y conseguían obstruirme todo recurso. Hasta que, de aburrido, tube que tratar particularmente con el Sor Modesto Romero, para que, poniendo él todo material, y por un tanto, concluya el edificio.

Como este señor Romero se ostinó en no aceptarme por ninguna suma de dinero, sino únicamente por la primisia integra, tube que convenir, contra el torrente de mi voluntad, quedándome, como he quedado, sin tener qué comer todo este año y el siguiente, no solo yo, sino toda mi prolongada familia ¿Y acaso por este convenio, me hé exonerado de gastar en dho edificio? No: hé tenido también que gastar de mi volsillo cuanto hé tenido para tener, por de pronto, dónde alogarme, y todavía tengo que hacer gastos hasta su conclusión; y aun mas, me encuentro ahogado, sin tener puestas para huéspedes y pasajeros. He quedado muy endeudado y de sumas injentes, sin tener dónde satisfacer a mis acreedores. Así que no podré convalecer, ni hasta de aquí á diez años, si hasentonces Dios me dá vida de la suma pobreza en que me encuentro; a causa de mis buenos feligreses.

Ellos han agotado todos sus esfuerzos, desde que ingrese en esta parroquia. En sus conferencias nocturnas, toman nuevos proyectos, otras medidas, desusados planes y acuerdos los más infames, á fin de derribarme y sacudirse de mí; pero no aciertan qué hacer ni qué decir. Es verdad que ya en estos últimos tiempos, parece que Dios se há compadecido de mí. Se han cansado un tanto, porque no pueden dominarme á su amaño. Creo que están ya de

21 *Estragar puede definirse como (a) 'corromper física o moralmente' o (b) 'causar estrago'.*

buen sentido conmigo, y nada más tienen qué hacer, puesto que me han dejado sin servicio y me niegan hasta una sed de agua. He aquí los motivos poderosos que he tenido, para haberle importunado a cada paso, suplicándole me saque de este mi purgatorio (Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 037, ambos subrayados constan en el original).

En el año 1885, Víctor Miguel Pacheco envía al Señor Vicario General de Cuenca la siguiente comunicación:

En este momento que son las nueve de la noche, llega el correo de esa Ciudad [de Cuenca] y tengo conocimiento de una nota dirigida por su Señoría al señor doctor Agustín Mogrovejo, intimándole a que inmediatamente se traslade al curato de Nabón para cuidar de él, sin tomar en consideración de que dicho Señor está de escusador en esta parroquia, por absoluta imposibilidad mía para el servicio de mis feligreses, una vez que estoy gravemente enfermo; agregándose á esto, que en estos días he principiado mi curación con medicinas que no solamente me impiden montar á caballo para las confesiones de enfermos que son frecuentes; sino acuso contraerme al confesionario que es numeroso; en esta virtud, pongo en su conocimiento el inconveniente que impide para que dicho sacerdote dé exacto cumplimiento á la disposición de su Señoría y suplico se digne disponer de cualquier otro Eclesiástico para el cuidado de la parroquia de Nabón; razón por la que me dirijo oportunamente á su Señoría; á fin de que, el que venga, pueda abansar ha dar la misa de dose el domingo prócimo.

Dios guarde al S. Sra. (Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 120).

En 1908, José Antonio Díaz informó al obispo de Cuenca respecto de algunos asuntos relacionados con la zona de su catequesis:

Eregida esta parroquia hace algo más de dos siglos ha visto aumentar su población muy paulatinamente teniendo, al presente, al alrededor de 2.500 habitantes. Estos están diseminados en una inmensa extensión. El terreno es sumamente accidentado, en su totalidad; hay caminos en los que es poco menos que imposible andar á caballo, debiéndose andar largos trechos á pie, nó sin peligros. La parroquia está dividida en recintos ó barrios, los que distan del pueblo en el orden siguiente: Paredones, una hora; Oñazhapa, hora y media; Cuscudoma, Baijón y Ornillos, tres horas; Susudel, Cartagena, Pechicho, 2 horas y media; Puetata, 5 horas; la Cría, 7 horas, Purin, Trigopamba y Yatigsagua, un día, lleno, de camino, si pueden llamarse caminos los despeñaderos que conducen á esos lugares.

El carácter de los pobladores es algo indefinible; reservados, de natural ni se visitan entre sí; nadie se preocupa de otra cosa que de sus negocios. Los hombres, casi todos, van á trabajar en la costa, los demás viajan á Loja. Las mujeres son las que inmediatamente se ocupan en las faenas del campo, sin distinción de edad ni//condición, de modo que en el campo cree uno hablar con una humildad campesina, y se ha tomado un solemne chazco, pues se encuentra con una matrona del pueblo! Los días de fiesta ya es otra cosa: se gastan sedas y muchos afeites; nó hay que envidiar á la ciudad en cuanto al lujo.

Todos son muy nobles é ilustrados, y es indispensable respetar ésta creencia, só pena de incurrir en su indignación, la que se traduce de obra muy fácilmente, según lo comprueba el modo como salieron de la parroquia cinco ó seis Sres. Curas que me han precedido en élla.

Con estos antecedentes, voy á lo principal.

Tan pronto como publiqué el Auto de S. Sria. Yma. y Rbma, se me presentaron dos grupos á hacerme las indicaciones siguientes: 1ª Nuestro pueblo que nó es principal, nó vá á tener la dicha de recibir la bendición paternal del Ylmo. Sor. Obispo, pero ni siquiera á los Sres. Sacerdotes autorizados para confirmar, pues solo se dice que irán á las parroquias principales<sup>22</sup>; ahora, pues, cómo se traslada caso todo el pueblo á otro pueblo en donde hayan confirmaciones, siendo cierto, como lo es, de que hay padres de familia que nó son confirmados aun. Si en el centro del pueblo son numerosísimos que nó han recibido este santo sacramento, pues, desde que el Ylmo Sor León pasó de Loja consagrándose Obispo, nó han recibido confirmaciones, que pasa en los demás recintos?

Efectivamente, Ylmo. Señor los de los barrios apartados, creo que nó hay uno solo confirmado, ancianos menos niños, pues á la Santa misa solo asisten quizá cada año, cuando vá el párroco á confesar á la gente para que cumplan con el precepto pascual; nunca se los vé en el pueblo. Son numerosos, pasan, talvéz, de //seicentas almas, estarán estos infelices condenados á no recibir este santo sacramento? Los Sres. Designados por S. Sria. Ylma. se resignarán á hacer esos viajes, casi impracticables como dejo dicho, para confirmar á esos pobres. Si nó ván los Srs para confirmar á esos pobres? Si nó ván los Sres. sacerdotes, será posible que trasladen ese sinnúmero de familias abandonando sus casas, para acudir al pueblo, en pos de la santa confirmación? Me parece menos imposible que se cumpla el deseo de S. Sria Ylma. en mis pobres feligreses sabe a Dios hasta cuándo; al ilustrado criterio de V. Sria. Ylma, corresponde subsanar estos inconvenientes del modo más acertado.

2ª me dijeron mis feligreses: “supuesto el hecho de que hayan confirmaciones, quedará la mayor parte sin confirmarse; pues, nadie querrá aceptar el cargo de padrinos desde que tiene que pagar los que lo desempaña”. En cuanto á esto, creo también que es cierta la reflexión, dada ya la pobreza de los más como la tacañería de los demás y la mala voluntad de todos, Baste decirle, Ylmo. Sor., que, para alguna mejora que se intenta en la iglesia del pueblo, son pocos los que contribuyeron con una insignificancia y nó de muy buena voluntad, salvo alguna honrosa excepción.

---

22 *Subrayado en el original.*

En cuanto a ese sabio reglamento para la recolección del diezmo, lo conceptuó magnífico para ponerlo en inmediata vigencia donde quiera que nó sea Oña, pero, aquí, és imposible, las propiedades están bien divididas; todos cosechan lo necesario para el alimento, vestuario; para éste, llevan granos á Saraguro ó Nabón y se proveen de los necesario. Aquí nó hay quien compre granos; tan cierto és esto que tengo en mi poder//todo el producto del diezmo del año anterior, así como gran parte de mi primicia y nó sé qué hacer con lo que tengo. Nadie paga en dinero sino solo en grano, de modo que al presente, estoy sin saber ni dónde pondré el grano que tengo que recibir, máxime si tengo en cuenta que aquí, se daña pronto con la polilla. Una buena parte de mis primicias vendí para que colecte un caballero de este lugar y está aun con todo el grano, así como yó ¿quién aceptará la Colecturía sabiendo que nó tendrá utilidad satisfactoria?

Suplico, humildemente, á S. Sria Ylma y Rbna se digne tomar en cuenta estos particulares, é indicarme lo que resuelva en ilustrado corazón de padre, en pro de estos sus hijos que viven, si muy alejados por la distancia, demasiado cerca por el respetuoso afecto que tenemos la dicha de profesarlo.

Tengo el alto honor de besar pies y manos del S. Sria. Ylma y Rdma, á quien

Dios G de muchos años (Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 73).

En 1923, el obispo de Cuenca recibe la comunicación del párroco de Oña, quien indica que no se puede construir la iglesia del lugar debido a que “aumentan las dificultades con la terrible escasez de estas comarcas que obliga a la gente a emigrar al Litoral. Con todo –continúa el sacerdote– vendrán los artesanos a fines de este mes, aunque me parece excusado e inútil lo mismo que mi permanencia aquí.” (Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 29).

## Referencias

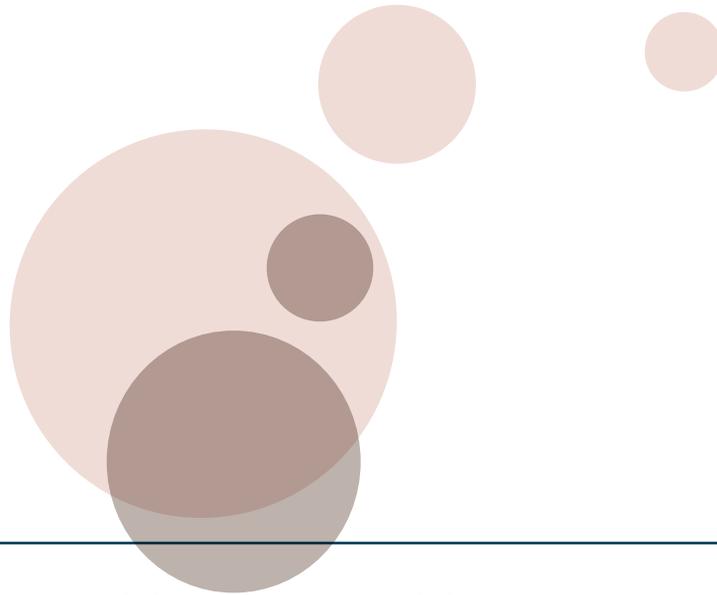
- AA.VV. (2012). *Expediente Técnico para la Declaratoria de Paisaje Cultural de Oña y Sususel como Patrimonio Cultural de la Nación*. Cuenca: INPC.
- Alcina Franch, J. y Palop Martínez, J., (1983). "En torno al concepto de "jefatura"". II Congreso Iberoamericano de Antropología. Las Palmas, España.
- Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 29. (s.f.).
- Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 037. (s.f.).
- Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 73. (s.f.).
- Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 120. (s.f.).
- Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 173. (s.f.).
- Archivo de la Curia de la Arquidiócesis de Cuenca, Carpeta 615. (s.f.).
- Archivo Histórico Municipal de Oña, Carpeta 80. (s.f.).
- Archivo Histórico Municipal de Oña, Carpeta 0211. (s.f.).
- Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay, Libro 488, folio 30. (s.f.).
- Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay, Libro, 508 folio 453. (s.f.).
- Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay, Libro 514, folio 135v. (s.f.).
- Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. (s.f.).
- Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Carpeta 116.011. (s.f.).
- Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Libro 489, folio 241. (s.f.).
- Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Libro 499, folio 139-140v. (s.f.).
- Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Libro 515, folios 216-218 v. (s.f.).
- Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay. Libro 540, folios 552-554. (s.f.).
- Arteaga, D. (2004). "El Plano de Tomebamba de Max Uhle a la luz de las recientes investigaciones". En *Historia Social del Ecuador*. Cuenca, pp. 37-69.
- Arteaga, D. (2006). "La presencia de la coca en la Cuenca de los siglos XVI-XVII, Casa Abierta 8, Época 2". Cuenca: Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Azuay.
- Arteaga, D. (2008). "El Qhapaq-Ñan y el cambio de Burgay (Siglos XVI y XIX)". *Coloquio* No. 37, pp. 14-16.
- Arteaga, D. (2012). "De peregrinos y ascetas en la Cuenca del Siglo XVI". *Coloquio*, Año 14, No. 51", pp. 2-7.
- Bauer, A. (2000). "La Hispanoamérica rural, 1870-1930. Historia de América Latina No. 7". *América Latina: Economía y Sociedad*. C. 1870-1930, pp. 123-152.
- Burgos Guevara, H. (2009). Santuarios de Tomebamba. Modelo de Geografía Sagrada en tiempo de los Incas. edición digital: TRAMA Ediciones.
- Chacón, J., Soto, P. y Mora, D. (1993). Historia de la Gobernación de Cuenca (1777-1820) Estudio económico social. Cuenca: Consejo Nacional de Universidades y Escuela Politécnica, Universidad de Cuenca, Instituto de Investigaciones Sociales, Municipalidad de Cuenca, Casa de la Cultura Ecuatoriana Núcleo del Azuay, Gobernación del Azuay.
- Chacón Zhapán, J. (1990). Historia del Corregimiento de Cuenca (1157-1777), Colección Histórica XIX. Cuenca: Banco Central del Ecuador.

- Cordero Íñiguez, J. (2009). "El 10 de Agosto de 1809. Actitud de las autoridades cuencanas". *Boletín de la Academia Nacional de Historia*, LXXXVIII, No. 181.
- De Caldas, F. J. ([1804] 1983). "Semanario de la Nueva Granada". En León, L. A. *Compilación de Crónicas, Relatos y descripciones de Cuenca y su provincia. Tercera parte*. Cuenca: Banco Central del Ecuador.
- De Merisalde y Santiesteban, J. ([1765] 1894). *Relación histórica, política y moral de la ciudad de Cuenca. Tres Tratados de América (siglo XVIII)*. Madrid: Librería de Victoriano Suárez.
- De Velasco, J. ([1789] 1841). *Historia del Reino de Quito en la América Meridional*. Tomo II, Parte II. Imprenta de Gobierno de Juan Campuzano.
- Documentos 1845-1847, Archivo Histórico Municipal de Cuenca, folio 335 (s.f.). *El Nacional*, Nueva Serie, No. 99, Año VIII. (29 de IV de 1884).
- Fresco, A. (1983). La red vial incaica en el sur del Ecuador. *Cultura, Revista del Banco Central*, V, No. 15, 116-117.
- García, G. (1607). *Origen de los indios de el Nuevo Mundo, e Indias occidentales*, Casa de Pedro Patricio Mey.
- Gómez, J. Vélez Benavente, J. y García de Balcázar, Á. ([1582] 1897). *Cañaribamba, Relaciones Geográficas de Indias Perú, Tomo III*, Ministerio de Fomento. Tipografía de los hijos de M. G. Hernández, Madrid, 181-188.
- González Suárez, F. ([1978]1922). *Estudio histórico sobre los cañaris pobladores de la antigua provincia del Azuay*. Cuenca: Centro de Estudios Históricos y Geográficos de Cuenca.
- Idrovo Urigüen, J. (1986). Tomebamba: primera fase de conquista en los Andes Septentrionales. *Revista del Archivo Nacional de Historia, Sección del Azuay*, 6, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Azuay, 49-70.
- Idrovo Urigüen, J. (2000). *Tomebamba. Arqueología e Historia de una Ciudad Imperial*. Quito: Banco Central del Ecuador.
- Libro de Cabildos de Cuenca, 1874-1875, Archivo Histórico Municipal de Cuenca.
- Libro de Cabildos de Cuenca 1891-1892, Archivo Histórico Municipal de Cuenca.
- Libro de Cabildos de Cuenca 1964-1869, Archivo Histórico Municipal de Cuenca.
- López de Caravantes, F. (1630 [1986]). *Noticia General del Perú*. Biblioteca de Autores Españoles. Madrid: Atlas.
- Marcos, J. (1986). "Breve prehistoria del Ecuador". En *Arqueología de la costa ecuatoriana. Nuevos Enfoques*. Biblioteca Ecuatoriana de Arqueología, 1. pp. 25-50 Quito: ESPOL/Corporación Editora Nacional.
- Moreno Yáñez, S. (1981). Los cañaris y la conquista española de la Sierra ecuatoriana. Otro capítulo de las relaciones interétnicas en el siglo XVI. *Contribución a la etnohistoria ecuatoriana, Colección Pendoneros*, 20, pp. 129-152. Otavalo: Instituto Otavaleño de Antropología,
- Murra, J. V. ([1972]1975). El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas. En *Formaciones Económicas y Políticas del Mundo Andino*, pp. 59-115. Lima: Instituto de Estudios Peruanos,
- Palomeque, S. (1989). *Cuenca en el siglo XIX. La articulación de una región*. (Tesis de



- Maestría). FLACSO- ABYA-YALA.
- Rostworowsky de Diezcanseco, M. (1988). *Historia del Tahuantinsuyu*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos.
- Salazar, E. (1988). “El hombre temprano en el Ecuador”. En Ayala Mora, E. (ed.). *Nueva Historia del Ecuador*. Volumen 1, Época aborigen I, pp. 73-128. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Salomon, F. (1980). Los Señores étnicos de Quito durante el gobierno de los incas, Colección Pendoneros, 10. Otavalo: Instituto Otavaleño de Antropología.
- Temme, M. (1982). “Excavaciones en el sitio precerámico de Cubilán (Ecuador)”. En *Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, 2, pp. 135-164. Quito: Banco Central del Ecuador.
- Ullauri Vallejo, R. G. (2011). “Historia de San Felipe de Oña”. *Primer Concurso Historia de los cantones de la provincia del Azuay*, pp. 255-282.
- Vázquez de Espinoza, A. ([1621] 1948). *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*. Washington: C. U. Clarck.





**REGISTRO DEL PATRIMONIO  
CULTURAL INMATERIAL  
DE SUSUDEL**

## REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE SUSUDEL

Mario Brazzero Oña<sup>1</sup>

### MEMORIAS DE LA HACIENDA<sup>2</sup>

Cuentan los mayores que antaño Susudel fue una hacienda de la familia Coronel de Mora y que sus terrenos fueron tan extensos que llegaban hasta Sulupali en la antigua Cañaribamba. Por herencia, la hacienda pasó a manos de los Serrano de Mora y, más adelante, fue adquirida por el lojano Fernando Valdivieso de la Carrera. Nuevamente por herencia, Susudel formó parte de los bienes de la reconocida cuencana Florencia Astudillo, quien luego vendería gran parte de los terrenos a las familias que consolidaron las haciendas más recientes, haciendas de los Moscoso, Ochoa y Ullauri.

Los adultos mayores, al graficar la antigua hacienda, aquella de su niñez y juventud, anotaron la siguiente distribución del espacio: Remigio Ochoa y Rafael Moscoso en el centro, aunque el último también poseía tierras en San Gerónimo y en la parte baja o “los calientes”; otro lote era de Pedro Montero; de los Ullauri, Miguel Daniel y Manuel, en Cuchudel; La Cartagena de Miguel Malo; mientras que a Zhuracpamba, de la familia Valdivieso, la recuerdan como parte de la antigua hacienda, pero fuera de aquella dividida en venta por Florencia Astudillo.

Figura 36. Casa de hacienda



Elaboración propia

Figura 37. Antiguo granero



Elaboración propia

<sup>1</sup> Licenciado en Restauración de Bienes Muebles por la Universidad de Azuay. Magister en Antropología Visual y Documental Antropológico por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO), sede Ecuador.

<sup>2</sup> Algunos de los aspectos abordados en el título de las memorias de la hacienda fueron trabajados en varios talleres con adultos y adultos mayores en el año 2015, conducidos y registrados por Gabriela Eljuri.

La vida en el tiempo de la hacienda era “mandado de los patrones”. Los huasipungueros y huasicamas trabajaban en el campo, eran principalmente agricultores, pero también cuidaban a los animales: chivos, borregos, puercos, caballos, vacas, cuyes, gallinas, perros. Cuando la hacienda se vendía se iba “con indio y todo”, las familias de los huasipungueros pasaban de patrón en patrón. Los dueños de la hacienda buscaban la mayor producción posible en el campo; en ese contexto, el patrón le asignaba la tierra necesaria para que viva y produzca a cada nueva pareja unida en matrimonio; “esta es su posesión, ahí paren la casita y vivan”, les decía. La nueva familia, según las reglas de la hacienda, contaba con seis meses de permiso para producir la tierra que se les entregaba. Después de ese tiempo, debían trabajar sus tierras y las del patrón de acuerdo con la estructura de la hacienda. Segundo Manuel Vázquez, (2012) recuerda:

Yo de unos 6 años. Mi mamacita enviudó y pasaba con los señores dueños de la hacienda. En esa época una esclavitud, pero por una parte muy bueno. Dos partes para recordar: Había mucho respeto, pero mucha timidez. En esa época se decía “niño”, “niña”, ¡mamacita corregía cómo había que saludar!, y estaba bien el respeto, pero no había ese respeto para uno, ni ninguna consideración. Hoy todos somos iguales.

Don Segundo recuerda que en ese tiempo salían a la Iglesia para la doctrina; al igual que ahora, no existía párroco en Susudel, por lo que el sacerdote venía desde Oña. En octubre había tres días de fiesta por San José. Los hacendados tenían sus familias en Cuenca, solo Don Rafael Moscoso vivía con su esposa en Susudel. En ese entonces, gran parte de los productos se enviaba a las casas de los hacendados en la ciudad. Lo que se producía en la posesión de la tierra solo alcanzaba para uso propio.

Belizario Naula cuenta que las casas de los campesinos estaban “distribuidas en la parte alta (...) Andábamos pastando chivos, 200, 300 chivos. Cuando tenía 8 o 10 años, ya me mandaban a pastar chivos, veía el cóndor, ¡daba miedo! El cóndor a aletazos mataba y se tragaba terneros y chivos. De un aletazo desbarrancar y de un lengüetazo comía”. Y comentan que en la época de la hacienda, en cada casa los hombres tejían para uso propio: cobijas, ponchos y bayetas para pantalones y polleras. Los padres enseñaban a los hijos y “no había casa sin borregos”.

En ese entonces, las mujeres no iban a la escuela, decisión que era tomada por el padre de familia. María Esther Ramón comenta: “Yo quería que pongan en escuela, pero papá decía que no porque he de estar queriendo aprender a escribir para escribir a enamorados. Mujeres no”. Entre risas, Enriqueta Loja añade: “Yo iba a parte de arriba y veía a niños jugando en la escuela, mamita si quería, pero papito decía no, mujeres no porque han de querer hacer carta para novio”. Y recuerdan que en ese entonces la vida era diferente, “vivíamos con remedios de montecitos, doctores ni conocíamos. No usábamos azúcar, solo panela” (Doña María Teresa Quichimbo).

## La estructura de la hacienda

La estructura de la hacienda y su sistema productivo se sustentaba en el trabajo no asalariado y la explotación de la mano de obra campesina. Cada terrateniente daba a los peones un pedazo de tierra para que construya su casa, críe sus borregos y cultive los productos para su subsistencia a cambio del trabajo en la hacienda.

“En la hacienda vivíamos de lo que producíamos en la posesión, no nos pagaban por el trabajo. Si uno no servía, mandaban arreando de la posesión y había que ir a buscar dónde vivir, buscar otro patrón” (Zoila Déleg, 2012).

“Así pasábamos mucho tiempo. En ese tiempo había posesiones dadas para cada uno. Trabajábamos 4 días semanales en la hacienda. Cada hacienda era diferente, pero los dueños se llevaban entre sí, se conversaban. Los domingos salían a la iglesia a informar de cada hacienda” (Segundo Manuel Vásquez, 2012).

Los patrones nos tenían obligados a trabajar para ellos. Hacer pila de sogas. Las personas que tenían marido y mujer llevaban para los cabos. La mujer sola a pastar borregos y chanchos y servir en la cocina. Cada 15 días había que servir como huasicamas. Los hombres solteros iban apegados en familia. Las mujeres pastaban chanchos y chivos. Yo guagua y ya estaba corriendo. ¡Pateaban y pegaban los patrones! (Belizario Naula, 2012).

Los roles y las actividades en la hacienda se distribuían de la siguiente manera:

**Mayoral:** era el representante del patrón y su cargo era fijo. Llevaba el control de las actividades en la hacienda: los cuatro días de trabajo en la posesión, los dos días en las chacras del patrón, el día de descanso, las fechas de huasicamas y los días que han faltado al trabajo.

“Los mayores eran bravos, creídos, hablaban por el patrón. Mandaban sacando cuando querían” (Victoriano Quichimbo, 2012).

“A los ocho años me llevaron ya a trabajar. En esa época había dos mayores, uno me apreció y era considerado, otro me despreció...” (Segundo Manuel Vásquez, 2012).

El mayoral llevaba el registro de las tareas con una vara de carrizo llamada tara, en la que trazaba unas rayas que significaban los días trabajados. Para no confundirse, tallaba los nombres de los peones en cada tara, “tenía la casa llenita de taras” para controlar todo el trabajo de la hacienda.

Todos los peones debían ir los domingos a la casa del patrón “para hacer cortar tara”, para saber qué trabajo les tocaba hacer y dónde, a ver si tenían que ir con carga a comercializar

en Yunguilla u otros lugares, o llevar la ración por mulas a Cuenca a la casa que el patrón tenía en la ciudad.

Los domingos se convocaban frente a la iglesia, rezaban la doctrina y después el mayoral les delegaba los trabajos. Cuentan los mayores que allí había unas picotas de caballos, que se usaban también para castigar cuando alguien no llegaba para la doctrina y para actualizarse sobre el trabajo que le tocaba realizar en la semana. “Los empleados lo llevaban de la vara a la picota donde le amarraban una soga al “pescuezo” (cuello) y botaban un poco de hierba para que coma como animal, no importaba si era hombre o mujer”.

**Huasicamas:** de manera rotativa cada quincena los peones que tenían familia estaban obligados a prestar periódicamente sus servicios en la casa de hacienda como huasicamas. Así, toda la familia tenía que acudir a la casa de los patrones dos semanas seguidas para trabajar sus campos, cuidar sus animales y atenderlos como servidumbre. Cuando se acercaba la fecha de cambio de huasicamas, los patrones convocaban a los mayores para que se encarguen de avisarle a la familia de turno que les toca el servicio y, llegado el día, toda la familia, padre, madre e hijos –niños, jóvenes o adultos– se trasladaban a la casa del patrón a cumplir su servicio.

110

Se iba con sarta grande para servir en la hacienda. Mujeres cargaban ollas y guaguas también. A los huasicamas, los quince días que tocaba en la casa de hacienda, nos daban la comida, yo era chiquita. Nos daban arroz de cebada, muchos granos, sopa de harina de alverja, trigo y mote nunca faltaba!, fréjol, colada de sambo, de maíz, de máchica, arroz de cebada con maíz negro (Enriqueta Loja, 2012).

En ocasiones, especialmente cuando no existía el jefe de familia, se llevaba a los peones a trabajar en Cuenca en la casa del hacendado en la ciudad. Ese trabajo tampoco era remunerado, sino que se lo exigía a cambio de la posesión.

Nosotros servíamos como huasicamas, pero murió mi papá y ya no podíamos ser huasicamas porque no había esposo, entonces nos mandaron a Cuenca. Yo iba por la posesión a Cuenca a trabajar en la casa (Enriqueta Loja, 2012).

**Cuentayos:** cuidaban el ganado de fuera; igualmente, se trasladaban con toda la familia. Este cargo se cambiaba cada año. “Había tanto ganado y en tarabita se cruzaba el Río León” (Manuel de Jesús Vargas, 2012).

**Hortelano:** era un puesto fijo, vivía con toda la familia. Sus labores estaban destinadas al cuidado de la huerta. En cada hacienda había un hortelano que cuidaba los huertos. “Todos trabajaban en huerto, pero había el hortelano responsable. El resto éramos peones, íbamos según mandaba el mayoral” (Luis Felipe Loja, 2012).

## La producción en la hacienda

Tradicionalmente, la producción de Susudel se basaba en la agricultura y, en menor medida, en la ganadería. Las diferencias de pisos climáticos, que posibilitaron el cultivo de variados alimentos, sumadas al trabajo no asalariado y a la explotación del campesinado durante la época de la hacienda, dieron lugar a una abundante producción agrícola que aún es recordada entre los adultos mayores.

Así, cuentan que en las haciendas de las familias Ullauri, Ochoa y Moscoso se cultivaba trigo, cebada, alverja y maíz. Existía buen pasto para el ganado y la crianza de chivos. En San Gerónimo hubo abundancia de plantas de cáñaro (que se cocinaba con mote), se criaban puercos, y allí se extraía la cabuya para la elaboración de sogas, puesto que crecía bastante penco blanco, “cada 15 días los huasicamas llevaban a los peones allá para hacer sogas”. En las tierras bajas se cultivaba yuca, camote, zanahoria y achira, esta última consumida en dulce con leche o en harina y almidón. Los “calientes” eran zonas de abundante producción de frutales, entre otros tuna, chirimoya, guaba, limón y lima.

En las haciendas La Cartagena y en Zhuracpamba hubo molienda de caña para la producción de panela y aguardiente. En Zhuracpamba, en la parte alta se sembraba fréjol, maíz, trigo, cebada y papa, había gran cantidad de chivos y se recuerda la existencia de un molino de cebada para la elaboración de máchica. Además de lo anotado, en todas las haciendas se cultivaba sambo, zapallo y achojchas. El penco era abundante en la zona, por orden de los patrones se utilizaba para muros de linderos, elaboración de cabuya y alimento de los animales; pero los campesinos lo consumían de manera escondida en mishqui, como cuenta Don Segundo Manuel Vásquez “nosotros comíamos el mishqui, los patrones no. Cogíamos a escondidas porque usaban para los chanchos” (2012, comunicación personal).

El agua de las haciendas se dividía por días y horarios y, generalmente, al ganado se lo tenía en Corraleja debido a la calidad de sus pastos. En la actualidad la actividad agrícola ha disminuido, al tiempo que se ha incrementado la elaboración de ladrillos, actividad económica vital de la parroquia, sobre todo en el Nuevo Susudel.



## Intercambio de productos con las ollas de Chaya

Figura 38. Ollas de Chaya (Susudel, 2012)



Fuente: Mario Brazzero

En el pasado, según recuerda Elsa Naula, desde Chaya (parroquia Las Nieves, cantón Nabón) llegaban a Susudel los alfareros con grandes ollas de barro, utilizadas en ese entonces para cocinar básicamente mote, caldo de gallina o dulce de zambo. También portaban tios para tostar la cebada, con la que se preparaba arroz o máchica. Ollas y tios se intercambiaban por granos. En la misma olla de Chaya que se iban a intercambiar, las personas de Susudel ponían la medida en grano que correspondía al precio de la olla. Generalmente, una olla se intercambiaba con un tipo de grano específico: maíz, cebada, frejol, de acuerdo con lo que valía el grano. Si el grano estaba a buen precio, se vertía hasta la mitad de la olla; si el grano estaba más barato, se llenaba el recipiente. Doña Elsa Recuerda que el poroto costaba más que los otros granos, por eso se vertía menor cantidad de poroto en la olla. Una vez acordada la cantidad de grano para intercambiar por la olla, se vaciaba el contenido de grano en saquillos que llevaban los habitantes de Chaya y la olla quedaba en Susudel con su nuevo dueño. También llegaban los comerciantes con ollas de San Miguel que, de la misma manera, intercambiaban por grano. Las ollas y los tios de barro poco a poco fueron reemplazados por las ollas de aluminio y los artículos utilizados en las cocinas de gas, si bien aún hay quienes prefieren cocinar ciertos alimentos en vasija de barro.

### Memorias de la reforma agraria

En la memoria de los habitantes de Susudel el recuerdo de la hacienda está muy marcado, al igual que el de la Reforma Agraria, un hito que, en gran medida, configura la realidad actual de la parroquia. En el diálogo con los adultos mayores de Susudel, Victoriano Quichimbo,

Manuel Belizario Naula, Segundo Manuel Vásquez y Manuel de Jesús Vargas relataron aquellos tiempos de la siguiente manera:

La doctrina nos enseñaban diferente. El sacerdote decía que Dios estaba aquí en los señores dueños de la hacienda y ha sido lo contrario. Hemos luchado mucho tiempo, luego vino otro sacerdote y nos hizo conocer que iba a haber la Reforma Agraria. Era el Padre Luis Atiencia; él nos comunicaba y hacía entender de la Reforma Agraria. ¡La Reforma Agraria triste vino, los dueños bravos porque ya tienen que pagar!

Los patrones no dejaban estar protestando, no querían que nos enteremos de la Reforma Agraria, luego ya se quedaron sin trabajadores porque ya tenían que pagar a los peones y no querían, entonces empezaron a vender. Después de Reforma Agraria no quisieron dar la tierra. Andaban bravos, dos años no querían dar, con fuate trataban. Decíamos “Reforma Agraria están dando en la radio” pero no querían dar. Era la época de Velasco Ibarra, a él los hacendados le llamaban “viejo loco”, no querían porque él estaba con los pobres”.

Victoriano Quichimbo (2012, comunicación personal), uno de los hombres importantes en la lucha por la tierra en Susudel, recuerda:

Fui a hacer trámites en Cuenca. Queriendo poner a mí también en cárcel, escondido en Cuenca y fui a Quito, a la Junta Militar de Gobierno y la audiencia no salía. ¡Tanta gente! Un peregrinaje hasta llegar al jefe principal. Ese trató bonito. ¡Escrito de la gente que ha de valer! Jefe rió bonito, dijo “párate bien que para todos hay”. De allí vino el IERAC, otro peregrinaje con el papel del jefe de Quito. A algunos les mandaron a la cárcel por reclamar tierra. Los mayores llenaban de miedo. Todos los abogados se hicieron para el patrón, para el pobre nada. Todo rico era contrario de la Reforma Agraria. El abogado Lautaro Moreno fue el único que dio apoyo. Dieron tierras en La Virgen, en Corraleja, era buena tierra, pero no quisieron dar, mandaron a Rodeo y reclamamos en la Virgen, que era buena tierra. Finalmente, compramos acá porque aquí ya estábamos enseñados, había agua, allá no, solo de lluvia. Construimos nuestras casas en la vía porque era público, unos compraron y a otros se les dio un solar mezclado. El Finado Moscoso dio tierras para la escuela. Los otros nada para la comunidad.

Finalmente, con la Reforma Agraria termina la época de las grandes haciendas. Los terratenientes, al ya no contar con el trabajo gratuito de los peones, se ven obligados a vender parte de sus tierras. La Reforma Agraria había otorgado tierras a los campesinos en Corraleja y Rodeo; sin embargo, ellos decidieron construir sus casas en lo que hoy es el pueblo, sobre todo en lo que se conoce como Calle Vieja, lo que explica que la configuración espacial de Susudel no responda al trazo tradicional de poblado alrededor de la plaza y de la iglesia, sino al resultado de la ocupación de los terrenos a partir de la Reforma Agraria. Además

de construir sus casas en el actual poblado, compraron terrenos a los hacendados cerca de allí. No existe consenso sobre las motivaciones para no asentarse en las tierras asignadas en Corraleja y Rodeo, algunos consideraron que eran tierras que no servían “puro piedra, sin riego”, otros sostenían que no era mala tierra, pero “acá ya estábamos acostumbrados”. Así, indican que “a raíz de Reforma Agraria ya hay pequeños propietarios, nuestros padres”.

## Los caminos de Susudel

En los talleres de cartografía social, que se trabajaron de manera participativa con adultos y adultos mayores, se logró graficar los caminos de la parroquia. Algunos aún subsisten, mientras que otros quedan tan solo en la memoria. Son caminos que no involucran a la totalidad de la localidad sino, sobre todo, a aquellos vinculados con la memoria de la antigua hacienda, en su mayoría son caminos de herradura. Se trata del mundo recordado, pero también del mundo conocido, del mundo de los intercambios y de las relaciones, topónimos cargados de simbolismo que adquiere sentido en la lógica de producción e intercambio que se recuerda. Los caminos registrados son los siguientes:

- Camino a Palalin
- Camino a Poetate: por allí iban en caballo. La gente de Poetate venía a Susudel y Oña para hacer compras para la semana
- Camino a Yunguilla: pasaba por Gualader, Troncapata, Shurrera, Vilchar, Chalalata, Corraleja. Utilizaban este camino para ir a Yunguilla, en donde realizaban trueque. Llevaban maíz, trigo, cebada, máchica, arroz de cebada; de allá traían mango, papayas, caña y trago.
- Camino de Pishuma: Conduce a Corraleja y Pullicanga
- Camino de Raricucho
- Camino de Tasqui: recuerdan que por este camino pasaban los soldados durante la invasión del 41.
- Camino de Zhuracpamba
- Camino del Calvario: conduce a la Loma de El Calvario. Por allí llevaban los chivos, borregos y chancos desde la hacienda hasta el cerro.
- Camino del Casajón: conducía al cerro.
- Camino del Cusco
- Camino del Quingo (zig zag): pasa por Garupamba y lleva al Progreso. Por allí llevaban a los chivos, al ganado y los borregos. Ese camino también llegaba a Santa Rosa.
- Camino Sanglia- Chaya: era un camino de romería a la Virgen de las Nieves; por allí también llegaban desde Chaya con las ollas de barro para el intercambio.

Figura 39. Cartografía Social, los caminos antiguos (Susudel, 2015)



Fuente: Gabriela Eljuri

## Los lugares

De la misma manera en que se ubicaron los caminos, en los talleres de cartografía social desarrollados con adultos, adultos mayores y jóvenes en espacios diferentes, se observó que el imaginario de la parroquia está configurado a partir de hitos o lugares referenciales para los habitantes de Susudel, entre los cuales se puede mencionar los siguientes:

- Benito: de allí, cargando con bestias, acarreaban leña para la semana.
- Campamento (Cuchudel): así se conoce al lugar donde estaba el campamento de las obras públicas durante la construcción de la vía Cuenca-Loja.
- Cara del Inca: allí se guardaba la calcha y los sambos para los chanchos.
- Cascajón.
- Chamba cruz
- Chaquicocha: allí se encontraban las vertientes de agua para la Comunidad de Raricucho.
- Choquicocha o laguna seca
- Cruz Cuchimichishca
- El Granero
- Filo de Huayllu
- Filo de Pomilla
- Garupamba
- Gualader: estaba al otro lado de El Calvario, en la hacienda. Allí llevaban a pastar a los animales.
- Huertesina
- Ingapirca
- Las cuevas
- Loma de la Cruz
- Loma de Pucara: se dice que era el cementerio de los cañaris.
- Loma del Calvario

Loma del Granero

Machai: allí existen cuevas donde se guardaba la calcha para alimentar al ganado.

Mishquihuayco

Palalín

Pampa de la Virgen

Pishuma

Poguo: en el lugar existía un ojo de agua. “Era la mejor agua, es la que tomaban los patrones”.

Quebrada de Gualader: allí llevaban a los chanchos.

Quebrada de Machai (casa del diablo)

Quebrada de Puca

Quebrada de tranchahuayco

Quebrada Shirimpín

Raricucho

San Gerónimo: en ese sitio recogían cabuya para elaborar las sogas para los animales de la hacienda, iban por quincenas.

Saucoloma: está junto a la Iglesia, era la primera hacienda de la familia Moscoso.

Shora: de allí venía el agua para cocinar en la casa de la hacienda.

Supantula: un buen sitio para pastoreo de ganado, ahora conocido por el avistamiento de cóndores.

Susudel antiguo antes era camposanto; Nuevo Susudel o Chuchudel también es conocido como Campamento.

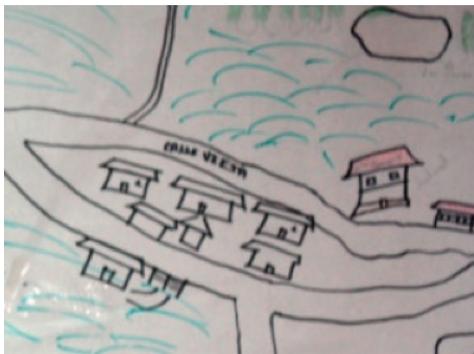
Tina del Inca / Pullcanga

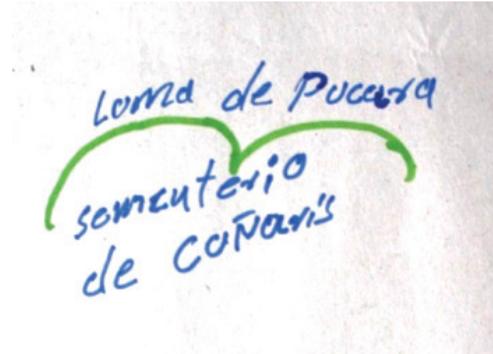
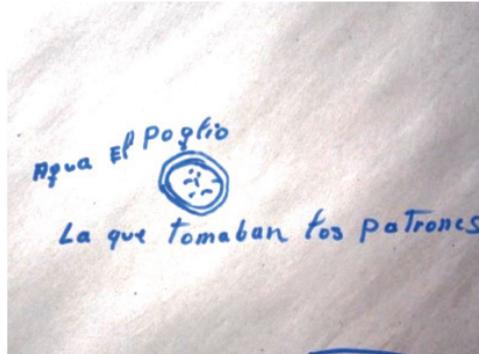
Tiopamba

Varín

Zhuracpamba

Figura 40. Cartografía Social: los lugares (Susudel, 2012-2015)





Fuente: Gabriela Eljuri.

## TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES DE SUSUDEL

117

### La huaca y la laguna encantada

Cuentan los mayores que en Cuchimichishca, asentada sobre una loma denominada Filo de Huayllu, estaba una laguna conocida como Chaki Cocha (laguna seca), ubicada en una segunda explanada detrás de la Cara del Inca, nombre con el que se conoce a una sección del peñasco que está sobre Susudel. Según la leyenda, la laguna encantada o laguna brava “ha sabido jalar a todo: animales, cristianos, pájaros, todo se tragaba; a todo ser vivo que cruzaba por el aire o por la tierra cerca de la laguna, nadie podía pasar cerca de sus orillas porque se perdía y la laguna lo tragaba”. Incluso podía atraer como un imán a la gente que se encontraba a alguna distancia.

Mientras más tiempo pasaba, más poderosa se volvía y jalaba a las personas con todos sus animales; su poder llegaba incluso a Rarichucho, en la parte baja de la Loma de la Cruz. Antaño había un camino que comunicaba a Susudel con El Progreso, se llamaba Quingo; en la parte alta de este camino la laguna jalaba a la gente. La laguna era poderosa porque en sus aguas vivía la huaca y el chusalongo. Con el tiempo la huaca iba cobrando más y más poder y eso preocupaba a los moradores de Susudel. En ese tiempo, había bastante lluvia y frío y se llenaba el ambiente de neblina, mientras más neblina existía, más se perdían las personas y los animales.

Figura 41. Rarichucho (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 42. Honda con piedra (Susudel, 2012)



Elaboración propia

La huaca, que habitaba en la laguna y era su dueña, era una mujer vieja, pero que rejuvenecía al medio día; era tan conocida que la gente sabía sus rutinas, las horas en que dormía, se levantaba y se peinaba. Dormía toda la noche, se despertaba y se levantaba para peinarse a las doce del día, hora en que salía de la laguna con el cuerpo joven y hermoso de una señorita vestida de verde, con pollera de bayeta, blusa y cabello largo, más largo que la espalda. “Tenía una pailita de oro con dos orejitas que contenía agua y también una peinilla de oro. A las doce del día se peinaba y se hacía trenzas que amarraba con unos torsalitos verdes en la orilla de la laguna. Después se perdía nuevamente en el agua”.

Cuentan que en una ocasión, ordenada por su madre, una joven fue a recoger leña en el cerro, mas no regresó porque fue tragada por la laguna. Meses después llegó la hija a la casa de la madre con un bebé en brazos; la madre le preguntó:

-Cómo así vienes a los tiempos.

-Sí a los tiempos vengo. Mamita voy a volver de tal parte, le dijo la hija mientras asentaba al bebé en una cama y le advirtió a su mamá: cuidado mamita no verás a mi huahua, cuidado que veas, había sentenciado una y otra vez y se marchó.

La mamá al verse sola con el bebé no había aguantado la curiosidad de querer conocer al nieto que estaba envuelto en pañales brillantes como de oro, se acercó al bebé y al destaparlo vio una culebra grandota con los ojos que le brillaban. Regresó la hija a las horas y le dijo a la mamá:

- Mamita usted ha visto a mi huahua, cogió al bebé, lo amarcó y se fue; no volvió más.

Esta mujer ya había estado encantada, hecho huaca, como hija de huaca.

Otro día desapareció una mujer joven que salió a pastar a los animales (borregos y ganado), lo que causó mucha preocupación en la gente. Esta novedad alborotó a la población, que sabía de la desaparición de personas y animales en la laguna, por lo que comenzó a buscar formas de salvarle a la mujer –sin saber que eso era imposible porque la laguna se la había tragado–, por eso hicieron una serie de preparados para poder mandarle lejos a la laguna.

La gente pensaba que si le atrapaban a la huaca en la noche, mientras dormía, podrían hacer algo para salvar a la joven que se perdió. Unos hombres se armaron haciendo “preparados” a base de sangre de cuy, sangre de gallina, ajo, montes amargos con los que se limpia el espanto: altamisa, santamaría, chilchil, ruda y cosas benditas. El “preparado” se introducía en un trapo que se ataba para formar un proyectil y colocaba en una onda –de esas que usa la gente para ahuyentar a los pájaros en las sementeras– y con esto salieron los hombres al cerro en dirección a la laguna. Para que el preparado surta efecto tenían que arrojarlo con la onda al centro mismo de la laguna, no en otro lugar, porque la huaca vivía en el centro. Si no acertaban, la huaca se despertaba, se enfurecía y podía comerse a los hombres. Esperaron hasta las doce de la noche y uno de ellos, que había perdido a su mujer y a sus hijos en la laguna, lanzó el preparado cuyo tiro acertó en el medio de la laguna. En ese momento se produjeron relámpagos, lluvias, neblina y vientos en todo Susudel, pero más intensos en la laguna, de donde salieron, entre la neblina la lluvia y los relámpagos, bandadas de pájaros que revoloteaban silbando, cerdos, caballos, borregos, vacas y todos los animales que habían sido tragados por la laguna salieron pitando, gritando y gimiendo en un torbellino de agua que, poco a poco, ascendía hacia el cielo y viajó como una soguita, hecho un páramo largo, llevándose a todos con la huaca por delante que gritaba: “Me voy, me voy, adiós, me voy, me voy”, y tomó dirección hacia Paquishapa, vía Loja. En este lugar la huaca había llegado a pedir posada a una viejita que vivía en una loma, diciéndole que está con la familia y que le dé una posadita solo ese día, y ahí había amanecido, pero no había podido dormir. Entonces las personas que vivían en el sector le dijeron que no podía quedarse, “que se vaya no más, que nosotros no le queremos aquí”, sin saber que quien pedía posada era la huaca. Entonces la huaca se dirigió al cerro de Puklla en Saraguro, “y ahí es que ha ido a vivir, por ahí es que está ahora y de allí ya no se movió”.

Otra versión sostiene que a los pies del Puklla se instaló la huaca con la laguna y con todo su poder, desde ese sitio comenzó nuevamente a tragarse a los animales, a los pájaros, a las personas y a generar lluvias. La gente de Saraguro, con el mismo conocimiento de la gente de Susudel, hizo el mismo preparado hasta lograr que la laguna se traslade a un lugar más lejano. Ahora no se sabe dónde puede estar la laguna y la huaca que habita en ella. Las vacas pitan, los borregos y los chivos balan, los caballos relinchan, los pájaros silban, y la huaca va adelante del páramo para pedir posada para toda la paramada que le sigue atrás, para sus hijos que son los animales tragados por la laguna.

En el tiempo de la huaca todos los montes (plantas) hablaban, no había cómo esconderse: “aquí está, decían los montes que hablaban, se iba a cortar y ayauuu decían, se va a sacar con barreta o azadón y ayauuu no me arranques, no me saques. Todos los montes hablaban. En tiempo de Dios Padre todos hablaban: animales y plantas; vino Dios Hijo y todos quedaron mudos”.



Hasta ahora se observa en la explanada de Filo de Huayllu el hueco que dejó la laguna, es un suelo seco y lleno de montes. En el centro todavía existe un ojo de agua, pero no se puede llegar a él porque mientras uno se acerca comienzan a llorar los sapos, todo el cielo se oscurece y se nubla el entorno. “No se puede ver ni el suelo donde uno pisa”. Por esta razón, nadie ha llegado hasta el ojo de agua.

Victoriano Quichimbo (2012), de ochenta y siete años de edad, cuenta que cuando era niño la laguna ya estaba seca y los niños tenían prohibido acercarse al lugar, mas, con la curiosidad propia de la edad, él y unos amigos se acercaron, pero tomando la precaución de primero hacer que se aproxime un perro para ver qué pasaba. Tiraron un palo en dirección al ojo de agua y le ordenaron al perro “¡anda coge, anda coge!”, el perro salió a la carrera en busca del palo y los muchachos se quedaban en una espera tensa y listos para correr, pero el perro no salía. Al fin el perro regresó y los muchachos “vuelta lanzaron otro palo”, y el perro fue en busca del palo y regresó. Ahí se armaron de valor y fueron a ver, pero el monte estaba tan alto que no encontraron el ojo de agua. Entonces, se dirigieron a una pequeña loma al borde de la laguna donde hay un pocito chiquito de agua en el que, según dicen, se quedó un hijo de la laguna brava, pero cuando estaban cerca empezaron a gritar los sapos grandes, empezaron a gritar tuilines (unos sapos pequeños), y asustados los muchachos salieron corriendo y no volvieron.

La presencia de la laguna afectaba a los pobladores porque se tragaba a los animales y a las personas, pero también se le atribuye el equilibrio del ambiente, “era la redentora de la producción de la tierra, todo lo que se trabajaba maduraba, con esa laguna aquí se producía todo, generaba las lluvias necesarias para la producción del campo”. Cuando existía la laguna se producía mucho grano en Susudel, pero cuando se extinguió —y con ella la huaca— se extinguió también el agua, “se fue llevando la lluvia y quedó la sequía”; a eso se atribuye la sequía de Susudel: “la maldición de la huaca dejó a Susudel sin agua”. La laguna se fue hace más de 100 años y la sequía más fuerte se sintió en el año 1969.

## El chusalongo

Figura 43. Palalín, vía a la laguna



Elaboración propia

El chusalongo era parte de la laguna brava, algunos dicen que era hijo de la huaca. Era un hombre pequeñito y flaco, pero muy poderoso. Hay quienes creían que era el diablo. Tenía mucha fuerza, de un solo tingazo podía mandar lejos a una persona. Trabajaba moviendo piedras gigantes de un lugar a otro, pero nadie sabía por qué lo hacía. Se vestía con un pantalón verde, camisa verde, gorro grande y botas, siempre llevaba un lazo terciado colgado de la cintura. Cuando la huaca salía a peinarse a las doce del día, el chusalongo también salía a la orilla de la laguna para jugar con una bola de oro del tamaño de una naranja, la lanzaba hacia arriba y la atrapaba con la misma mano. Cuando escuchaba algún ruido dejaba de jugar y se quedaba quieto, poniendo atención para detectar el origen del ruido. Siempre quería cambiar la bola de oro por un machete, si la gente le aceptaba el cambio, él se apoderaba de su alma. Por eso en su vestimenta llevaba un cinturón con una funda para machete vacía, lista para guardar el machete que logre cambiar con un incauto.

En una ocasión una señora estaba pastando los borregos con su hijo pequeño y el Chusalongo se acercó para proponerle cambiar su bola de oro por el machete que ella llevaba, pero la señora, al reconocerlo, comenzó a huir. En su imaginación la mujer pensaba que estaba en un suelo fijo, pero en realidad estaba corriendo hacia una quebrada profunda. Entonces su pequeño hijo le gritó: “mamá, mamá, ¿qué vas a hacer?”. Al escuchar a su hijo la señora reaccionó, se despertó del hechizo y se salvó de que la lleve el diablo. A los niños pequeños no les afecta el diablo porque son como ángeles, están protegidos de sus hechizos. Cuando la huaca se fue volando, con ella se fue también el Chusalongo, pues nunca más se supo de él.

## Juan del oso, Juan pelamonte y Juan atajarrío

Figura 44. Palalín, vía a la laguna



Elaboración propia

Había tres hermanos que salieron de su casa para trabajar en el cerro, los dos se fueron a una peña y le dejaron a Juan Pelamonte en una explanada, junto al cerro, para que cocine el almuerzo en una paila de dos orejas que habían llevado para el efecto. Juan Pelamonte estaba cocinando en la paila cuando, justo antes de que hiervan los alimentos, se viró y se regó toda la comida. Cuando regresaron sus hermanos para almorzar no encontraron la comida.

Al siguiente día salieron nuevamente los tres hermanos al cerro, los dos se fueron a trabajar llevando un lazo muy largo de veta de toro y le dejaron a Juan Atajarrío para que prepare la comida. Juan Atajarrío paró la paila en el fuego y comenzó a cocinar. Cuando estaba a punto de hervir se viró y también se derramó la comida. Llegaron sus hermanos para almorzar y no encontraron la comida.

El tercer día salieron los tres hermanos al cerro, esta vez se quedó Juan del Oso. Paró la paila, metió fuego y puso a cocinar la comida. Justo antes de que esté lista se viró la paila y nuevamente todo se derramó. Enojado Juan del Oso por el incidente empujó las piedras donde se asentaba la paila; allí vio un hueco en diagonal que se perdía en la oscuridad debido a su profundidad. Ese momento llamó a sus hermanos para pedirles que dejen de trabajar y acudan a donde él estaba. Llegaron sus hermanos y Juan del Oso se ató el lazo de veta de toro a la cintura y les ordenó a sus hermanos que contengan el lazo y lo vayan soltando conforme él caminaba hasta que llegue al fondo del hueco; por precaución llevaba una navaja en su mano. Eran las doce del día cuando sus hermanos comenzaron a soltar el lazo. Juan del Oso

dejó de halar porque se encontró con un gallo que se paró frente a él y con la navaja le cortó la cresta. Siguió caminando y se encontró con un borrego al que le cortó las orejas. Así se fue encontrando con algunos animales como chivos y vacas a los que les cortaba las orejas que luego las guardaba en el bolsillo de su pantalón. Al final del hueco encontró al “dueño del encanto” dormido con una lanza en sus manos. Entonces Juan del Oso tomó suavemente la lanza para que el diablo no se despierte y la clavó en su corazón. En ese momento se desencantó la peña en la cual estaba la entrada de una ciudad encantada. Los mayores afirman que hay algunas ciudades encantadas, una de ellas se encuentra en la Cría, cerca de las minas de sal, en una peña alta donde el agua-sal servía para hacer quesillo con la leche de cabra, animal que abundaba en ese sector.

### Campanacucho

En el tiempo de la hacienda, la comercialización de licor de caña era prohibida y los Guardias de Estancos debían vigilar el contrabando. Para evadir a los guardias, los comerciantes llevaban su cargamento clandestinamente en las noches, desde Santa Isabel a Susudel, por un camino de herradura alejado del camino principal que usaban los arrieros. Junto con el licor también trasladaban panela, caña, miel y más productos de clima cálido. Al pasar por este lugar a las doce de la noche escuchaban nítidamente el sonido de una campana. Este lugar hoy se conoce como Campanacucho: el rincón de la campana, se encuentra a continuación del camino que conduce a Corraleja desde Susudel, es el lugar donde todavía se escucha ese sonido de la campana.

### El peón y la adúltera

Antiguamente Susudel y La Cría formaban parte de una sola hacienda. La Cría está en la zona baja de Corraleja, donde ahora están las minas de caliza de la Guapan. Los mayores recuerdan que era obligación de los husipungueros llevar los productos de la hacienda a los patrones que vivían en Cuenca, una actividad conocida como “llevar la ración por mulas”.

En ese tiempo la dueña de la hacienda era Florencia Astudillo. Cuando una hacienda se vendía “con indio y todo”, las familias de los huasipungueros pasaban de patrón en patrón, pero se mantenía la costumbre de llevar los productos al patrón de turno en caballos por caminos de herradura; de la Cría sacaban las yucas y los productos de clima cálido, de Susudel el trigo, el fréjol, las papas o el maíz. Los encargados de trasladar los productos eran siempre hombres. El trayecto a Cuenca demoraba de dos a tres días, dependiendo del clima. De la Cría salían por Pitillo, Progreso, La Paz y en la noche, generalmente, descansaban en la Jarata o en el cerro Tinajillas, que es el último cerro que se asciende antes de bajar a Cumbe, para retomar el viaje muy temprano en la mañana siguiente. Esta era una responsabilidad que no podían evadir porque “era orden del patrón”.

Aprovechando la ausencia de los maridos, había mujeres que tenían relaciones con los “cruzadores” (nombre con el que se conocía a los amantes de las adúlteras) con la seguridad de que el marido se ausentaría por varios días. Estas relaciones eran un secreto a voces y las reuniones clandestinas tenían lugar en la casa de la mujer. Pero como nada es secreto en la vida, circulaban los comentarios y las sospechas de los maridos, a quienes los mismos vecinos les alertaban con comentarios como: “tu mujer está con tal fulano”.

Un peón que salió de La Cría para llevar la ración a la patrona, cansado de los rumores y de tantas sospechas, llegó a la Jarata con sus compañeros en la noche y, mientras ellos armaban el campamento, desmontaban la carga y atendían a los caballos, él les informó que regresaría a Susudel, pero que antes del amanecer retornaría al campamento, que ellos tengan todo listo para retomar el viaje a Cuenca. Regresó a Susudel caminando “a pie llucho” en la oscuridad para no hacer bulla, llegó a su casa en silencio y, efectivamente, encontró a su mujer con el amante en su cama.

Las casas de Susudel eran de barro con paredes de bahareque, y esa casa en particular tenía un huequito que el dueño conocía, de manera que allí calladito se quedó viendo lo que hacían y esperó tranquilo hasta que se duerman. Al verlos dormidos entró despacito y con la navaja de hacer barba, que es bien filuda, le cortó el “compañero” (el pene) al amante y se lo guardó en el bolsillo del pantalón de bayeta lleno de indignación. Mató al cruzador en total silencio, sin que su mujer se despierte y sin que nadie de la comunidad lo vea o escuche ya que estaba bien entrada la noche. Volvió al huequito a esperar y ver lo que haría su mujer al despertar.

Todavía en la madrugada, su mujer se despertó por un sonido “como de gotas de agua” y pensando que estaba lloviendo le movió con pequeños empujones a su amante para que despierte y le dijo: “huasi shutucu despierta que la casa está goteando”, pero el hombre no se movía. Ella se levantó y observó a su amante muerto, toda la cama ensangrentada y las gotas de sangre que traspasando el colchón caían al suelo de tierra y daban lugar al sonido de gotas de agua, que ella pensó en un inicio eran goteras que se filtraban por el techo de la casa. La mujer desesperada empujó el cuerpo para que caiga al suelo, recogió todas las cobijas, echó baldazos de agua sobre el colchón y la cama y comenzó a cavar un hueco debajo de la cama donde enterró al muerto junto con las cobijas ensangrentadas.

Desde su lugar secreto y en total silencio el marido veía toda la escena. Vio cómo, terminado el entierro, ella pisó bien la tierra, echó los últimos baldazos de agua para que no queden rastros de sangre y barrió el piso dirigiendo el agua ensangrentada hacia el mismo hueco donde acababa de enterrar a su amante. Al ver que el trabajo estaba terminado, el marido inmediatamente reanudó la marcha rumbo al campamento en la Jarata. Al amanecer se unió a sus compañeros que ya estaban ensillando las bestias y terminaban los preparativos del viaje, amarrando la carga a los costados de las monturas. No durmió nada, ensilló su caballo y con la luz del sol inició el viaje a Cuenca.

En ese tiempo había en Cuenca escoltas, que eran una especie de guardias o policías que cuidaban el orden en la ciudad y la región. Al retornar a Susudel, el marido invitó a unos escoltas conocidos a su casa. Hizo adelantar a uno de sus compañeros para que le anuncien a su mujer que llegaría con unos amigos, que tenga cocinada la comida para seis invitados. Al llegar a la casa, su mujer los recibió bien agenciosa, abrazándole al marido con cariño y con la comida lista, “con esa voluntad que parece que nunca haya hecho nada”. Se sentaron todos a la mesa y comieron. Terminada la comida el marido expresó un malestar:

- Aquí pasa algo y no sé qué es.
- Nada, nada, no pasa nada, dijo la mujer.
- No, sí puede haber algo por aquí, sostuvo el marido.

Ocurría que el marido observó que la noche en que su mujer enterraba al amante, esta dejó descubierta una pequeña parte de la cabeza, que se veían unos pocos pelos. Se levantó de la mesa y se acercó a ese lugar, debajo de la cama, tomó los pelos con las manos y los haló dejando descubierta la cabeza. Los escoltas vieron eso y de inmediato reconocieron que había un cadáver enterrado ahí, por lo que arrestaron a la mujer. Según una versión, terminada la comida y con los escoltas todavía sentados, el marido sacó el pene de su bolsillo, lo puso sobre la mesa y exclamó: “conozcan esto de quién es”, después de lo cual se dirigió al cadáver.

Mientras los escoltas trasladaban a la mujer hacia Cuenca para encerrarla, en la parte alta del cerro, donde se junta el camino con el que va a Nabón, se les cruzaron unos nabonejos de apellido Marín, el mismo apellido de la mujer, la rescataron de las manos de los escoltas tal vez por ser familia y la llevaron a Nabón. Al parecer la mujer luego se fue a vivir a la Costa, en el sector El Guabo, y no pudo volver nunca a Susudel. También se dice que el marido solía llevar el pene en su bolsillo del pantalón de bayeta, por eso el pene silbaba por el filo de las lomas, justamente por donde alguna vez caminó el marido engañado. La casa en Susudel donde todo sucedió estaba ubicada en el mismo lugar que ocupa actualmente la casa de la señora Celina, del finado Rosendo Suquisupa.

## Los lugares pesados

Figura 45. Ojo de agua en Raricucho



Elaboración propia

Los habitantes de Susudel, especialmente los adultos, reconocen la existencia de lugares pesados, lugares donde el “aire es fuerte” y que son propicios para que a una persona le “coja el aire”. Se trata de cuevas, piedras grandes, ciénagas, quebradas, lagunas con agua verde estancada (que se dice son la orina del arcoíris) y, en general, lugares donde el aire está concentrado. En los caminos también hay lugares pesados, como una palmera de coco que había en el camino a Tiopamba o la quebrada cercana, donde ahora es la casa de la familia Campoverde; para los lugareños son sitios pesados donde se les puede aparecer el diablo a las personas que andan con malas intenciones.

Así, cuentan que una señora de Susudel, después de haber mantenido una fuerte pelea con su esposo debido a los celos de ella, caminaba hacia la casa de su hija y en la primera curva del camino, donde está una quebrada, aparecieron unas luces entre los árboles; de pronto surgió frente a sus ojos un jardín lleno de flores, un jardín hermoso. Ella caminó por el lugar cuando se dio cuenta de que estaba siendo cargada en el hombro del diablo. Asustada, comenzó a patalear y a gritar hasta que la visión desapareció y se vio sola en el bosque; luego corrió hacia el camino botando espuma por la boca y sin poder hablar. Al verle así la curaron contra el aire y regresó a la vida.

## Las piedras donde habita el diablo

Hay un camino de herradura que conduce a Pullcanga. Junto al camino hay unas piedras bastante grandes con huecos en la parte alta y forman pequeños espacios entre ellas. En estos lugares ocurren los encuentros con el diablo. A las doce de la noche se creía que era imposible pasar junto a esas piedras porque el diablo salía de los huecos y esperaba a la gente bajo la forma de un gato, tigre o chivo negro. Si una persona se encontraba con estos animales, le daba el aire fuerte y comenzaba a retorcerse y a escupir espuma.

Figura 46. Cúmulos de piedras en lugares pesados (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Todo monte de cerro es contrario al aire, cuando el monte es de las zonas más altas del cerro, es mejor para curar el aire. Los mayores sostienen que el mismo ambiente o lugar tiene la “contra” para las enfermedades propias de ese lugar. En las cuevas es igual, cerca de ellas hay montes como el shadán o poleo amargo que hay que oler para contrarrestar el aire propio de las cuevas. Algunos curanderos todavía curan el aire fuerte con alcanfor, timolina y montes de cerro que mezclan en un preparado con licor de caña. El enfermo debe oler ese preparado para sanarse.

## Las cuevas que conducen al Cusco y la Pampa de la Virgen

Figura 47. Cueva de Raricucho (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Cuentan los mayores que la cueva que existe en la peña de Raricucho, junto a la Cara del Inca, es un túnel que conduce al Cusco. Al parecer, fueron utilizadas en el tiempo en que hubo conflictos entre Cañaris e Incas; estos últimos lo usaban como estrategia de guerra para mantener contacto con el Cusco. Se convirtió en el único camino que no pudieron descubrir los españoles. También se cree que el túnel se comunica con la ciudad encantada, ubicada en la Pampa de la Virgen, que es una explanada que se encuentra hacia el otro lado de la Loma de la Cruz, antes de llegar a Chacalata, en la vía a Corraleja.

La Pampa de la Virgen es un peñasco en el que algunas personas pueden ver la figura de la Virgen, por eso recibe ese nombre. Dentro de la peña, detrás de la imagen de la Virgen, se cree que existe una ciudad encantada, pero nunca nadie ha entrado en ella. Sin embargo, en Semana Santa, a las doce de la noche del Jueves Santo, comenzando ya el viernes, “cuando el diablo anda suelto porque ha roto las cadenas” se abre la peña y se puede ver la ciudad, pero nadie puede entrar.



## Las brujas

Hay lugareños que afirman haber visto a las brujas volando en las noches sobre los cerros de Susudel, sobre la laguna brava o de Tamboloma a la laguna de Puklla en Saraguro. Cuando vuelan se observan como bultos que con los talones de los pies se golpean la nalga y, en cada golpe, echan chispas para ir adelantando con los brazos al frente. Los días martes o viernes se reunían a la media noche en la laguna de Puklla para bañarse. Primero hacían una fila alrededor de la laguna, se bañaban y después le besaban el ano a un chivo que vive en la laguna.

Se cree que “Las brujas son mujeres de mal corazón que desean el mal a los hermanos humanos por algún disgusto o envidia porque ellas son humanas también”. Algunos también les atribuían la enfermedad y hasta la muerte de alguna persona. Si se veía a una bruja volando se debía sacar una tijera, dos cuchillos o cualquier cosa de fierro “aunque sea agujas” y hacer cruz con ellos en dirección a donde está la bruja. Al hacer la cruz el bulto cae “como un ganado” a suelo y ahí se reconoce quién es la bruja. Los adivinos hacían aguas de remedio para curar a las personas embrujadas por las brujas voladoras, hacían soplos y nargueadas de aguas de montes y aguacoyas (San Pedro) que ponían en las conchas de churos para que el enfermo absorba por la nariz.

Antes la gente de la comunidad sabía quiénes eran brujas, tenían fama de ser personas de mal corazón que podían volar. Por precaución, dicen, que no se debe aceptar un plato de comida que brinden las mujeres que no se conoce, porque pueden ser brujas y podría embrujarlos.

Cuentan que en una ocasión un hombre había madrugado para ir a ver sal en las minas de San José en el sector de La Cría y, como todavía estaba oscuro, vio a una bruja volando a la altura de Chacalata, golpeando en el aire la nalga con los talones y regando chispas. El hombre sacó su machete, hizo la cruz y la bruja cayó al piso rodando desnuda y cargando la ropa en los brazos. El hombre se acercó y le preguntó:

- ¿Qué haces aquí carajo?
- Estoy aquí descansando, le respondió la bruja.
- ¿Y de dónde vienes?, ¡levántate! Y le pegó un planazo de machete en la pierna.

Sinvergüenza, vos eres bruja.

- No, yo estoy descansando, vengo de por ahí atrás.
- ¿Y por qué no vienes andando?

La bruja no respondió y el hombre le acertó otro planazo de machete en la espalda.

- Levántate carajo, ándate a la casa o te mato.
- No taitito, no me mates, en ese caso te regalo platita, y sacó dos manojos de plata en billetes de entre las ropas que tenía hecho bulto y le dio al hombre que de inmediato los tomó y guardó en la alforja y le dijo:
- Carajo, yo he de avisar a los patrones.
- No avisarás, no dirás nada, y mientras decía eso le daba más plata. El hombre guardó el resto de plata y siguió su viaje a las minas de sal. Ya cerca de La Cría metió su mano en la alforja para sacar el dinero y entre sus dedos solamente había puro hojas de montes.

El hombre regresó a Susudel e hizo llevar a la bruja con el alcalde a la plaza de la iglesia para hacerle declarar, pero ella negaba todo:

- No, mentira, yo soy corazón blanquito, no soy voladora nada. Pero los alcaldes y los patrones le “fuetearon bien, cerca de morir le habían dejado”. Cada uno de los empleados de la vara le dio dos fuetazos, mientras otros peones llegaron con paja para prenderle candela “para hacer quemar”. Los alcaldes le amarraron las manos y sacaron los fierros y las piedras para hacer chispa para que prenda la paja (porque en ese tiempo no había fósforos). En ese momento la bruja se puso de rodillas y prometió arrepentida que no volvería a hacer nunca más esas cosas. Entonces los alcaldes y el patrón le hicieron jurar que nunca más iba a ser bruja y ella, entre llantos y arrepentimientos, lo hizo.

## Artes del espectáculo de Susudel <sup>4</sup>

### Grupo de danza de las mujeres de la tercera edad

Figura 48. Grupo de Danza de Susudel (Susudel, 2012)



Elaboración propia

En la actualidad, en los diferentes actos de la parroquia es tradición la participación del Grupo de Danza de la Tercera Edad. Este grupo surgió por iniciativa de las señoras de Susudel como una manera de aportar a la comunidad en sus fiestas. Está conformado por mujeres mayores que practican diferentes bailes en el patio interno de la iglesia. Para las presentaciones suelen vestirse con pollera, blusa bordada y sombrero de paja toquilla. Las coreografías nacen de bailes que ellas recuerdan de sus antepasados y la música se compone de sanjuanitos, cachullapis, pasacalles o corridos.

<sup>4</sup> Hemos usado en este y los otros subtítulos la terminología empleada por la UNESCO para referir a los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial.

## Escaramuza

Desde hace algunos años, en Susudel se ha recuperado la escaramuza como parte de las fiestas, especialmente para celebrar al patrono San José. Con varias semanas de anticipación, el prioste de la escaramuza<sup>5</sup> comunica a los guías sobre el evento para que se invite a la mayor cantidad de participantes: mientras más participantes mejor la escaramuza. Los guías a su vez convocan a los jinetes, y les informan que la concentración será en la casa del prioste.

Figura 49. Fiesta de San José (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Por tradición, los participantes, en su mayoría, provienen de Poetate, zona baja de Corrajeja, ya que en la época de la hacienda disponían de los mejores caballos de toda la región. Cuando los participantes de la escaramuza llegan a la casa de los priostes son recibidos por los anfitriones con un vaso de chicha de panela y trago, después les sirven mote, caldo de pollo, seco de carne y el tradicional champus. Comúnmente, en la casa de los priostes, la llegada de la escaramuza y la comida es acompañada por música de acordeón, saxo y güiro, en ocasiones son músicos contratados en Cuenca.

<sup>5</sup> *El prioste de la escaramuza no se elige cada año como sucede con los priostes del pinzhi o con los mismos Señores de la Vara. Es un cargo honorario que termina cuando él, voluntariamente, cede la responsabilidad a otra persona, lo cual puede durar años.*

Figura 50. Procesión en la Fiesta de San José (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Cuando la imagen del patrono al que se celebra debe ser trasladada de una casa a otra o entre la casa de los sacerdotes y la Iglesia, los jinetes de la escaramuza acompañan en procesión al santo patrono, a los sacerdotes e invitados. Mientras se desarrolla la última misa en la iglesia, los jinetes se preparan para la escaramuza en una explanada cercana. En el centro de la explanada, los sacerdotes colocan la imagen del patrono sobre una mesa, que hace las veces de un altar provisional y que permanecerá ahí durante el juego de la escaramuza. En este lugar también se ubican los músicos y familiares del sacerdote.

Figura 51. Guía y Escaramuza (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Los guías o guidores son cuatro jinetes, acompañados de tres jinetes cada uno, que se sitúan en los cuatro extremos de la plaza, desde donde comienzan a formar los diseños. Estos diseños son elaborados previamente a mano alzada sobre pequeñas libretas. Los cuatro guías

tienen las libretas y explican a sus compañeros cómo se realizarán los diseños ya en el terreno. Los diseños tienen nombres muy sugestivos y están numerados de acuerdo con el orden en que se realizarán: real No 1, luna entera No 2, cisne No 3, la rosa No 4, No 8, No 6, la cruzada No 7, el conejo No 8, la letra, A No 9, media luna No 10, luna tocclada No 11, cambio de guía No 12, la estrella No 13, No 8 chico, No 14, la culebra No 15, la escogida No 16, bamve No 17, pase de cinta No 18, contra envuelta No 19, laurel No 20; y otras figuras sin número. Cuando terminan de representar las figuras, todos los jinetes se reúnen alrededor del altar para servirse unos tragos que les brinda el prioste con lo que termina la escaramuza.

## Juego de las mishas

Figura 52. Deshojado de las mazorcas (Susudel, 2012)



Elaboración propia

En Susudel se siembra el maíz los meses de septiembre y octubre. En el mes de julio las plantas de maíz ya secas se cortan (calchan) con machete y se arruman en un solo montón llamado gavilla (conocida en otras localidades como parva) para deshojar las mazorcas. Antes deshojaban el maíz durante las noches en minga, participaban de diez a quince personas; unos deshojaban, otros recogían las mazorcas y llevaban a la casa en costales. En la minga participaban hombres, mujeres y niños. En estas mingas jugaban a las mishas, un juego que consistía en buscar las mazorcas de maíz que tengan un grano negro llamado misha, si la mazorca tenía dos granitos negros, valía por dos. Previamente se acordaba cuántas mischas se haría; así, si se acordaba en diez, ganaba la persona que primero obtenía los diez granos negros. Terminada la minga, el dueño de la sembrera brindaba a los participantes una taza de café con tortillas de maíz de “paros” y caldo de gallina. La calcha hasta hoy se utiliza para alimentar al ganado.

## USOS SOCIALES, RITUALES Y ACTOS FESTIVOS

### Los Señores de la Vara: organización comunitaria tradicional

Figura 53. Señores de la Vara colaborando en El Pinzhi (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Desde hace mucho tiempo, posiblemente desde épocas coloniales hasta nuestros días, se ha mantenido en Susudel una forma de organización comunitaria que nació en la hacienda para liderar y encaminar acciones comunitarias y para llevar una forma de control social: se trata de los Señores de la Vara, empleados de la vara, la vara o alcaldes.

Estos cargos no son permanentes, sino de designación. El tiempo de las funciones es de un año. Previo a la misa del 25 de diciembre de cada año, los Señores de la Vara salientes se reúnen para elegir a las próximas autoridades de la vara a quienes, sin previo aviso, les comunican durante la misa sus nuevos compromisos. Ocho personas integran la vara, los cargos que ocuparán son: regidor mayor y menor, alcalde mayor y menor, alvacil mayor y menor y fiscal mayor y menor. El anuncio de los nuevos empleados de la vara se realiza, como se anotó, durante la misa. Después de anunciarlos, los señores salientes entregan a las nuevas autoridades una vara pequeña de carrizo con una flor en el extremo superior que después quedará en el templo, con lo que quedan posesionados en el cargo. Quien entrega al final la vara a las nuevas autoridades es el cura párroco de Oña. El regidor mayor es la autoridad principal, “el que manda a todos”. Para la designación se toma en cuenta que sean personas responsables, buenos vecinos, devotos y activos en todo lo concerniente a la comunidad. Si uno de los Señores de la Vara no ha cumplido con las obligaciones que le son propias o no ha hecho obras que necesita el pueblo, lo mantienen en el cargo el año siguiente, no lo cambian, lo cual es mal visto por todos.

En la hacienda, esta institución comunitaria cumplía también una función de control moral y ético dentro de la comunidad. A los enamorados los casaban a la fuerza, incluso si no eran novios pero andaban mucho tiempo juntos. Cuando detectaban a una pareja de enamorados les decían: “nosotros no queremos tener gente emancebada, queremos que sean casados, salidos de la Santa Madre Iglesia”. Los Señores de la Vara llevaban a la pareja a la casa del patrón para decirle que “las cosas están de este modo, tienen que casarse”, y el patrón autorizaba el matrimonio.

Después de la reforma agraria los regidores se acercaban a los enamorados y les quitaban los sombreros, tanto al hombre como a la mujer, y les entregaban al cura párroco quien, luego de escuchar los argumentos de los regidores, llamaba a la pareja y los casaba. Esto era aprovechado por muchos hombres que se acercaban siempre a las mujeres bonitas para que los regidores les quitaran el sombrero y así poder casarse con la mujer amada.

Los informantes comentan que los casos de adulterio también eran comunicados al regidor, quien, al saber cuándo se reunían los adúlteros, enviaba a los advaciles mayor y menor para que los busque en el soberol (soberado) de las casas mientras los fiscales, mayor y menor, lo hacían dentro de la casa. Cuando los atrapaban en adulterio les daban látigo allí mismo o lo hacían públicamente en el convento, les daban una “tara” (vara de carrizo en la que, a través de líneas se marcaba la tarea que cumplían en el campo los peones) para designarles trabajos fuertes en el campo.

Los Señores de la Vara también eran los encargados de controlar que no existan excesos en la Fiesta del Pinzhi y que la gente no tome mucho trago, pues comentan que en el pasado abundaba el aguardiente que se traía de Yunguilla o que todavía se producía en Zhuracpamba.

Actualmente, los Señores de la Vara organizan diferentes actividades comunitarias todo el año; así, por ejemplo, son los encargados del mantenimiento de la iglesia, el convento y el cementerio; gestionan recursos con el Municipio de Oña y la Junta Parroquial. En los últimos años también forman comitivas para los casos en que se requiere hacer gestiones con instancias regionales o nacionales. El regidor mayor organiza los trabajos en la iglesia y los regidores menores convocan a los comuneros para las mingas. La institucionalidad de los Señores de la Vara tiene plena vigencia, por su intermedio se obtiene la mano de obra requerida para el mantenimiento de caminos, acequias, sembríos, etc. Los Señores de la Vara son también los encargados de elegir a los sacerdotes de la Semana Santa que serán los responsables del pinzhi, colaboran con los sacerdotes con granos y en todas las tareas de la celebración.

## Fiesta de parroquialización

En conmemoración de la parroquialización de Susudel, cada mes de enero se efectúa la Fiesta de Parroquialización. Si bien se trata de una fiesta de carácter cívico y bastante reciente, constituye uno de los festejos importantes de Susudel. Generalmente, la celebración dura tres días, se lleva a cabo en el parque y el coliseo aledaño a la iglesia de Cuchudel o Nuevo Susudel.

Es común que, previo a los festejos, se lleve a cabo una minga de limpieza de los espacios festivos. Aunque las actividades pueden variar año a año, generalmente se celebra una misa conmemorativa, una Casa Abierta en el Colegio Técnico Susudel, campeonatos deportivos y carreras de motos. Además, existen muestras de comida típica, con la preparación de platos como cuy asado, cerdo a la barbosa, chigüiles, caldo de pata, sancocho de cerdo, empanadas de harina de trigo, dulce de higos, miel de mishqui, dulce de mora, dulce de zambo y dulce de arroz con leche. En las noches se presentan danzas tradicionales. Un acto importante de esta fiesta es la elección de la Reina de la Parroquia y de la Cholita Susudelense; y existen otros actos como los shows artísticos y música de disco móvil. No falta en esta celebración el desfile cívico con participación de las autoridades locales, colegios, escuelas, clubes y habitantes en general y, como es costumbre en estas fiestas en el Azuay, la Sesión Solemne.

Figura 54. Fiesta de parroquialización y elección de la Cholita susudelense (Susudel, 2012)



Elaboración propia



## El carnaval

El carnaval es una fiesta tradicional que se celebra en todo el país, pero con matices diferentes y específicos en cada región y poblado. Corresponde a las denominadas fiestas móviles, temporalmente precede a la cuaresma y se celebra los días previos al Miércoles de Ceniza, entre finales de febrero o principios de marzo.

En épocas de la hacienda de Susudel, las casas no estaban juntas como ahora, sino que estaban esparcidas por el campo. Los niños que salían a pastar borregos veían desde la parte alta el carnaval. Para la fiesta la novedad era que algunos hombres vayan a Santa Isabel a comprar el trago, a Paca para las yucas, y en general a las zonas cálidas para abastecerse de sus productos, mientras las mujeres acordaban ayudarse mutuamente en la cocina.

El sábado de carnaval era el día de “pasar los compadres”, evento que venía organizado desde un año atrás, cuando los padres de un niño bautizado informaban a los padrinos que “el otro año vamos a pasar los compadres” en el carnaval. Señalaban la fecha para el sábado de carnaval, día que los padres del huahua preparaban la comida en su casa (cuyes, caldo de gallina, mote, chicha, trago, dulce) y también adquirían polvo (maicena), serpentinas y bombas; con todo esto visitaban a los padrinos del huahua en una hora señalada en compañía de más familiares, generalmente a las doce del día. El padrino del huahua los recibía también con comida y trago. Siempre llegaban cantando y el padrino también los recibía cantando. Si llegaban sobre la hora señalada cantaban pidiendo disculpas por el retaso, y el otro les respondía cantando que no los va a recibir porque se pasaron la hora de llegada, y cantando los perdonaba por el retraso y los hacía pasar a la casa. Con el polvo se hacían una cruz en la cara, se cruzaban las serpentinas por el cuello y se servían un trago “cantando, cantando”; de esta manera comenzaba el carnaval de los compadres.

Figura 55. Carnaval (Susudel, 2012)



Elaboración propia

A continuación, unas coplas de carnaval que el padre del huahua entonaba cuando se acercaba a la casa de su compadre:

Aquí me voy, compadrito  
Chasqui mana chasquingui (recibes o no recibes)

Aquí voy, compadrito señor  
Sí me recibes o no recibes

Compadrito señor,  
Ya estoy por acá viniendo

Aquí estoy porque he venido  
Viniendo no más yo vengo

La respuesta del compadre que le recibe:

Venga no más, compadrito señor  
Las puertas abiertas, compadritos  
Entra no más, compadrito.

Copla del compadre que ya entró a la casa:

Aquí estoy, recibes o no me recibes  
(Todo el mundo vengo andando) Variación

Tarde de la noche vengo  
Porque de día no puedo  
Porque mi amor es robado

Bonita casita ha sido  
El otro año también he de volver  
Viviendo no más molesto  
Muriendo todo ha de acabar.

El lunes de carnaval era el día en que unas tres o cuatro familias hacían la minga de siembra de cebada, para ello “rogaban a los vecinos que ayuden para hacer la minga y para que vayan con su yunta, con sus tangadores y con su semilla”. Algunas familias hacían la minga con dos yuntas y otras hasta con cinco. En el momento de la siembra el dueño del sembrío iba con la yunta por delante arando y su mujer lo seguía esparciendo la semilla. Los tangadores eran los vecinos que iban detrás con las lampas tapando la semilla “y emparejando bonito la tierra para que quede parejito”. Siempre un familiar del dueño servía trago y chicha a los participantes de la minga. Por lo menos iban unas diez personas entre hombres y mujeres con las lampas atrás de la yunta. La siembra se terminaba a las tres o cuatro de la tarde, hora en que los dueños de la siembra servían la comida para los colaboradores. En ese momento comenzaba la fiesta de carnaval. Terminada la comida se repartían en diferentes casas de vecinos que organizaban el café o la merienda para grupos de amigos y parientes. Cada familia tenía sus invitados, pero como todos estaban de fiesta llegaban a las casas donde había música sin ser invitados, y todos eran recibidos con comida y trago mientras cantaban las coplas de carnaval.

Era costumbre que el lunes en la noche en las casas se dispusiera la mesa para la visita del santo carnaval que, según su creencia, llegaba a las doce de la noche. En la mesa, sobre un mantel blanco, hacían una cruz de flores y colocaban diferentes alimentos en los cuatro espacios que dividían los brazos de la cruz: en uno se colocaba una bandeja de mote pelado y una bandeja de caldo de gallina criolla; en el otro una bandeja de pan de harina de trigo hecho en horno de leña, chicha y una botella de trago tapada con una copita de hierro enlozado; en el otro una bandeja de cuyes asados (con ají en la boca), papas y huevos duros; y en el último los dulces de arroz con leche y de higos; con eso quedaba la mesa llenita. La mesa tenía que estar dispuesta y llena para que el santo carnaval a su paso la bendiga, porque “si él viene a visitar y no encuentra nada ha de dejar maldiciendo y regando shiranes o flor de nabos para que el próximo año coman solo cebada”.

La mesa llena del lunes era considerada un acto de devoción y de aspiración de abundancia y buenas cosechas para el año, porque el santo carnaval nunca llegaba, nadie lo personificaba, no era un personaje real. El banquete en realidad era colocado para servirlo al siguiente día a los familiares y amigos que llegaban con serpentinas cantando y bailando las coplas y para comer el santo carnaval.

El martes seguía la fiesta en las casas, pero ya no se sembraba cebada. Se veía a los grupos caminando de una casa a otra cantando y lanzándose polvo de maicena y serpentinas. Cuentan los habitantes de Susudel que en toda casa había algo para servirse, especialmente trago y comida. Los grupos llegaban cantando y los anfitriones les respondían cantando. A las doce de la noche del martes iniciaba el miércoles de ceniza y con él la cuaresma; la gente

seguía tomando, pero lo que sobraba de la comida del martes quedaba para el jueves, día en que todo volvía a la normalidad. La comida infaltable de los días de carnaval era cuy con papas y caldo de gallina criolla; de los dulces que preparaban se podía escoger entre miel de panela, dulce de higos o dulce de leche, acompañados con quesillo amasado.

En Susudel el día más importante de la fiesta es el domingo, día en que se presenta el desfile de disfrazados y el cambio de mando del taita y la mama carnaval. La música y el baile son infaltables, albazos y sanjuanitos son interpretados por un trío de guitarra, acordeón y güiro.

El taita y la mama carnaval son personajes claramente distinguibles del resto de disfrazados, no solo por ser el centro de atención general, sino por sus atuendos delatadores: el taita carnaval viste un poncho rojo, sombrero de paja adornado con globos de colores y una alforja que contiene serpentinatas, carioca y licor. La mama carnaval viste pollera, blusa blanca bordada, una cinta roja con la leyenda “mama carnaval” en letras doradas y el sombrero de paja adornado con globos multicolores.

Una vez que llegan los disfrazados a la casa comunal u otro lugar escogido, comienza el baile animado por el trío musical, aunque pasadas las horas se suma un disco móvil. La comida es invitada por los taitas de cada año.

El momento más importante durante esta fiesta es el traspaso del mando del Taita Carnaval y la Mama Carnaval salientes a los entrantes, ceremonia que consiste en el “paso de los atuendos”. El Taita Carnaval se quita el sombrero de paja, el poncho rojo y la alforja con los que enviste al entrante. El símbolo de la mama carnaval es la cinta roja con la leyenda “mama carnaval” en letras doradas que la mama saliente le coloca a la entrante. Esta cinta es nueva, la mama saliente no se saca la suya, la mantiene colocada.

La elección de taita y mama carnaval es una reivindicación cultural reciente que retoma elementos del Carnaval en la región de Azuay y Cañar, pero no había estado presente en Susudel hasta la última década, o bien pervivía en una memoria difusa de algunos mayores. Por lo demás, el carnaval de Susudel no difiere, en apariencia, de las celebraciones en la mayoría de los sectores de la Sierra ecuatoriana. El juego con agua se observa entre grupos de amigos que en esquinas o veredas del camino principal se vierten baldazos de agua de la cabeza a los pies, junto a alguna casa de uno de los miembros del grupo. Los niños y jóvenes se divierten inflando y lanzando bombas de agua o carioca a sus camaradas en permanentes correteos llenos de sonrisas y en una algarabía generalizada.

Figura 56. Desfile de Carnaval. Taita y Mama Carnaval (Susudel, 2012)



Elaboración propia

## EL PINZHI

140

El pinzhi es una celebración comunitaria cuyo eje articulador es la reciprocidad a través del intercambio de alimentos. Se desarrolla en dos momentos que se complementan y que tienen su sacerdote respectivo, la semana anterior a la Semana Santa, conocida como Semana Menor, y durante la Semana Santa o Semana Mayor; sin embargo, a pesar de la fecha, parecería que el pinzhi es una fiesta que no corresponde a la celebración católica, sino que coexiste con ella de manera paralela.

Los preparativos comienzan con mucho tiempo de antelación, con un año y cuatro meses aproximadamente, en la misa del 25 de diciembre de cada año, en la que los Señores de la Vara salientes entregan el mando a los entrantes. Entre otras obligaciones que asume este grupo de representantes comunitarios está el de elegir o, como dicen ellos, “rogar” a las personas que consideran adecuadas para que sean los sacerdotes del pinzhi del año subsiguiente.

Figura 57. Arreglos florales en las casas de los sacerdotes (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Para el pinzhi se eligen dos priostes, uno para la Semana Menor y otro para la Semana Mayor. Estos priostes se denominan prioste menor y mayor según la semana que les corresponda mantener. La semana menor comienza el domingo anterior al Domingo de Ramos y culmina ese domingo, día en que toma la posta el prioste mayor, cuyo priostazgo culmina el Viernes Santo.

## Elección de los priostes

Para elegir a los priostes, los Señores de la Vara indagan “qué persona está con esa devoción para servir la Semana Santa, servir al pueblo”, también averiguan si esta persona posee la capacidad económica suficiente para llevar a cabo la celebración. En este punto hay que aclarar que la persona elegida para prioste no se compromete sola, sino que el compromiso recae en su familia y en las alianzas que pueda establecer con otros miembros de la comunidad para llevar a cabo las distintas actividades propias del pinzhi. De esta manera, si bien hay un prioste que representa a su familia, la familia entera es considerada prioste ante la comunidad. Los Señores de la Vara convienen sobre la persona (y familia) que es adecuada para el compromiso y la visitan una noche en su casa acompañados de sus esposas. A esta visita no van con las manos vacías, las esposas de los Señores de la Vara llevan una canasta con diferentes productos: pan, guineos, comida, caramelos, entre otros, para entregar a la esposa del dueño de casa. Los hombres, por su lado, llevan un litro de licor de caña cada uno, en total ocho litros por ocho Señores de la Vara. Entonces, le “ruegan que sea prioste del pinzhi”. La respuesta no siempre es inmediata; generalmente, el referido les pide que le permitan consultar con la familia para ver si están en posibilidad de comprometerse, ya que esto implica también un gasto económico considerable para la familia.

Otra forma de asumir el cargo de prioste es autoproponiéndose ante los Señores de la Vara. En cualquiera de los casos, cuando una persona se decide a ser prioste del pinzhi, entonces vienen los compromisos de los Señores de la Vara: pueden colaborar con dinero, un borrego, música, licor, chicha o “cualquier voluntad”.

## La recolección o picada de leña

La primera actividad de los priostes, tanto menor como mayor, es “picar la leña” (recolectar leña) con meses de anterioridad. Esta es una actividad comunitaria que se realiza en un solo día. A los priostes les colaboraron alrededor de cincuenta personas, quienes suelen ir a picar la leña en la zona baja de Susudel, sector San Gerónimo. El encargado de convocar a la gente es el Regidor Mayor con los Señores de la Vara. La madera preferida para leña es la de faique, árbol que abunda en las zonas medias y bajas de Susudel. Los hombres pican la leña y las mujeres la cargan hasta los vehículos que la trasladan a la casa de los priostes, una vez allí, la leña es apilada según su tamaño; la gruesa se destina para hacer el dulce de camote y la delgada para el caldo de res. Es común picar la leña en el mes de noviembre para que esté seca y lista para la preparación de la comida del pinzhi.

Los habitantes de Susudel consideran que el faique proporciona la mejor leña para preparar el dulce de camote porque no produce mucho humo como el eucalipto, rinde bastante –tar- da en consumirse–, lo que permite también que la brasa del día anterior se mantenga hasta el día siguiente para continuar con las labores de cocina.

## La preparación de los alimentos

El primer día del pinzhi los hombres se encargan de matar la res y de despostarla, también matan un cerdo, pero le dejan entero para hacer la cascarita. Las mujeres, por su parte, se encargan de la cocción de los alimentos, a excepción de la preparación de las cascaritas que es una actividad masculina. En las labores de cocina colaboran los miembros de la familia del prioste y cocineras reconocidas en las artes culinarias del lugar. Durante esta semana el prioste sirve caldo de res y dulce de camote a los participantes del pinzhi, quienes llegan con productos del campo crudos. Además de los platos mencionados, se ofrecen los derivados del chancho: cascaritas y fritada.

Figura 58. Preparación del dulce de camote (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 59. Preparación del alimentos y cascarita durante el Pinzhi de la Semana Menor (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Las labores concernientes a la cocina durante los días de celebración del pinzhi conllevan mucho esfuerzo, por esta razón, además del trabajo de toda la familia, los priostes generalmente recurren a personas reconocidas en la comunidad por sus dotes culinarios para que les colaboren en la preparación de los alimentos, a cambio son atendidas de manera preferencial en la fiesta; al terminar la jornada de cada día, la priosta les devuelve el favor proporcionándoles ollas de comida y dulce para que lleven a sus casas.

Figura 60. Mujeres preparando los alimentos festivos (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Plato emblemático de esta fiesta es el dulce de camote. El camote se siembre en agosto para cosecharlo en abril para las dos celebraciones, en este tiempo ya tiene el tamaño y la consistencia deseada, “sembrando en agosto sale para la fecha exacta que se quiere, porque está grande y rinde más para hacer el dulce”. Se requiere aproximadamente 500 metros cuadrados de sembrío de camote para surtir de dulce durante la celebración del pinzhi. Se prepara y remueve el suelo, se siembran hojitas de camote sin otras plantas, se deshierba en dos ocasiones y se cosecha previo a la fiesta.



Figura 61. Cosecha del camote para la fiesta (Susudel, 2012)



Elaboración propia

El dulce de camote se cocina con la leña gruesa de faique. Durante el pinzhi se cocinan tres pailadas, una por día, el domingo, lunes y martes. Lo que se prepara un día se sirve para el día siguiente: de madera que el Miércoles Santo es el último día de dulce para la comunidad. El cocinero comienza la preparación, o a parar la olla, aproximadamente a las 10 de la mañana y termina a las 10 de la noche de cada día. Cocina el camote, lo cierne con una zaranda, lo mezcla con leche y esta mezcla se vierte en la paila; una vez que comienza a hervir, se agrega la panela. La preparación requiere que el dulce sea movido durante todo el tiempo de cocción para que no se pegue en la olla.

Figura 62. Dulce de camote para los asistentes (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Para el caldo de res, el día viernes de la Semana Menor en la casa de los priostes se pela la vaca, término que utilizan para expresar el faenado de la res, trabajo que comienza temprano en la mañana. La carne fileteada se condimenta con sal y ajo para luego colgarla al sol hasta el domingo; por el mismo proceso pasan las vísceras, caderas y otras partes de la res.

Figura 63. Caldo de res para la fiesta y carne secándose al sol (Susudel, 2012)



Elaboración propia

## El pinzhi y la reciprocidad

La ceremonia de traspaso del priostazgo de la Semana Menor a la Mayor comienza el sábado de la semana de ramos en la noche, cuando se celebra la misa de alumbración. El Domingo de Ramos a las 5 de la mañana se ofrece la pampamesa en la casa del prioste de la Semana Menor, con lo que concluye esta semana y comienza la Semana Mayor.

El Domingo de Ramos, desde las seis de la mañana, comienza el pinzhi de la Semana Mayor, momento en que las cocineras comienzan a preparar el caldo de res que debe estar listo antes de las 9 de la mañana para servirles a las personas que “por su voluntad vienen a pinzhir”.

Durante los días que dura la Fiesta del Pinzhi, la gente llega a la casa del prioste “con su voluntad”: productos del campo crudos como maíz, granos, yuca, zambo, zapallo, col, etc.; con animales menores como gallinas o cuyes, o con productos preparados como fideos, arroz, azúcar o panela. Todos estos productos que llevan los visitantes se destinan para el consumo del prioste y de su familia, no para el pinzhi. El encargado de la chicha de panela, que es pariente del prioste, los recibe con un gratificante vaso de este delicioso refresco, después el prioste recibe los productos y a cambio les brinda caldo de res y dulce de camote con pan y guineo; en este servicio colabora la familia del prioste. La reciprocidad, si bien aparece en toda la fiesta, incluida la preparación, la invitación y los compromisos en la organización, se evidencia en el momento en que los visitantes llegan y entregan al prioste los productos crudos mencionados y, a cambio, en ese mismo momento, reciben un plato de dulce de camote con pan; se trata de un intercambio de productos crudos por cocidos.

Para acudir al pinzhi no se requiere ningún tipo de invitación, puede asistir gente de todas las comunidades, incluso de Oña, Saraguro, Corraleja y otros sitios.

Figura 64. La comunidad comparte alimentos durante la fiesta y en la pampa mesa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

El Miércoles Santo es el día de la pampamesa. Al igual que los días anteriores, llega la gente con su voluntad y los sacerdotes sirven caldo de res y dulce de camote, pero también preparan ensalada de zambo, dulce de zapallo, caldo de gallina, arroz con carne de cerdo y cuyes asados. Esta comida se sirve a toda la concurrencia, pero los cuyes están reservados para los 16 Señores de la Vara (los anteriores y los actuales), para la familia del sacerdote y para las personas que colaboran en la cocina. A los sacerdotes del próximo año se les sirve una gallina entera, un cuy entero, un plato grande de dulce de camote y 10 panes.

En la noche del jueves el sacerdote, como parte de las obligaciones propias de su cargo, acude a la iglesia de Susudel en su calidad de Guionero de la Semana Santa para hacer la vigilia junto con los Santos Varones y otros devotos.

A la una de la tarde del viernes este grupo de personas, acompañados del sacerdote menor y los misioneros, salen de la iglesia y se dirigen a la casa del sacerdote donde los atienden sus familiares con un plato de fanesca, arroz con sardina, dulce de camote con pan y guineo y chicha de panela. Después regresan a la iglesia para iniciar la procesión de las estaciones a la

que se suma la comunidad. Terminada la procesión en la iglesia, sin la presencia del párroco, los sacerdotes “devuelven el guion y la llave al síndico”, el sacerdote se saca la banda que le colocó el párroco, pero se queda con ella como recuerdo.

La actividad del sacerdote termina el sábado en la noche cuando ofrece un baile de despedida que se extiende hasta la mañana, amenizado con disco móvil contratado y trago huanchaca, preparado con agua de ataco y con otros montes. Al baile acuden personas de Susudel, Pullcanga, Corraleja y Nuevo Susudel. En la fiesta no falta el baile; así “dar plaza en el pinzhi” significa que el sacerdote actual y el nuevo sacan a bailar a sus mujeres.

## Semana Santa

La Semana Santa en Susudel se festeja con dos celebraciones que se complementan entre sí: la celebración del pinzhi (cfr. Supra), de carácter comunitario, organizada por los Señores de la Vara (ver señores de la vara) y los sacerdotes; y la celebración religiosa a cargo de la Coordinadora Pastoral<sup>6</sup>. En lo referente a los actos religiosos, los días más relevantes de la Semana Santa son Miércoles, Jueves y Viernes Santo.

El Miércoles Santo desde la mañana los miembros de la Coordinadora ornamentan la entrada de la iglesia con arreglos florales ubicados a cada lado de la puerta principal. En el interior de la capilla, al frente y hacia la izquierda del presbiterio, por debajo del arco toral, elaboran un altar con una cruz de ramas, hojas y flores, a cuyos costados colocan plantas de maíz y cañas de azúcar de las que guindan aguacates y granadillas, es el altar de Jesús. Frente a este altar, a la izquierda del presbiterio, se elabora otro altar con mantas de colores claros para la Virgen Dolorosa. Según Elsa Naula (2012):

“desde nuestros abuelitos han sabido formar la cruz así, vestir el monte calvario así; es dependiendo de los frutos que el mismo Señor produce, que nos dio la madre tierra para que de ella alimentemos. Entonces ellos han sabido poner como acción de gracias, por eso ponemos en la cruz, para hacer el monte calvario, porque todo fue creado por Dios de la nada, tanto para la alimentación de la humanidad como de los animales”.

Para todos estos arreglos utilizan variedad de plantas y flores, entre ellas se aprecian diferentes tipos de geranio, retama, achira, orquídea, hortensia, tilo, ciprés, laurel, cedrón, etc., y frutos del campo que cada persona aporta para colaborar con los arreglos.

---

<sup>6</sup> La coordinadora de la pastoral está conformada por unas 16 personas, la directiva la conforman el presidente; secretario, quien apunta lo que se trata en las reuniones y lo que queda pendiente para las próximas reuniones; tesorero, encargado de recaudar y administrar los fondos; animador y catequistas. El coordinador es el síndico que también se encarga de custodiar la iglesia, guardar las llaves del templo y abrir sus puertas para las celebraciones litúrgicas. A nivel nacional, las coordinadoras pastorales se organizaron para trabajar dentro de lo religioso. La coordinadora prepara las misas, las asambleas, la catequesis, los sacramentos de bautismo, matrimonio, comunión y confirmación.

Durante todo el día jueves acuden grupos de personas a la iglesia para rezar. A las siete de la noche, el sacerdote de la semana mayor, como se anotó, acude a la iglesia de Susudel para participar como guionero de la misa que oficia el párroco de Oña. Al terminar la misa, el párroco le coloca a la pareja de sacerdotes una banda en la que están escritos sus nombres y cargo en la fiesta, le entrega al sacerdote una pequeña llave de “crucificado Jesús”; en ese momento se escuchan aplausos y vivas al sacerdote de parte de los concurrentes a la misa. A continuación, el párroco le entrega al sacerdote y a su mujer los guiones (crucifijos cubiertos con una manta blanca para el hombre y una manta negra para la mujer) que deberán ser devueltos el viernes a las 10 de la noche, después de la procesión de las estaciones y de las siete palabras.

Figura 65. Arreglos florales en la Iglesia para la fiesta religiosa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 66. El sacerdote como guionero en Semana Santa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 67. Prioste, santos varones y soldados en Semana Santa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Terminada esta ceremonia, el párroco se dirige al sacerdote para que se arrodille frente al altar de Jesús con la llave y el guion y a la priosta para que se arrodille frente al altar de la Virgen Dolorosa.

Los sacerdotes, los santos varones, el síndico, los soldados, familiares del sacerdote y los que quieren acompañar por su devoción, hacen vigilia toda la noche en la iglesia hasta el siguiente día. Durante la vigilia, los soldados se encargan de controlar que la gente no se duerma, cuando alguien comienza a dormirse ellos golpean fuertemente en la banca con varas de madera para mantenerlo despierto. Como dice Elsa Naula (2012), “no hay que dormirse en la iglesia, los soldados hacen asustar para que no duerman, van pegando en la banca”. Durante la noche, se presentan videos relacionados a la Semana Santa y se reza.

Durante la mañana del Viernes Santo, algunas personas que hicieron vigilia en la iglesia se retiran a descansar. Quienes no pueden retirarse son los santos varones, soldados, síndico y sacerdote. A la una de la tarde, este grupo de personas, acompañados de los misioneros y el sacerdote de la semana menor salen de la iglesia a la casa del sacerdote para servirse la fanesca que ha preparado la familia como parte del pinzhi. Otro grupo se queda cuidando la iglesia debido a que durante todo el día está expuesto el Santísimo para la oración. Terminada la comida, regresan a la iglesia para iniciar la procesión de las estaciones, a la que se suma la comunidad.

Figura 68. Santos varones en la vigilia, Semana Santa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 69. Altar de la Virgen Dolorosa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Los personajes relevantes de esta procesión son los santos varones y los soldados. Los santos varones suelen ser cuatro personas. Junto con los santos varones se eligen dos soldados que visten con traje militar y “hacen guardia a Jesús” en la iglesia desde la tarde y noche del jueves.

La procesión inicia en la iglesia, encabezada por un santo varón que soporta, cual estandarte en sus manos el crucifijo, sostenido de forma vertical apuntando al cielo. Lo acompañan los otros santos varones, uno de los cuales personifica a Jesús y carga una cruz de tamaño mediano en sus espaldas, escoltado a cada lado por los soldados; les siguen los misioneros, algunas mujeres representando a María la madre de Jesús, María Magdalena y las mujeres de Jerusalén, vestidas de negro en señal de luto, les siguen el síndico, el sacerdote y más devotos.

La procesión es un recorrido sucesivo de una estación a otra, en cada una se rezan las oraciones respectivas, hasta cumplir las catorce estaciones del vía crucis. En el recorrido cantan y rezan los himnos litúrgicos que marcan las mujeres, y en las estaciones el misionero reza en la estación respectiva, incorpora un agradecimiento y propósitos de buena vida y bendición a la familia devota que armó el altar respectivo. La procesión termina en la iglesia donde rezan las siete palabras hasta las ocho de la noche.

Figura 70. Procesión de las Estaciones, Semana Santa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

## Fiesta de las cruces: la loma del calvario y bazar de mayo

Cuenta Román Loja (2012) que desde hace muchos años es costumbre subir al Cerro el Calvario en el mes de mayo. Según recuerda:

Mis abuelos me contaban que hacían un remate en el Cerro El Calvario cada año en el mes de mayo, el día de las cruces. Comenzó cuando ha empezado a botar humo la loma y a hacer ruidos y la gente asustada pensaba que iba a haber una erupción, y que no solo Susudel se podía acabar, sino toda la zona de Nabón, Oña y Girón.

Figura 71. Fiesta de las Cruces en la Loma del Calvario  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

Según cuenta Don Romualdo (conocido como Don Roma), los habitantes preocupados se habían puesto de acuerdo para bendecir la loma y programaron la visita de los Salesianos para que oficien la ceremonia. Salió la gente en procesión llevando la cruz y la colocaron en Loma del Calvario donde le construyeron una capilla “y viendo Dios esa fuerza de la gente, porque había puesto la cruz con mucha fe, la montaña se calmó y le hicieron la fiesta”<sup>7</sup>.

Desde entonces, con motivo de la fiesta de las cruces en el mes de mayo, en la mañana las personas caminan desde Susudel hasta una pequeña capilla ubicada en lo alto de la Loma de la Cruz o Cerro El Calvario. No es una peregrinación de la comunidad en su conjunto, caminan indistintamente y en diferentes momentos, familias, pequeños grupos o personas en solitario. Entre los caminantes, hombres y mujeres hay desde niños hasta adultos mayores. No se aprecian elementos rituales evidentes durante el ascenso. Los caminantes llevan a cuestas saquillos, fundas plásticas, ollas y otros enseres con comida para la pampamesa, el remate, las varas o los castillos que son parte del festejo del día.

Al llegar a la loma –más los adultos que los niños– ingresan de a poco a la capilla para rezar y encender velas frente al altar construido días atrás con dos cruces, una vestida de mantas blancas, llevada el día anterior desde la casa del prioste o priosta de la cruz, y la otra adornada con ramas de diferentes montes del sector. Las cruces están juntas, apoyadas en el piso donde un conjunto de velas encendidas le dan al espacio un aire de sosiego y misticismo. En contraste con el ajeteo y bullicio del exterior, este lugar interior es un espacio de quietud que invita al recogimiento.

<sup>7</sup> Este trabajo se sustenta en la memoria oral; sin embargo, habría que profundizar posibles orígenes más remotos de este peregrinaje al cerro, su vinculación con la religiosidad popular y su historia como geografía sagrada.



Las dos cruces permanecen durante la fiesta en la capilla, pero la que está “vestida”, conocida como el viejito, baja unos días después a la casa del sacerdote para hacer la velación de la cruz. Para la velación antes se usaba sebo de borrego o ganado en mecheros, en lugar de las velas que se usan actualmente. En casa del sacerdote, durante todo el año, la cruz permanece en un altar hasta la próxima fiesta, cuando la vuelven a subir a la capilla de la loma. Antes de subir la cruz “se le hace vestir” con una manta limpia con la que se le engalana para la fiesta. Los encargados de trasladar la cruz son los familiares del sacerdote y amigos a los “que se les ruega que ayuden”.

Figura 72. Culto y vestimenta de la Cruz (Susudel, 2012)



Elaboración propia

En el exterior de la capilla, en lo que podría llamarse el atrio, comienzan a visualizarse los eventos que se avecinan: un grupo de hombres arman la estructura para colgar los castillos con dos maderos en sentido horizontal apoyados sobre una roca en un extremo, y en dos puntales de madera plantados en el piso y rematados en una “Y” en el otro. La altura final de la disposición de los maderos es de un metro cincuenta con respecto al suelo, en ellos los devotos van armando las varas y los castillos.

La vara es un carrizo de aproximadamente ochenta centímetros de largo que se amarra a los maderos horizontales de la estructura. Del carrizo cuelgan una variedad de productos atados con una cuerda: guineos, plátanos maduros, piñas, chochos, tomates, naranjas, limones, granadillas, chupetes, gaseosas, fundas de galletas, de canguil, de harina, de arroz, de panela, de huevos, de granos, latas de sardina, de atún, pitos, muñecos, juguetes, cuyes asados. Los devotos ubican las varas para materializar o exteriorizar ante Dios y ante la comunidad un propósito o un rezo.

Los castillos son similares a las varas, pero difieren de estas en lo elaborado de su composición y en la mayor cantidad de productos que contienen. No están compuestos de una vara de carrizo, sino de una serie de varas dispuestas paralelamente en un marco de madera de

las que cuelgan los productos. El castillo, a diferencia de las varas, no es la exteriorización de los propósitos de devoto, sino una devolución de varas o castillos “abiertos” el año pasado en la fiesta de las cruces. La persona o familia que abre una vara tiene que devolverla el próximo año con un castillo; y quien abre un castillo tiene que devolver otro castillo, pero con el doble de productos que contenía el castillo que abrió el año anterior. Abrir la vara o el castillo significa que una persona o familia desata lo que está guindado y se lo lleva, ese momento genera un compromiso de reciprocidad con la comunidad: devolver el castillo el próximo año.

Durante la celebración, antes de que se abran los castillos, todos los presentes participan de la pampamesa con los productos que los devotos llevan a la loma. Las mujeres son las encargadas de servir la comida y de verificar que todos hayan sido atendidos.

Figura 73. Pampamesa y castillo en la Fiesta de las Cruces (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Terminada la pampamesa inicia el bazar, puja o remate. Consiste en que las familias llevan productos crudos del campo o animales vivos para ser rematados: choclos, porotos, habas, huevos, cuyes, gallinas. Todos estos productos se colocan cerca de la capilla hasta que inicie el remate. El encargado del remate es el síndico o un voluntario que se ubica sobre una roca alta y toma los productos de manos de la persona que los ofrece, en ese momento comienza la puja y en voz alta comienza a informar la base económica del remate. Generalmente comienza con uno o dos dólares y la gente va aumentando el precio en centavos. “Quién da más, quién da más; a la una, a las dos y a las tres”, dice el encargado, mientras destaca las virtudes del producto que ofrece: “estos lindos y grandes choclos, un cuy gordito, pero qué bonita gallina”. Hay unos quince a veinte remates en un lapso de hora y media a dos horas, hasta que se terminen los productos que ofrecieron todos los devotos.

Cuando se abren los castillos, a las cinco de la tarde aproximadamente, terminan los actos y la gente poco a poco emprende el camino de regreso a sus casas.

Figura 74. Remate y apertura de castillo en la Fiesta de las Cruces (Susudel, 2012)



Elaboración propia

## Fiestas patronales

Las fiestas patronales de Susudel en honor a San José, el Señor de los Milagros y la Virgen del Rosario, se celebran en el mes de octubre, son tres días de fiesta destinados un día a cada advocación. El patrono de Susudel es San José, sin embargo, a diferencia de la fecha del santoral, en Susudel se lo celebra en octubre. Según algunas versiones, la celebración de octubre comenzó en la época de la hacienda. Días previos a la fiesta, la Coordinadora de la Pastoral convoca a una minga de preparativos y para arreglar la iglesia y los espacios de celebración; entre las actividades están el arreglo de la capilla, vestir a los santos, convocar a los devotos, entre otras.

Durante los días de fiesta algunos vecinos ubican carpas para la venta de salchipapas, chuzos y otras comidas. Se efectúan campeonatos deportivos, como competencias estudiantiles de fútbol de hombres y mujeres entre colegios de Susudel y Oña o encuentros de ecuavóley, con la participación de equipos de Oña y Saraguro. Cada día se oficia una misa en honor de cada una de los patronos, contando cada día con sus respectivos sacerdotes, quienes invitan una comida al finalizar la celebración religiosa. En los últimos años, durante la noche se organizan celebraciones artísticas bailables, generalmente con una orquesta invitada de la ciudad de Cuenca, auspiciada por los sacerdotes y los susdelences residentes en España. Igualmente, se presenta el Grupo de Danza de la Tercera Edad de Susudel. Ocasionalmente, los sacerdotes contrataron fuegos artificiales, voladores y globos.

En el día dedicado a San José, durante la noche, la imagen del santo se traslada a la casa de los sacerdotes, donde está dispuesto un altar en el que San José es velado hasta el último día de fiesta, cuando retorna a la iglesia en procesión con los sacerdotes, la banda de música, los jinetes de la escaramuza y más devotos.

## Día de los difuntos

Figura 75. Arreglos florales en el Día de los Difuntos (Susudel, 2011)



Elaboración propia

El día anterior se realiza la minga en las zonas de acceso y dentro del cementerio. Las mingas se organizan entre la Junta parroquial y la Coordinadora Pastoral. El presidente de la Coordinadora Pastoral es el Síndico de la Iglesia<sup>8</sup>.

El día de los difuntos las familias asisten al cementerio desde la mañana, limpian y ornamentan las tumbas, colocan guirnaldas de flores en las cruces y encienden velas para sus difuntos. Se sirve colada morada y pan que llevan desde sus casas en canastas. Durante ese día se celebra la misa de Eucaristía en el cementerio, oficiada por el párroco de Oña<sup>9</sup>.

## La Navidad

La celebración de la Navidad en Susudel ha variado con el tiempo; así, Elsa Naula recuerda que cuando ella era niña, hace cincuenta años aproximadamente, se organizaba la fiesta de Navidad el 25 de Diciembre en la plaza de la iglesia que, en ese entonces, tenía muchas piedras y en donde, diagonal a la fachada de la iglesia, había una pesebrera de caballos que pertenecía a la hacienda de la familia Ochoa. Había también una choza, llamada alfeo o alfarero, en la que los huasicamas llenaban con alfalfa.

<sup>8</sup> Durante el período de trabajo etnográfico y durante muchos años, el Síndico de Susudel fue Don Román Loja, personaje que merece especial reconocimiento por la dedicación con la que cuidó y salvaguardó el patrimonio cultural de la Iglesia Antigua de Susudel. Esta figura de síndico de la iglesia, importante en muchas parroquias rurales del Azuay, poco a poco va desapareciendo o siendo reemplazada por otras instituciones; por eso amerita mayor estudio y análisis, por su importancia en la organización comunitaria.

<sup>9</sup> Susudel, a pesar de ser una parroquia, no cuenta con párroco, acude el representante eclesiástico de Oña.

El 24 de Diciembre, según recuerda Elsa (2012), se rezaba el rosario; para ello, a las siete de la noche, ella bajaba desde Raricucho a la iglesia llevando las ramas para la chamiza. “Esos caminos eran puro montes, chilcas, pencos, achupallas, huicundos y chaparros que traían para quemar la chamiza la noche del 24, toditos bajaban con los montes. Quemaban la chamiza y hacían una llama grande y toda la gente estaban todos reunidos”.

Ocho días antes, en las noches de novena, después de rezar el rosario en la iglesia, los hombres bailaban contradanzas haciendo dos filas con dos guías cada una, cada fila tenía de ocho a diez personas, en total eran cuatro guías. El violín y el bombo eran los únicos instrumentos para bailar las contradanzas. El violín era tocado por Agustín Orellana y el bombo por Jesús Iñaguazo. Cuando ellos mueren, Aurelio Morocho se encargó del violín y, a manera de bombo, tocaban la puerta del perdón, que es la puerta lateral de la iglesia que da hacia la plaza, “¡ya no había bombo!, ¿qué sería?, pero la puerta golpeaba hecho bombo”. Según indica Elsa, todavía viven algunas personas que bailaban la contradanza como guías, entre ellos Segundo Déleg, Amable Vargas, Galindo Muzha y Luis Loja.

Iniciaban la contradanza formando las dos filas frente a la entrada principal de la iglesia, frontera al altar, con sus respectivos guías, al tiempo que la imagen del Niño esperaba en el pesebre que se ubicaba a un lado del altar. Bajo la orden de los guías y al ritmo de los músicos, las dos filas entraban en paralelo a la iglesia, bailando y moviendo sus pañuelos hasta el pesebre. Al llegar frente al Niño hacían su venia como señal de devoción y respeto y regresaban bailando, siempre en fila, por el mismo camino hasta salir de la iglesia. Para la “otra vuelta” entraban nuevamente a la iglesia, pero esta vez los guías que estaban atrás entraban por delante y los que estaban al frente cerraban las filas y así se alternaban.

Según Elsa Naula (2012), en ese tiempo la iglesia tenía un amplio espacio interior debido a que no había bancas, “para los hacendados y los patrones que entraban a la eucaristía había unas sillas adelante, y la gente (de la comunidad) cuando era de sentarse se sentaban cruzando los pies en el suelo”. Una vez terminadas las danzas en el interior de la iglesia, los guías ordenaban las “escogidas de pasos” para bailar en dirección a la plaza. “Ahora ya no hay quién guíe, quién dirija las danzas, nosotros solo acordando bailamos”.

Las escogidas de pasos eran las diferentes coreografías de baile que hacían las contradanzas fuera de la iglesia. Elsa todavía recuerda algunos nombres de las escogidas: “rueda, media rueda, luna, media luna, pañuelo cruzado (que se cambian de lado cruzando los pañuelos), el poste (el guía tenía que pararse bien firme y la gente hacía una cadena que se iba envolviendo en él y luego iban desasiendo la cadena), la culebra (el guía comenzaba a correr igual que culebra, corría lejos, ya se venía, terminaba y entonces otro guía tenía que hacer la misma cosa)”.

Terminadas las escogidas, los guiadores seleccionaban a cuatro mujeres para hacer el “baile de la micolasa”, cada guiador con una pareja al ritmo del bombo y violín. La vestimenta de los participantes de las contradanzas consistía de un pañuelo amarrado a la cabeza, sombrero, camisa blanca, pantalón oscuro y chancletas de caucho o zapatos siete vidas. Las mujeres

bailaban de pollera, blusa bordada, chalina de lana tejida en Susudel con guarda color blanco rojo, azul, negro o café teñido en nogal, reboso hecho de bayeta y sombrero de paja. Las contradanzas iniciaban a las ocho de la noche y se prolongaban hasta las once, durante todos los días de la novena hasta el 23 de diciembre.

Desde hace pocos años, ya no bailaban la contradanza dentro de la iglesia, rezaban la novena y después salían con la imagen del niño a la casa del devoto que se ofrecía para cada día, donde rezaban el rosario y bailaban las contradanzas durante las nueve noches al sonar del violín y el tambor. Los devotos brindaban arroz con algún acompañado y café con pan a los asistentes. La imagen del niño se quedaba la noche en un altar dispuesto en la casa del devoto, hasta la tarde del día siguiente en que el grupo organizador la retiraba para llevarla de vuelta a la iglesia y celebrar la siguiente novena convocada por el sonar de la campana a cargo del síndico. En ese tiempo rezaban el rosario, no la liturgia de la palabra como ocurre en la actualidad.

El 25 de Diciembre en la mañana se celebraba la eucaristía después de la cual los asistentes se servían el almuerzo y el café con pan. También habían voluntarios para ser los devotos del castillo, quienes invitaban a sus familias “para que ayuden a amarrar los castillos en su casa y los trasladaban a la cocina comunal a nombre del niño”. Los devotos guindaban de un palo de carrizo, al que llamaban vara, diferentes productos como cuyes, gallinas, naranjas, guineos, panes, galletas y otros productos. El encargado de recibir los castillos como dueño de la fiesta era el síndico, quien retribuía al devoto del castillo y a su familia con un “caldo de gallina y un traguito”. Igual que en la Fiesta de las Cruces, si una persona “abría la vara (se lleva el castillo para su casa), se comprometía para el año siguiente a devolver un castillo con el doble de lo que tenía el castillo que se llevó. Si es un cuy, dos cuyes, si es un pollo, dos pollos, siempre el doble”. Generalmente se presentaban tres o cuatro castillos. A las personas que abrían los castillos les recordaban el siguiente año, tres o cuatro semanas antes de Navidad, de su compromiso como devotos de devolver un castillo el día de la fiesta. Si un devoto no tenía castillo para devolver, ponía solo la vara para que la gente vaya amarrando cosas, vara que era abierta por el devoto que se ofrecía para el próximo año.

Según Elsa (2012) “los castillos ya no hay porque muchos habían llevado para devolver y no volvieron esos castillos, es que mucha gente llevaron y quedaron. En la loma de El Calvario, la velada de la crucita también había castillos, pero llevaban y siguiente año no devolvían nada y fue quedando, quedando”. También recuerda que:

Antes, en las fiestas que hacían los devotos a las imágenes del Señor de los Milagros, del Niño Dios y de otras imágenes santas en las casas también hacían castillos, esas fiestas eran solo con castillos y con pampamesas. El dueño de la fiesta se llamaba fundador, y para la fiesta tenía cuyes, gallinas, pelaba borregos. Estas eran fiestas de las casas, hacían en mayo, en agosto, de San Jacinto, de la Virgen del Cisne. En Nuevo Susudel hace la fiesta de la Virgen del Cisne una familia Ulloa, pero ahora hacen con música de disco móvil, antes hacían con guitarra y después con radio.

En la actualidad, la celebración de la Navidad está a cargo de la Coordinación de la Pastoral. Durante la noche de la víspera, el 24 de Diciembre, se reúnen en la iglesia para celebrar la liturgia de la palabra, después se sirve café con pan a los asistentes. Durante el día los devotos elaboran el pesebre dentro del templo con esculturas coloniales que conforman el patrimonio cultural de la iglesia.

Figura 76. Pesebre (Susudel, 2011)



Elaboración propia

El 25 de Diciembre se celebra la eucaristía y se presentan diferentes ofrendas como productos de la tierra que cada persona lleva a la iglesia: agua, tierra, flores, granos y frutas que representan abundancia; todas las ofrendas son colocadas en canastas ubicadas en una mesa a la izquierda de la entrada frontal de la iglesia. En esta mesa también colocan los símbolos sagrados: la biblia, la hostia, el vino, las vinagreras y las velas.

En la mañana se reúnen en la iglesia los padres de familia para vestir a los jóvenes y niños con los atuendos de los personajes bíblicos, como José, María, ángel de la estrella, pastores, reyes magos, ángeles, o como saraguros, cañaris, etc. Ciertas indumentarias para los disfraces de algunos niños son mantos, túnicas, velos y otros atuendos que forman parte del fondo textil de la iglesia y que los distribuye el síndico como préstamo, otros niños ya llegan disfrazados desde sus casas. Desde las nueve de la mañana suenan villancicos en los altoparlantes de la iglesia, mientras poco a poco va llegando la gente. Uno de los fieles trae un burro para que en su momento lleve a María y a la imagen del niño Dios, una escultura colonial de la comunidad de Susudel, parte de su colección patrimonial.

Figura 77. Ángel de la Estrella (Susudel, 2011)



Elaboración propia

La procesión sale de la iglesia a las once de la mañana, encabezada por el ángel de la estrella seguido de San José, que a pie lleva de las riendas al burro sobre el que está María con el niño en brazos; les siguen los tres Reyes Magos, el rey mestizo, el blanco y el negro, y cierran la procesión otros niños disfrazados junto con más habitantes de la comunidad. La procesión sale de la iglesia, recorre la “calle vieja” y regresa por la “calle principal”. En el trayecto hacen varias paradas en distintas casas, donde los vecinos los reciben con chicha de panela o canelazo para los adultos y fundas de caramelos y refrescos para los niños. A su vez, los integrantes de la procesión cantan villancicos frente a cada casa, para continuar después con la procesión que va creciendo en número conforme se integran los miembros de las casas visitadas y más vecinos<sup>10</sup>.

Terminada la procesión, los asistentes llegan a la iglesia y se ubican para el oficio de la misa de “eucaristía del niño” que inicia a las 2 de la tarde y es oficiada por el párroco de Oña. Todos los niños que representaron a los personajes bíblicos se sitúan alrededor del nacimiento que se construyó el día anterior a la izquierda del altar, conformando un “pesebre vivo” con la escultura del niño dios en el centro, los otros personajes se sientan en bancas ubicadas junto al pesebre.

Terminada la eucaristía, los asistentes se dirigen al comedor comunal donde un grupo de devotas tienen lista la comida que es acompañada de chicha de montes aromáticos con panela preparada dos días antes. Durante el día de celebración se unen las comunidades de Susudel Centro (Cuchudel) y Pullcanga.

<sup>10</sup> En esta procesión no participa el cura párroco de Oña ni ningún otro representante oficial de la Iglesia.



Los recursos para el almuerzo comunitario se obtienen por tres vías, una colecta organizada por la Coordinación Pastoral, fondos que dispone el síndico en la tesorería, y una colaboración económica de la Junta Parroquial. Se puede colaborar con dinero o con productos voluntarios: “yo pongo el arroz, yo pongo el pollo, yo pongo tal cosa, y así nos ajustamos”. En el pasado, los gastos del almuerzo del 25 de Diciembre eran cubiertos por priostes mayores y menores, un prioste mayor con cinco o seis priostes menores. Los priostes proveían el dinero y “rogaban a las familias o a los vecinos que ayuden a cocinar”. Eventualmente, se remataban los castillos o sus productos y lo recaudado quedaba en la tesorería de la iglesia.

Terminado el almuerzo, comienzan los juegos populares para los niños, animados con villancicos que suenan desde los altavoces de la iglesia. Ollas encantadas, baile de la silla y torneo de cintas en caballos de carrizo mantienen a los niños alegres y distraídos.

## Año Viejo

Figura 78. Monigote de Fin de Año (Susudel, 2011)



Elaboración propia

Hasta hace algunos años, se hacía un año viejo que luego era quemado por la comunidad. Miguel Naula, Carlos Déleg y otros vecinos elaboraban el viejo desde el 26 de diciembre. El 31 llevaban al monigote, acompañado de una comparsa, de casa en casa pidiendo las limosnas para quemar al viejo, al tiempo que cada vecino, además de entregar la “colaboración”, recibía a los visitantes con un trago. Estas visitas comenzaban en la tarde y se extendían hasta las once de la noche, recorrían las partes altas e iban bajando hasta llegar a la plaza, junto a la iglesia, para quemar al viejo a las 12 de la noche.

La comparsa estaba formada por el viejo ‘monigote’ y el viejo disfrazado, que era un hombre con un sombrero maltrecho, máscara de anciano, poncho y pantalón negros; se ponía una bola de trapo como joroba y sujetaba un bordón en las manos. La viuda, que siempre era un hombre disfrazado, cargaba la huahua (una muñeca de trapo), se colocaba una peluca con guango y vestía con sombrero viejo, reboso y pollera negra. La moza del viejo era un hombre disfrazado de una joven, con falda y máscara. La muerte “pampa muerte o el alma” era representada por un hombre cargando una cruz, vestido todo de blanco y con una máscara muy ojerruda. El diablo, con máscara roja con cachos, se vestía de rojo y se ponía rabo, llevaba en la una mano un trinche y en la otra un látigo. También aparecía el oso, vestido con cuero de borrego y máscara de oso con las orejas redonditas. Otro personaje era el jíbaro, quien vestía únicamente con una pantaloneta y se pintaba todo el cuerpo, llevaba una lanza y un muñeco llamado ‘huanchaca’, parecido a un gato. Cerraba la comparsa un grupo de voluntarios que cargaban al monigote.

La representación fundamental de la comparsa consistía en que el diablo trataba de llevarse a la viuda a tirones, mientras que la muerte con la cruz la defendía “para que no la lleve el diablo”. Durante las visitas de comparsa, la gente salía a las calles y se unía hasta llegar a la plaza, donde ya estaba dispuesto el grupo de músicos, conformado por concertina y guitarra. Los organizadores de la fiesta invitaban a los presentes los canelazos. Cuando ya todos estaban en la plaza, el viejo procedía a leer el testamento, luego de lo cual se quemaba al monigote. Terminada la quema, iniciaba el baile del año nuevo que se extendía hasta altas horas de la madrugada. En los últimos años se han organizado diferentes grupos que elaboran varios monigotes, que son colocados en las veredas y esquinas del poblado; ya no se recrean los personajes de antes, solo las viudas escenificadas por jóvenes disfrazados.

## Jesús sacramentado o acción de gracias

Esta celebración se realiza como acción de gracias a Jesús Sacramentado. Fue iniciada por el devoto Aurelio Suquisupa, ya fallecido. Sus hijos, Edgar, Rogelio, Mesías y Lucio mantienen la fiesta actualmente. La fiesta se originó en la década de los 70 del siglo pasado. Tras un largo verano de sequía y ausencia de lluvias, un grupo de personas de Susudel y Oña se organizaron para, la mañana de un domingo de enero, efectuar una procesión y eucaristía en Oña para pedir las lluvias al Santísimo. En la tarde de ese mismo día aparecieron las nubes en el cielo y comenzó a llover: “aparecieron las agüitas por esa loma de Mauta y cayó un tremendo aguacero en plena procesión, desde ese día ya se compuso y empezó a llover y ese salió un buen año con las sementeras, ya no faltó las lluvias” (Elsa Naula, 2012).

En honor a esa circunstancia y como señal de agradecimiento, quedó instaurada la fiesta para cada año en Oña. Más adelante, Aurelio Suquisupa organizó la ceremonia en Susudel con la colaboración de los regidores y alcaldes; quedó fijada para el 31 de diciembre de cada año. Recorrían todas las comunidades para invitar a las personas a participar de la fiesta. Los Señores de la Vara recorrían a caballo las comunidades llevando una alforja en la que recogían los granos o los animales que la gente donaba para la pampamesa que era parte de la celebración.

El primer festejo fue en el año 1972. Aurelio Suquisupa con los Señores de la Vara y otros compañeros formaron un comité en Susudel para celebrar la fiesta de Acción de Gracias y la misa que la ofició el párroco de Oña. El comité estaba conformado por Aurelio, Segundo Déleg, Luis Loja Naula y Elvia Déleg.

Desde entonces, Acción de Gracias es una fiesta de agradecimiento a Dios por lo que ha proveído durante el año. Don Aurelio era muy devoto y en algunas ocasiones, años antes de iniciar esta celebración, ya había sido prioste de la Semana Santa (pinzhi). La motivación personal le llegó cuando, todavía soltero, disponía de un terreno muy pequeño y no tenía los recursos económicos para pasar una misa en Semana Santa, por lo que vendió el terreno y pasó la misa para ser prioste del pinzhi y para agradecer a Dios por la salud, pero este esfuerzo económico repercutió en la frágil economía familiar. Sin embargo, en los setentas logró conseguir un gran terreno que su familia mantiene hasta ahora, luego de lo cual aleccionó a sus hijos recordándoles que “Dios recibe pequeñeces, pero da en abundancia”. Desde entonces, organizó la celebración de Acción de Gracias a la que se han ido sumando las personas que tienen algo que agradecer, incluso llegan para la ocasión susudelenses que viven en otras ciudades y en el extranjero.

La celebración comienza la noche del 25 de Diciembre, cuando llevan la imagen del niño de la iglesia a la casa de la familia Suquisupa, en el sector de San Gerónimo, para “hacer la velada”. La imagen va acompañada por los empleados de la vara. El 26 de diciembre es la fiesta del Niño Jesús en la casa de los priostes, quienes atienden con comida a los devotos que llegan con castillos para donar al niño. Los castillos se exhiben varias horas hasta que un devoto “abre el castillo y se lo lleva y devuelve otro castillo el siguiente año”. El 27, en la noche, las mujeres del grupo de la iglesia presentan sus danzas. El 28 y 29 los priostes se ocupan de los preparativos de la acción de gracias comprando velas y recolectando ramas y flores para decorar la iglesia.

El 30 de diciembre los voluntarios de la comunidad participan en la minga de limpieza y la decoración con arcos de ramas y flores en la iglesia y en el camino que conduce a ella, acciones organizadas por la coordinadora pastoral, los empleados de la vara y los priostes de la familia Suquisupa. Las diversas actividades de la minga son amenizadas con la banda de pueblo pagada por los priostes. Todas las personas que han participado en la minga van a almorzar a la casa de los priostes en vehículos que voluntariamente ponen a disposición algunos devotos, entre ellos los familiares de los priostes.

Figura 79. Procesión de Acción de Gracias entre Nuevo Susudel y Viejo Susudel (Susudel, 2011)



Fuente: Gabriela Eljuri

En la noche se lleva a cabo la misa de la consagración en la iglesia de Susudel, oficiada por el párroco de Oña para que “el Santísimo quede expuesto en el sagrario listo para la adoración, los priostes y otros devotos quedan en vigilia, haciendo compañía toda la noche”. Todos estos días, del 26 al 30 de diciembre, llegan los devotos de todo Susudel a la casa de los priostes que los reciben con chicha de jora, caldo de gallina, arroz con pollo o chanco y dulce de camote con pan y guineo<sup>11</sup>. Para ayudar en la cocina, miembros de la familia Suquisupa visitan a las personas que saben cocinar para que colaboren en la preparación. Durante esta visita no se llevan regalos, pero después de cada jornada les obsequian bastante comida para que se lleven a sus casas. La leña para preparar el dulce de camote se “pica” 6 meses antes en una minga organizada por los priostes y los Señores de la Vara. Pican “dos carradas de leña de faique” en la propiedad de los priostes, dependiendo del tamaño de los árboles pueden ser hasta diez faiques. Los voluntarios comparten comida que brindan los priostes y llevan de regreso “huanchas” (porciones) de comida para compartir en casa con sus familiares.

El 31 es el día de la procesión que inicia desde la iglesia de Susudel hacia la iglesia de Nuevo Susudel. Desde las cinco de la mañana comienzan a arregar los carros alegóricos “con sus sábanas y con sus flores”; a las ocho de la mañana se reúne la gente con una comitiva de Nuevo Susudel en la iglesia para después llevar la imagen de Jesús Sacramentado con la Santa Custodia en procesión a la iglesia de Nuevo Susudel, procesión que encabezaba el párroco con el Santísimo, acompañado de devotos de la familia Suquisupa que llevan el incienso en un lado y el crucifijo en el otro. En el primer carro alegórico va el párroco con la imagen del Santísimo y los devotos con los “santos objetos”, protegidos del sol con un palio. En otro carro alegórico va el coro de señoras y en otro, la banda de músicos. Detrás de los carros alegóricos va gente de Susudel a pie.

La procesión llega a la iglesia de Nuevo Susudel donde se inicia la misa, pero no la bendición que se hace en la iglesia antigua de Susudel. Terminada la misa, la procesión regresa a

<sup>11</sup> El caldo de res se sirve solo en Semana Santa.

Susudel con más gente ya que se unen las dos comunidades. Se celebra la misa de fiesta con la iglesia llena, incluso muchas personas quedan afuera por la cantidad de gente que acude. Terminado el acto, al medio día, los sacerdotes ofrecen un almuerzo a todos los presentes: arroz con carne y yuca, dulce de camote con pan y guineo, chicha y trago. La comida y la chicha son preparadas por las esposas de los sacerdotes con las cocineras en el comedor comunal, junto a la iglesia. Terminada la comida inicia el baile frente a la iglesia animado por la banda de músicos. Los sacerdotes sirven vino de mora que se produce en su propiedad seis meses antes. A las seis de la tarde aproximadamente termina el baile, la fiesta de Jesús Sacramentado y todas las responsabilidades de los sacerdotes. Pero muchos de los asistentes se unen a otro grupo que paralelamente festeja la despedida del Año Viejo.

Generalmente Susudel Centro y Nuevo Susudel celebran sus fiestas por separado, pero la fiesta de Acción de Gracias unifica, como ninguna otra celebración, a las dos comunidades.

## Inocentes

164

Recuerdan algunos mayores que en el pasado, terminada la celebración del Año Viejo, en la mañana del primero de enero, se reunían los jóvenes voluntarios para “vestir de inocentes” en la parte alta de la calle vieja de Susudel. Los hombres se vestían de mujeres, con pelucas y maquillajes en la cara; las mujeres se vestían de hombres con pantalones y camisas de sus hermanos; todos pintados. Salían a visitar las casas en dirección al centro. Cantaban con el acompañamiento de una guitarra, bailaban de casa en casa golpeando las puertas, cuando salía el dueño de casa le brindaban un preparado de agua con sal en pequeñas copas para hacerle creer que es trago “y le hacían caer diciendo que es inocente”. Después le daban una copita de “trago de verdad” para que pase el mal sabor. El anfitrión a su vez les brindaba café, galletas o “cualquier cosita”. Mientras tanto, ya en el centro se reunía la gente de la comunidad a esperarles “diciendo que ya bajan los inocentes”. Al llegar los inocentes brindaban a todos esta agua con sal seguida de trago “el que cae, cae, el que no, no”. Todo terminaba en la noche con la gente mareada. Esta tradición se ha perdido, los jóvenes de hoy ya no hacen los inocentes, “ahora ya no son animosos, no quieren participar”.

## El aporte de los migrantes para las fiestas de Susudel

En Susudel, desde los años 50 hasta los 80 del siglo XX, fue costumbre que los hombres salieran a la Costa terminada la escuela con la expectativa de trabajar y volver a Susudel con dinero. La mayoría de personas se dirigía al sector de La Unión Colombiana, parroquia El Cambio, cantón Machala, para trabajar en las haciendas bananeras. El jornal que ganaban en las bananeras era representativo con respecto a lo que ganaban en Susudel trabajando en el campo, considerando además que las fuentes de trabajo remuneradas con dinero eran escasas.

La Unión Colombiana era un lugar que se pobló con muchos habitantes de Susudel y Oña, incluso fue conocida como la sucursal de Susudel. Un grupo importante de personas también se radicó en Guayaquil. Varios de estos primeros migrantes estudiaron en Pasaje, El Guabo y Machala, instalaron pequeños negocios y gradualmente fueron haciendo su vida y su familia en la Costa; otros esperaban a casarse en Susudel y posteriormente migraban a la Costa dejando a sus mujeres e hijos a cargo del trabajo en el campo, regresaban en épocas de cosechas “porque era bastante trabajo”, o en las fiestas, ocasión que aprovechaban para visitar a los familiares y amigos.

La migración al extranjero es más tardía, comienza en la década de los 90, desde Susudel y desde la Costa. Los susudelenses radicados en la provincia de El Oro o Guayas fueron los primeros en migrar a España y Estados Unidos, a ellos les siguen sus familiares radicados en Susudel. Las regiones en España con mayor población de migrantes de Susudel son Soria y Miranda de Ebro, aunque también están en ciudades grandes como Madrid o Barcelona. Los migrantes, desde los años 70 y 80 del siglo pasado, organizaron la “Asociación de Susudelenses Residentes en la Provincia de El Oro”. Durante las fiestas patronales, los miembros de la Asociación viajaban a Susudel para “hacer las fiestas” con artistas contratados en la provincia de El Oro. Los fondos necesarios para colaborar en las fiestas provenían de colectas entre los miembros de la Asociación y de diversas actividades que ellos organizaban como rifas, venta de cangrejas, etc.

Esta costumbre se mantuvo en España, solo que ahora es organizada por la Asociación de Susudelenses Residentes en España, cuya directiva organiza campeonatos deportivos de ecuatorianos donde venden comida y refrescos. El dinero obtenido, más la cuota que voluntariamente aportan los residentes, constituye la participación económica de los migrantes para las fiestas patronales de octubre, las más importantes del año. Muchas familias radicadas en España procuran coincidir sus vacaciones con esta fecha para estar presentes en las fiestas. En ocasiones viajan familias completas o, en su defecto, los representantes de las familias. Los actos festivos del último sábado de la fiesta, en honor a la Virgen del Rosario, eran organizados por los residentes en El Oro, actualmente están a cargo de los residentes en España: viajan a Susudel o envían dinero a sus familiares que actúan como priostes de la fiesta. El dinero que llega a los familiares de los migrantes es administrado por el comité que se establece previamente para organizar la fiesta y para contratar a los artistas en Cuenca, Ambato, Machala u otros sectores del país. Estos artistas se presentan en las fiestas a nombre de los residentes en España y de su familia en Susudel. Generalmente, este auspicio está destinado para el espectáculo completo del sábado, esto es: la contratación de artistas, fuegos artificiales (castillos, globos, voladores), y últimamente para el trofeo que se entregará al equipo ganador del campeonato de vóley. También las familias migrantes participan de forma autónoma como priostes en ciertas celebraciones, motivadas por la devoción que profesan hacia algún santo en particular. Otras familias sostienen tradicionalmente ciertas fiestas desde sus orígenes, como la familia Suquisupa, que organiza la fiesta de acción de gracias a Jesús Sacramentado el 31 de diciembre.

## USOS SOCIALES

### La relación de pareja

---

#### El enamoramiento

Cuentan los mayores que antiguamente, la familia no conocía abiertamente cuando una chica estaba enamorada o si se iba a casar. Todo era más secreto. Los jóvenes se enamoraban “botándose” una piedrita: el hombre lanzaba la primera piedrita a la mujer y ella le respondía lanzándole otra. Si la mujer no le lanzaba como respuesta una piedrita era señal de que no lo aceptaba como enamorado. La alegría era grande para el joven si ella le respondía con la señal de aceptación. Este juego de las piedritas duraba poco tiempo, después de lo cual comenzaban a encontrarse en los caminos apartados de la comunidad, a escondidas, por vergüenza y recelo de la gente y de los padres de los enamorados.

Cuando el pretendiente ya quería formalizar la relación se valía de un tío de la chica o de un amigo cercano de sus padres para que interceda, porque los padres no siempre “abrían la puerta” a la primera visita del pretendiente. Tras varias insistencias, los padres de la chica le abrían la puerta al pretendiente y al tío o amigo, según el caso. Ellos llevaban trago (licor de caña) y entre conversaciones y tragos le informaban al padre los motivos de la visita –que el padre los sabía de sobra– que le permitían ser enamorado de su hija. Si los padres de la chica aceptaban la relación, ya podía visitarla solo. Cuando la pareja tomaba la decisión de casarse, el joven les comunicaba la noticia a sus padres para que ellos a su vez “pidan la mano” a los padres de la novia una noche determinada. Pero ya desde la mañana del día de la visita corrían las voces en la comunidad: “esta noche van a entrar donde tal persona”.

En la noche, en efecto, llegaba el pretendiente con sus padres; solían llevar pan, guineos, caramelos y principalmente trago. En el calor de los tragos y la conversación el papá “ya le daba no más su hija al novio” y, entre broma y broma, se comenzaban a tratar de suegros, consuegros, yerno y nuera. A la mañana siguiente, ya era novedad en el pueblo que había novios y el plazo que habían fijado para casarse.

#### El matrimonio

En ocasiones la pareja se casaba por el civil un día y el eclesiástico la semana siguiente. En otras, se casaban civil y eclesiástico el mismo día. Previamente escogían a los padrinos que, por lo general, eran una pareja de tíos del novio o de la novia bajo acuerdo entre los novios y sus padres. También escogían a los testigos, uno por cada lado.

Los matrimonios se celebraban en Oña, no en Susudel; el traslado desde Susudel se hacía a caballo. Unos días antes del matrimonio, un amigo o familiar del novio se ofrecía para ser “estribero” y solicitar los suficientes caballos a los vecinos para trasladar a los novios a Oña. El día previo al matrimonio, el estribero reunía los caballos en la casa de la novia, uno para

cada persona: novio, novia, padrinos y testigos. Salían temprano en la mañana: los padrinos adelante, cada uno en su caballo, detrás la novia seguida del novio, los testigos y cerraba el cortejo el estribero. La ruta era por el Puente Viejo del río León. Al llegar a Oña, el estribero tomaba los caballos y regresaba a Susudel mientras novios, padrinos y testigos pernoctaban en Oña.

En la mañana se celebraba el matrimonio en la iglesia del pueblo, celebración que era oficiada por el cura párroco del cantón, bajo las normas de la iglesia. El estribero desde muy temprano salía de Susudel con todos los caballos, pero en ocasiones se encontraba con la novedad de que no hubo matrimonio debido a que durante la misa los novios no pudieron rezar tal oración de la doctrina. Uno no pudo rezar la oración “Jesús mío Jesucristo”, otra no pudo rezar “yo pecador”. Cuando pasaba esto, el cura les daba el plazo de unas horas para que se aprendan la oración. En los casos extremos se casaban a las dos o tres idas a la iglesia, lo que significaba que en una o dos ocasiones tuvieron que volver a Susudel sin haberse casado. Cuando finalmente se había consumado la ceremonia, el estribero reunía los caballos en Oña para retornar a Susudel por el mismo camino del Puente Viejo con los recién casados, los padrinos y los testigos, mientras las familias y los amigos se preparaban para recibirlos en la casa de la tía de la novia, con la comida y la fiesta lista, sabiendo que el cortejo, por la distancia, llegaría en la noche o incluso hasta la media noche.

Para recibir a los novios, en la mesa de la casa de la tía se colocaban cuyes asados y una bandeja de mote. Terminada la cena comenzaba la fiesta que transcurría durante toda la noche hasta el amanecer. Temprano en la mañana, y sin haber dormido, los novios y los invitados se dirigían a la casa de los padres de la novia para desayunar y almorzar, siempre bailando y tomando. Ya en la tarde todos iban a la casa del novio para la merienda, donde se amanecían con música y tragos. Terminada la fiesta, todos volvían a sus casas menos la novia que ya se quedaba a vivir en la casa de sus suegros. Las recepciones incluían cuy, borrego, gallina, cerdo, preparados de diferentes maneras por el anfitrión de turno.

## El parto

La mujer se embarazaba poco tiempo después del matrimonio y el control del embarazo se realizaba cada mes con la partera o comadrona. El día del alumbramiento le atendía la partera con una ayudante. Desde ese día la madre primeriza comenzaba una dieta estricta a base de caldo de gallina criolla. A la semana ya comía borrego, zambo, coles, habas, máchica y morochillo. El cuidado posparto implicaba que la mujer no podía salir por lo menos un mes, durante el cual su madre, suegra o la misma partera le fajaban desde la cintura a la cadera “para que se acomode”. Cuando la mujer no se cuidaba bien después del parto, le podía venir el sobreparto con fiebre, sudor frío, temblores del cuerpo y decaimiento. Cuando esto pasaba, ya no le atendía la partera sino la curandera. Al recién nacido también le fajaban desde el cuello hasta los pies y la madre lo alimentaba exclusivamente de leche materna.



## El bautizo

A los ocho días de nacido al niño le inscribían en Oña, trámite sin el cual los padres no podían bautizarlo. En la siguiente semana, en tiempo de la hacienda, bautizaban al niño en la iglesia de Oña, no en Susudel. La fiesta de bautizo se efectuaba en la casa de los padres del novio si la pareja todavía vivía ahí, caso contrario en la casa de la pareja. Desde hace unos diez años los bautizos se celebran con costumbres traídas desde la ciudad, con tarjetas de invitación, local para la fiesta, torta, etc. Otra costumbre de antaño consistía en elegir al padrino según el sexo del niño: si era niño los padrinos eran los abuelos paternos; si era niña, los abuelos maternos. Los abuelos (padrinos) asumían la responsabilidad de educar al niño en la fe cristiana.

## La casa nueva y la huasipichana

Los dueños de la hacienda solían otorgar a la pareja de recién casados una posesión de tierra a cambio del trabajo no remunerado que prestaba para la hacienda. Este mecanismo inducía una mayor productividad, ya que la tierra que el patrón le otorgaba a la pareja no era trabajada permanentemente. Si el terreno adjudicado no tenía casa, esta era construida en minga, es decir, con la colaboración de familiares, amigos y vecinos. Los familiares hacían los adobes, recolectaban paja, el carrizo y levantaban las paredes. El enteche se hacía en una sola jornada de trabajo con la participación de la comunidad. Ese era el día de la huasipichana, por lo que los dueños de casa se proveían de trago, la mujer preparaba chicha. Entre los comuneros había músicos que amenizaban desde temprano la jornada de enteche y el posterior baile.

Durante la mañana del enteche solo servían chicha y trago. Los más experimentados en construcción colocaban la cumba (el cumbretero); cuatro maestros eran los encargados de entejar, dos de cada lado tendían el hilo y comenzaban a colocar las tejas hasta encontrarse en el centro. Este era el momento más importante del enteche porque cuando se encontraban en el medio de la cumba el compadre del enteche subía para colocar la cruz.

Figura 80. Proceso de entechado (Susudel, 2011)



Elaboración propia

Mientras tanto, los concurrentes amarraban al dueño de casa a un pilar que solía ubicarse en el corredor exterior de la casa “hasta que pague su multa”, que consistía en “dar trago a todos”. Cuando avisaba dónde estaba el trago, le soltaban del pilar. En ese momento comenzaba la comida, gallina, cuy y borrego, preparada en minga por las mujeres de las dos familias y las vecinas. Los hombres pelaban borregos porque en ese tiempo toda casa tenía borregos. Terminada la comida, comenzaba la fiesta de la huasipichana. La fiesta estaba amenizada por un guitarrista, acordeonista y cantantes de la comunidad; se bailaban sanjuanitos, cachullapis, pasacalles, corridos; “algunos eran famosos por bailar lindo”. Ahora las fiestas son con orquestas o disco móvil.

## CONOCIMIENTOS Y USOS DE LA NATURALEZA Y DEL UNIVERSO

Los habitantes de Susudel poseen un amplio conocimiento sobre la naturaleza y el universo, surgido de la observación y la praxis cotidiana. Ese conocimiento les permite relacionarse con su entorno natural y subsistir de los productos que la tierra les ofrece. Se trata de saberes ancestrales que se conjugan con los de la memoria más mediata de la época de la hacienda y con otros de más reciente incorporación. Estos saberes han configurado las soluciones indispensables que garantizan una seguridad alimentaria y un equilibrio entre los tiempos agrícolas y festivos dentro de una unidad cosmogónica.

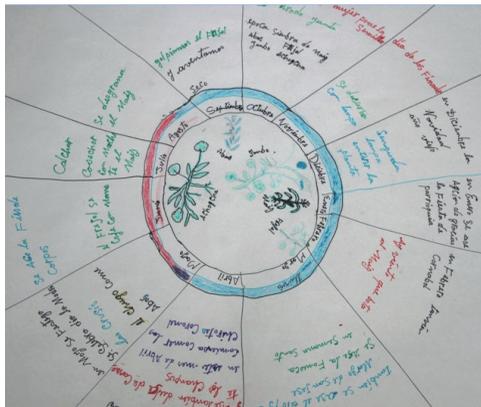
### Calendario agrícola y festivo de Susudel

Figura 81. Taller de elaboración del calendario agrario y festivo, cartografía social (Susudel, 2011)



Elaboración propia

Figura 82. Calendario agrario y festivo, cartografía social (Susudel, 2012)



Elaboración propia

| ACTIVIDAD<br>MES | DESCANSO<br>DE LA<br>TIERRA  | PREPARACIÓN<br>DE LA TIERRA                         | PREPARACIÓN<br>DE LA SEMILLA       | SIEMBRA                   | DESHIERBE                               | APORQUE | COSECHA                                     | ALMACENAMIENTO | OTROS  |
|------------------|--|---|------------------------------------|---------------------------|---|---------|---|----------------|--|
| Enero            | Descanso de la tierra para la cebada y el trigo.                     |   |                                    |                           |   |         | Nabo sembrado en noviembre                  |                | Comienzan las lluvias  |
| Febrero          | Descanso de la tierra para la cebada, el trigo, la papa y la cebolla | Preparación de la tierra para la cebada el trigo.   | Cebada (en carnaval)               |                           |   |         | Nabo sembrado en diciembre                  |                | Viento fuerte que tumba al maíz. Se come papa con cuy en carnaval  |
| Marzo            | Descanso de la tierra para la cebada, la papa y la cebolla           | Preparación de la tierra para la papa y la cebolla. |                                    | Trigo<br>Cebada<br>Arveja |   |         | Camote                                      |                | Se come dulce de camote en el <u>Pinzhi</u>  |
| Abril            |  |   |                                    | Papa<br>Col               | Con las manos.                          |         | Camote<br>Primer<br>grano<br>tierno         |                | Los chirotes y coronel pican las   |
|                  |  |   |                                    |                           | Ha germinado la arveja                  |         |   |                | mazorcas de maíz. El chugo, chirote o bichillo arrancan la arveja. Se come dulce de camote en el <u>Pinzhi</u> |
| Mayo             |  |   |                                    | Papa<br>Cebolla           | Primera lampeada de la siembra de abril |         | Todo grano tierno                           |                | El chugo come las habas y todos los granos   |
| Junio            |  |   |                                    | Papa<br>Col               | Primera lampeada de la siembra de mayo  |         | Se recoge el frejol con la mano y se guarda |                | Presencia de muchos pájaros  |
| Julio            |  |   |                                    | Camote                    | Primera lampeada de la siembra de junio |         | Se calcha con machete la planta de maíz     |                |  |
| Agosto           |  | Preparación de la tierra para el zambo, maíz,       | Se clasifica el grano de maíz seco | Camote                    |   |         | Trigo<br>Cebada<br>Avena<br>Se trilla       |                | Simballo <sup>12</sup>   |

|            |   |                                |   |  |   |   |                              |  |  |
|------------|---|--------------------------------|---|--|---|---|------------------------------|--|--|
|            |   | fréjol,<br>habas y<br>achogcha |   |  |   |   | Papa<br>sembrada<br>en abril |  |  |
| Septiembre | Descanso<br>de la tierra<br>para el<br>maíz, fréjol,<br>habas y<br>achochas |                                | Se destina la<br>cantidad<br>necesaria para la<br>siembra |  | Primera<br>lampeada de<br>camote de<br>julio                |   | Papa<br>sembrada<br>en mayo  | Se golpea el fréjol para<br>desvainar.<br>Se muele el trigo para<br>obtener harina. De la<br>cebada se obtiene la<br>máchica |  |
| Octubre    |   |                                |   | Zambo<br>Maíz<br>Frejol<br>Habas<br>Achogcha | Primera<br>lampeada de<br>camote de<br>agosto               |   | Papa<br>sembrada en<br>junio |  |  |
| Noviembre  |   |                                |   | Nabo   | Primera<br>lampa de<br>maíz, fréjol,<br>habas y<br>achogcha |   |                              |  |  |
| Diciembre  |   |                                |   | Avena<br>nabo                                |   | Segunda<br>lampa de<br>maíz, fréjol,<br>habas y<br>achogcha |                              |  |  |

Época de lluvias 

Época seca 

Lluvias esporádicas 

12 De la flor de la papa salen unos granitos que se llaman simbailo que es como una fruta pequeña. Es una forma de conocer que la papa está lista para cosechar.

## Siembra y cosecha

Para preparar la tierra la mujer va por delante dirigiendo la yunta y el hombre sostiene por detrás el arado. Para la siembra el hombre ara con yunta y la mujer arroja la semilla 'a boleó'. En la siembra de arveja, el hombre lleva la yunta y la mujer coloca la semilla y la cubre con tierra.

La aparición de los primeros granos, conocidos como granos tiernos, coincide con la celebración de la Semana Santa. La fanesca se prepara con los granos tiernos. El camote debe estar listo para la celebración del Pinzhi y la Semana Santa, fiesta en la que también se consume ensalada de zambo y dulce de zapallo.

Figura 83. Arado con yunta (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Existen ciertas particularidades en algunas cosechas. Para la siembra de papa y col, el hombre cava con la lampa y la mujer coloca la semilla. Se prepara el champus (mazamorra) con maíz morocho y panela. La cosecha de arveja se realiza con hoz, a mano o con acémila (cuando es bastante), una actividad que suele ser compartida entre hombres y mujeres. Cuando caen todas las flores de la planta es porque el grano está listo para cosechar. La arveja se puede sembrar también en mayo. La siembra de cebolla se realiza con lampa; el hombre cava con la lampa y la mujer coloca la semilla. Cuando se cosecha el poroto, se golpea con un palo la vaina para que reviente, se guarda el grano en sacos que se embodegan dentro de la casa. La cáscara se reserva para abono o comida de borregos.

Figura 84. Sembríos de papas y de coles (Susudel, 2012)



Elaboración propia

La cosecha principal, sin duda, es el maíz. Las plantas de maíz ya secas se cortan (calchan) con machete y se arruman en un solo montón llamado gavilla para deshojar las mazorcas. Antes se deshojaban las gavillas durante las noches en minga, entre diez a quince personas: unos deshojaban y otros recogían en costales las mazorcas y llevaban a la casa. En la minga participaban hombres, mujeres y niños. En estas mingas jugaban a las mishas. El dueño de casa brindaba a los participantes de la minga una taza de café con tortillas de maíz (o paros) y caldo de gallina. La calcha sobrante se daba de comer al ganado y era apilada en las denominadas parvas. Los paros son pequeñas mazorcas que no desarrollaban bien y quedaban pequeñas, se utilizan para preparar tortillas.

Figura 85. Selección de granos y deshoje de mazorcas (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Los granos de maíz son clasificados, los más grandes se destinan para semilla o para la venta, los de menor tamaño para mote, los que están un poco podridos para los animales. Los granos que serán semillas se secan tendiéndolos al sol. Cuando están bien secos se guardan para semilla. El maíz se siembra en verano para que en invierno crezca con la lluvia; aunque se puede sembrar desde agosto hasta enero, las mejores fechas para que salga un “buen grano” son septiembre y octubre.

En la siembra del camote se emplea lampa y bejucos (pequeños palos de la planta de camote). El hombre cava y la mujer coloca los bejucos. El camote es una planta rastrera. En la cosecha de trigo, cebada y avena se emplea la hoz o con acémila o una máquina trilladora cuando existen grandes áreas. Ahora se trilla generalmente con máquina, antes se trillaba con caballos.

La cosecha de la papa depende de la cantidad: si es poco se utiliza la lampa, si es mucho, con yunta. Participan el hombre y la mujer. De la flor de la papa salen unos granitos que se llaman simbailo, una especie de fruta pequeña que permite conocer que la papa está lista para cosechar. Otra forma de conocer el estado de la papa es cuando el chirote pica la papa a flor de tierra, indicando que está lista.

Para la siembra de zambo, maíz, fréjol, habas y achogcha; el hombre ara la tierra con yunta y la mujer riega la semilla. Para sembrar el zambo y el zapallo se dejan secar las semillas al sol. El hombre cava los hoyos y la mujer coloca unos tres granitos de zambo en cada hoyo y los cubre con tierra junto al maíz.

Figura 86. Sembrío de fréjol y de zambo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Cuando se siembra el maíz no es necesario sembrar el nabo, puesto que quedan regadas las semillas en la tierra, así que al sembrar el maíz, el nabo, que crece junto con él, “sale solito” como dirían los lugareños. Últimamente ya no brota mucho nabo, tiende a perderse.

Para el deshierbe de sembríos de zambo, maíz, fréjol, habas y achogcha se efectúa la “primera lampa” o el primer desyerbe en mes de la siembra. Si se sembró en octubre, la primera lampa es en noviembre. En la actividad participa tanto el hombre como la mujer. El aporque corresponde a la “segunda lampa”, en el siguiente mes de la “primera lampa”. Si bien se eliminan algunas hierbas, lo importante es cubrir la pequeña planta con tierra, en especial al maíz.

Los árboles frutales por lo general no tienen una época definida para su siembra, pueden sembrarse durante todo el año. En Susudel se siembra membrillo, durazno, granadilla, aguacate, capulí, guayaba, reina claudia, manzana, lima, limón, babaco, taxo, entre otros.

El cañaro se siembra con estaca y “prende no más”. Carga unas vainas grandes. Para sembrar el zapallo se deja secar la semilla igual que el zambo. La mora se siembra en cualquier época, pero a los seis meses comienza a dar frutos. Para que la planta no se dañe y siga produciendo hay que podarla, lampearla, abonarla y regarla. La zanahoria está lista a los seis meses. El nabo nace sin sembrarle, siempre y cuando haya humedad en el suelo. Con el nabo se preparan sopas o seco con papas y manteca.

La achira se siembra en cualquier época, pero tarda un año en crecer para la cosecha. El tubérculo se demora en cocinar todo el día, se le cocina en olla de barro con leña de faique.



Si la cocción comienza a las seis de la mañana, termina a las seis de la tarde. Es más dulce que la papa. Se sirve directo con un café en leche y “es contundente, no rebaja la barriga”.

La tuna se cosecha generalmente entre febrero, marzo y abril, “para sembrarle solo se le acuesta sobre la tierra y echa raíces, si le siembra o le para se pudre”.

Figura 87. Nabo y flor de cáñaro, plantas comestibles (Susudel, 2012)



Elaboración propia

## Épocas (tiempos)

En Susudel el primer día que se ve la luna es el llamado tres de luna, porque el cerro de Palalín le cubre los dos primeros días. En la luna tierna no se debe efectuar ninguna siembra, hasta el tres de luna, ya que la siembra se perdería: la planta saldría delgada, débil, podría caerse y el grano se gorgojearía. Las personas tampoco pueden bañarse o lavarse el cabello en estos días, pues lo maltratarían. Desde el cinco o seis de luna para arriba, como ya es luna creciente, se puede sembrar. En la comunidad se cree que si un niño es muy enfermizo es porque nació en luna tierna.

Antiguamente, para la siembra de papa se araba el terreno con yunta, unas “cinco o seis manos” durante un mes, esta tierra era abonada solo en la noche y se sembraba en la mañana de luna llena: “cuando la luna está faltando dos noches o una noche para ser llena”. Para el deshierbe y lampeado de primera mano esperaban un mes hasta que la luna esté “redonda”, y unos días, el diez o doce de luna, para hacer el aporque o segunda lampeada. Ahí se cosechaba una buena papa.

Figura 88. Espantapájaros y agricultor espantando aves con una onda en sementera (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Existen algunos animales que pueden afectar la cosecha. El chirote sale en tiempo de siembra de maíz, ya que se alimenta de esa planta, come lo que está naciendo en el campo, los primeros brotes. Después, “cuando la mazorca de choclo va madurando y muestra el pelito, él la abre, y donde ya se encuentra picada la mazorca del chirote es porque el choclo ya está listo para cosechar”. El chugo, por su lado, aparece todo el año y come de todo, no solo los sembríos, sino también frutas como la granadilla, mora y ají. En abril y mayo pica los granos tiernos de la haba, maíz, achogcha y alverja. Se los espanta con una onda o un espantapájaros.

## SEÑAS

### Señas en los cerros

---

Los cerros ofrecen algunas señas agoreras para los lugareños, entre ellas tenemos:

- Si las pencas de la tuna “están llenitas”, si cargan en abundancia (más de veinte tunas) en tiempo de siembra o cuando ya está sembrado el maíz, entonces va a ser un buen año y va a haber buena cosecha.
- Si la joyapa está florecida en el cerro, también va a ser un buen año. Si se ven las matas vacías, es porque no va a ser buena la cosecha.
- Cuando el Mozo (cerro de Nabón que se observa desde Susudel) “está medio amarrado la cabeza (cubierto hasta la mitad superior con nubes), es seguro que va a llover; agua segura”.
- Es seguro que va a llover cuando “se planta la nube sobre la laguna brava” que ahora está seca en Cuchimichishca.

“Los inkas han sabido amarrar al Sol para trabajar reunidos entre todos, no como ahora cada cual en su propiedad. Lo amarraban para que no haga tarde pronto y ellos poder hacer algo. Había tanto que tenían que poner tierra sobre las piedras y ahí maduraba cualquier cosa que sembraban”.

178

### Señas de aves

- Antiguamente había una garza blanca que vivía a orillas del río León, cuando salía a las alturas de Susudel significaba que iba a ser un buen año. También había una garza negra; si esta aparecía, el año iba a ser malo y sin lluvias, malas cosechas, granos pequeños o podridos.
- Cuando el cóndor vuela sobre Raricucho es seguro que va a llover, pero el gavián que vive en las peñas de Raricucho le hace correr, “no consiente la presencia del cóndor”. Así mismo, “el quillillico de la zona baja no le consiente al gavián”, es un pájaro pequeñito que le sigue al gavián hasta que salga de su territorio, “le hace chillar al gavián pateándole en la cabeza”.
- Si baja el cuscungo (la lechuza) de la peña es porque va a llover.
- Poco antes de que llueva, vuelan las golondrinas y las mariposas en gran número.
- La chaupa es un pajarito pequeño que vive cerca de la peña de Raricucho, tiene dos tonos de silbido, el normal de todo el tiempo es un silbo uniforme y sostenido, pero cuando va a llover cambia de silbido por otro que dice: “¡secoestoy, secoestoy!”
- Si en un día de buen sol se ven a las gallinas “que estiran las patas y las alitas como si estuvieran desperezándose, primero de un lado, luego de otro” es porque se acerca el páramo (neblina, llovizna) o porque va a llover.

## Señas de animales

- El sapo del penco (con el que hacen limpias) en verano “canta poquito, un tantito”, es un canto seco, por eso dicen “sapo boca seca está cantando”. Pero cuando va a llover tiene un canto sostenido durante todo el tiempo.
- Cuando el chanco está amarrado suele estar “quietito”, pero si “comienza a bailar botando la nalga a los lados” es porque va a llover.

## Sobre los animales y pájaros

Antes los pájaros tenían otros nombres o compartían los nombres con los que se los conoce ahora; así por ejemplo:

Tórtola: Coronel

Sugsug: Escribano

Chirote: Frututor

Lechuza: Cuscungo

Solitario: Tinta en pluma (porque en el rabo tiene una sola plumita blanca)

El chilalo es un pajarito que no se veía en Susudel, era de la Costa y de Loja, pero apareció en el sector hace ya muchos años. Vive en pareja y es el primero en madrugar, “igual que el gallo, madrugadito ya llora el chilalo”. Construye su nido con lodo “como los humanos”, en las ramas de los árboles. Uno trae el lodo y el otro moldea el nido con el pico. El nido se parece bastante a un horno de los que hay en Susudel para fabricar pan; por dentro tiene dos habitaciones, pero con una sola puerta de entrada. Construyen el nido solo con el pico. El nido aguanta la lluvia sin destruirse porque no absorbe el agua, no se moja, por eso no es abandonado como sí lo hacen otros pájaros, viven ahí largo tiempo. Al atardecer vuelan al nido para dormir.

El burro y el gallo son horeros, lloran en una hora determinada. El gallo comienza a cantar a las cuatro, después a las cinco de la madrugada, pero ya cerca de amanecer “apura cantando”. De ahí sí canta cada hora. El burro llora a las once y después a las doce del día.

Los cuyes viven dentro de la cocina, en un espacio delimitado cerca del fogón para que estén calientes. Cuando “están reventando” (haciendo un ruido seco con la garganta) es porque están anunciando que alguien va a llegar a la casa o porque va a llover.

El cuco cartero o noticiero es una libélula que se ve muy poco en Susudel, vuela por los alrededores. Si se lo ve dándose las vueltas por el patio de la casa, es seguro que va a llegar una visita que no es de la familia; pero si en ocasiones entra volando a la casa, se da unas vueltas y sale nuevamente, es porque anuncia la visita de un familiar; la señal, dicen, “es bien efectiva”.

El ganso también es noticiero: cuando grita al siguiente día llegarán visitas a la casa.

## Los mal agüeros

En Susudel hay ciertos amínales o pájaros que son considerados mal agüeros. Si el raposo y la culebra rondan cerca de la casa es una mala señal. La lechuza y el shirimpe son pájaros nocturnos, conocidos como mal agüeros y hechiceros. Si la lechuza o el shirimpe se “sientan a llorar” cerca de la casa es porque algo malo va a pasar, alguien puede morir. La tórtola también es malagüera, si se coloca cerca de la casa a “estar llorando” indica que va a pasar algo malo. Para protegerse de los mal agüeros la gente llevaba agua bendita de la iglesia que regaba en el patio y dentro de la casa, también llevaban huesos de muerto del cementerio, que amarraban a una sogá y guindaban de un árbol cerca de la vivienda. El hueso tenía que ser de una persona que en vida haya sido conocida, y al tomar el hueso uno debe comprometerse con el muerto. El compromiso puede ser regalarle una misa o hacer oraciones mientras le pide que cuide la casa. Si no se cumple el compromiso, no solo que no cuida la casa, sino que “hace relajo o nos puede dar una buena pesadilla”.

Existen otros animales mágicos. El brujillo-Abubilla, por ejemplo, que se ve más en la zona baja y caliente de Susudel y hace nido en los faiques; es un pájaro hechicero, pero no causa daño. Otros son la chuna blanca y la chuna negra (escarabajos). Cuando la chuna blanca entra a la casa atrae buenas nuevas, pero si entra la chuna negra son malas nuevas, malas noticias. Están también los perros que aúllan sin motivo o sin que haya nadie cerca, “ahí es seguro que alguien va a morir porque aúllan a los espíritus”. No pasa con todos, solo ciertos perros ya son conocidos porque saben acertar, “si ellos aúllan, seguro alguien se muere”. Y, finalmente, está el toro que sí pita (muge) de noche, da mala suerte. En esas ocasiones no hay que salir, es mejor quedarse en la casa, para protegerse de los hechiceros.

## Plantas que cuidan la casa

Hay plantas que cuidan la casa. La ruda, por ejemplo, es una planta que “cuida y limpia la casa”. El San Pedrillo (San Pedro) es una planta “para secreto”. “Para sembrarla, la persona debe estar contenta, silbando, riendo o cantando”; es secreto porque si una persona llega y en ese momento no hay nadie en la casa, se oye como si hubiera gente “silbando, riendo o cantando, pero es mentira, es la planta”. La cunguna también cuida, pero hay tres tipos de cungunas: “una de limpiar, otra dulce de utilizar como canela, la cunguna de limpiar hay que sembrar conversando, riendo, cantando igual que el Sampedrillo y también hace como si hubiera gente en la casa”.

## GASTRONOMÍA

### Caldo de pata

---

Figura 89. Caldo de pata (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Este es un plato que se prepara durante todo el año, de preferencia cuando hay invitados o en fiestas familiares. Entre los ingredientes que lleva están el maíz pelado, trigo pelado, habas, arveja y la pata de res. Para prepararlo, se deja la pata en remojo para poderla lavar con facilidad. Conviene comprar la pata picada por lo difícil que resulta trocearla en la casa. Luego se la pone a hervir. Mientras tanto los granos se cocinan aparte; cuando están listos se agregan a la olla donde se está cocinando la pata para que se integren los sabores. En el mismo caldo se agrega ajo, cebolla y comino. Antes de sacar del fuego, se agrega orégano. Para servir se agrega culantro y cebolla verde.

### Caldo de res

---

Figura 90. Preparación de caldo de res (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Es el plato principal del pinzhi en Semana Santa. En un sartén se hace un refrito con cebolla picada, ajo y aliños. Aparte, en una olla se cocina la carne picada con sal y comino hasta que esté blanda. En otra olla se cocina la yuca en pedazos medianos con un poco de sal. Cuando la carne está suave en su misma agua se agrega el refrito y se deja hervir hasta que se mezclen los sabores. Para servir se colocan pedazos de yuca en un plato de barro, se vierte el caldo con algunos trozos de carne y se agrega culantro picado. Las mujeres se encargan de preparar el caldo de res en el pinzhi.

## Cerdo a la barbosa

---

Figura 91. Cerdo a la barbosa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Estamos ante un plato de reciente incorporación en la gastronomía de Susudel, se destina principalmente para la venta. Para prepararlo, primero se mata al cerdo “chuceándole en el corazón” (clavándole un cuchillo). Después se lo pela con agua hirviendo y un cuchillo hasta sacarle todo el pelo, se vierte el agua “poquito a poquito” en el sitio donde se pela raspando al cerdo con un cuchillo. Ya pelado, se le abre el estómago y se sacan las tripas, se lava bien por dentro y por fuera. Se aliña desde el día anterior para que amanezca bien sazonado. El aliño se prepara con ajo, comino, pimienta, clavo de olor y sal. Se lo pone a asar entero en carbón “dando la vuelta con un fierrito durante cuatro horas hasta que esté bien asado”.

Figura 92. Cerdo a la barbosa  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 93. Empanadas y chigüiles  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

## Sancocho de cerdo

---

Plato que se prepara los fines de semana para la venta, en fiestas o en reuniones familiares y de amigos. Se compra la carne de cerdo, se le pica en pedazos pequeños y se lleva a la paila con un poco de agua. Se agrega ajo, cebolla, sal y un poco de limón hasta que esté doradito. Se acompaña con ají, mote cocinado, papas cocinadas, ensalada de tomate y cebolla.

## Chigüiles

---

Se preparan en celebraciones familiares. El ingrediente principal es la harina de maíz blanco. Para la harina se muele el maíz, se cierne y se prepara con manteca, huevos y queso. Se preparan hojas secas de la mazorca de maíz y se pone una cuchara de la masa en cada hoja, se amarra para formar el chigüil. Se cocina en olla tamalera a baño maría. Las hojas se obtienen después de la cosecha, en el momento de deshojar el maíz. Se recogen las hojas y se guardan en un lugar sin humedad porque si se humedecen cambia el color y ya no sirven para el chigüil.



## Cuy asado

---

Este plato se reserva para fiestas o celebraciones familiares. Se pela el cuy en agua caliente. Una vez pelado se lo aliña con ajo y cebolla y se coloca en un ‘cangador’, palo largo de madera para asar el cuy al carbón. Durante el proceso de asado se le da la vuelta todo el tiempo para que se vaya dorando de forma homogénea. Cuando está ya crocante el cuero se le unta manteca de cerdo, pero si el cuy es gordo no necesita la manteca. Se acompaña con papas, huevos duros, mote y arroz.

Lo que dice el cuy antes de que lo maten:

“Pobre cuicito, me siguen y me persiguen  
Me clavaron en una madera  
Mi muerte es fatal”

“El cuy dice que él es el más sabroso, el más rico:  
Yo soy preferido en la mesa  
El chanco le responde: pero conmigo, con mi manteca”

## Tortilla de cañaro

---

El cañaro es un árbol propio de las provincias de Azuay y Cañar. Produce una vaina en cuyo interior está el grano comestible. Para la tortilla se cocina el grano de cañaro sin la vaina, solo el grano, pero con su propia cáscara. Después se pela la cáscara y aplasta el grano hasta lograr un puré, se forma la tortilla con queso en el medio y se fríe con manteca por los dos lados. Se sirve con una taza de café. Otra forma de servirse es simplemente el grano cocinado y con sal, como las habas.

## Dulce de arroz con leche

---

Este dulce se prepara en ocasiones festivas o celebraciones familiares. Se muele el arroz cuando está crudo y seco hasta que quede “finito” y se pone a cocinar con panela, leche y canela. Se espera que dé un buen punto, esto es cuando el dulce ya no se cae de una cuchara, cuando está espeso.

## Dulce de camote

---

El dulce de camote constituye uno de los potajes principales de la celebración del pinzhi que ofrecen los sacerdotes de las denominadas Semana menor y la Semana mayor. Se elabora con camote, leche y panela. La preparación comienza aproximadamente a las diez de la mañana

y termina a las cinco o seis de la tarde. Se cocina entre dos personas que se intercambian la tarea de mover el preparado con palos largos de eucalipto llamados tulas, sin dejar de moverlo porque “en un minuto que no se mueva ya se quema”. Si el camote no está muy líquido, se agrega agua, el tiempo de cocción dura hasta diez horas. Para que no afecte el calor de la leña y no queme el dulce que brinca, las personas que lo cocinan se cubren las manos, brazos y pecho con saquillos. Se utiliza leña de faique por ser más duradero en la combustión. El faique se recolecta en octubre, árboles verdes que se “pican para hacer leña”. “La recolección y picada del faique es trabajo de los Señores de la Vara, la priosta les dice en dónde vamos a picar la leña, fija un día y se van en minga los alcaldes y el pueblo, porque el faique es duro”. Se sirve con pan y guineo.

## Champus

---

El champus o mazamorra se prepara en carnaval o en ocasiones festivas, con maíz morocho seco y panela. Se muele el maíz en un mortero para que queden pequeños trozos y no se convierta en harina, se coloca en una olla con un poco de agua y se cocina a leña. Cuando comienza a hervir se agrega la panela. Todo el tiempo hay que estar moviendo para que no se queme la base. Cuando está listo, se agrega un poco de canela y se retira del fuego.

## Mermelada de mora

---

La mora se da muy bien en las zonas calientes de Susudel. Se lava la mora, se cocina, licúa y cierne con el agua en la que se cocinó para que quede solo el jugo, sin pepas. Este líquido se pone a hervir con azúcar y clavo de olor en una olla hasta que “dé punto” (es decir, que haya espesado).

## Dulce de zambo

---

Este dulce se prepara en ocasiones festivas o celebraciones familiares. Se separa la semilla y la cáscara y se deja solo la carne que se coloca en una olla en tajadas con agua y panela desde el principio. De preferencia se cocina con leña de faique durante un largo tiempo para que vaya reduciendo. Hay que moverle con un cucharón hasta que se hace una colada con consistencia gelatinosa. Se puede agregar harina de maíz, leche y canela y se deja cocinar por unos minutos antes de retirar el dulce del fuego. Todo el tiempo, durante la cocción se va moviendo hasta que esté en su punto exacto antes de retirarle del fuego. Antes de que termine de hervir, se agrega el jugo de naranja para que dé un buen sabor. En el pasado, para cocinar el dulce de zambo se usaba cinguna de dulce en lugar de la canela, una planta silvestre que se da en Susudel.

## Empanadas de harina de trigo

---

Se preparan sobre todo para la venta. La masa emplea harina de trigo, azúcar, sal, huevos, mantequilla, ingredientes que se amasan. Una vez lista la masa se rellena con queso y se pone a freír. Cuando la empanada está frita se le esparce azúcar.

## Dulce de higos

---

Generalmente los higos se compran en el mercado de Oña. Los higos deben hervir con un poco de bicarbonato, se escurre y luego se pone a cocinar en una olla a fuego medio con la panela diluida y con canela por un medio día.

## Tortilla de trigo

---

Figura 94. Empanadas de trigo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Se amasa la harina de trigo con agua caliente, se agrega una tacita de mishqui crudo en lugar de lavadura y se deja reposar. Después se forman las tortillas con queso en el medio. Se puede freír en un sartén con aceite o manteca de cerdo o en un tiesto con leña. Se sirven con café.

## Miel de mishqui

---

Para obtener un buen mishqui el penco debe tener mínimo seis años, es mejor si es de ocho años. Para cosechar el jugo del penco se retira la hoja del centro y se cava unos veinte y cinco centímetros hasta llegar al ‘tambor’ o base del penco. El diámetro del hoyo mide alrededor de veinte centímetros que irá engrosando conforme se raspa en cada cosecha. Se cubre con una piedra en la tarde hasta la mañana siguiente para proteger el jugo de las abejas que llegan en grandes cantidades. Al retirar la piedra, el hoyo está lleno de jugo. En

los buenos pencos se cosecha en la mañana y en la tarde y producen jugo dos semanas o un mes. Después de cada cosecha se raspan las paredes del hueco con un 'churo', una especie de cuchara hueca de hierro. No se raspa mucho las paredes para que produzca más tiempo. Hay que sacar el jugo a diario porque a los dos días se "hace feo, amargo". Para preparar la miel se ponen en una olla 10 galones de mishqui (pulcre) y se hace hervir todo el día. Conforme hierve se va reduciendo hasta que está a punto. Esta miel se produce con el propio dulce de la planta, no se agrega nada a la miel.

Figura 95. Extracción de pulcre o mishqui y elaboración de miel (Susudel, 2012)



Elaboración propia

## La chicha de panela

Bebida de consumo festivo o ceremonial. Para preparar la chicha de panela se pone a hervir agua en una olla donde se agrega la panela. Cuando está cocinada se traslada a un cántaro grande, se agregan hojas de naranja o de yerba luisa y se tapa bien. En unos cuatro días está ya fermentada y lista para tomar.

Figura 96. Chicha de panela (Susudel, 2012)



Elaboración propia

## MEDICINA TRADICIONAL

### La limpia con montes

El uso de plantas medicinales para la cura de diferentes males es una tradición que involucra saberes y prácticas ancestrales. Una costumbre conocida en la provincia del Azuay emplea estas plantas en la denominada limpia con montes. Así, desde hace cincuenta años aproximadamente, Segunda Vásquez, de Susudel Centro, cura con estos montes el espanto, el susto y los nervios, además practica como partera por más de veinte años. Segunda comenta que aprendió el oficio de la Señora Eleodora (ya fallecida) y su hermana Liduvina; también cuenta que en los últimos meses la atención de partos ha disminuido debido a la mayor accesibilidad al servicio médico. Junto a Segunda, son conocidas Blanca Macas, de Nuevo Susudel, la Señora Luchita, experta en la sanación de dislocados, y Celina Iñaguaso que suele curar espantos.

Figura 97. Doña Segunda Vásquez, portadora de saberes tradicionales y montes para limpiar (Susudel, 2012)



Elaboración propia

El 'atado' para curar normalmente lleva plantas para el mal aire, la envidia o el frío. Entre los montes, se puede nombrar el cholo valiente y sauco verde para el mal aire; laurel para el mal aire grande; altamisa, eucalipto, quindisungana y toronjil para los nervios; ruda "que cura de todo"; pepino para los comezones; poleo grande o verde, verbena, shadán para limpiar en conjunto.

En la limpia, la curandera pasa el atado de montes por el cuerpo de la persona, comenzando por la cabeza, el pecho, los brazos extendidos y las piernas. Después por la nuca, espalda, brazos extendidos y piernas. También utiliza un líquido compuesto por plantas, común-

mente trago con romero, con el que se sopla a la persona por delante y por detrás. Toma una bocanada de líquido directamente de la botella y lo sopla al cuerpo de arriba hacia abajo. Por último, el paciente toma un vaso de “agua de nervios”, compuesto de flores de “todo lo que haya en la madre tierra”. Entre las plantas más utilizadas se encuentra la santamaría, ruda, eucalipto, marco, shadán, entre otras.

## El mal ojo o “chuca”

Existe la creencia de que algunas personas tienen la mirada muy fuerte, lo que, de manera no intencionada, causa malestares en las personas o animales que han sido vistos. De manera preventiva, cuando una persona le queda viendo a otra, la segunda dice muy fuerte “chuca, chuca hace” para así evitar los efectos de la “mala vista”; se suele colocar una cinta roja en la muñeca de los recién nacidos para evadir este mal. Cuando los efectos no se han podido evitar, se prepara una pomada denominada quiomisha, compuesta de carbón de candela, sal en grano, ajo, ruda y un poco de aceite de almendras y se la coloca en forma de cruz en el ombligo del enfermo, lo que permite que “no acalore más y se vaya limpiando el mal de ojo”. Este procedimiento se practica tanto con adultos como con niños.

## Mal ojo de los animales (chuca)

Figura 98. Vaca con listón rojo para evitar el chuca (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Cuando a un animal le ‘da el mal ojo’ o el ‘aire’ comienza a secarse y “va muriendo”. Para proteger a los animales del mal aire o del mal ojo –especialmente a las crías de ganado, perros y borregos–, se les coloca una cinta roja, generalmente en el cuello, o se les puede amarrar un listón rojo en el rabo o en la frente. A las gallinas no se las protege porque se cree que estas

“no se chucan”; lo mismo ocurre con los cuyes porque “como pasan encerraditos nadie pasa viendo”. Cuando el ganado está con mal aire se muele la hoja del shadán en un mortero de piedra y se entrevera con orina humana, para luego darlo de beber al animal.

## El mal aire

Otra dolencia bastante frecuente es el mal aire, contraído cuando se pasa por lugares de “mala” o cerca de agua estancada, cuando se está mucho tiempo expuesto al sol o también, como dicen algunos mayores, cuando “se caminaba por la noche los días martes y viernes y coincidía que estaban andando del otro lado con la soplada, con las limpiadas; eso viene en el viento y pega en la otra persona. Mandan el mal a la media noche, entonces al segundo o tercer días ya salía agitado”.

Los síntomas del mal aire son nervios, ira, mareo, dolor de estómago, espalda y cintura. Esta dolencia es diagnosticada por las curanderas del lugar, como dice una de ellas, “nosotros vemos en la orina o vemos en el huevo, a veces en el cuy negro”. Cuando una persona siente que le ha dado mal aire se hace una cruz con su saliva en el estómago, mientras reza una oración, con eso le pasa. Otras ocasiones, con la ayuda de una curandera, se toma unas hojas de shadán, se las frota entre las manos y se las mezcla con orina del enfermo, se lleva la poción a la nariz y apercibe con fuerza; según se dice, el resultado es inmediato.

190

## La limpia con el sapo de penco

Este es un sapo que aparece con más frecuencia en época de invierno; en tiempo de deshierbe de maíz se lo ve en la hierba, vive también en el penco o en el huicundo. Es un sapo verde con rayas o también hay un sapo café con rayas blancas, las patas de atrás son largas y las delanteras pequeñas. Con este tipo de sapos se cura la erisipela o aire de agua y el arco.

Al arcoíris se le atribuye la enfermedad “del arco”, dicen que “le ha picado el arco”, “hay algún enfermo, por eso está parado el arco”.

Hay dos clases de aire de agua, el primero es vaho de agua, que produce la hinchazón de la parte afectada y se forman unas “bombitas” de agua que después de un tiempo revientan; el segundo es el aire seco, cuando no se hincha la parte afectada, pero duele. En los dos casos, el paciente siente que le quema por dentro y le arde la parte afectada.

Según Elsa Naula (2012), en alguna ocasión su abuelo tuvo un lastimado en el dedo que se comenzó a hinchar y a ponerse rojo y después morado, por lo que salió a buscar un sapo para limpiarse. Cuenta que ella observaba cómo tomaba al sapo de las cuatro patas con una mano y lo frotaba en el dedo enfermo mientras rezaba el Padre Nuestro y el Ave María, alternando con insultos al aire y enojándose con él: “aire malo ándate de aquí, aire malo”. Conforme lo frotaba el sapo se iba hinchando. Esto hacía en cinco manos: la primera mano a las ocho de la mañana, otra a las diez y así hasta hacer cinco manos en el mismo

día (un cinco es repetir el proceso cinco veces en intervalos de dos horas en un día). Si la enfermedad era reciente, con una serie de cinco manos era suficiente, pero en casos en que la enfermedad ha avanzado bastante, eran necesarias dos sesiones de cinco o tres cinco, en dos o tres días respectivamente, utilizando el mismo sapo. Entre mano y mano hay que teparle al sapo con un balde, así parezca estar muerto porque “a veces parecía estar muerto, pero revivía y se salía”. Por eso había que tener mucho cuidado en cerciorarse que el sapo esté bien muerto. Si el sapo revive, se escapa del balde y retorna al agua y el enfermo vuelve a sentirse mal, se vuelve a enfermar. Si en cinco manos el sapo no muere, hay que amarrarle a un palo para que no escape al agua y al día siguiente seguirle limpiando al enfermo hasta que muera el sapo para que el enfermo se cure”. En los descansos “entre manos”, la persona que se estaba limpiando no podía pasar cerca de animales ni por sequias de agua, porque se creía que se “dañaba la mano” y no hacía efecto la cura en el enfermo. Se cuenta en Susudel que los finados Alcubina Ávila, Mercedes Mora, Julián Pérez solían limpiar con el sapo y con los montes.

### Sauco negro para curar el aire de agua

En la zona alta de Susudel había una laguna que se llamaba Raricucho de donde la mamá de Elsa Naula recogía agua a las cinco de la mañana para regar el maíz. En una ocasión había ido a la laguna cargada a su hijo (el hermano de Elsa) un niño de un año y medio de edad. Al siguiente día, el niño había amanecido con un grano pequeño en la pierna “como picado de mosco”, después aparecieron más granos que se llenaron de agua y comenzaron a pelarse y se extendieron por la pierna. Poco a poco le salieron más granos por todo el cuerpo, incluso en los ojos, parecían sarpullidos. Lo llevaron a Oña donde el médico, pero no le pudo curar. Al día siguiente amaneció con más granos que le pelaban la piel “como quemado y botando agua, amaneció mojadito”. Esa mañana llevaron al niño donde la señora Alcubina Ávila, que era conocida por curar el aire de agua, ella, al ver al niño supo que era aire de agua. Le pidió a la mamá que traiga un buen puñado de sauco negro, alcanfor y orina del huahua. Le fregó el sauco negro con unas gotitas de orina y alcanfor “hasta que se hizo una espuma como rompopé”. Untó esta espuma sobre un papel estraza que vendían antes en las tiendas y lo colocó sobre la piel enferma del niño, también le dio de tomar unas cucharaditas de ese mismo preparado de sauco y le dijo a la mamá: “si es aire con esto ha de pegar todito en el papel; y si no es aire ha de ir desaguando todito y no ha de pegar”. Después de un momento toda la enfermedad se pegó en el papel, la curandera retiró el papel y se secaron las heridas de la piel del huahua con una sola puesta. En cinco minutos ya quedó bien, se curó. No usó el sapo porque solo se lo emplea cuando existe hinchazón y la piel se vuelve roja.

### Otras formas de curar el aire seco y el vaho de agua

Otra forma de curar el aire seco cuando no existe hinchazón, pero sí dolor es usar ruda, sal, ají y huevo para limpiar la parte afectada. Para el vaho de agua se cubre la parte afectada del enfermo con una tela de lienzo blanco y se calienta agua en una olla pequeña; en esta agua se sumergen dos ramitas de ruda y dos ramitas de poleo sin soltarlas, se saca de la olla y con



el agua que queda en las ramitas se limpia en cruz sobre el lienzo, rezando el Padre Nuestro, el Ave María e insultándole al mal para que se vaya. Durante el proceso se fuma tabaco “full” y se sopla el humo en el agua, siempre rezando y “chispeando” con las ramitas en cruz sobre el lienzo. Después se levanta el lienzo y, de lejos, se sopla la parte afectada. Todo este proceso se repite cada dos horas hasta completar dos cincos al día: un cinco en la mañana y un cinco en la noche.

## TÉCNICAS ARTESANALES TRADICIONALES

### Textilería

La textilería es una tradición milenaria dentro del mundo andino. Los pueblos que habitaron el territorio que actualmente pertenece a la jurisdicción de la provincia del Azuay, cañaris e incas, fueron grandes tejedores. Con la conquista y colonización española se institucionalizaron los obrajes en las zonas rurales, específicamente en las haciendas. La hacienda de Susudel mantuvo los obrajes hasta la época republicana. Sin embargo, esta tradición se fue perdiendo paulatinamente por varios factores, entre ellos, la dificultad de comercialización de los productos.

Para la elaboración de los textiles se utilizan fibras naturales (lana de borrego, algodón) y se aplican técnicas tradicionales como el telar vertical; las fibras son teñidas con colorantes y mordientes naturales. El tejido es realizado tanto para uso propio como para la venta. El telar de cintura es utilizado por muy pocas personas, entre ellos un experto en la técnica, don Amable Vargas, pero debido a su avanzada edad teje muy poco en la actualidad.

En la comunidad de Susudel, desde hace un par de décadas, un grupo de mujeres se organizó para crear la “Organización de Tejedoras Hatun Kondor”, con el objeto de rescatar esta tradición que estuvo en riesgo de perderse. El taller funciona en un local adjunto a la iglesia colonial.

Las socias de Hatun Condor cuentan con seis telares verticales grandes para confeccionar alfombras, mantas para caballos, tapices de una sola pieza, bolsos, alforjas; para piezas pequeñas poseen cuatro telares verticales medianos. Con los telares de puntilla tejen chalinas, chales, manteles, individuales de mesa, prendas de vestir y cobijas.

Figura 99. Doña Elsa M. Naula, tejedora de Hatun Kondor (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Suelen aplicar diseños donde representan plantas, animales, paisajes o formas geométricas. Para sus tejidos emplean lana de oveja y en menor grado hilo de algodón, no utilizan lana sintética. La lana de oveja es procesada por las mismas tejedoras o por otras mujeres de la comunidad: el lavado de la lana, el torcido de la fibra, el hilado que hacen con el uso y la madeja o “huango”, hasta el teñido con tintes naturales. Aunque generalmente trabajan con tintes naturales, han comenzado a usar anilinas para el teñido de la lana natural. En cuanto a los colores naturales, si se trata de lana de oveja, presenta tonalidades que van del blanco al negro, pasando por la gama de grises y tonalidades marrones.

Figura 100. Tinturado de hilos (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Figura 101. Uno de los últimos tejedores de Susudel  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

En el caso de los tintes naturales, obtienen varias tonalidades de verdes de la chilca y el ataco; amarillos del molle; cafés y anaranjados del nogal; dorados del eucalipto; amarillos y tomates del ñachac; dorados de la cáscara de cebolla; azules del sauco; rojos de la cochinilla; negro y grises de la higuera. Conocen de otras plantas colorantes como la altamisa, arrumaza, tara o la cochinilla que produce los tonos rojo y morado. Para la tintura se machacan las plantas frescas y se dejan en remojo por tres días, se cocinan y ciernen con una tela. En esta agua se agrega el fijador “tanino” y se sumerge la lana. Después se la deja secar al sol.

## Vestimenta tradicional

La vestimenta tradicional poco a poco ha sido desplazada por la indumentaria occidental proveniente de la ciudad; sin embargo, aún se mantiene en la memoria el recuerdo de las prendas tradicionales.

La primera prenda que se ponía la mujer por dentro era un “centrito blanco, camión o combinación”: una especie de blusa con tirantes anchos y una falda añadida. Sobre el camión usaban una blusa blanca floreada, cuello con encaje y remataba en la cintura con un elástico. Una pollera de tela delgada llamada “centro” sobre la que iba la pollera de lana. Los colores preferidos para la pollera eran el negro, azul, amarillo o rosado. Las polleras se hacían en Susudel. En los pies no usaban calzado, iban descalzas o, en su defecto, usaban “plantillas de caucho u ozhotas”. Llevaban un sombrero blanco de paja con cintillo negro o de colores. Cuando hacía frío, sobre la blusa, cubriendo la espalda, se ponían un “reboso” o “chalina” que se agarraba a la altura del pecho con un tupo de metal o un palo de “huillo” (una planta que abunda en la zona).

Los hombres usaban camisas blancas de manga larga con puño, ponchos que hilaban y tejían ellos mismos, pantalones tejidos de lana de borrego llamada “bayeta” y “torsalitos”, una especie de “reatas” que se anudan en la cintura. Los pies iban descalzos o con “chancletas u

ozhotas” de caucho. Remataban la vestimenta con un sombrero blanco de paja con cintillo negro. La única diferencia entre mujeres y hombres solteros con respecto a los casados era que los primeros usaban las mismas prendas, pero más elegantes, “mejor vestidos”.

## Las ladrilleras de Susudel

Figura 102. Proceso de preparación del barro, de secado y horno para quema de ladrillos (Susudel, 2012)



Elaboración propia

La producción ladrillera es una de las actividades más productivas de la parroquia, familias enteras se dedican a este trabajo. El tamaño de los ladrillos está determinado por el mercado, antes eran más grandes y ahora son mucho más pequeños.

La tierra para hacer ladrillo va escaseando en Susudel, ahora incluso hay que comprar tierra en otros lugares. Para el ladrillo se utilizan tres tipos de tierra: lastre, blanca y negra. En el sector de Los Pinos existen los tres tipos en el mismo suelo: la primera capa de la superficie del suelo es la tierra blanca, debajo está la tierra negra y, en algunos casos, por debajo de esta se encuentra el lastre. En otros sectores de Susudel no existen las tres tierras, por lo que tienen que comprar la tierra roja en la parte alta de Los Pinos o en el sector de Chacalata.

La tierra blanca sirve para que el ladrillo quede liso, sin rugosidades; la negra para que salga rojo; y el lastre para que el ladrillo quede duro y no se rompa con facilidad. En la preparación se mezclan las tres tierras: primero se pone la blanca, lastre en el medio y la negra se agrega al último, todas en cantidades iguales para que salga un buen ladrillo. Se agrega agua y se mezcla con los caballos, conforme se va secando se agrega más agua. Los caballos pisan la mezcla hasta que el barro esté uniforme, de dos a tres horas. Después se saca el barro para verterlo en moldes de madera de a tres ladrillos y se deja secar por unos cuatro días si favorece el clima. Hay fábricas que poseen moldes de cuatro ladrillos. Cuando están “oreados” (con algo de humedad) se desmoldan y se colocan en los “moldes de raspar”, donde se raspan las imperfecciones de los bordes con un cuchillo para que queden “cuadrados” y se los deja secar antes de apilarlos para la quema.

Los ladrillos se queman en hornos fabricados también de ladrillo, como combustible se usa leña. El horno, de planta cuadrada, carece de paredes estructurales fijas, estas se levantan una vez que se han colocado los ladrillos que se van a quemar. Cuando están colocados los ladrillos en su posición para la quema, se levantan las paredes de ladrillo cocido con argamasa de barro, para poder desmontarlos una vez que la quema haya concluido. La leña se coloca por tres o cuatro orificios en forma de arco, ubicados en una cara del compartimiento por debajo del horno. El horno se alimenta de leña durante dos días, un aproximado de dos carros de leña, hasta que la llama haya llegado a lo alto del horno, entonces se sellan los orificios con ladrillos cocidos y argamasa de barro para que la leña se consuma y se apague lentamente. En un horno se queman alrededor de ocho mil ladrillos, que se comercializan a intermediarios que llegan en camiones para negociarlos en Sayausí, Cuenca o Loja. El ladrillo de Susudel tiene la fama de ser resistente y de buena calidad.

## La arquitectura vernácula

En Susudel aún se conservan técnicas constructivas ancestrales, cuyo resultado configura la fisonomía de la zona. Se trata de una arquitectura que aprovecha las materias primas del lugar, al tiempo que se mimetiza con el entorno natural, conformando un paisaje que caracteriza al territorio de Oña y Susudel.

Lo primero que se debe tomar en cuenta en el momento de construir es elegir el lugar: hay que fabricar los adobes en un sector cercano a la futura casa. Para hacer el adobe se cava la tierra, se le agrega agua y se bate este barro con yuntas mientras se va agregando paja. La yunta pisa el barro batiéndolo en círculos. El barro batido está en condición óptima cuando se deja de percibir la paja y la yunta mueve con dificultad la pata, debido a la consistencia espesa que alcanza el barro. Una vez mezclado el barro, se coloca en moldes de madera para formar el adobe, que luego pasará a su fase de secado, fase que puede tomar alrededor de tres semanas, dependiendo del clima, de ahí que se recomiende su producción durante el verano. Para el adobe, a diferencia del ladrillo, se usa un solo tipo de tierra. La tierra de Susudel goza de fama por su calidad para el adobe.

Figura 103. Secado de adobes, amarrado de cubierta (Susudel, 2011)



Elaboración propia

Con el adobe listo, se cava todo el perímetro y las líneas de las paredes interiores hasta encontrar tierra dura que se rellena de piedra. Sobre los cimientos de piedra se coloca barro y se comienzan a ubicar los adobes de las paredes exteriores con barro, utilizando plomada, escuadra e hilo “para que vaya parejo”. Cuando se ha llegado a la altura deseada, se colocan vigas de madera sobre las paredes y se amarran en las esquinas para que se sostengan y protejan del viento durante la construcción. Sobre las vigas se arma la estructura de la cubierta y se amarran carrizos con hoja de penco, sobre los cuales se colocaban las tejas con barro (enchaclado) hasta llegar al cumbrero. Antes se usaban dos filas de adobe para las paredes, y para la cubierta se usaba paja. Igualmente, aunque en menor medida, se conserva la vieja costumbre de la zona de pintar las casas utilizando tierras de colores provenientes del Cerro Putushio.

Figura 104. Amarrado de carrizo y cabulla para colocar el barro y las tejas en cubiertas (Susudel, 2011)



Elaboración propia

La mano de obra para la construcción proviene de mingas entre familiares, vecinos y amigos del dueño de casa, cada uno con su especialidad. El dueño de casa se encarga de siempre tener chicha de panela o, con menos frecuencia, chicha de jora. En el pasado la panela para la chicha venía de Yunguilla cargada en mulas. Los huasipungueros llevaban desde Susudel papas, maíz, trigo, cebada y cualquier producto del campo en las mulas a Yunguilla para negociar con panela.







**EL PATRIMONIO CULTURAL  
ETNOBOTÁNICO DE SUSUDEL**

## EL PATRIMONIO CULTURAL ETNOBOTÁNICO DE SUSUDEL

Por Diana Moscoso Lazo<sup>1</sup>

La metodología empleada en el presente estudio entiende a la etnobotánica como el punto de encuentro entre la agricultura natural y la ciencia moderna. Esta disciplina parte de la premisa de que las plantas como organismos vivos están en el planeta hace 470 millones de años, una existencia ancestral que sobrepasa la comprensión del ser humano. Ciertamente, como especie humana nuestra historia inicia hace 200 mil años, así que el vínculo ser humano-plantas, a través de la agricultura, tiene únicamente 10 mil años de existencia, lo que vendría a ser como un segundo en la vida de las plantas.

Esto también implica que durante los millones de años en los que las plantas sobrevivieron sin intervención del ser humano, estas han creado, guardado y transmitido una información mediante sus semillas, sus raíces, sus células, información que les ha permitido adaptarse al planeta a lo largo de glaciaciones, inundaciones y sequías.

Con la aparición de la agricultura, las plantas le proporcionan al ser humano esta información, al tiempo que le sirven como alimento, medicina, combustible, material de construcción, herramienta de todo tipo. Dada esta utilidad, la relación ser humano-naturaleza-agricultura fue desde antaño una relación sagrada. En efecto, en muchas culturas, el fin último de la agricultura no fue el cultivo de las plantas, sino el cultivo y la perfección de los seres humanos en sus dimensiones espiritual y material.

Si bien la botánica como disciplina se origina en un momento determinado de la historia, existe un saber milenario construido a través del vínculo ser humano-planta. La unidad entre el ser humano y la naturaleza se vislumbra en las actividades cotidianas: despertar, caminar, cocinar, bañarse, alimentarse, danzar, cantar, dibujar, construir, sentir... Este saber guardado en nuestros mayores requiere aflorar, ser compartido, entendido, aprendido y complementado.

El presente estudio, reiterando lo dicho, entiende a la etnobotánica como un punto de encuentro: la relación del ser humano conjugando sus saberes con la sabiduría de las plantas. La información de las plantas está ahora resguardada en el corazón del campesino que la transmite por medio de la oralidad, esto es, a través del cuento, el relato, la historia, la vida. La ciencia moderna reconoce como principal actor del encuentro a ese campesino, al atento

<sup>1</sup> Licenciada en Biología del Medio Ambiente por la Universidad del Azuay. Magíster en Desarrollo Rural por la Universidad Austral de Chile.

habitante de las montañas, por el saber que posee y que está basado en su experiencia local. Su palabra comunica el don de las plantas para sanarnos, alimentarnos, vestirnos, alegrarnos, al tiempo que fomenta una mayor consciencia de la importancia de proteger 470 millones de años de vida acumulada en la belleza de las plantas.

Dada la concepción de la etnobotánica que manejaremos, emplearemos como metodología el diálogo de saberes. El diálogo de saberes en educación popular e investigación comunitaria se ha comprendido como principio, enfoque, referente metodológico y como un tipo de acción caracterizada por el reconocimiento de los sujetos que participan en los procesos. Desde esta visión, el diálogo de saberes se sitúa como un tipo de hermenéutica colectiva, donde la interacción caracterizada por lo dialógico, recontextualiza y resignifica los dispositivos pedagógicos e investigativos que facilitan la reflexividad y la construcción de sentidos de los procesos, acciones, saberes, historias y territorialidades (Gisho, 1998). Este diálogo, por lo dicho, permite una aproximación que revaloriza el saber local.

Con esta proyección, la metodología se enfocó en valorar y empoderar a los investigadores comunitarios que, luego de la indagación, se convirtieron en los promotores de la necesidad de profundizar en el conocimiento etnobotánico en la zona, también se constituirán en quienes aseguren la permanencia de estos conocimientos a través de la práctica de la información del patrimonio inmaterial vinculado a la riqueza de las plantas para la medicina, gastronomía, artesanía y ecología en general de la parroquia Susudel.

## RESULTADOS OBTENIDOS

---

### Caracterización de pisos ecológicos de la parroquia Susudel

La parroquia de Susudel está comprendida dentro de la cuenca alta del río Jubones, subcuenca del río León. Presenta un clima supeditado al abrupto y caótico relieve y al fenómeno de la desertificación, que avanza desde el sur del país (Honorable Junta Parroquial de Susudel, 2008). Dentro de estos parámetros biológicos, la parroquia Susudel posee dos tipos de clima predominantes:

- (i) Un clima ecuatorial mesotérmico seco, característico de los valles interandinos de menor altitud sobre el nivel del mar y protegidos de las influencias oceánicas y amazónicas. Las precipitaciones anuales son menores a 500 mm, con dos estaciones secas, la más intensa entre junio y septiembre, y dos lluviosas; las temperaturas varían entre 18 y 22° C y la humedad atmosférica relativa varía entre 50 y 80 %. Frecuentemente estas áreas están sometidas a vientos muy secos.
- (ii) Clima tropical megatérmico seco, distribuido en una franja de unos 60 km de ancho; parte desde el norte de Manabí y se dirige al sur, avanza al este de la zona anterior hasta los límites con el Perú. Las precipitaciones anuales varían de 500 a 1000 mm anuales, con una estación lluviosa de enero a abril y un verano muy seco y de temperaturas elevadas (Honorable Junta Parroquial de Susudel, 2008).

La incidencia de estos tipos de clima ha configurado dos zonas de vida bien diferenciadas: zona baja y zona alta. Sin embargo, en el estudio se ha definido también la zona media donde se reconoce una vegetación en transición que va de un bosque húmedo montano bajo (más visible en la zona alta) a un paisaje de praderas para pastoreo, cultivos y asentamientos urbanos, alternando con parches de arbustos y plantaciones de eucalipto debido a la actividad antropogénica.

### Identificación de zonas de vida:

Las referencias incorporadas en este análisis para la identificación de zonas de vida corresponden a los estudios realizados por Sierra (1999) y Baquero et al. (2004), quienes sobre la base de criterios fisonómicos, ambientales, bióticos y topográficos identifican las regiones naturales del Ecuador y dentro de ellas las formaciones naturales existentes.

Las zonas de vida o pisos ecológicos que se presentan a continuación llevan una nomenclatura que complementa el nombre común en la localidad con las formaciones naturales identificadas en la indagación secundaria. Así tenemos la zona baja, zona media y zona alta, con las respectivas formaciones naturales ubicadas en la región Sur de los valles interandinos del Ecuador.

## Zonas de vida o pisos ecológicos identificadas en Susudel

### Zona baja, formación matorral seco montano bajo:

Dentro de la clasificación realizada por Sierra (1999), esta zona está comprendida dentro de los valles secos entre los 1400 y 2500 m s.n.m. En Susudel se ubica entre los 1160-2280 m s.n.m. Los árboles se encuentran dispersos y alcanzan un máximo 8 a 10 m de altura, con tallos sinuosos. Es, posiblemente, la continuación de la vegetación que viene de la región seca del Perú (Harling 1979, citado por Sierra, 1999). Espinosa (Sierra, 1999) notó que la región puede tener promedios anuales de 390-590 mm de precipitación y 23,7° C. Los ríos que atraviesan estos valles dan origen a una vegetación más abundante a su alrededor y a una tierra apta para la agricultura.

En el caso de Susudel, se observa que la formación del cañón del río León se caracteriza por pendientes fuertes formadas por el curso del río. En la zona desértica se pueden ver las estructuras internas de las montañas, erosionadas por la sequía y los fuertes vientos (Honorable Junta Parroquial de Susudel, 2008).

Figura 105. Zona baja (Susudel, 2012)



Elaboración propia

En cuanto a la composición de la vegetación, se divisan árboles exóticos de sauces, eucalipto, ciprés y pino; especies endémicas como pencos, capulíes, molle, algarrobo y faiques. Estos recursos forestales son utilizados como energía en calderos y hornos de ladrillo y, en menor medida, para construir cerramientos y viviendas. También existen árboles frutales que dependen del clima. Con el clima más cálido, se produce sandía, melón y guineo. De igual manera, en los huertos de esta zona se identifican cultivos de tomate riñón, cebolla, ajos, caña de azúcar y hortalizas (Honorable Junta Parroquial de Susudel, 2008).

## Zona media, bosque húmedo montano bajo alterado (2281 -2820 m s.n.m.):

Figura 106. Zona media (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Esta formación biológica comprende a los valles relativamente húmedos entre 2000 y 3000 m s.n.m. que se encuentran en el callejón interandino. En Susudel se lo identifica entre los 2.281 m s.n.m. y los 2.820 m s.n.m.

La vegetación original está, en su mayor parte, destruida y ha sido reemplazada por cultivos y por bosques de *Eucalyptus globulus*. Los remanentes de vegetación original se encuentran generalmente en pendientes pronunciadas, barrancos y otros sitios poco accesibles (Baquero et al., 2004).

Los matorrales o los pequeños remanentes de bosques naturales pueden presentar una composición de especies distintas entre distintas localidades, dependiendo del grado de humedad y del tipo de suelo. En el valle de Loja (con precipitación anual 704-906 mm), se pueden encontrar especies de tierras bajas junto a especies andinas. Las cadenas montañosas bajas ofrecen condiciones particulares para esto. Plantas de la Ceja Andina (*Lomatia hirsuta*, *Oreocallis* spp., *Stipa* sp. y *Valeriana* sp.) pueden convivir aquí con cultivos tropicales introducidos como el banano, el café y los cítricos (Espinosa, en Sierra, 1999).

Lo que se ha identificado en la literatura existente para este piso ecológico se evidencia en Susudel, donde las actividades antrópicas han alterado esta formación natural. Sin embargo, en las pocas áreas mínimamente afectadas por la erosión y la degradación de los recursos naturales, aún es posible encontrar fauna silvestre como: conejo, ardilla, zorro, raposo, puerco espín, la ardilla, zorrillo, conejo en cuanto a mamíferos; alacrán, escorpión tarántula, libélula, grillo, mariposa, cucarachas, cien pies en lo que respecta a insectos. Pájaros como el colibrí

de la Patagonia en peligro de extinción. Hay también diversidades de gavián. Esta zona es también un importante hábitat para el cóndor, especie en extinción (Honorable Junta Parroquial de Susudel, 2008).

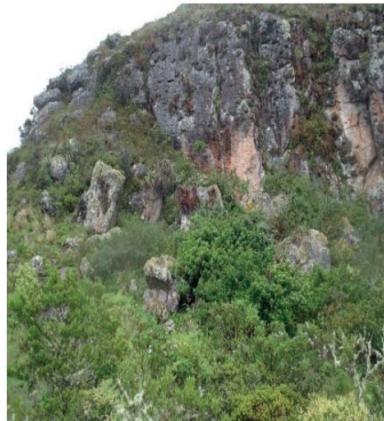
En cuanto a la agricultura, en esta zona se cultivan productos de clima frío como maíz, fréjol, trigo, cebada, arveja, entre otros. Los frutales existentes son chirimoya, guaba, guayaba, aguacate, naranja, limón, lima y membrillo. La producción satisface las necesidades de consumo familiar y un cierto excedente es comercializado en los mercados de Oña y Cuenca. Además, los agricultores cosechan pencos para la preparación de mishki, zumo que posee propiedades medicinales (Honorable Junta Parroquial de Susudel, 2008).

En el paisaje de esta zona predominan animales domésticos como el perro y gato, caballos y bueyes para tracción; chivos para carne y, en menor medida, se observa ganado vacuno en las parcelas. Este tipo de fauna de animales de crianza está relacionado directamente con el medio natural, pues los chivos son idóneos para tierras secas y desérticas; no así el ganado vacuno que requiere de grandes extensiones de pastizales, razón por la cual se observan pocos ejemplares en Susudel (Honorable Junta Parroquial de Susudel, 2008).

### Zona alta: bosque de neblina montano y bosque siempre verde montano alto de los andes occidentales

206

Figura 107. Zona alta (Susudel, 2012)



Elaboración propia

En la parte alta es posible diferenciar dos formaciones naturales según la gradiente altitudinal. La zona alta en Susudel se considera desde los 2821 y los 3195 m s.n.m., según el trabajo de campo y el análisis de información secundaria de curvas de nivel. Existe una

franja comprendida entre los 2500 a 2800 m s.n.m. (la subida al cerro El Calvario) donde se observa una transición marcada de la vegetación, por lo que puede definirse otra formación natural denominada bosque de neblina montano, la cual se extiende con mayor claridad desde los 2800 a los 3000 m s.n.m.

En esta zona es difícil separar el bosque de neblina del bosque montano alto y la ceja andina, debido a que la cordillera es muy baja y a la similitud en su biodiversidad (Valencia et al., en Baquero, 2004).

Se observan en su composición orquídeas con una gran diversidad de especies; además, existen plantas medicinales como el gañal, chukiriawa, valeriana, shalshón, matico, entre otras. Respecto a la fauna que se observa, están el puma, yamalas, venado, tigrillo, oso y chucurillo entre los mamíferos (Honorable Junta Parroquial de Susudel, 2008). A medida que se intensifica la gradiente altitudinal hay mayor presencia de musgos y epífitas, y a una altura entre 3001-3200 m s.n.m. es posible identificar otra formación natural denominada bosque siempre verde montano alto.

Este bosque se diferencia del bosque de neblina por la cantidad de musgo presente en el suelo y por la forma de crecimiento de los árboles: se ramifican desde la base y tienden a crecer en forma inclinada, influenciados por las características físicas y ambientales de esta zona. Además, este tipo de bosque incluye el bosque de ceja de montaña o bosque de transición entre el bosque montano alto y el páramo (Valencia et al., 1999 citado por Baquero, 2004). Este tipo de formación vegetal es muy difícil de identificar, pues ocupa espacios muy cortos en la transición al páramo (Sierra, 1999).

## Listado general de plantas vinculadas al patrimonio cultural inmaterial en cada uno de los pisos

Los habitantes de Susudel han desarrollado una relación armónica con el entorno que los rodea, transmitiendo de generación en generación conocimientos etnobotánicos sobre su medio. El siguiente listado presenta los resultados de la indagación etnobotánica que identifica a las plantas vinculadas al patrimonio cultural inmaterial. En la tabla se expone el nombre común de cada planta y la zona de vida en la cual se distribuye; posteriormente se detallan las propiedades de cada planta según el saber de la localidad, fundamento del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad de Susudel<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> La descripción de cada planta va acompañada con su registro fotográfico; únicamente en los casos de plantas cuya presencia es escasa en la zona durante la investigación no ha sido posible contar con un respaldo fotográfico. Cabe resaltar que en la zona alta, correspondiente a la formación bosque siempre verde montano alto, hay gran diversidad de plantas; sin embargo, en esta indagación no se ha identificado su vinculación con el patrimonio, al desconocerse sus propiedades por parte de los informantes clave.



| Zona baja     | Zona media      |                          |                     |                  | Zona alta    |
|---------------|-----------------|--------------------------|---------------------|------------------|--------------|
| Abrojo        | Pitajaya        | Alcanfor sacha           | Cholo valiente      | Mortiño blanco   | Chilca Negra |
| Yucaguillo    | Espuela         | Cunguna                  | Diente de león      | Sábila           | Iguila       |
| Casha Marucha | Pinshón         | Yunga valeriana de cerro | Sacha anís          | Borraja          | Laurel       |
|               | Chamana         | Aliso                    | Moradilla           | Molle            | Papespirito  |
|               | Achupalla       | Culantrillo pozo         | Ortiga              | Alfalfa          | Payama       |
|               | Naranjito       | Hierba alegría           | Chichira            | Hierba Luisa     | Gañal        |
|               | Vainillo        | Cerraja                  | Pinacho o pena pena | Aliso - Arrayán  | Turpa        |
|               | Llantén         | Tilo o sauco blanco      | Escancel            | Tuna             | Shadán       |
|               | Retama          | Cola de caballo          | Aleluya             | Penco            |              |
|               | Shipo           | Oreja de burro           | Chilca negra        | Col blanca       |              |
|               | Mora silvestre  | Violeta                  | Matico silvestre    | Cominillo        |              |
|               | Rosas amarillas | Ziglalón                 | Malva               | Zhuño colorado   |              |
|               | Zhullo blanco   | Flor de Cristo           | Rosas blancas       | Berro            |              |
|               | Valeriana       | Toronjil de árbol        | Ataco o amaranto    | Paico            |              |
|               | Pimpinela       | Pedorrera                | Ruda                | Lengua de pájaro |              |
|               | Nogal           | Nabo de chacra           | Orégano             | Shora            |              |
|               | Saucu negro     | Chagragula               | Poleo               | Altamisa         |              |
|               | Zhullo amarillo | Flor de ñachi            | Chilchil            | Menta            |              |
|               | Hierba de sapo  | Guashua                  | Lido blanco         |                  |              |
|               | Halo            | Virgen armana sacha      | Musgo o barbapiedra |                  |              |

Tabla 1. Plantas vinculadas al PCI identificadas en el estudio etnobotánico en Susudel  
Elaboración propia

## Plantas de la zona baja vinculadas al Patrimonio Cultural Inmaterial

### Abrojo

---

**Otras denominaciones en la región:** N/A  
**Nombre científico:** *Xanthium Strumarium* L.  
**Familia:** Compositáceas  
**Condición:** silvestre

Figura 108. Abrojo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta, por su naturaleza fresca, presenta propiedades curativas para los riñones y el hígado. Puede ser empleada también como bebida hidratante en infusión de forma diaria, o bien puede ser empleada para sanar los dolores de espalda. Luego de lavar el abrojo, se obtiene un mucilago al que se incorpora sal.

## Yucaguillo

---

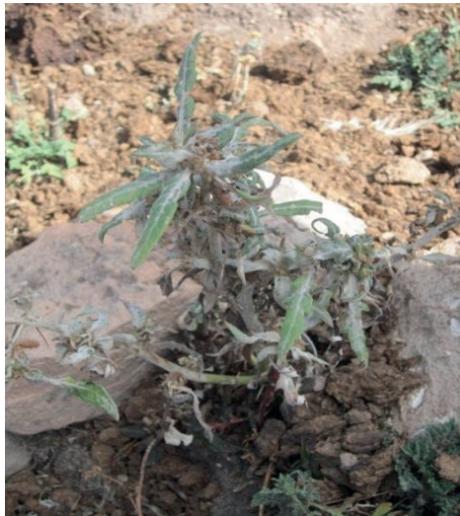
**Otras denominaciones en la región:** Guillo gateado

**Usos y propiedades:** Esta planta por su naturaleza fresca posee propiedades curativas cuando existe inflamación de algún órgano del cuerpo.

**Nombre:** Casha marucha

**Condición:** silvestre

Figura 109. Casha marucha (Susudel, 2012)



Elaboración propia

**Usos y propiedades:**

Dentro del conocimiento local, esta planta en infusión es usada para aliviar enfermedades de la próstata.

## Plantas de la zona media vinculadas al Patrimonio Cultural Inmaterial

### Penco

---

**Otras denominaciones en la región:** Cabuya, chaguarquero

**Nombre científico:** *Agave americano*

**Condición:** silvestre – cultivado

Figura 110. Penco (Susudel, 2012)



Elaboración propia

#### Usos y propiedades utilitarias:

**Construcción:** desde el tiempo de la hacienda hasta la actualidad, el penco junto con las piedras se emplea como lindero vivo. También se utiliza la fibra de cabuya para el amarre de los carrizos en el entече.

**Instrumentos de trabajo:** en el pasado, se usaba la corteza seca para tostar la cebada y elaborar la machica, también era empleada como leña. De la corteza también se elaboraba una fibra vegetal, con la cual se realizaba el tejido de las sogas que se empleaban para atar los animales.

**Usos alimenticios y medicinales:** en ayuno el zumo que se extrae de la pulpa del penco le brinda al organismo gran energía vital. La jalea o mizhki es remedio para enfermedades del hígado y ayuda a la digestión. De igual manera, la jalea se puede aplicar en forma de empaasto cuando hay dolencias en el cuerpo; se frota la jalea en la zona de dolor y se expone al sol en las primeras horas de la mañana. La extracción del mizhki debe realizarse antes de la floración del penco. Las flores del penco se manifiestan en los meses de noviembre-diciembre.

Chicha del penco, como trago en reuniones sociales, y se lo puede emplear como remedio para los cólicos femeninos al mezclarlo con huevos criollos. Para el dolor de cabeza hay que doblar la punta de la hoja del penco y retirar la parte verde de la corteza, luego se extrae una delgada tela blanca conocida como “el papelito del penco”, con el que se cubre la cabeza y se alivia el dolor.

## Vainillo

---

**Nombre científico:** *Tecoma Stans*

**Familia:** Bignoniaceae

**Condición:** silvestre-cultivado

Figura 111. Vainillo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

En la región se considera al nogal como la madera más fina para la construcción. De igual manera, cuando los frutos del nogal son tiernos, es decir, cuando aún no han llegado a la maduración, se los emplea para elaborar tintes, mientras que sus hojas son utilizadas para tinturar. Cuando los frutos están maduros son comestibles. Las hojas del nogal, al prepararse como infusión en agua de panela, poseen la facultad de limpiar la sangre y mejorar la circulación. Su potencial sanador se activa en forma de jarabe, para lo cual se hierven hojas de nogal en un litro y medio de agua hasta obtener una miel; a este preparado se le añade canela, clavo de olor y anís. Otro compuesto en el que la base es el nogal es el que se usa para bañar durante cinco días a las mujeres que han tenido un parto a fin de lograr su pronta recuperación; este compuesto además contiene molle más ñachic, chichira y eucalipto.

## Eucalipto

---

**Nombre científico:** Eucalyptus globulus Labill

**Familia:** Mirtáceas

**Condición:** cultivado

Figura 113. Eucalipto (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Se usa como madera de construcción y leña. Cuando se prepara un jarabe con la esencia del eucalipto se previene la gripe. De igual manera se lo emplea para baños de vapor. Cuando el cuerpo está “pasado de frío”, el baño de vapor con eucalipto otorga energía.

## Chichira

---

**Condición:** silvestre

Figura 114. Chichira (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Las hojas de la chichira se hierven a candela con cebo de borrego y trago, luego el preparado se frota en el cuerpo para el sobrepardo. Otro uso es el preparado de chichira más alcanfor, panela y orina para el cólico menstrual.

## Shalshón

---

**Condición:** silvestre

Figura 115. Shalshón (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta es empleada en lavados de heridas profundas, tanto en personas como en animales. Para animales su aplicación también es valiosa para limpiar las llagas de la piel.

## Nogal

---

**Nombre científico:** Juglans regia

**Familia:** Juglandaceae

**Condición:** silvestre-cultivado

Figura 112. Nogal (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

En la región se considera al nogal como la madera más fina para la construcción. De igual manera, cuando los frutos del nogal son tiernos, es decir, cuando aún no han llegado a la maduración, se los emplea para elaborar tintes, mientras que sus hojas son utilizadas para tinturar. Cuando los frutos están maduros son comestibles. Las hojas del nogal, al prepararse como infusión en agua de panela, poseen la facultad de limpiar la sangre y mejorar la circulación. Su potencial sanador se activa en forma de jarabe, para lo cual se hierven hojas de nogal en un litro y medio de agua hasta obtener una miel; a este preparado se le añade canela, clavo de olor y anís. Otro compuesto en el que la base es el nogal es el que se usa para bañar durante cinco días a las mujeres que han tenido un parto a fin de lograr su pronta recuperación; este compuesto además contiene molle más ñachic, chichira y eucalipto.

### Moradilla

---

**Nombre científico:** *Alternanthera porrigens*

**Familia:** Amaranthaceae

**Condición:** silvestre



Figura 116. Moradilla (Susudel, 2012)



Elaboración propia

216

### Usos y propiedades:

Esta planta constituye la base de un compuesto que alivia los cólicos menstruales, junto con el toronjil, higo, flor de coco, ataco, cayamba de faique y flor de alfalfa. Por tratarse de una planta fresca, la infusión de moradilla se emplea para aliviar inflamaciones.

### Alcanfor sacha

---

**Condición:** silvestre

Figura 117. Alcanfor sacha (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta se aplica para limpiar de aire, lo que en la localidad se conoce como “curar del susto”.

## Pitahaya

---

**Nombre científico:** *Stenocereus thurberi*

**Familia:** Cactaceae

**Condición:** silvestre

Figura 118. Pitahaya (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La pitahaya tiene una fuerte propiedad aromática; en la localidad presenta floración rosada y amarilla. Su flor es usada en el “remedio de las mil flores”, un compuesto formado por todas las flores del sector, excepto la de la turpa. Este preparado se usa para contrarrestar trastornos nerviosos. Otras aplicaciones son las siguientes: para la diabetes se exprime savia en un vaso, se agrega agua y se toma como agua de uso; para picaduras de animal, llagas y heridas se pone a calentar a las brasas una rebanada del tallo y se coloca amarrada con una venda sobre la parte lastimada.

## Cunguna

---

**Condición:** silvestre

Figura 119. Cunguna (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta especie guarda importancia debido a sus propiedades curativas para el resfriado y para “limpiar el susto”. Se aplica mediante baños que buscan calmar los nervios. La cunguna silvestre presenta diversas propiedades, dependiendo de su naturaleza, macho o hembra. La cunguna hembra tiene un sabor dulce similar al de la canela, por lo cual se lo usa también para preparar el té o coladas. Además, existe la creencia de que la cunguna hembra cuida la casa. En cuanto a la cunguna macho, presenta un sabor amargo y se aplica junto con la ruda para las limpiezas del susto y mal aire.

## Culantrillo pozo

---

**Condición:** silvestre

### Usos y propiedades:

Esta planta se la encuentra debajo de las piedras y posee propiedades curativas: disminuye infecciones y la inflamación de los órganos del cuerpo.

## Yunga valeriana de cerro

---

**Condición:** silvestre

Figura 120. Yunda valeriana (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta especie guarda importancia debido a sus propiedades curativas para calmar los nervios. De igual manera, su esencia se emplea en la elaboración de aguas de pítimas y como complemento en la elaboración de diversos remedios.

219

## Aliso

---

**Nombre científico:** *Alnus glutinosa*

**Condición:** cultivado

Figura 121. Aliso (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Su cáscara se emplea para obtener tintes para los tejidos de lana, produce un color café oscuro. En cuanto a su propiedad medicinal, las hojas del aliso sirven para bajar la hinchazón de un golpe muscular, para ello se toman las hojas secas del aliso y se las mezcla con aceite de comer hasta formar un emplasto que se coloca en el lugar del traumatismo.

## Hierba alegría

---

**Condición:** silvestre

### Usos y propiedades:

Esta hierba se encuentra únicamente en lugares donde corre agua. Es conocida por su propiedad natural en el proceso de parto, cuando existe dificultad y el parto está demorado. Se usa junto con el monte alegría más ataco y con aceite de comer, se prepara un emplasto que se calienta y se frota en el vientre de la madre. Luego de esta acción, la expulsión del bebé es inmediata. De igual manera, cuando la madre experimenta síntomas de un parto prematuro, se elabora una infusión con la hierba alegría y al ingerir una media taza de este preparado el embarazo se retrasa y entra a un proceso normal de parto.

220

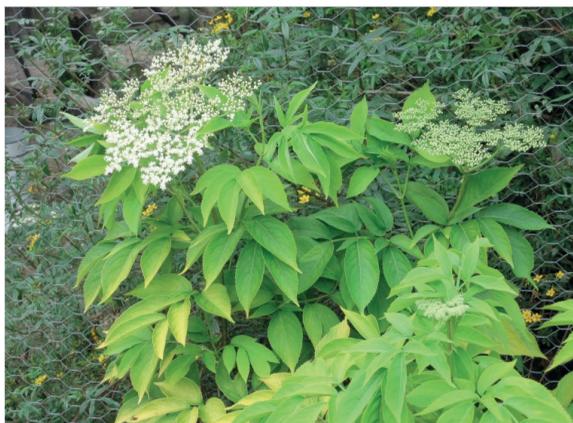
## Tilo

---

**Otras denominaciones en la región:** Sauco blanco

**Condición:** cultivado

Figura 122. Tilo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La flor de tilo tiene gran potencial curativo para condiciones de tos y enfermedades respiratorias. La forma de prepararlo es tomar una infusión de la flor adicionando unas gotitas de limón y miel de abeja.

## Toronjil

---

**Nombre científico:** *Melissa officinalis*

**Familia:** Lamiacia

**Condición:** silvestre

Figura 123. Toronjil (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta sirve para elaborar medicina para los nervios. En su preparación a la infusión se adiciona aguardiente. De igual manera, la infusión de toronjil se toma como agua de “tiempo”, lo que en la localidad significa una bebida que puede ingerirse a lo largo del día.

## Chuquiragua

---

**Condición:** silvestre

Figura 124. Chuquiragua (Susudel, 2012)



Elaboración propia

222

Usos y propiedades:

Por su naturaleza caliente, esta planta se la emplea para sanar el mal aire.

## Cola de caballo

---

**Nombre científico:** *Equisetum arvense*

**Condición:** silvestre

Figura 125. Cola de caballo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

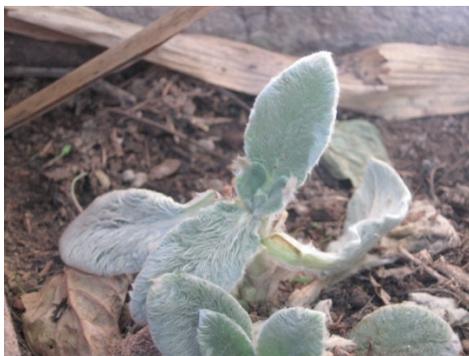
Esta planta se encuentra en medios donde existen cuerpos de agua. Por su naturaleza fresca presenta propiedades curativas para los riñones. Puede curar el malestar por inflamación, para ello se realiza un preparado con otras plantas, con el abrojo y el yucaguillo.

## Oreja de burro

---

**Condición:** silvestre

Figura 126. Oreja de burro (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta, preparada en infusión, se la emplea como tratamiento para la gripe.

## Violeta

---

**Condición:** silvestre

Figura 127. Violeta (Susudel, 2012)



Elaboración propia



### Usos y propiedades:

Empleada para aliviar enfermedades pulmonares como la bronquitis. La forma de preparar la medicina es preparar una infusión con violeta más flor de durazno y manzanilla.

## Zigalón

---

**Nombre científico:** Carica pentagona

**Condición:** cultivado

Figura 128. Zigaglón (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Las propiedades medicinales de esta planta se unen al toronjil en el tratamiento de nervios. De igual manera, el potencial medicinal de su fruto se activa al mezclarlo con la leche para beneficiar el fortalecimiento de huesos.

## Flor de Cristo

---

**Condición:** silvestre

Figura 129. Flor de Cristo  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Las propiedades medicinales de esta planta se unen al zhullo blanco, amarillo y rosado, más el escancel, para elaborar la medicina para las inflamaciones.

225

### Pedorrera

---

**Nombre científico:** *Ageratum conyzoides* L.

**Condición:** silvestre y cultivado

Figura 130. Pedorrera (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Las propiedades medicinales de esta planta se aplican para contrarrestar la gastritis, la forma de prepararlo es en infusión.

## Nabo de chacra

---

**Otras denominaciones en la región:** sacha nabo

**Condición:** silvestre

Figura 131. Nabo de chacra (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Esta planta es de naturaleza fresca y tiene diversas propiedades, tanto alimenticias como medicinales. La hoja de la planta es usada para preparar una sopa como alimento. Su flor, de coloración amarilla, sirve para hacer un preparado que cura el dolor de cabeza cuando se tiene insolación. La forma de preparar este remedio es chancar la flor y adicionar aguardiente más cebo de borrego, con eso se elabora una tortilla que se pone en la cabeza y pasa el dolor. De igual manera, la hoja chancada tiene propiedad medicinal: sana enfermedades pulmonares para lo cual se chanca la hoja y se obtiene un zumo.

## Chagragulag

---

**Otras denominaciones en la región:** Lengua de vaca

**Condición:** silvestre

Figura 132. Chagragulag (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Existe en la zona un malestar llamado tabardillo, cuyos síntomas son dolor de cabeza, fiebre y la falta de apetito; posiblemente ocurre porque se ha tomado mucho sol o calor cuando se enciende un fuego en la casa. Para contrarrestar este mal, se elabora un preparado donde el elemento principal es la chagragula, además de las flores de habas, mora, rosas blancas. Estas flores se machacan en una piedra limpia hasta que salga el jugo, el cual se pone a calentar en brasa. Al preparado caliente se le pone alcanfor. Con esta mezcla se obtiene un ungüento que se lo coloca en todo el cuerpo. La chagragulag también se emplea en el proceso de parto natural. Se chanca la planta y se obtiene el zumo, esta bebida se brinda a la madre en labor de parto porque se entiende que ayuda para que nazca el bebé.

### Matico silvestre

---

**Condición:** silvestre

Figura 133. Matico silvestre (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

El matico presenta un gran potencial curativo frente a infecciones que puedan presentarse en heridas abiertas; sus propiedades cicatrizantes actúan sanando la herida, también se ha empleado para curar la gastritis, e incluso se lo recomienda para curar el cáncer. Para aplicarlo, se lava la zona afectada con agua de matico o, para el segundo caso, se toma como agua de infusión.

## Malva

---

**Nombre científico:** Malva sylvestris

**Condición:** silvestre

Figura 134. Malva (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Por su naturaleza fresca sirve para elaborar, conjuntamente con las flores de malva, mortiño en flor, mora, rosas blancas más agua de goma (ingrediente que se consigue en las farmacias), un preparado que ayuda a contrarrestar los síntomas de la insolación.

## Ataco

---

**Otras denominaciones en la región:** Amaranto

**Nombre científico:** Amaranthus hypochondriacus

**Condición:** cultivado

Figura 135. Ataco (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Se ha asociado a esta planta con la propiedad medicinal de aliviar el cólico menstrual o para retener a la criatura en el vientre de la madre para que se dé un parto normal cuando se presenta un parto prematuro. En uno y otro caso, se emplea como infusión. Esta planta también forma parte de un compuesto que se prepara para aliviar del mal conocido como pulsario, enfermedad caracterizada por síntomas como el sufrimiento, pena, depresión, debilidad; síntomas que han llevado incluso a la muerte de una persona. El compuesto médico consiste en la mezcla molida de toronjil, pimpinilla, cominillo, chichira, canallullo, la flor de pinacho, flor del ataco y, como complemento, cebo de borrego. El jugo que se obtiene se coloca en una cuchara con una gotita de alcanfor; el enfermo bebe ese jugo. El empasto que queda sirve para hacer masajes y también se lo coloca como una pasta amarrada al vientre.

### Ruda

---

**Nombre científico:** Ruta graveolens

**Condición:** cultivado

Figura 136. Ruda (Susudel, 2012)



Fuente: Diana Moscoso

### Usos y propiedades:

Esta planta está asociada con energía positiva, por ello se la cultiva en las casas para procurar bienestar al hogar. Para aplicar sus propiedades medicinales se la emplea en baños de agua caliente con sus flores. La ruda es usada también para curar el resfriado y la tos. La forma de emplearlo es mezclar la infusión de ruda con trago y panela; este preparado se calienta y se remoja un paño que será colocado en el pecho del paciente. El preparado también se aplica si hay comezón en el cuerpo. Otra aplicación de la ruda es una infusión de baja concentración para equilibrar el flujo menstrual cuando hay un retraso.

230

### Sauco negro

---

**Condición:** cultivado

Figura 137. Sauco negro (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La planta conocida con este nombre se emplea en baño para niños y adultos. Para aplicarlo, se toma los cogollos de la planta hasta obtener espuma para el baño. Para curar del mal aire se coloca esa espuma más alcanfor; el preparado se amarra en la rodilla o en la muñeca. Para aliviar el mal aire con signos de vómito se recomienda un baño con agua caliente, el sauco se usa para fregarse la piel y en el agua se pone alcanfor, thimolina (sustancia que se compra en las farmacias) y alka-seltzer. Del sauco negro se extrae los cogollos y las hojas para preparar medicina y del sauco blanco se emplea la raíz.

### Poleo: sachá poleo y poleo de agua

---

**Condición:** silvestre

Figura 138. Poleo, sachá poleo y poleo de agua  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

En el lugar se han identificado dos tipos de poleo: el sachá poleo y el poleo de agua; cada uno con propiedades medicinales específicas. El sachá poleo se emplea para combatir el mal aire. Se aplica mediante las llamadas limpias, donde también se emplea la ruda. El poleo de agua se ha vinculado con la curación del resfriado, cuando existe afectación al estómago o falta de apetito. La forma de usarlo es en infusión.

### Chil chil

---

**Condición:** silvestre



### Usos y propiedades:

Planta silvestre cuyas propiedades medicinales permiten curar el susto. El proceso de cura supone una limpia en conjunto con otras plantas como ruda, poleo y santa maría. Otro de sus usos medicinales es la cura de las infecciones. Para este ese caso, se chanca la planta y el resultado se coloca en la zona afectada.

## Paico

---

**Nombre científico:** *Chenopodium ambrosioides*

**Condición:** silvestre

Figura 139. Paico (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Su aplicación más conocida es el lavado del estómago. Para ese caso, se lava la planta, luego se la chanca hasta obtener un zumo que se mezcla con aceite de ricino. El líquido es ingerido en ayuno, durante tres días seguidos, para hacer efectivo su potencial curativo.

## Lengua de pájaro

---

**Condición:** silvestre

Figura 140. Lengua de pájaro  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta tiene un gran potencial para tratar problemas digestivos como el empacho o para aliviar males de frío como el resfriado

## Chamana

---

**Condición:** silvestre

Figura 141. Chamana (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta, de naturaleza caliente, se emplea para aliviar enfermedades en los niños, especialmente bebés, cuando han sido afectados por el frío. En la preparación se toman hojas de chamana, se las asa en brasas calientes, luego se colocan las hojas en la espalda del niño. Su efecto es inmediato.

## Shora

---

**Condición:** silvestre

Figura 142. Shora (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La shora actúa como purgante para limpiar y aliviar de problemas estomacales. La forma de prepararlo es quitar la corteza dura y las espinas para dejar la carne, la cual se la licua para obtener el líquido que debe beberse.

## Orégano

---

**Nombre científico:** *Origanum vulgare*

**Condición:** silvestre

Figura 143. Orégano (Susudel, 2012)



Elaboración propia

#### Usos y propiedades:

Para el saber local, esta planta posee propiedades medicinales que alivian problemas estomacales. En la localidad la forma de aplicarlo es una infusión a la cual se agrega cebolla blanca.

#### Ñachig

---

**Condición:** silvestre

Figura 144. Ñachig (Susudel, 2012)



Elaboración propia

#### Usos y propiedades:

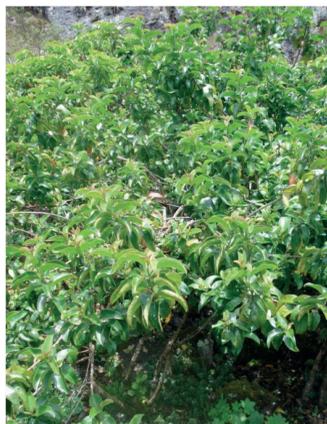
Con ella se obtiene un tinte natural de color amarillo que se emplea para elaborar textiles.

## Jalo

---

**Condición:** silvestre

Figura 145. Jalo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

236

**Usos y propiedades:**

El grano de esta planta es usado como tinte natural en la elaboración de textiles. La coloración que se obtiene del grano de jalo es negro.

## Ducu

---

**Condición:** silvestre

**Usos y propiedades:**

El grano de esta planta es usado como tinte natural en la elaboración de textiles. La coloración que se obtiene del grano de ducu es verde oscuro.

## Cerraja

---

**Condición:** silvestre

Figura 146. Jalo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Las hojas de esta planta sirven como tinte natural en la elaboración de textiles. La coloración que se obtiene de las hojas de esta planta es café.

## Guashua

---

**Condición:** silvestre

Figura 147. Guashua (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La planta, según la concepción local, alivia el malestar del estómago. Se toma en infusión.

## Lido blanco

---

**Condición:** silvestre

Figura 148. Lido blanco (Susudel, 2012)



Elaboración propia

Usos y propiedades:

La planta es usada para alimentar a los animales domésticos, principalmente a los cerdos.

238

## Musgo

---

**Otras denominaciones en la región:** Barbapiedra

**Nombre científico:** *Ruta graveolens*

**Condición:** cultivado

Figura 149. Musgo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Suele emplearse en la localidad como remedio para los nervios cuando se presenta el llamado “susto” en las personas. La forma es preparar una infusión. También puede emplearse como tinte natural para obtener el color café.

## Pinshón

---

**Condición:** silvestre

Figura 151. Pinshóm (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Se toma en infusión para tratar infecciones.

## Achupalla

---

**Condición:** silvestre



Figura 152. Achupalla (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Se emplea como alimento de animales domésticos, principalmente de los cobayos.

240

## Naranjito

---

**Condición:** silvestre

Figura 153. Naranjito (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Se la reconoce como planta alimenticia, ya que sus frutos son comestibles.

## Llantén

---

**Condición:** silvestre

Figura 154. Llantén (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta tiene diversas propiedades curativas, se la emplea en el preparado del agua de frescos para bajar el calor del cuerpo, o bien para disminuir la hinchazón de los pies a través de un baño con hojas de malva. Esta misma preparación sirve para aliviar cualquier hinchazón generado por un golpe. Cuando se la toma en infusión se contrarresta enfermedades como la gastritis y problemas de riñones.

## Retama

---

**Condición:** silvestre

Figura 155. Retama (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta posee la propiedad curativa de purificar la sangre cuando se la junta con agua de flores y ortiga.

## Shipo

---

**Condición:** silvestre

Figura 156. Shipo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Se suma a la propiedad curativa de otras plantas para formar un compuesto que elimina el malestar denominado el espanto, manifestado por una alteración en los nervios de la persona. Este preparado contiene: shipo, cholo valiente, eucalipto, alcanfor sacha, poleo, altamisa, hoja de zambo y zapallo (cuando esta amarillo).

## Mora silvestre

---

**Condición:** silvestre

Figura 157. Moras silvestres  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta posee diversas propiedades curativas. Del cogollo de la mora se prepara un remedio para los niños que padecen de sarampión, viruela o tosferina. Con el fruto se prepara un líquido con agua para aliviar de gangrena o infección. La flor también sirve como remedio para la infección si se suma la flor de cristo, la malva, la flor de zhullo (blanco, rosado y amarillo), la moradilla y el toronjil. Si se trata de una infección por empacho, a este preparado se le agrega hierba de perro. Cuando hay malestar del estómago se adiciona al agua de mora la pedorrera, el poleo de agua, el sauco (hoja) y la menta. En el caso de una inflamación por calor se agrega el paico, apio, flor de ruda, manzanilla, raíz de zhullo y de malva. Al presentarse una infección por frío en el cuerpo, se coloca al agua de mora aceites como el aceite de girasol, de almendras, aceite de linaza, más la flor de tuna y comino.

### Rosas amarillas

---

Figura 158. Rosas amarillas (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta se suele emplear para curar un mal muy conocido en la zona: el “chuca” o “el mal de ojo”, un mal que, según los lugareños, puede llevar a la muerte, especialmente a los niños. Para el uso medicinal se toman y chancan rosas amarillas, maíz blanco, ajo, carbón de shadán, ruda, guano de cuy. Con este preparado se hace un soplo al paciente los días martes o viernes, en horas tempranas de la mañana, o bien al caer la tarde.

## Zhullo blanco

---

**Condición:** silvestre

Figura 159. Zhullo blanco (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Para los lugareños, esta planta medicinal cura infecciones cuando se toma su flor como infusión. Una característica importante de esta planta es que su flor se abre cada día a partir de las 5 de la tarde hasta el amanecer y luego se cierra.

## Pimpinela

---

**Condición:** silvestre

Figura 160. Pimpinela (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Se emplea en la preparación de agua de frescos, bebida que alivia trastornos nerviosos.

## Cholo valiente

---

**Condición:** silvestre

Figura 161. Cholo valiente (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

En conjunto con otras plantas, sirve para eliminar el malestar denominado espanto, manifestado por una alteración en los nervios de la persona. Este preparado contiene: cholo valiente, shipo, eucalipto, alcanfor sacha, poleo, altamisa, hoja de zambo y zapallo (cuando esta amarillo).

## Diente de león

---

**Condición:** silvestre

Figura 162. Diente de león (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

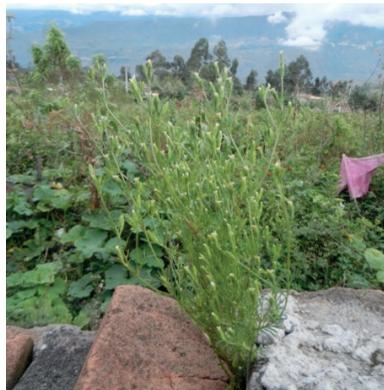
Esta planta ostenta propiedades diuréticas (pues elimina los líquidos retenidos), depura la sangre de toxinas y protege al hígado. Por lo general, se puede consumir fresca, aunque también se puede ingerir mediante zumos al exprimir sus hojas. Se puede beber un vaso de esta infusión antes de las comidas.

## Sacha anís

---

**Condición:** silvestre

Figura 163. Sacha anís (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta es endulzante natural, sirve para preparar las conocidas humitas, a las que brinda un sabor especial. Por su alto contenido de azúcares, constituye un buen energizante que ayuda a subir la presión al masticar sus hojas. También ayuda a disminuir la hinchazón de estómago, cuando se toma un té de sacha anís.

## Ortiga

---

**Condición:** silvestre

Figura 164. Ortiga (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta es empleada para el cuidado del cabello. Al cocinar la ortiga se la machaca un poco y con este preparado se lava el cabello. En infusión más limón puede ser tomada como refrescante durante el día. Una variedad, la ortiga grande, sirve para curar golpes fuertes, para lo cual se elabora un preparado con panela más ortiga chancada y se lo pone en la zona afectada. La raíz de la ortiga también es empleada para la curación de la sinusitis. Se consume inhalando su raíz chancada y hervida.

## Pinacho

---

**Otras denominaciones en la región:** Pena pena

**Condición:** silvestre

Figura 165. Pinacho o pena pena  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia



### Usos y propiedades:

Esta planta es empleada para tratar disfuncionalidades nerviosas. Se la ingiere en infusión.

## Diente de león

---

**Condición:** silvestre

Figura 166. Escancel (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La planta puede tratar disfuncionalidades ocasionadas cuando se ha tomado mucho sol. Para ello se le añade el papespirito y se chanca en una hoja de achira. Se obtiene el zumo y se le incorpora manteca de cacao y azúcar. Este preparado se calienta, se añade una gota de alcanfor y se lo bebe.

## Aleluya

---

**Condición:** silvestre

Figura 167. Aleluya (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta puede presentar dos coloraciones, blanca y rosada, ambas con propiedades curativas similares: alivian enfermedades de los riñones y el hígado. También se la emplea en la preparación de agua de frescos.

## Mortiño blanco

---

**Condición:** silvestre

Figura 168. Mortiño blanco (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Su flor se emplea en infusión para tratar el malestar por infecciones.

## Sábila

---

Figura 169. Sábila (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

250

La sábila es una de las plantas que posee mayores propiedades curativas. Actúa eficazmente contra los dolores dentales, de las encías, la afección bucal, cura heridas como quemaduras, regenera los tejidos y los cicatriza, alivia el dolor de los golpes, dolores musculares, los pies cansados; ayuda a sanar infecciones internas como la gastroenteritis y la colitis, al ingerirla en ayunas en las mañanas con agua de frescos; cura pequeñas heridas de las enfermedades eruptivas de los niños como el sarampión y la varicela, ya que reduce la picazón y evita que los chicos se rasquen las ampollas; reduce los efectos de gastritis, úlceras estomacales, des-congestionando el estómago, el hígado y los riñones.

## Borraja

---

**Condición:** silvestre

Figura 170. Borraja (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

En la localidad se reconoce en la borraja diversas propiedades curativas, entre ellas cura la tos pulmonar, combate las inflamaciones de los riñones y de la vejiga, calma las quemaduras externas del cuerpo usada en compresas, como ungüento; mezclada con manteca, alivia el dolor y cura las llagas exteriores cuando se usa el polvo de la borraja, y cura la “pena”, cuando se hierbe sus hojas y tallos.

## Molle

---

**Condición:** silvestre y cultivado

Figura 171. Molle (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Entre las diversas propiedades curativas de la planta, concretamente su corteza y hojas, podemos anotar la cura de la hinchazón de los pies, las heridas y úlceras. Para fortalecer las encías, afirmar los dientes y evitar el mal aliento se deben masticar sus hojas frescas, si se tolera su sabor amargo. Los problemas estomacales y digestivos también pueden tratarse con una infusión de molle que emplee unas cuantas hojitas (nunca demasiadas).

## Alfalfa

---

**Condición:** cultivado

Figura 172. Alfalfa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Además de emplearse como alimento para animales domésticos como los cobayos, la alfalfa se aplica para aliviar los dolores de cólicos menstruales, combinada en un preparado con flor de alfalfa, moradilla, más toronjil, higo, flor de coco, ataco y hongo de faique. También puede evitar anemias y hemorragias porque fortalece el cuerpo debilitado en concentración de hierro en la sangre, en ese caso se recomienda un novenario de jugo de alfalfa en ayunas.

252

### Hierba luisa

---

**Condición:** cultivado y silvestre

Figura 173. Hierba luisa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Con la hierba luisa se prepara agua aromática que se ingiere en temporada de frío para dar calor al cuerpo. Debido a sus propiedades, la infusión de hierba luisa también aporta alivio al malestar del corazón y facilita la circulación de la sangre.

## Tuna

---

**Condición:** cultivado y silvestre

Figura 174. Tuna (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Gracias a las propiedades gastronómicas de la tuna, se emplea para preparar una bebida dulce a la cual se le añade aguardiente, muy apetecida en la comunidad; con la carne cocida de la tuna se preparan humitas y con la carne del fruto de la tuna también se prepara jugo fresco. Como remedio, cuando se toma como infusión, combate el dolor de los riñones y, cuando se pone a calentar en brasas, el emplasto alivia el dolor de riñones. La flor de tuna puede formar parte de compuestos, junto con otras flores, para aliviar trastornos nerviosos en las personas.

## Col blanca

---

**Condición:** cultivado

Figura 175. Col blanca (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Las hojas de la planta, preparada como infusión, ayuda a los bebés cuando presentan dificultad al respirar. El tronco de la col chancado o rayado sirve como ingrediente de un jugo que debe tomarse durante nueve días en ayunas para la gastritis.

## Cominillo

---

**Condición:** silvestre

Figura 176. Cominillo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

El cominillo es empleado junto con otras plantas para sanar el malestar llamado pulsario, malestar que ya hemos descrito antes. Para preparar la medicina se muele el cominillo con toronjil, pimpinilla, chichira, canallullo, la flor de pinacho, la flor del ataco y el cebo de borrego y el jugo que se obtiene se coloca en una cuchara, se agrega una gotita de alcanfor. El empasto que queda suele emplearse para hacer masajes y también se lo coloca como una pasta amarrado al vientre.

## Zhullo colorado

---

**Condición:** silvestre

Figura 177. Zhullo colorado  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La raíz del zhullo colorado constituye un ingrediente de una infusión que sirve para sanar la inflamación de los riñones. La infusión de la flor del zhullo, por su lado, combate la inflamación del estómago.

## Berro

---

**Condición:** silvestre



Figura 178. Berro (Susudel, 2012)



Elaboración propia

256

### Usos y propiedades:

El berro se caracteriza porque se encuentra únicamente en lugares donde existen cuerpos de agua con corriente. Contrarresta males como la anemia, problemas pulmonares e incluso la tuberculosis. La medicina consiste en una sopa con agua de berro más leche y en jugo, y la flor blanca y hojas de la planta más el zumo de naranja sirven para preparar un jugo que activa la mente ociosa.

## Zhullo amarillo

---

**Condición:** silvestre

Figura 179. Zhullo amarillo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La planta, en conjunto con el zhullo blanco y colorado y el escancel sirven para elaborar la medicina para las inflamaciones. Cuando se une a la flor de la mora silvestre, al zhullo blanco y colorado, la flor de cristo, la malva, la moradilla y el toronjil, se emplea como remedio para la infección.

## Hierba de sapo

---

**Condición:** silvestre

Figura 180. Hierba de sapo (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La hierba de sapo sirve para curar un malestar llamado por los lugareños tabardillo. Sus síntomas son dolor de cabeza, fiebre y la falta de apetito, ocasionado posiblemente por haber tomado mucho sol o calor cuando se enciende un fuego en la casa. Para preparar la medicina se chanca en una piedra limpia la hierba de sapo, flor de habas, flor de mora, rosas blancas y canallullo hasta que sale un jugo que luego se pone a calentar en brasa; al preparado caliente se añade alcanfor. Con esta mezcla se forma un unguento que se coloca en todo el cuerpo.

## Cardón

---

**Condición:** silvestre

Figura 181. Cardón (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Planta ornamental y también se empleaba como una herramienta para elaborar los tejidos, ya que se la usaba para peinar los tejidos y darles así el mejor acabado (proceso de cardado).

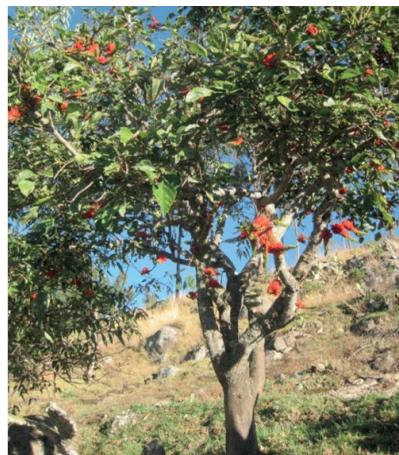
258

## Cañaro

---

**Condición:** silvestre

Figura 182. Cañaro (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Se utiliza como planta alimenticia porque sus frutos son comestibles. En zonas aledañas se ha intensificado su producción por la gran demanda en el mercado nacional y sobre todo internacional.

### Virgen armana sacha

---

**Condición:** silvestre

Figura 183. Virgen armana sacha  
(Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Usada como infusión, se emplea como medicina que facilita el parto.

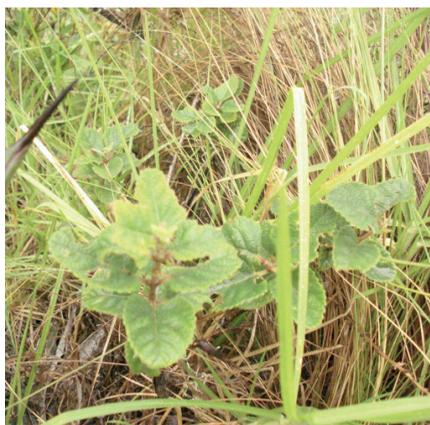
## PLANTAS DE LA ZONA ALTA VINCULADAS AL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

### Shadán

---

**Condición:** silvestre

Figura 184. Shadán (Susudel, 2012)



Elaboración propia

#### Usos y propiedades:

El shadán posee propiedades medicinales tanto para la cura de humanos como de animales. Empleado como compuesto de hierbas, junto con el mortiño, santamaría, ruda y poleo, limpia el “mal aire”. La raíz del shadán, quemada, alivia el llamado “mal aire de agua”, cuyos síntomas son comezón en el cuerpo luego de haber estado en un lugar con agua estancada. El shadán machacado, más el alcanfor, ayuda en las caminatas para proteger a las personas del mal aire.

### Turpa

---

**Condición:** silvestre

Figura 185. Turpa (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta especie es de gran utilidad para la siembra del maíz, se la aplica en el cultivo como un repelente natural de aves que suelen atacarlo. Para el preparado se chanca la turpa y se mezcla con la semilla de maíz. Los habitantes de la zona cuentan que las aves que comen el maíz sembrado con turpa experimentan un mareo que los obliga a retirarse del cultivo, pero que no mueren.

### Gañal

---

**Nombre científico:** *Oreocallis grandiflora*

**Familia:** Proteaceae

**Condición:** silvestre

Figura 186. Gañal (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

El gañal es importante para mantener el medio y los animales. Para los lugareños, el gañal mantiene las lluvias y es ideal para los potreros por la buena sombra que da a los animales. En cuanto a su potencial medicinal, el gañal ayuda en la cura del mal de los riñones y, cuando se mastican las vainitas del gañal, se protegen los dientes.

## Payama

---

**Condición:** silvestre

Figura 187. Payama (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

La payama presenta una floración rosada. Se emplea para preparar aguas de frescos que poseen propiedades curativas para la inflamación del hígado.

## Papespírito

---

**Condición:** silvestre

Figura 188. Papespirito (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta se encuentra depositada en piedras. Por su naturaleza fresca se emplea para disminuir la fiebre; incluso se menciona que ha habido casos de enfermos agonizantes que han sido sanados con infusión de papespirito.

### Laurel

---

**Condición:** silvestre

Figura 189. Laurel (Susudel, 2012)



Elaboración propia



### Usos y propiedades:

El laurel, gracias a sus propiedades aromáticas, ha sido muy utilizado en la zona. Además, el cebo de laurel se empleaba para la elaboración de velas y, en medicina tradicional, para reducir la inflamación de ganglios si se coloca el cebo en la zona afectada. La planta también se ha empleado en la confección de textiles, como tinte natural para obtener el color café.

## Igüila

---

**Condición:** silvestre

Figura 190. Igüila (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Esta planta ha sido utilizada como alimento de los animales y, por sus propiedades naturales, para el cuidado del cabello, ya que evita su caída y fortalece su crecimiento. La forma de emplear la igüila es sacar agua de la raíz de la planta y aplicarla en el cabello.

## Chilca negra

---

**Condición:** silvestre

Figura 191. Chilca negra (Susudel, 2012)



Elaboración propia

### Usos y propiedades:

Ha sido empleada tanto con fines medicinales como en la elaboración de textiles. Como medicina, junto con la grasa de gallina, se aplica en la espalda de los niños que, por razones de frío, se orinan por las noches en la cama. En la elaboración de textiles, se usa como tinte natural para obtener el color verde claro.

## RESULTADOS EN LA IDENTIFICACIÓN DE PLANTAS VINCULADAS AL PCI

Como se puede observar en el cuadro número 1, la mayor diversidad de plantas vinculadas al PCI se encuentra ubicada en la zona media entre los 2500–2800 m s.n.m. Asimismo, existen plantas cuya distribución corresponde a dos zonas de vida, el caso del abrojo ubicado en la zona baja y en la zona media, y el caso de la chilca negra que se encuentra en la zona media y la zona alta. Estas plantas se conservan a pesar de la acción antrópica. También existen plantas que son cultivadas en la zona y que, gracias a los saberes que portan, forman parte de su patrimonio cultural inmaterial.

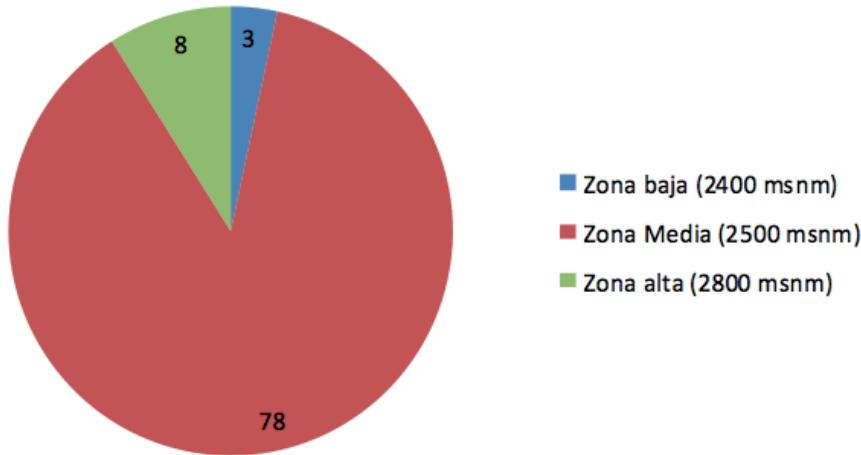


Figura 192. Número de especies de plantas vinculadas al patrimonio cultural inmaterial identificadas por zona de vida en la parroquia Susudel

Elaboración propia

## IDENTIFICACIÓN EN MAPAS CON CURVAS DE NIVEL DE LOS PISOS ECOLÓGICOS EN SUSUDEL

A continuación, se presenta el mapa etnobotánico de la parroquia de Susudel, una herramienta que ayuda a identificar la distribución de las plantas vinculadas al patrimonio inmaterial y que presentan propiedades medicinales y utilitarias de gran relevancia para la comunidad. Este mapa ha sido levantado sobre la base de:

- Levantamiento de puntos de georreferencia
- Observación de la vegetación existente
- Indagación secundaria
- Diálogo con informantes de la localidad
- Análisis de cartografía de curvas de nivel en Susudel
- Elaboración del listado de plantas vinculadas al patrimonio inmaterial en Susudel



## ANÁLISIS DE LA METODOLOGÍA APLICADA EN LA INVESTIGACIÓN ETNOBOTÁNICA VINCULADA AL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE SUSUDEL

La metodología aplicada en la indagación etnobotánica en Susudel brinda importantes elementos de reflexión para futuras indagaciones apoyadas en la investigación participativa. A efectos de nuestra investigación, primero analizaremos el enfoque que dio forma al cuerpo metodológico de esta indagación, el diálogo de saberes.

### Diálogo de saberes, una práctica de encuentro que construye conocimiento

*Me vi enfrentado a la visión del mundo de otro hombre  
y entré en contacto con apreciaciones completamente distintas a las mías ...  
A medida que traducía sus palabras fui empezando a pensar  
que ninguno de los dos poseía la hegemonía de la verdad.*

*Cowan, 1997*

268

La indagación etnobotánica en Susudel se inserta dentro de la propuesta “Investigación participativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Parroquia Susudel”, estudio efectuado con un método que propone la participación de actores locales desde el empoderamiento. La tarea, por eso, solo pudo ser concretada desde enfoques que permitieran la conformación de comunidades activas que interpretaron, dieron significado y transformaron su realidad desde sus propios contextos de vida, desde sus propias vivencias. Desde esta mirada, reconocer que la comunidad posee otro saber es un camino para pasar de la intervención al encuentro, de la imposición al diálogo (Cordero y Romero, 2009).

El diálogo no es más que un encuentro, un reconocimiento del otro, saber que disponemos de un conocimiento y entender que las comunidades también construyen saber. Va más allá de la mera clasificación en conocimiento científico y vulgar o popular, una idea que sostiene a la desigualdad. El diálogo constituye la declaración y afirmación que en el encuentro ambos somos constructores del saber. En el diálogo se reconoce al otro como actor, se respeta su carácter de constructor social (Cordero y Romero, 2009). En el campo de la etnobotánica, esta forma de aproximación al saber local resulta vital porque reconoce la existencia de una naturaleza que cotidianamente ha sido explorada por cientos de años por sus habitantes y que en esta relación se ha construido un saber transmitido de generación en generación, en procura del bienestar de sus pobladores en la salud, alimentación, vivienda y vestimenta.

Por lo dicho, la práctica del diálogo de saberes en la investigación participativa plantea romper con el establecimiento del saber científico como saber hegemónico planteado por la modernidad. Aquello supuso, en la práctica, excluir ciertos saberes, delimitar los campos del saber científico por oposición al saber de la religiosidad y la escolástica medievales; y, además, delimitar el terreno del saber científico con respecto al saber cotidiano. La vida cotidiana y los saberes vinculados a ella fueron relegados a un plano menor, pues solo el saber científico “positivo” se valoraba como capaz de conducirnos al conocimiento verdadero. De esa forma, la riqueza de la vida cotidiana fue omitida, se la consideró como pasiva, receptora de los avances de la ciencia y del conocimiento científico (Sotolongo, 2006).

El diálogo de saberes, tan necesario en nuestros días, promueve hoy el rescate de la legitimidad de los saberes vinculados a la cotidianidad, incluido el ser humano común, sus conocimientos, valores y creencias (Sotolongo, 2006). Reconocer el valor de la práctica del diálogo de saberes implica fortalecer cambios claves para la evolución de las ciencias en general y, sobre todo, para movilizar a una sociedad como la ecuatoriana para reconocer la diversidad de saberes y lo que aportan al buen vivir de nuestras comunidades.

Desde la experiencia práctica de la indagación etnobotánica en Susudel se reconocen algunas condiciones que se deben tomar en cuenta en el momento de emprender un proceso de diálogo de saberes en la investigación participativa. Las detallamos a continuación:

- El reconocimiento de sujetos dialogantes: es un hecho real que para emprender un diálogo se requiere de una disposición de voluntades entre dos o más personas, quienes asumen intercambiar sus experiencias en un ambiente amigable. En este punto, resulta fundamental la capacidad del investigador externo para afianzar la empatía con los habitantes de la comunidad y así gestar la confianza, un elemento central para que se manifieste el interés de colaboración de las personas de la localidad. Igualmente, resulta enriquecedor que el investigador sea buen observador de los momentos clave para establecer y afianzar vínculos; para ese fin, un buen terreno para abrir una relación armónica entre investigador externo y sujetos dialogantes, con certeza, son los espacios informales y cotidianos más que talleres, charlas informativas, etc. Este momento también es esencial para identificar a las personas de mayor conocimiento de la comunidad, quienes pueden aportar en mayor grado a la investigación por los saberes que guardan y transmiten.
- El éxito de la experiencia del diálogo de saberes depende más del tiempo de intervención que de la habilidad y experiencia del investigador externo para propiciar este ambiente de diálogo. Además, no se debe perder la claridad del objetivo que lo ha llevado a emprender la indagación.

- Otro punto importante que hay que considerar es el principio de la reciprocidad. En esta búsqueda de un objetivo común, aporta tanto el dialogante comunitario al investigador externo como el investigador externo a las personas de la localidad. Este beneficio debe ser claro y explícito desde el inicio de la intervención y en todo el proceso de desarrollo de la indagación. Solo con esta proyección puede asegurarse una auténtica construcción conjunta de conocimiento y la no imposición de un saber sobre otro.
- Los ámbitos que lo posibiliten, un factor estrechamente relacionado con el primero. Al identificar a los dialogantes, deben analizarse los ámbitos del conocimiento (etnobotánico, tradiciones, historia, geografía, etc.) y los logísticos (calendario de visitas, movilización, incluso remuneración o formas de compensación a dialogantes) que deben ser esclarecidos y consensuados para asegurar un diálogo rico en experiencias que alimente la investigación.
- Considerar las experiencias vitales diferentes/semajantes que quieren ser compartidas. Al producirse un encuentro de saberes a través del diálogo se abre una nueva dimensión del conocimiento, dos mundos (el del investigador y del informante) se manifiestan en su complejidad y riqueza intelectual y emocional. Ante esto resulta clave disponer de claridad para abordar las experiencias concernientes al ámbito de conocimiento que se ha elegido indagar, como ejemplo, el etnobotánico. Esto ayudará a una mejor consecución de los objetivos y tiempo establecido para obtener resultados tangibles del diálogo de saberes.

Además de estas condiciones, resaltaremos el valor de proyectar la trascendencia de la intervención externa. Para ello debemos considerar que el pilar del diálogo de saberes es el empoderamiento y reconocimiento del saber local y de actores locales que promuevan y mantengan vivos estos saberes para beneficio de las generaciones presentes y futuras.

Desde este criterio, tomó relevancia como figura central en la presente indagación el investigador comunitario, Don Rosendo Muzha. Si somos conscientes del corto tiempo de vida que representa el investigador externo para la localidad, entenderemos cómo este factor incide en gran manera en los vínculos de confianza para establecer el diálogo y en la continuidad de los aprendizajes en beneficio de la comunidad. Frente a ello, el empoderamiento de un actor local como investigador comunitario favorece las condiciones para el diálogo de saberes durante el tiempo de la indagación y en la etapa posterior a la intervención, asegurando así la trascendencia de la investigación realizada.

### **El Investigador comunitario, promotor del diálogo de saberes**

La experiencia empírica y la indagación teórica nos permiten exponer una serie de características que deben tenerse en cuenta en el proceso de empoderamiento del investigador comunitario:

- La continua retroalimentación entre el investigador comunitario y su comunidad: desde el momento de inicio de la indagación y su desarrollo, las variables analizadas o los problemas estudiados por el investigador comunitario deben corresponderse con las necesidades de la comunidad. La formulación de un problema nace de la percepción de una necesidad real en el entorno comunitario. La necesidad es percibida por los miembros del entorno, por los investigadores comunitarios o, más adecuadamente, por ambos.
- La investigación es una herramienta para la acción comunitaria. Como la teoría, la investigación es una herramienta que persigue la acción social. Los resultados de la indagación deben ser claros para que la comunidad y el investigador comunitario los apliquen en su camino hacia el bienestar colectivo.
- La evaluación de la acción social constituye un imperativo ético. Si el investigador comunitario fracasa en proporcionar una base adecuada donde medir el impacto de la intervención se pone en peligro o puede afectar de manera importante el bienestar de los miembros de la comunidad (EFAD, 2006).

Al tener en cuenta estos aspectos, este actor principal, el investigador comunitario surge con fuerza desde el interés de explorar el presente y la memoria de lo que sucede, como reflexión permanente del contexto en el que se desarrollan las actividades de la comunidad (Gisho, 1998).

Es así como esta indagación etnobotánica, al desarrollarse dentro de un diálogo de saberes y sostenerse con el aporte del investigador comunitario, surge como interrogante sobre la realidad que se quiere explorar y se fortalece en la posibilidad de poner en común saberes y prácticas sociales que no han perdido vigencia. Por el contrario, los acontecimientos, las condiciones sociales y económicas de amplios sectores de la población evidencia que estos saberes guardados en la práctica del campesino o del indígena sean cada día más imperativos para afrontar la crisis de la sociedad de consumo. En concreto, la vida y la sobrevivencia reclaman estas prácticas entendidas a través de la etnobotánica de modo que se lean y entiendan, y así sean dignificadas, valoradas en nuestro pensamiento, sentimiento y acción.



## Bibliografía

- Baquero, F., Sierra, R., L. Ordóñez, M., Tipán, L., Espinosa, M. B. y Rivera y P. Soria. (2004). *La vegetación de los Andes del Ecuador. Memoria explicativa de los mapas de vegetación: potencial y remanente a escala 1:250.000 y del modelamiento predictivo con especies indicadoras*. Quito: EcoCiencia/CESLA/ Corporación EcoPar/MAG SIGAGRO/CDC - Jatun Sacha/División Geográfica - IGM.
- Cordero, X. y Romero, E. (2009). *Abordaje comunitario y el diálogo de saberes. Experiencias desde la Educación superior*. Zulia: UBV. Recuperado de [http://biblioteca.universia.net/html\\_bura/ficha/params/title/abordaje-comunitario-dialogo-saberes-experiencias-educacion-superior/id/37665041.html](http://biblioteca.universia.net/html_bura/ficha/params/title/abordaje-comunitario-dialogo-saberes-experiencias-educacion-superior/id/37665041.html).
- EFAD (2006). *Escuela de estudios y formación en abordaje de adicciones y situaciones críticas asociadas. Introducción a la investigación acción*. Santiago de Chile, [www.pastoraldedrogadiccion.cl/docs2006/invaccion.doc](http://www.pastoraldedrogadiccion.cl/docs2006/invaccion.doc).
- Gisho, A. (1998). "Investigación comunitaria. Desafíos y alternativas en escenarios de alta conflictividad". Ponencia en *Encuentro de talentos, experiencias y esperanzas en investigaciones comunitarias*, Sta. Fe de Bogotá, Red de Investigaciones comunitarias, REDINCO, noviembre.
- Gisho, A. (2000). *Potenciando la diversidad (Diálogo de saberes, una práctica hermenéutica colectiva)*. Universidad de Antioquia Medellín, Dpto. Trabajo Social, Centro de Investigaciones. Fundación Universitaria Luis Amigó.- FUNLAM. [bibliotecadigital.conevyt.org.mx/.../potenciando\\_diversidad.pdf](http://bibliotecadigital.conevyt.org.mx/.../potenciando_diversidad.pdf)
- "Honorable Junta Parroquial de Susudel" (2008). *Plan de Desarrollo Parroquial de Susudel*. Recuperado de [www.susudel.gov.ec](http://www.susudel.gov.ec). 2008.
- Sierra, R. (Ed.). (1999). *Propuesta preliminar de un sistema de clasificación de vegetación para el Ecuador continental*. Quito: Proyecto INEFAN/GEF-BIRF y Ecociencia.
- Sotolongo, C. et al. (2006). "La complejidad y el diálogo transdisciplinario de saberes". En *La revolución contemporánea del saber y la complejidad social. Hacia unas ciencias sociales de nuevo tipo*. Recuperado de <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/campus/soto/Capitulo%20IV.pdf>

## ANEXO GRÁFICOS Y APUNTES DEL INVESTIGAR LOCAL

Rosendo Muzha<sup>1</sup>

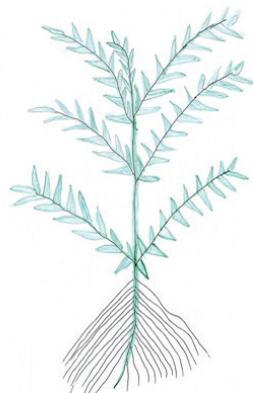
Figura 194. Apuntes de Don Rosendo Muzha sobre plantas tradicionales (Susudel, 2012)

Fuente: Gabriela Eljuri

El Higo  
Popular en Dulces de toda gente  
En Remedio Para los colicos neuquinos  
De las mujeres  
con la flor de coco la flor de la  
mosadilla asid  
y con la hoja amarilla del sauce negro  
y el feto de agua



El Higo



El megal

El megal  
se utiliza en medicina  
Para muchos Para la escultura  
los hojas Para Remedio que sirve a la sangre  
los granos tiernos Para tener los hilos  
y los granos maduros Para curar  
ocer los malechos y tambien Para cocer  
el tordijo en artesanias bonitos  
y Para la pombara de los animales  
tambien Para la o Para cocinas

<sup>1</sup> Investigador local; oriundo y habitante de Susudel.

## El toronjil

Es principal remedio para los  
resaca de niños y adultos  
junto con todas las flores y especias  
y la misma especie de toronjil se usa  
en diferentes compuestos ~~con el~~  
con el toronjil para las enfermedades  
del corazón y los ataques que es  
los nervios no sufrimientos que tiene  
las personas niños y adultos

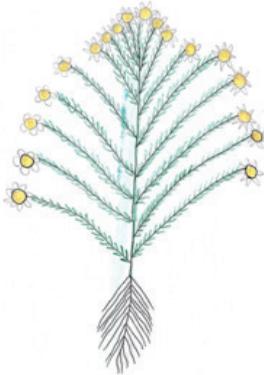


El toronjil

## La Yauvaquilla

En Agua Aromática

es remedio para infecciones de los ojos  
y también en el cuerpo al hacer cocina  
de las manos y los ojos para inflama  
ciones de frío de niños y adultos  
y también se hacen el Zampá para  
el pelo para que no caiga el pelo



La Yauvaquilla

### La menta

Se utiliza en agua aromática  
en remedio para los niños cuando  
le ace daño la comida o para los  
cólicos que le da a los adultos por  
herida de licor o comida  
Para dolos de la raíz por frío o  
infección endulzado con la miel de abeja

### La Ortiga

Para curar el acie de personas y  
Animales para acie el Exploto para  
los golpes las raíces para tomar el  
Pelo para que no calga el pelo para  
acie los tumores para los golpes  
y las hojas para en formas de tarta  
en cualquier parte del cuerpo y tomar  
el agua cocinada para acie siccias  
Cian de la sangre por venencia  
tomar



La Ortiga

### La Pícea

La Planta más importante en Teneo  
cosido Para limpiar Para Personas y  
animales Puede usar en líquidos o en Tomas  
En Diferentes formas en Teneo que no te  
ose difícil tener una Planta de Pícea en tu  
casa



La Pícea

### La Santa María

importantísima Para las limpiezas  
de niños y adultos asustados y Para  
el Aire de las Personas y también Para  
Animales limpias y Dos Tomas y Soplas  
de los dos lados Por Delante y Por atrás  
y osea la Saura

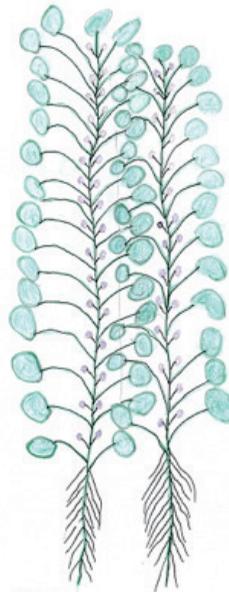


La Santa María

La volciana  
Esta Planta muy importante en Esencia  
Para curar los resacas de niños y adultos  
Para los oídos mal del corazón  
con Espritosa y otros aceites  
y Plantas claudes Para y en general  
todas las cosas



La volciana



El Polo de Agua

El miriqui Para la curación de las caídas  
 en algunas Para la memoria tanto niños  
 y adultos. La miel Para la Tronco Dolor de  
 los huesos, la chicha también puede utilizarse  
 Para curar las heridas Para la Tronco y también  
 en licuados con huesos caídos Para la mano  
 Pausa, también como Agua de Torca como en  
 colado en limadura en la gacha  
 la flor Para curar en triarite  
 y las hojas Para los ojos Para los niños  
 y también Para la artesanía hacer flecheros  
 Roles y también se utiliza el changuero como  
 la flor Para curar en triarite  
 y las hojas Para los ojos Para los niños  
 y también Para la artesanía hacer flecheros  
 Roles y también se utiliza el changuero como  
 P modera Para las cosas y también se utiliza el  
 rimate de Yoda Para los animales nocos y duros



El Papel Del Penco Para Dolor De la cabeza

De los Pezones

y los 7 Espinos Para curar mordido De la

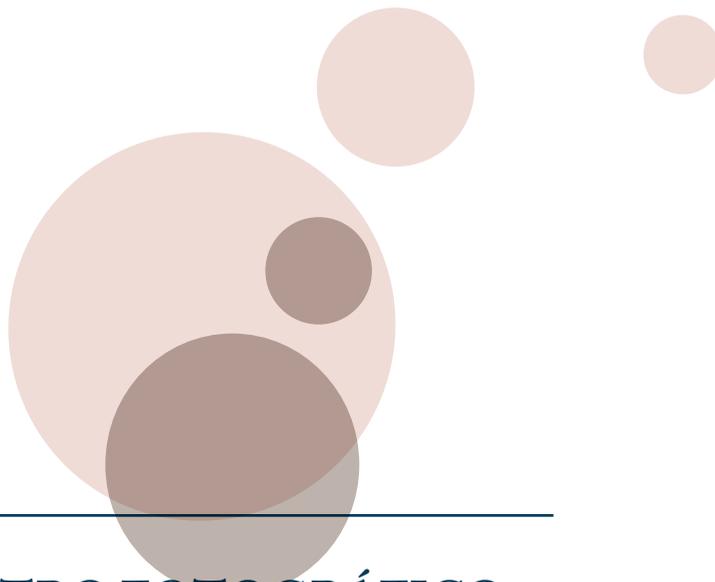
culbraca Ex

esta aquí el conocimiento

De Rosendo Yriga







**REGISTRO FOTOGRÁFICO  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
INMATERIAL DE SUSUDEL**

## REGISTRO FOTOGRÁFICO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE SUSUDEL

Figura 195. Fiesta del Pinzhi en casa de uno de los sacerdotes (Susudel, 2012)



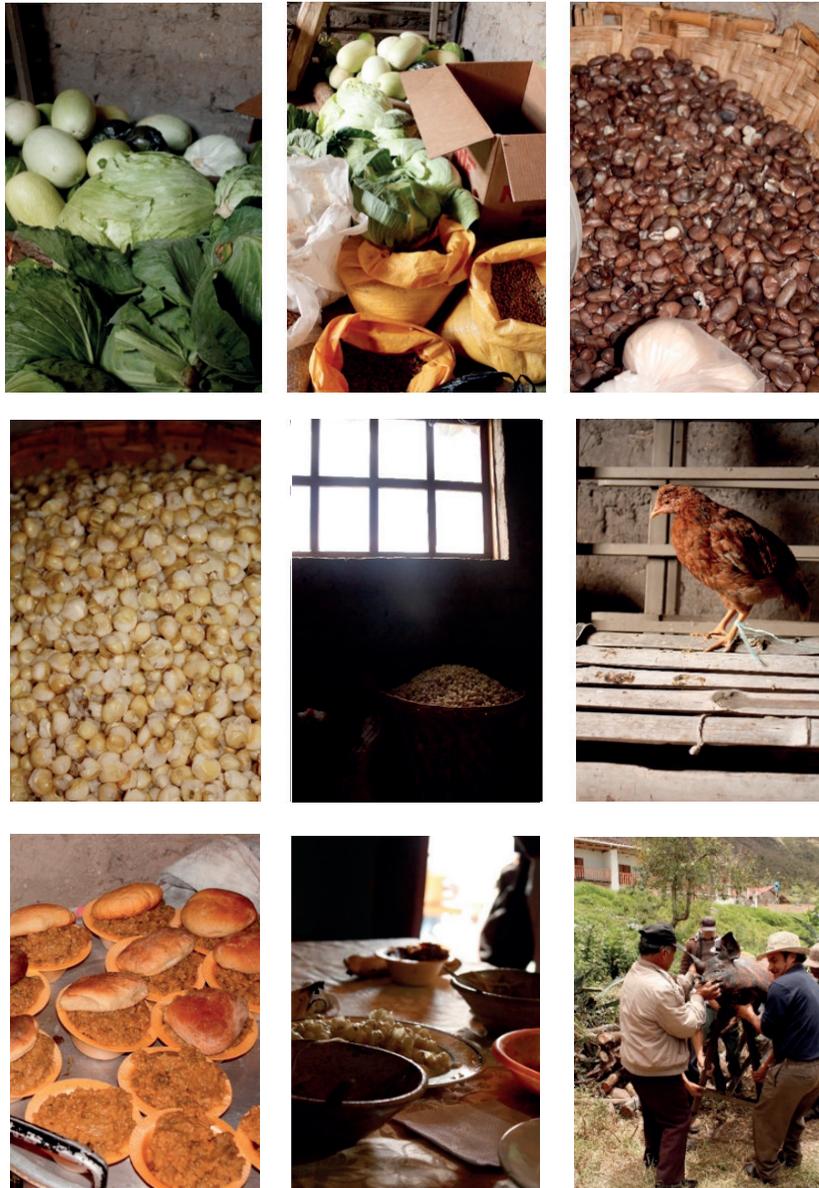
Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 196. Secado de la carne para la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 197. Algunos productos que se intercambian en la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 198. Dulce de camote e intercambio de alimentos en la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 199. Algunos participantes de la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 200. Algunos participantes de la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 201. Arreglo de guirnaldas floridas para la fiesta del Pinzhi (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 202. Iglesia de Cuchudel o Nuevo Susudel, fiesta de Acción de Gracias (Susudel, 2011)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 203. Síndico llamando a misa en la iglesia del Viejo Susudel o Susudel Centro, fiesta de Acción de Gracias (Susudel, 2011)



Fuente: Gabriela Eljuri



Figura 204. Procesión desde Cuchudel o Nuevo Susudel al Susudel Centro, fiesta de Acción de Gracias (Susudel, 2011)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 205. Estaciones en la procesión desde Cuchudel o Nuevo Susudel a Susudel Centro, fiesta de Acción de Gracias (Susudel, 2011)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 206. Altar en Fiesta Patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 207. Asistentes a la fiesta patronal en la casa de uno de los priostes (Susudel, 2012)



Figura 208. Asistentes a la fiesta patronal en la casa de uno de los priostes (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 209. Asistentes a la fiesta patronal en la casa de uno de los priostes (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 210. Banda de Música en Fiesta Patronal en casa de uno de los priostes (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 211. Banda de Música en Fiesta Patronal en casa de uno de los sacerdotes (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 212. Celebración en casa de sacerdotes en la fiesta patronal (Susudel, 2012)



Figura 213. Celebración en casa de sacerdotes en la fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 214. Traslado de Imagen desde la casa de los sacerdotes hacia la Iglesia durante la fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri



Figura 215. Traslado de Imagen desde la casa de los sacerdotes hacia la Iglesia durante la fiesta patronal (Susudel, 2012)



Figura 216. Traslado de Imagen desde la casa de los priostes hacia la Iglesia durante la fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 217. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)



298



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 218. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 219. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 220. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 221. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 222. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri



Figura 223. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 224. Escaramuza, fiesta patronal (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 225. Juegos tradicionales en día festivo (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 226. Preparativos para fiestas (Susudel, 2012)



306



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 227. Preparativos para fiestas (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 228. Artesanía textil (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 229 Artesanía textil (Susudel, 2012)



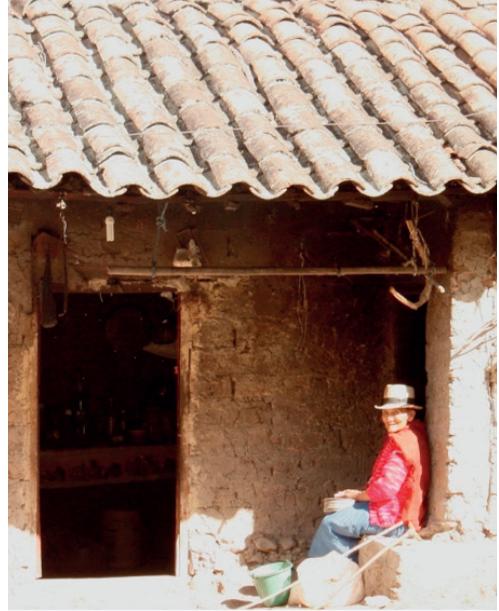
Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 230. Vida cotidiana (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 231. Vida cotidiana (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 232. Proceso de apilado del trigo (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri

Figura 233. Proceso de apilado del trigo (Susudel, 2012)



Fuente: Gabriela Eljuri



Figura 234. Danza de adultos mayores junto a la Iglesia Colonial (Susudel, 2008)



Fuente: Gabriela Eljuri



UNIVERSIDAD

ISBN: 978-9942-778-84-0



9 789942 778840

Casa  
Editora



**UNIVERSIDAD  
DEL AZUAY**

Casa  
Editora

