

EXPRESION RITUAL DE COMIDAS Y BEBIDAS ECUATORIANAS

Por DARIO GUEVARA

EXAMEN RETROSPECTIVO DE RITOS ANTIGUOS

Como si hubiera algo de común en la fé y el corazón de los hombres, en las religiones antiguas del mundo hay una serie de mitos y ritos comunes que trascendieron a nuestros tiempos, como legado de tradición. Y entre esos ritos y mitos, en numerosos casos, la naturaleza juega un papel esencial, deífico, ordenador y determinante de las creencias y prácticas devotas. Y, consecuentemente, los alimentos y las bebidas llegan a ser ofrendas a las divinidades y sustancias nutritivas de los oficiantes y la secuela de creyentes.

Ritos y mitos de esta laya existieron en Asia y Africa, en Europa y América precolombina. Son memorables, en relación con nuestro propósito, los ritos agrarios oficiados con sacrificios y ofrendas, comidas y bebidas, que se cumplieron cuando las mieses y los frutos de la tierra en general, en sazón de alabanza, llenaban de regocijo los pechos humanos y obligaban a agradecer a los dioses bienhechores que colmaban sus gracias con esos sustentos.

La madurez de las uvas impuso, entre los griegos, el culto a Dionisios. De ello nos habla elocuentemente el rito de la vendimia que engendró la Tragedia de Esquilo. Pues a Baco había que agradecerle, venerarle y saciarle con la carne del macho cabrío y el vino tinto exprimido en sagrados lagares y fermentado en grandes cubas.

Cuando la vendimia alegraba los corazones de los vendimiadores, en el altar de Dionisios se sacrificaba al cabro de arrostos fecundos. De su carne temblorosa, echada al fuego de la ceremonia, una parte se ofrecía al dios del vino, y la otra se repartía entre los devotos, a modo de comunión; y en seguida cumplía su misión el licor sacro—vino consagrado en nombre del dios para el dios y del dios para los hombres—, completándose el rito de servirse el cuerpo y la sangre de un ente divino, sacrificado por la voluntad suprema, en aras del bienestar humano.

“Después del rito solemne del sacrificio —dice Arques Vela— y luego que la parte ofrendada a Dionisios se quemaba del todo, comenzaba la forma libertina que consistía en comer y beber: se comía del chivo y se bebía el vino —carne y sangre de Dionisios— para convertirse, de esa manera, en convivales de la Divinidad”.

Alberto Malet agrega que los sacrificios eran extensivos a los demás dioses y también en tributo a los héroes. Y en ambos casos “se daba mucha importancia a conocer la voluntad del dios, que se creía descubrir presagios. Se sacaban los presagios del vuelo de los pájaros y de las entrañas de las víctimas”.

El sacrificio o **acto sagrado** —entre los romanos, dice el mismo Malet—, consistía en inmolar animales; éstos se dividían en dos categorías: las **víctimas** o animales mayores y las **hostias** o animales pequeños.

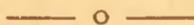
“La víctima era llevada al altar y degollada o acogotada. La grasa y los huesos se quemaban entonces sobre el altar, la sangre se vertía en libaciones, y las carnes se repartían entre los sacerdotes y los asistentes.

“El sacrificio tenía por objeto agradar a los dioses, pero faltaba conocer la voluntad de éstos, a lo cual se llegaba gracias al arte particular de la adivinación, que ejercían sacerdotes especiales, llamados **augures**”.

Por la información de varios cronistas de Indias y de algunos historiadores americanos, entre ellos Luis Valcárcel y Neptalí Zúñiga, sabemos que los incas celebraban también sus ritos agrarios de idéntica manera. En vez del macho cabrío de potencias reproductoras que sacrificaban los griegos, ellos victimaban una **llama** estéril; pero, como aquellos, la carne de la víctima, en parte quemada la ofrecían al Sol y asada otra al mismo fuego, se servían el Inca, los sacerdotes y los caciques. Después disponía el pueblo del sobrante y de las llamas sacrificadas fuera del altar que estaban listas para el banquete colectivo, en nombre de la magnánima Divinidad del Imperio. Además, como entre los griegos y los romanos, en las entrañas de las víctimas leían los presagios, siendo éstos memorables cuando dijeron a Huayna Cápac que los conquistadores españoles amenazaban sus dominios e iban a poner fin al Tahuantinsuyo.

Asimismo, como entre los griegos, entre los incas el vino era parte de la ritual ceremonia. Estos, a falta de viñedos sagrados tenían el maíz divino, **la Mama Zara** que recibía culto especial. Y entonces el maíz que regía el calendario religioso y festivo, a la vez proporcionaba el pan de cada día y el licor rubio de la embriagante euforia, es decir, el vino del Sol y de los hombres.

La **chicha** era, pues, el complemento de la ofrenda al Dios-Sol, en la ceremonia del sacrificio, y la chicha completaba la comunión carniza del soberano, de los grandes señores del culto y del gobierno, y de la comunidad imperial que se congregaba en los contornos del público y aereado recinto del divino oficio.



El P. Juan de Velasco traza un calendario suscinto de los ritos agrarios incarianos, calendario que comenzaba con el **Raymi** o Pascua de Diciembre y se prolongaba a enero, para agradecer al padre celestial por "la madurez e incremento de las plantas de maíz, que comenzaban a formar el primer cogollo".

En febrero se celebraba "el mayor incremento de las mismas plantas que se alzaban notablemente", y en marzo, el **Paucar-Huatay**, fiesta de la primavera, fiesta del maíz en sazón que daba el **chogollo** o **choclo** a la elaboración del sabroso pan llamado **choglotanda** o **choclotanda**. Este pan entraba en el rito y se completaba la trilogía sagrada de carne, pan y vino.

Según el P. Velasco, esta fiesta iba "precedida de tres días de ayuno", y "no se podía comer sino frutas o yerbas después de entrado el sol". Se la celebraba —dice— con "sacrificios y víctimas del sol, ofreciéndole (a la divinidad) pan y vino, perfumes, flores, corderos, vasos de oro y finisimos tejidos". Y continúa Velasco indicando que, "concluidos los sacrificios y ofrendas, distribuía el Inca con sus manos del pan y del vino sagrados entre los grandes y señores de la corte", para dar paso al regocijo general con "música, banquetes y bailes". Empero, esos banquetes, prolongaciones del ritual, eran platos de carne de llama, de pan de maíz tierno y de vino rubio elaborado del maíz maduro en reserva que almacenaban las trojes imperiales.

La fiesta de la cosecha del grano maduro del maíz era más solemne todavía. Se la realizaba en junio. Llamábase **Inti-Raymi** o Pascua del Sol. La solemnizaban los infaltables sacrificios y ofrendas. La carne, el pan y el vino, multiplicábase prodigiosamente después de la devota entrega al Supremo Hacedor del Imperio.

"El maíz —expresa Luis Valcárcel— influyó en la religión no sólo consagrando el culto de la Sara Mama (la Madre Maíz), sino sirviendo de base su cultivo para la formación del calendario. La fecha magna corresponde a la

“cosecha del dorado grano, el Inti Raymi”. Cabe decir, además, que el maíz brindaba comidas y bebidas rituales al mayor número de fiestas religiosas. Sobre todo la chicha, el sagrado licor, era la ofrenda imprescindible que se ofrecía al Sol y el Inca, a los muertos y a los vivos que cumplían devotamente los piadosos ritos.

“De las primeras mazorcas producidas en las tierras del Sol —refiere el doctor Gualberto Arcos— fabricaban las doncellas el **Tecti**, bebida espesa destinada a las ceremonias religiosas, en las que también se usaba el **yale**, de igual consistencia a la anterior y elaborada de maíz masticado con el condimento del **Ishpingo**, la flor de la canela. Con estas chichas los sacerdotes hacían aspersiones en las **huacas**, bebiéndose el resto, que les embriagaba inmediatamente”.

Esta ofrenda de chicha a los muertos, en sus huacas, nos lleva a la evidencia de que ellos creían que las almas estaban cerca de sus sepulcros antes que en las lejanas mansiones ultraterrenas. Pero más cerca al hombre vivo estaba el Inca, Hijo del Sol, divinidad en carne y hueso, y a él había que ofrendarle con más frecuencia, devotamente, con una chicha que el mismo doctor Arcos nos explica: “Las mujeres y las muchachas destinadas a masticar el maíz para la fermentación (de la chicha del soberano) estaban obligadas a guardar una dieta extraña, que consistía en privarse durante esos días de sal, ají y contactos sexuales”.

El maíz, pues, era el grano sagrado del Incario. Y si daba el pan y el vino para el Sol y para sus hijos, su cultivo y su cosecha se apoyaban en ritos sagrados de trabajo colectivo, de **mingas**. Y allí presentes los bocados rituales: el maíz convertido en **tostado**, **mote**, tortillas y **mazamorra**; el maíz transformado en la confortable **chicha de jora**; el maíz animando la música de **pingullos** y **huancarís**, de **quipas** y **huayrampus**, de **tinyas** y **chilchiles**. Y allí los sacerdotes y caciques, en representación del Dios y el Soberano, estimulando y alabando el poder creador del trabajo que multiplica el grano y que hace la bendición del pueblo.

Junto al grano bendito que crece en la tierra y se prodiga en pan y vino, la carne de la llama se ofrecía olorosa a los apetitos laboriosos, de la misma manera que se ofrecía en rito al Sol; y también otras carnes asadas al fuego sacro, principalmente la del cuy, animalejo que se multiplica para el potaje con papas y ají, en la trilogía de los sagrados banquetes.

En mi libro sobre "Las Mingas en el Ecuador" describo la Gran Minga de la Pascua del Sol que seguía al Inti-Raymi y que se la realizaba sobre el Panecillo de Quito, cuando el Inca Huayna Cápac regía el Tahuantinsuyo desde las faldas del Pichincha. Esa ceremonia de simbolismo esencialmente religioso y político, tradicional y laboral, confirma que las mingas que conservamos ventajosamente en el país, tienen un ancestro ritual. Y aunque la superposición cristiana haya desterrado la heliolatría del trabajo entre mestizos y grupos indígenas del Ecuador, la presencia ritual sobrevive en nuestras mingas y, por lo tanto, también en los alimentos y bebidas que se reparten en ellas. Se habrá borrado la intención o el propósito, pero la tradición actúa en el inconsciente, con caracteres vivos. Pues en nuestras mingas actuales no faltan los bocados aborígenes, la chicha de maíz, la música, la autoridad y, en ocasiones, también el sacerdote católico que estimula el trabajo en nombre de Jesucristo. Y todo ello, en examen retrospectivo, es una prolongación de las mingas rituales del Incario y del antiguo Reino de Quito.



El uso de alimentos y bebidas rituales en los pueblos no conoce fronteras. Los griegos, los judíos, los romanos y los indios americanos lo mantuvieron con similitud de procedimientos que sorprende a los investigadores de causalidades. Esos pueblos ofrecieron comidas y bebidas a sus muertos, en nombre de sus dioses, y por lo que conocemos en Indoamérica, y en el Ecuador en particular, siguen ofreciendo todavía.

Ulises en la Odisea de Homero y Eneas en la Eneida de Virgilio, ofrendan carne, pan y vino a determinados muertos, para que se les abran las puertas de ultratumba, a fin de visitar o entrevistar a las almas de otros difuntos y recibir de ellas los vaticinios que orientarán su futuro.

En nuestro país, los indios y mestizos apegados a la tradición de sus antepasados, se aprovechan del Día de los Muertos del calendario cristiano para hacer similares ofrendas a las almas familiares, porque creen que en ese día están en capacidad de comer y beber el zumo sustancial de la **colada morada**, de la **chicha de jora**, del potaje de papas cocidas con cuy asado y salsa de ají.

Y los mexicanos, los mejores custodios de la tradición aborígen americana, fuera de sus costumbres netamente autóctonas, conmemoran la fecha de los difuntos por medio de un ceremonial de varias proyecciones, denominado llana y simplemente "Las Calaveras". Y una de ellas se expresa en la fabricación y venta de calaveras de azúcar que endulzan los gustos infantiles. Pero ¿qué significa eso de chupar calaveras de azúcar en el día de los muertos? ¿No es la permanencia de los ritos aborígenes de los viejos tiempos? ¿Acaso no recuerda la ceremonia de los sacrificios humanos que practicaban los aztecas? Y ya es sabido que de la carne de las víctimas, ritualmente se servían los dioses y los hombres, lo que llevó a decir a los cronistas de Indias que había antropófagos entre los grupos nativos de América.



Con respecto a la tradición de los ritos cristianos que sobreviven en las comidas y bebidas de los pueblos católicos de Hispanoamérica, la arqueología de las catacumbas romanas nos ofrece numerosos e importantes testimonios. En los frescos antiguos de esos monumentales sepulcros se han encontrado pruebas evidentes sobre el uso de alimentos sagrados y simbólicos que no concreta la liturgia católica,

pero que sobreexisten en el Ecuador, en mezcla con prácticas similares de antiguas religiones aborígenes. Tales son, verbigracia, las ofrendas de Finados, los bocados de Corpus y la **fanesca** de jueves santo.

Las catacumbas eran galerías subterráneas en donde los primitivos cristianos se reunían para sepultar a sus muertos, celebrar sus ritos u ocultarse de la persecución de los paganos. En sus muros interiores se encontraron motivos de reminiscencias mitológicas y, en abundancia, pinturas de relación directa con la naciente fé cristiana. Allí, entre tantos murales, la representación del vino por medio de Cupido que recoge la vendimia; allí el pan señalado con cruz y el pez sagrado, servidos en banquetes de significación eucarística; allí las imágenes de palomas y corderos: aquéllas, mensajeras espirituales entre Dios y los hombres, y éstos, símbolos del cordero pascual de la última cena.

Toda esta naturaleza simbólica concurrían al banquete ritual, a la ceremoniosa comunión de los cristianos con su Dios hecho hombre y su Dios celestial. Todavía no libres del todo de los recursos paganos, para la cena sacra del pan y el vino, rechazaron el vino de Dionisios, pero aceptaron el de Cupido, vino que otrora llenaron los cántaros del festín apostólico. El pez de esos bocados se llamaba "Pez de la Vida" porque llevaban en sus cinco letras griegas, las iniciales de "Jesucristo, Hijo de Dios Salvador" y simbolizaba el cuerpo divino. El cordero era otro sagrado alimento porque recordaba la pascua de los apóstoles y representaba al Divino Pastor. Y la paloma integraba la sagrada comida, porque constituía el signo de la inspiración divina, la objetividad del mensaje de Dios y la representación del Espíritu Santo mismo.

Esta variada comunión la realizaban más el jueves santo. De ello nos dan testimonio las enciclopedias de dos grandes sectores del Cristianismo: la Enciclopedia Universal Espasa y la Enciclopedia Internacional de Nueva York.

En recorrido de veinte siglos, desde sus orígenes, los símbolos del pan y del vino se mantienen en el sacramento de la Eucaristía: el pez llegó a sazonar nuestro plato de **fanesca** de jueves santo; las palomas se sirven en figuras de pan, el día de Corpus Christi, los niños de la provincia del Tungurahua; y el cordero maduro (borrego), lo sacrifican el mismo jueves de Corpus, en la plaza principal de Pujilí.

Acaso estas prácticas rituales no catalogadas por la liturgia católica, dejan de ser reminiscencias directas de los ritos celebrados por los primitivos cristianos de las catacumbas? Acaso estos legados no nos fueron transmitidos por sacerdotes y misioneros de la conquista española? Y acaso también, derivando del culto a su Dios, aquellos cristianos no tributaron una especie de culto a sus amados difuntos, ya que a su lado y en su mansión subterránea regaron sus plegarias y colocaron ofrendas?

Las inscripciones funerarias que sellan las tumbas de esas mansiones catacúmbicas, responden afirmativamente a la última cuestión y nos dicen que las flores que se depositaron allí auguraban delicias en el Paraíso Celestial.

Con lo dicho hasta aquí, concluye esta introducción a nuestro objeto principal. Ya es tiempo de llegar a consideraciones concretas sobre comidas y bebidas que en el Ecuador tienen verdaderamente significados o símbolos rituales, unas veces de manera definida e irreplicable, y otras, de forma inexpresa, aunque no exenta de realismo explicable por el conducto de la tradición y por la dialéctica de la antropología folklórica.

PRESENCIA DE COMIDAS Y BEBIDAS RITUALES EN EL ECUADOR

1

Un banquete ritual de los Jíbaros

En donde la civilización no ha impuesto su freno reparador, los jíbaros del Oriente Ecuatoriano practican una singular forma de sacrificios humanos que se exaltan con **chicha de yuca** y carne de algunos animales silvestres. En simbolismo tal vez se parece al sacrificio de prisioneros de guerra que otrora practicaban los aborígenes americanos. Pues se trata de la **Fiesta de la Tzantza** que tanto han descrito los exploradores nacionales y extranjeros que penetraron en el corazón de nuestra región selvática.

Por la versión de Carlos Alvarez Miño sabemos que los Jíbaros cazan la cabeza de algún enemigo de tribu, en lucha o asalto, y la reducen a la mínima porción que se la conoce con el nombre de **tzantza**. Y esto constituye todo un ceremonioso ritual.

“A la casa del **Curaca** —refiere el informante— asiste un buen número de personas, llevando vistosísimas indumentarias de plumas de aves, con adornos y pieles, etc. Con especial esmero han pintádose la cara y cuerpo, y los hombres llevan consigo el tambor y la flauta.

“Establecida la reunión, entra un viejo especializado en esta ceremonia con la cabeza de la víctima en la mano, describiendo, a la vez, caprichosas figuras de baile. Deposita, la misma, en poder del jíbaro, autor de la muerte; para que proceda a la reducción y de negarse tendría que sufrir muchos males, pues en su casa entraría el espíritu del mal (**mungia**) y sus chacras serían destruidas.

“El viejo da de beber una infusión revulsiva de tabaco al que va a operar. Esto significa que tiene que prepararse a la abstinencia y ayuno durante un tiempo.

“El viejo vuelve a coger la cabeza y le introduce sucesivamente, en una decocción de tabaco, en una vasija con chicha y en otra que contiene agua pura y le da de tomar un poco, uno de los mencionados líquidos, al autor de la empresa. Después, el mismo anciano, provisto de una lanza le arenga y le colma de alabanzas por el hecho de haber obtenido dicho trofeo, a la vez que llena de insultos al muerto.

“Todos los circunstantes reúnen formando un círculo, en cuyo centro colocan al que va a reducir la cabeza. . .”

Tras de describir el proceso de la reducción cefálica, agrega que “la grasa que sale de la operación indicada la utilizan en la preparación de las comidas que servirán de menú durante la fiesta”; pues al término de la operación, “se desarrollan típicas ceremonias” que conducen hacia el codiciado banquete de la fiesta.

En primera instancia, “la **tzantza** es suspendida en un palo, sugestivamente pintado, y todos los concurrentes desfilan en derredor, al son de sus tambores y flautas, y, de vez en cuando, hacen una inclinación, asentando fuertemente los pies”. Luego, “de vez en cuando, el viejo descuelga la **tzantza** y la pone al cuello del jíbaro que le redujo. Todo se hace en medio de grandes y desacompasados gritos”.

Durante el desarrollo de la fiesta, la **chicha de yuca** que sirvió para la cocción de la cabeza humana, es una especie de licor sagrado. Se la bebe, día tras día, hasta por una semana y más, a la vez que sirven platos de carne de dantas, paujiles, monos, saínos, etc., sazonados con la grasa de la víctima que entregó su cabeza a la fiesta. Esto evidencia que esa carne tiene para los jíbaros el mismo significado que la carne de prisioneros sacrificados, para los aztecas, y que la carne del macho cabrío, para los griegos, y que la carne de la llama estéril, para los incas y los quitus. Es nada menos que una comunión con la sustancia consagrada en

la ceremonia y completada con el vino blanco de la yuca, en significación inexplicada de cuerpo y sangre de los espíritus buenos.

2

La chicha nupcial de los Záparos

La misma chicha que solemniza la fiesta ritual de la **tzantza**, entre los jíbaros, tiene expresión más simbólica en la ceremonia nupcial de los záparos. Pero antes de estampar este aspecto culminante del matrimonio en cuestión, veamos cómo preparan y usan esa chicha de yuca.

Vicente M. Bravo describe y relata:

“Después de cocida la cantidad (de yuca) que consideran necesaria, la ponen a enfriar en una especie de artesa de madera, alrededor de la cual se colocan en cuclillas —postura que consideran más cómoda— las mujeres de la familia, desde las abuelas cuyos dientes incisivos y molares no están completos ni seguros, hasta las que por sus achaques no pueden servir en las faenas del campo. Ya reunidas, cada cual coge su trozo de yuca, lo divide con los dientes en bocados que mastican hasta reducirlos a papilla, procurando que se mezcle bien con la saliva, y sacando de la boca lo amontonan en un extremo de la artesa.

“Concluída esta operación, unas indias amasan el conjunto de lo masticado al que llaman **masato**, y otras preparan las hojas de plátano pasándolas por la llama del hogar para que adquieran flexibilidad; después hacen los **maitos**, especies de tamales grandes que, bien envueltos y atados, los dejan para que fermenten. . .

“Sea blanco o indio el que entra en una choza, inmediatamente es recibido por el indígena mayor de edad, en tanto que la mujer que hace de madre de casa, llena de agua las tres cuartas partes de un **mate** cuya capacidad es, más o menos, de dos litros; en seguida abre un **maito**, saca

el **masato** y lo echa en el **mate**, donde lo disuelve con la mano y lo estruja con los dedos. Como la mano queda empuñada con chicha, la sacude sobre el **mate**, se la limpia en los bordes del mismo y entregando al visitante, le dice: toma".

Esta chicha que es la bebida cotidiana y el licor sagrado en la fiesta de la **tzantz**, en el acto matrimonial representa más que el agua bendita para los católicos. Cuenta el mismo señor Bravo:

"Frente a la hoguera esperaba la madre del novio, teniendo en la mano un cántaro de barro, vacío y con la capacidad para dos litros; la novia abrió el **maito** de **masato** (que llevaba), lo puso en un **mate** que contenía agua, y sin mezclarlo se lo entregó al novio; éste sacó de su cesta otro **maito**, y después de ponerlo en el mismo **mate**, lo presentó al indio viejo que hacía de jefe, el cual con sus manazas enjutas y no limpias, estrujó el **masato**, lo mezcló bien y puso su contenido en el cántaro que, en ese momento tenía la novia; ésta la presentó inmediatamente a su esposo, el que bebió poco a poco hasta consumir la mitad de la chicha, después de lo cual entregó el resto a su mujer para que hiciera lo mismo. Las últimas gotas las escanció en la palma de la mano de su marido, cuidando de que ni una sola gota cayera al suelo; luego introdujo su mano dentro del cántaro y lamiéndose ésta limpió bien el interior hasta dejarlo seco. Hecho esto devolvió a su esposo el cántaro vacío. Entonces los presentes formaron círculo en derredor de los esposos, dejándoles espacio amplio para que efectuaran lo que gráficamente pudiera llamarse el **baile del cántaro** que consiste en pasar éste, repetidamente, de los brazos del esposo a los de la esposa y viceversa, sin dejar de bailar y cuidando de que no caiga al suelo, porque se considera una gran desgracia.

"Es el momento de la emoción para todos: los hombres gritan frenéticamente y aplauden cuando el novio recibe diestramente el cántaro entre sus manos; lo mismo hacen las mujeres respecto de la novia. Después de unas cuantas

vueltas, el viejo o jefe pone en el suelo una piedra cuadrada; la bulla cesa como por encanto, todos se ponen en cuclillas observando con suma atención: los novios se acercan a la piedra, y él, levantando en alto el cántaro lo deja caer. Inmediatamente se oyen los gritos de: **acamiano, acamiano** (casados, casados), y los novios recogen los pedazos. . .

“Por los fragmentos más grandes cuentan el número de hijos que tendrán; los demás dividen en dos grupos, correspondiendo al marido los que se hallan con la parte interior del cántaro hacia arriba, y los otros a la mujer. Por su número deducen los años que van a vivir; de manera que, desde este momento, saben y están convencidos cual de los dos morirá primero”.

Esta detallada descripción del rito matrimonial de los záparos pone fuera de duda que la chicha de yuca, servida de un mismo cántaro por los contrayentes núpnicos, los une por toda la vida, hasta la muerte de uno de los dos. Además, el recipiente de barro que sirvió de cáliz sagrado, adquiere los poderes del vaticinio que se expresa en la vida y en la muerte: la vida de los hijos que nacerán para perpetuar la familia, y la vida fijada por el lindero de la muerte de uno de los esposos, que da la extensión del matrimonio. Pues los diminutos pedazos del cántaro, como las pitonisas griegas y romanas, saben contar los años que vivirán las criaturas de sus augurios.

La chicha de yuca consagrada por el rito, al besar las paredes interiores del cántaro, imponen tales atributos, y al consumirse en los pechos sedientos de los ungidos por el enlace, deja su mensaje de vida creadora. Es el futuro que cumple la voluntad de los dioses de la selva.

Ofrendas a las almas

Entre los ritos funerales de permanencia en el Ecuador, ninguno más revelador de tradiciones religiosas que el de las ofrendas, que indios y mestizos del pueblo ofrecen a las almas de sus difuntos en el Día de los Muertos, consagrado por el calendario católico. Tengo un apunte de 1934, de un cuadro presenciado el 2 de noviembre, en la plazoleta de Santo Domingo, de Ambato. ¿Qué vi en ese entonces?

“Indias vestidas de luto ofrecían a las almas de sus muertos todo lo que éstos gustaban de comer y beber en vida. Allí el **pan de finados**, rociado de vino con rama de romero. Allí la **colada morada** que simboliza el luto de los vivos y la sangre de los paganos sacrificios. Allí la chicha rubia que los incas ofrecían al Sol y a los demás espíritus sedientos. Allí los cuyes asados, las papas cocidas y una dorada salsa encima. También los granos de la comarca, listos para matar las hambres y el ayuno que las almas soportaron por el lapso de un año. Las ollas de comida paupérrima. Platos servidos a la usanza de las ofrendantes. Bebidas que se regaban en el suelo para que recojan las almas diseminadas en el aire a ras de tierra. De rato en rato se hacían signos cabalísticos sobre el suelo, para completar el servicio devoto. Una vela prendida y clavada en la mitad de cada ofrendario, servía como distintivo de esa extraña parcelación de la plazoleta”.

Al cuidado de las ofrendas rara vez se ve varones. Las mujeres son las sacerdotisas ofrendantes que, por lo que vi en aquella ocasión, no guardan uniforme actitud: unas se mantienen en silencio, creyendo que sólo así pueden acercarse las almas recelosas de la presencia mundana; otras, bajo el influjo católico, rezan padrenuestros y avemarías, apostrofando de rato en rato a sus difuntos, como si ellos estuvieran presentes, y diciéndoles que se sirvan los bocados hasta la saciedad, y que se acuerden de los vivos con las

gracias celestiales, cuando vuelvan a la mansión eterna; y otras lloran, refrescando sin duda la dolorosa ausencia material de quienes fueron indispensables y gratas compañías.

Termina el ofrecimiento generalmente a la hora en que se pone el sol y las sombras anuncian el regreso de las almas a las moradas de ultravida. Entonces se sirven parte del "sobrante", porque piensan que los panes y los platos perdieron la sustancia invisible que se sirvieron los espíritus familiares, por más que a la vista asoma todo íntegro. El resto, que es la mayor parte de la ofrenda, lo llevan para repartirlo entre los de casa. De todas maneras, las ofrendantes y los suyos, comparten del banquete con los muertos, y esos alimentos tienen un valor sagrado, por bendecidos por la tradición y el rito.

El doctor Antonio Santiana informa de una costumbre similar entre los indios de Mojanda, aunque no del todo ofrendante. "En el Día de Difuntos —dice— las familias de los muertos se trasladan al cementerio muy por la mañana y toman posesión de la tumba. . . Hablan en voz baja y con acento contrito, de modo que en el cementerio se oye un solo y vago rumor. Luego, sentados sobre la tumba del ser desaparecido cuyos restos motivan esta visita, inician una comida ritual: abren paquetes de alimentos constituidos por papatas, ocas, mellocos, fréjol y habas cocidas y destapan sus vasijas, que contienen espesas coladas. No hay chicha. Comen con una lentitud algo ceremoniosa, obsequiándose mutuamente. . ."

El cementerio y el templo son los sitios preferidos por los indios para juntarse con el espíritu de sus muertos y comer juntos del pan moreno y del vino rubio, de la colada morada y los granos cocidos, y de cuanto da la tierra a los vivos para que un día del año compartan también con los difuntos.

Los mestizos de la provincia del Tungurahua que "no quieren confundirse con los indios", según ellos dicen, no llevan sus ofrendas al cementerio ni a las puertas de los

Una mujer en el cementerio de Chillogallo, cerca de Quito, obsequia al niño la colada morada, ofrecida al alma de sus amados difuntos.



Figuras de pan. Arriba, un caballito enjaezado; al centro, una llama; abajo, hacia la izquierda, una figura de mujer y hacia la derecha, una figura de hombre, ambas en pose de momias egipcias.

templos; ellos las entregan a sus caros difuntos en las propias casas, y solamente pan y vino, cuerpo y sangre de los viejos sacrificios sagrados, porque más no necesitan las almas para saciar su hambre espiritual en significado de comunión.

Los montuvios de la Costa ecuatoriana practican, según se sabe, ofrendas similares a las de los indios de la Sierra, aunque dando a las almas de sus difuntos lo que brinda la tierra; pues no puede ser de otra manera. Ellos las ofrecen aguardiente, frutas, pan, **aguados**, sancochos y el infaltable **arroz seco**, del grano que les hace blasfemos, a la voz de que "con que haya plátano y arroz, aunque no haya Dios".

Nuestro celebrado costumbrista del Litoral Ecuatoriano, José Antonio Campos, en "Cosas de mi Tierra" nos brinda un vivo cuadro de "la cena de los muertos" en la casa montuvia. "Era la víspera del Día de Difuntos —dice— y se notaba gran animación en todas las casas de la aldea. Mucha gente entraba y salía, llevando y trayendo ollas, cacerolas, sartenes y canastos, cual si estuvieran en afanosos preparativos de alguna fiesta lugareña".

Así se alistaban para la "cena de los finados". Y él, lleno de curiosidad, asistió a la ceremonia de la "comadre Pepita" que se preparaba a darle su mesa al difunto esposo. Ella le expresó, refiriéndose al marido: "Aquí tengo ya su comida lista. ¡Ay lo que le gustaba er pescao! Se moría el pobrecito por la liza frita y er bocachico estofao. . . . También daba la vida por un **carapacho** e cangrejo. . ."

Los amables recuerdos humedecieron sus ojos. Luego "con amor y ternura colocó las suculentas viandas. En el centro iba un tazón de mazamorra morada; más allá una pirámide de plátanos asados, una artesa con pan de huevo y una bandeja con ensalada de camarones; y del otro lado se veía una olla de seco de chivo, una enorme tortilla de choclo, una **cazuela de pescado** y varias botellas de refinado.—Enseguida encendió cuatro velas, en los cuatro ángulos de la mesa entoldada, que parecía una cámara mortuoria, y ella fue

a vestirse.— A las doce en punto de la noche debía llegar el espectro de don Toribio, con el apetito abierto de par en par”.

A la hora esperada, por algún conducto entró el viento en la estancia y se apagaron las luces. Era la señal de que el difunto acudía a la cena.— “Toribio mío —dijo la señora—, prueba el carapacho que está muy sabroso”, mientras se deshacía en suspiros. Y el cronista agrega: “El muerto, sordo al reclamo de la dolorida consorte, comía como un cánonigo”.

“¡Adiós, Toribio!”, exclamó la viuda cuando supuso que el difunto esposo emprendía el regreso. “¡Adiós, compadre!”, agregó un presente, dirigiéndose también al invisible visitante. Y Campos explica: “Estas voces significaban que el difunto se había ido ya, sin dar siquiera las gracias, y fuimos todos los presentes invitados a probar las sobras”. Luego continúa: “Descubrióse la mesa y ¡oh asombro! estaba intacta. Don Toribio no había comido nada!

—Cómo, señora, pregunté, fingiendo la mayor sorpresa: ¿su finado marido no ha metido la cuchara en ningún plato?

—Le parece, me contestó la viuda sonriendo: los difuntos no comen como nosotros; pero se llevan con su presencia la sustancia de la comida.

—De manera que don Toribio acaba de aprovechar la sustancia de estas viandas?

—¡Así es, señor!

Nos sentamos a la mesa y comimos algunas viandas muy bien preparadas. ¡Pobre difunto! Muchos brindamos por él”.

De este modo termina su relato José Antonio Campos, desgranando la satírica gracia que le caracteriza, pero que nada desfigura la realidad de esa costumbre montuvia en los Finados. Y lo que es más cierto, la creencia de que los bocados de las ofrendas se desustancian por el apetito de las almas, es común a todos los mestizos que practican ese

ritual. Solamente los indios creen que las almas se acercan a sus banquetes en forma semicorpórea y que vuelven de la mesa restando porciones imperceptibles de los alimentos. Pero ello es remanente de la tradición autóctona y consecuencia de su bajo nivel cultural; pues en el fondo, el pensamiento es el mismo de los unos y de los otros, y el rito indiano se impone sin que haya podido desterrarle la iglesia católica en más de cuatrocientos años de aculturización cristiana. Es que las religiones tienen unos mismos orígenes y se amalgaman fácilmente en la fe y en el culto.

Lo mismo que en los sacrificios antiguos, los diferentes platos o los diferentes bocados que los vivos ofrecen a los muertos, en última instancia se aprovechan los primeros, compartiendo así de los alimentos sagrados, igual que los dionisiacos griegos, los españoles del imperio romano, los aztecas precortesianos y los quitus del Tahuantinsuyo.

Acorde con muchos historiadores americanos, Horacio Quiroga cree que "la cena de los espíritus es de origen puramente indígena", tomándose este término para fijar al indio del Nuevo Mundo. Por datos que tenemos, vale anticipar que tal afirmación no es cierta.

Lo que hay que admitirle sí es que "el indio cree que el muerto sigue viviendo", y que "por eso entierra sus cadáveres junto con provisiones de comida y yuros de agua y chicha, para que se alimenten y para que beban". Pero lo mismo creyeron también otros habitantes del Planeta, allende la América precolombina. Recién descubrieron en la Mongolia Exterior, montículos semejantes a nuestras **tolas** pre-pizarrinas, conteniendo en su interior cadáveres de la época precristiana, rodeados de utensilios y de los recipientes de sus comidas y bebidas con que fueron sepultados.

Y aunque Quiroga no lo defina el rito, cuenta que los indios calchaquíes se sirven un animal asado en nombre de

su difunto, la víspera del día de los muertos; mas ello dice que así se revive el rito del sacrificio y la ofrenda.

Todo el proceso funerario apuntado por Quiroga como ceremonial de los indios de América, lo practicaban también los pueblos de Asia y Africa y los europeos de Grecia y Roma. Refiriéndose a la prehistoria oriental, dice Malet: "La creencia en la supervivencia del alma era evidente por las ofrendas que rodean frecuentemente las tumbas, pero lo es más por la precaución que se tiene a veces de dejar maniatado el cadáver, de modo que no pueda salir el espíritu a molestar a los vivos".

Concretándose a los egipcios, agrega: "Para los egipcios, el hombre no moría inmediatamente por completo. Al exhalar el último suspiro, se escapaba de su cuerpo otro cuerpo impalpable, llamado doble o el alma, que continuaba viviendo mientras el cuerpo no se descomponía. De aquí las precauciones que se tomaron para conservar el cuerpo: el embalsamamiento y la transformación en momia. El doble inmaterial tenía las mismas necesidades que el cuerpo carnal; le hacía falta, por consiguiente, una habitación. Al efecto, se le construía una tumba y una cámara funeraria en la que se colocaba un ajuar, al mismo tiempo que los alimentos".

La mayoría de los indios americanos y particularmente los de la serranía ecuatoriana, siguen creyendo que las almas de sus muertos siguen viviendo junto o cerca al cuerpo, cuando llenan el ataúd del cadáver con las prendas y utensilios que usaron en vida, además de algunos alimentos secos. Y ya fusionando su tradición con las creencias católicas, dicen que esas prendas y esos utensilios y esos alimentos los utilizarán en "la otra vida"...

Los jíbaros del Oriente Ecuatoriano, de los que mantienen la tradición primitiva, están más próximos a los primitivos egipcios. Un misionero de las selvas que firma con las iniciales "J. S.", cuenta que ellos "tienen mucho respeto a los difuntos", y agrega: "Apenas acaba de fallecer algún

miembro de su familia, le envuelven en una especie de sábana y colocándole en una vieja canoa que tapan por encima, cuelgan ésta en la misma casa donde murió, dejándole yuca, plátano, chicha y lanza con escudo de guerra; pues creen que sigue viviendo en otra vida diversa de la presente y necesita defenderse de sus enemigos. . .

“Viendo que disminuye o se acaba la comida y bebida, sin darse cuenta de que eso acontece por causa de las aves y del calor que absorbe, creen que el muerto ha comido y bebido y de vez en cuando van a proveerle de esos alimentos para que no sufra ni hambre ni sed”.

Los mestizos del país que practican las ofrendas en el día de los difuntos, piensan de otro modo: ellos no creen que las almas de sus muertos se quedan cerca o junto al cuerpo para cumplir aquellos menesteres de la vida misteriosa, sino que se transportan —como enseña la religión católica— a las mansiones de la eternidad; pero gozan de un día de licencia, el dos de noviembre, para salir de sus refugios ultraterrenos y concurrir a la tierra, mejor dicho a los cementerios, los templos o sus casas, para servirse de los alimentos y bebidas de las ofrendas. De todas maneras, el legado primitivo se junta a la costumbre cristiana de recordar a los muertos en la fecha prescrita por el calendario romano.

Eso de sacrificar animales para ofrendar a los difuntos o servirse en nombre de ellos, dice a las claras que el culto a los muertos se expresa en reminiscencias de antiguos sacrificios y ofrendas. Ya los indios lo practicaban en sus tiempos remotos y los griegos y romanos también. Con respecto a los helenos, Malet refiere: “La tumba era abierta en la montaña y cerrada con una plancha de mármol o de piedra esculpida. . . Se depositaba allí el cadáver y se celebraba un sacrificio en su honor. Algún tiempo después se iba a ofrecerle la comida fúnebre, pasteles y vinos, uso que subsiste en muchos países cristianos, en la península balcánica”.

Los griegos y los romanos, lo mismo que los indios americanos, ofrecían a sus difuntos el sacrificio, la carne de los

sacrificados y el pan y el vino. Virgilio cuenta que "el pío Eneas" sacrificó un animal para acercarse al alma de su padre Anquises que se hallaba en la mansión de los espíritus. Y le ofreció "dos copas de vino, dos de leche recién ordeñada y dos de sangre sagrada". Además, una cantidad de manjares, los mismos que fueron servidos por el difunto, visible en forma de una "grande y lustrosa culebra", anfibio que en América fue deidad de nahuas, mayas, quichés y'cañaris.

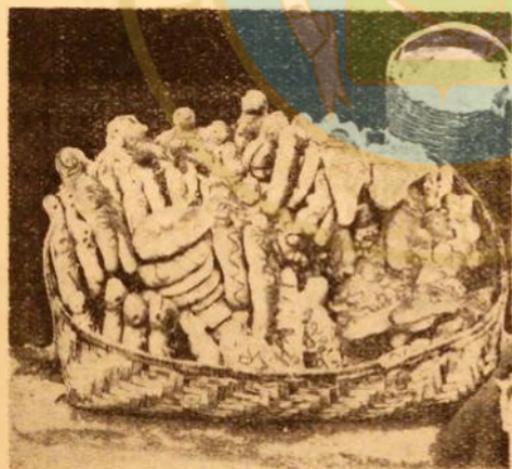
Pero volvamos al culto funerario que sobreexiste en nuestro país, en expresión de comida ritual. Su práctica o su costumbre habla al mismo tiempo de un legado devoto universal y de la aplicación del fruto que brinda la tierra, convirtiéndolo en ofrenda o comida sacramental.

El plato característico del Día de Difuntos en el Ecuador es el de la **colada morada**, como le llaman en los centros urbanos, o de la **mazamorra negra**, como suelen decir en ciertos medios rurales. Con este último nombre dan a entender que ese alimento de ofrenda a los muertos y de gustoso provecho para los vivos, es el símbolo del duelo que éstos deben a aquéllos.

La colada morada es plato auténticamente nativo, cuyo origen se remonta a lejanas costumbres de los incas y los quitus. Probablemente constituyó la parte principal de las ofrendas que tributaban a los difuntos en la conmemoración octubrina del **Ayamarca**, la misma que fue trasladada por el clero católico de la conquista, al 2 de noviembre del calendario romano.

El P. Juan de Velasco dice que "la solemne conmemoración de los difuntos la hacían (los incas) una vez al año, con fiesta lúgubre y con música funesta y tristes cantos. En ellos relataban —agrega— las proezas y hazañas de los respectivos difuntos de cada tribu o familia. Esta ceremo-

De la venta pública, el 2 de noviembre, en Quito (1959). Una paila y un balde con colada morada.



De la venta pública en Quito, el 2 de noviembre. Una canasta con guaguas de pan y un canastillo con pan corriente de finados.



nia era comúnmente sobre los sepulcros, renovando en aquel tiempo los vinos o licores por medio de ciertos conductos”.

No dice nada sobre la ofrenda de la colada morada, ni del pan de maíz que ofrecían a los queridos muertos; tampoco cuenta nada del tributo ritual a los seres humanos sacrificados de que nos habla Cieza de León en su “Crónica del Perú”.

Ciertamente los historiadores sudamericanos se han puesto acordes en admitir que los incas y los quitus sacrificaban **llamas** u ovejas indianas, y muy circunstancialmente, niños. Pero hay cronistas de Indias que atestiguan que la costumbre de ofrecer a los dioses víctimas humanas, existió en casi todos los pueblos indígenas americanos, sin excluir ni a los mayas que figuraban como los más pacíficos y los más civilizados del período precolombino. Y algunos hasta llegaron a tildarlos de antropófagos, por ese signo religioso de primitiva procedencia.

Lo que dice el doctor Máximo Soto-Hall de los mayas puede ser extensivo a los chibchas, los quitus, los incas y los aymaras, por ejemplo. “Escritores mal informados —expresa el doctor Soto-Hall— han pretendido que los mayas eran antropófagos, pero investigaciones serias demuestran que no tuvieron nunca tan bárbara costumbre y que respecto a carne humana, sólo comían de las víctimas de los sacrificios, lo que se hacía en cumplimiento de un precepto religioso y no por placer”.

Con respecto a los incas, Cieza de León afirma que entre ellos existió también el sacrificio de víctimas humanas. Y ya concretándose a los indios ecuatorianos de Manabí, agrega: “Eran los naturales de estos pueblos que digo, en extremo agoreros y usaban grandes religiones; tanto, que en la mayor parte del Perú no hubo otras gentes que tanto como éstos sacrificasen, según es público y notorio. . . En los templos o guacas, que es su adoratorio, les daban a los que tenían por dioses presentes y servicios, y mataban animales para ofrecer por sacrificio la sangre de ellos. Y por-

que les fuese más grato, sacrificaban otra cosa más noble, que era la sangre de algunos indios, a lo que muchos afirman. Y si habían preso a algunos de sus comarcanos, con quien tuviesen guerra o alguna enemistad, juntábanse (según también cuentan), y después de haberse embriagado con su vino y haber hecho lo mismo del preso, con sus navajas de pedernal o de cobre el sacerdote mayor dellos lo mataba, y cortándole la cabeza, la ofrecían con el cuerpo al maldito demonio, enemigo de natura humana”.

Esta aseveración del cronista nos hace creer que, a semejanza del festín de calaveras de azúcar en México, entre nosotros se revive el rito por medio de las **guaguas** de pan que se saborean con la **colada morada**. ¿Por qué se encuentra gusto especial en este bocado de colada, sazónándolo con ese pan que representa figura humana? ¿Acaso en esa colada de maíz fermentado y en ese pan ántropoformo no están también el cuerpo y la sangre que ofrecieron a los dioses, a los muertos y a los vivos, durante los banquetes sagrados?

La colada morada y el pan de finados, ofrendas a las almas y bocados de los vivos, hacen pareja ritual indiscutible. El pan puede ser de harina de trigo preferentemente, pero la colada es siempre de maíz morado, casi negro, molido y batido en agua teñida por la **tusa**, fermentado con zumos agrios y cocido con dulce, especias aromáticas y hojas de arrayán y naranjo. La colada morada es plato indígena de los espíritus, es luto de los vivos, es sangre de los sacrificios y, sobre todo, es comida favorita de los ecuatorianos en el día de los difuntos.

4

Los bocados de Corpus Christi

La fiesta de Corpus Christi o del Cuerpo de Cristo, celebra la Iglesia Católica el jueves que sigue a la octava de Pentecostés (Fiesta de la Santísima Trinidad), conmemo-

rando la institución de la Eucaristía. Los primitivos cristianos, principalmente los feligreses de las Catacumbas, la celebran el jueves santo, día legítimo de la institución eucarística, por medio de una representación de la santa cena consagrada con pan, vino y el cordero pascual.

El rito llegó a extinguirse en los primeros siglos del cristianismo, por darse preferencia al ceremonial de la Semana Santa. Reapareció en el siglo XIII, porque la beata Juliana de Cornellón aseguró haber visto el Cuerpo de Jesús Sacramentado en forma de luna llena, cada vez que ella se ponía en oración. Y, pues, el Papa Urbano IV dio crédito al milagro y expidió la bula "Transituros" el 8 de septiembre de 1264, restableciendo la fiesta de Corpus Christi. Desde entonces, Corpus viénesse celebrando anualmente con ostentosas procesiones, y en América Española, con el añadido de costumbres nativas.

El cuerpo de Cristo es simbolizado por la Hostia, pan sagrado de la comunión católica, símbolo del pan de la santa cena, y **pan de Corpus** se sirve nuestra gente, fuera del usual, en figura de víctimas sacrificadas por otras religiones: animales y seres humanos.

La sangre de Cristo es figurada por el vino del altar, licor generoso de la santa cena, y en vez de vino, nuestro pueblo toma **champuz y rosero de Corpus**, bebidas —especie de coladas— equivalentes al **tecti** y el **yale** que, según el Dr. Arcos, eran destinadas a las ceremonias religiosas por los hijos del Sol, asperjeándose sobre las huacas y bebiéndose el sobrante.

Las **palomas de Corpus** que los **danzantes** echan a volar frente a los templos, el día de Corpus, y las palomas de pan que los niños se sirven en la misma ocasión, reminiscencias son del símbolo de la paloma en el ritual cristiano. Dice la Enciclopedia Espasa: "En el arte cristiano se considera la paloma como símbolo del martirio, de la resurrección, de la fidelidad conyugal, de la paz que goza el alma fiel, de la ascensión de Cristo, de la virginidad, y de la Iglesia. . .

En la Sagrada Escritura figura la inocencia y la sencillez. Pero en donde se ve muy marcado el simbolismo de esta ave es en el arte ya indicado. Desde muy antiguo ha sido el símbolo del Espíritu Santo''.

¿Cuál o cuáles de estos símbolos representa la paloma echada a volar en Corpus Christi? Sin duda los que se afirmaron en los murales de las Catacumbas: el mensaje del martirio de los primeros cristianos a su Dios Jesucristo; el mensaje del alma fiel a su Señor Celestial; la ascensión de Cristo a los cielos, y el mismo cuerpo del Salvador de Galilea en la comunión de los hombres. Y para decir una verdad, esa paloma que se arranca de las manos de los danzantes hacia las alturas, antes ya **soportó** un sacrificio o un martirio entre esas manos que la oprimían, y después es sacrificada por las manos o las municiones que la atrapan.

Pero las palomas de pan que comen nuestros niños ¿qué signo tienen? Sin duda el mismo de las **guaguas de pan** de finados: el sacrificio de una criatura, solamente que la paloma es animal de los que los romanos llamaron **hostias**, nombre acorde con la sagrada forma de la Eucaristía.

En otra parte ya dijimos que en la plaza principal de Pujilí se sacrifica un borrego, réplica del cordero pascual que degollaron los apóstoles para la última cena, precisamente el día de la institución del sacramento de la Hostia. Un hijo de ese lugar, el señor Tobías Jácome, se dignó informarnos sobre aquel pasaje corpuscristino.

En la plaza central del pueblo se arreglan huertos artificiales custodiados por sus hortelanos, y en sitios especiales de la misma, se alzan **castillos** o cucañas, repletos de regalos de la tierra para los trepadores; pero varios de esos **palos ensebados**, sin duda sin sebo, tienen arriba, crucificados, sendos borregos que obsequiaron los hacendados vecinos para que, al caer de la tarde, se sirvan las autoridades del lugar, como corderos pascuales.

Los indios danzantes, disfrazados a su modo usual, al son de flautas y tambores, recorren el contorno de la plaza,

bailando de trecho en trecho y regalando al aire el vuelo de sus palomas cautivas. Cerca de la hora del crepúsculo vespertino, los naturales se desplazan hacia sus casas, los muchachos han desnudado los castillos libres y los borregos crucificados son descendidos para entregarse a la muerte, después de haber soportado tan prolongado martirio sobre el madero. Y entonces, pascualmente, se sirven de esas carnes santificadas por el dolor y sacrificadas por el cuchillo, autoridades y amigos, seguramente avivando el apetito con la **chicha de jora**, vino rubio de los indios.

Antes la práctica religiosa del Corpus Christi —solemnizada por la procesión, los **palos enebados** o **castillos**, el baile de danzantes, etc.—, era extensiva a las ciudades capitales de las provincias serranas, inclusive la capital de la República. Hablando de ésta, dice el doctor José Modesto Espinosa: “Hace un rato que suenan las campanas de la catedral: viene la procesión. ¿Qué significa esta algazara?: son los **danzantes**, que la preceden y anuncian con saltos, gritos y embestiduras: son los adoradores del Sol, regocijados con la fiesta de Corpus”.

También procesiones y bailes de danzantes vi en la plaza central de Pelileo, y tal vez la costumbre seguirá adelante. Los indios salasacas, ataviados a todo color, alados de franjas multicolores y empenachados de plumas, bailaban frente a la iglesia, sonando cascabeles atados a las pantorrillas y sacudiendo palomas vivas que luego las disparaban al aire como ofrendas al Sol, en apariencia cristiana. Sin duda, en su voladora imaginación, encontraron el parecido entre lo que les impusieron los cristianos y lo que ellos heredaron de sus antepasados.

Pudiera decirse que esta aseveración peca de ligera y antojadiza; mas en defensa acude otra costumbre vista en la misma ocasión. La plaza estaba llena de puestos en don-

de se vendían palomas, puercos y **llamingos** de harina de trigo. Era el pan de Corpus, y niños y adultos se servían y nos servimos también esas réplicas de palomas sacrificadas en el nombre de Jesucristo, de cerdos de nuestros banquetes criollos y de llamas que antes sacrificaron los Hijos del Sol en sus **Raymis**. ¿No es éste un caso parecido al de las **calaveras** de México y de las **guaguas de pan** del Ecuador mismo? Supervivencia de un rito de sacrificios, mantenido en forma simbólica y al tono con los nuevos tiempos y las modalidades impuestas por la superestructura cultural de nuestra época.

La supervivencia del símbolo panificado que representa el cuerpo de la víctima sagrada, tiene que coexistir con el símbolo de la sangre que para los indios americanos de la civilización del maíz, es la chicha de ese grano o alguna otra bebida derivada del mismo cereal. No otra cosa parece ser el **champuz**, colada favorita del jueves de Corpus Christi, que se acostumbra en la región altiplánica del Ecuador.

El **champuz** de los indios de Punyaro, cantón Otavalo, —según expresa Gonzalo Rubio Orbe— lo hacen "fermentando la harina (de maíz) durante cuatro días; luego la cierran en una **paila de bronce**, con **raspadura**, hojas de naranja, arrayán, clavo y canela". "La preparación del **champuz** de Punyaro —agrega— es muy ocasional; infaltable en todos los velorios de adultos".

Esta información dice, pues, que el champuz punyareño tiene el fermento de la chicha de maíz y sirve, al mismo tiempo, de alimento licuado en ceremonia funeral. Se acompaña, en símbolo de sangre, con la chicha de los sacrificios cuyas víctimas se sustancian en el pan que toma figuras de palomas y llamas, entre los mestizos de Pelileo y los indígenas de Salasaca.

Así el champuz tiene el sustento ritual de la tradición funeraria. Su preparación en la olla mestiza es algo diferente a la del champuz de Punyaro. El champuz criollo, según lo describe Alejandro Mateus, es "una gacha o **mazamorra** de harina de maíz; con dulce, jugo de naranjilla, granos de **mote** y especias, todo cocido con hojas de naranjo". El doctor Alfonso Cordero Palacios, en su "Léxico de Vulgarismos Azuayos" describe otra modalidad del champuz de la región que le ocupa. "Champuz —dice—: Especie de mazamorra dulce y fermentada. Se hace de varias harinas, echándolas pimienta y maíz descortezado, cocido y entero. Se toma fría. No es propiamente **gacha**, como quiere el Diccionario".

Esta clase de **champuz azuayo** está más acorde con aquel modismo popular que llama "hacer champuz" o "hacer un champuz" al revoltijo de ideas o de cosas que causan la consiguiente confusión.

El champuz lo toma el pueblo el día de Corpus, asociándole al clásico "pan de Corpus", lo que en sí denuncia el simbolismo de pan y vino extraído de los sacrificios religiosos que soportaron las víctimas de carne y hueso.

El champuz de Corpus es un alimento popular de indios y mestizos, aunque hemos leído añoranzas de ese champuz en las pasadas cenas de gente de copete. Tiene un aliado o hermano tal vez: el **rosero**. Carlos Bolívar Sevilla lo recuerda en una descripción de "La antigua Fiesta de Corpus" y dice que los reales que recibían los muchachos, de sus padres, hermanos mayores y parientes, parte la gastaban en "mucho fruta y otras sabrosas golosinas: el champuz, el rosero de rito que las familias hacían para su regalo y para obsequiar a sus amistades, y que no pocas veces constituían el pretexto para diversiones y bailes".

Es aún una cosa ritual el **rosero**. Pero ¿qué es éste? Mateus explica: "Rosero. Preparación fría que se toma como postre o fresco o merienda, principalmente el día de Corpus. Consiste en una composición de agua, almíbar, especias y

esencias olorosas, en la que se ponen granos cortados de maíz blanco o morocho, cocidos separadamente, trozos menudos de piña o granada; y como adorno, hojas de naranjo cortadas en curiosas figuritas”.

Esta descripción obliga a recordar que los indios del Incario acostumbraban utilizar determinadas clases de maíz para sus bebidas o comidas rituales, según la fiesta o ceremonia que fijaba el calendario religioso. ¿No será legado de esa costumbre el empleo de maíz blanco o de morocho, tal vez del mismo color, para el **rosero**? Acaso no recuerda un rito aborigen también la celebrada **chicha de Yamor** que, en ocasión festiva, beben en Otavalo? Pues la **chicha-yamor** se la prepara con diversas clases de granos de maíz, como si los diferentes ritos cumplidos con vino rubio, se congregaran a solemnizar uno que sintetiza el potencial divino de **Mama Zara**.

Que el maíz, en comidas y bebidas, sirvió para ofrendas y símbolos divinos en el culto solar, está fuera de duda. Y hasta hay una leyenda americana que afirma que el hombre de acá, de sangre de sol y piel de bronce, se hizo con la carne y la sangre de mazorcas blancas y amarillas. Una versión relatada por John Doe (seudónimo de Alejandro Carrión), cuenta: “Entonces los Formadores dijeron: He aquí que el alba ya se esparce. He aquí que se vuelve visible el hombre, el sostén, el nutridor, el hijo engendrado por el alba. He aquí que se ve a la humanidad en la superficie de la tierra. Y ordenaron al zorro, y al coyote, y a la cotorra, y al cuervo, que trajeran mazorcas amarillas y mazorcas blancas. He aquí la sustancia que debía entrar en la carne del hombre: esto fue su sangre: este maíz fue la carne y la sangre del hombre. Entonces fueron molidos el maíz amarillo y el maíz blanco, y la Abuela Alba hizo las nueve bebidas. Y el alimento se introdujo en la carne de maíz amasada, y las nueve bebidas de maíz se hicieron la sangre y la gordura y se volvieron los músculos del hombre. Solamente mazorcas

amarillas, solamente mazorcas blancas entraron en la formación de su carne. — Tales fueron nuestros padres, de maíz construídos”.

He aquí cómo el maíz, el divino maíz, fue carne del hombre primero, y cómo las nueve chichas del grano sagrado, se constituyeron en su sangre. Y en esta composición del linaje humano de América, está claro que nuestro Adán Indio es hecho de pan y vino, y pan y vino tienen que representarle en el rito conmemorativo de su creación.

¡Quién sabe si el **champuz** y el **rosero** correspondan también a las nueve bebidas de la creación del hombre! En cualquier caso, son bebidas y comidas rituales al mismo tiempo, y bien se identifican en su uso con los viejos ritos indígenas y los actuales ritos mixtos de Corpus Christi.

5

Nuestro plato llamado “fanesca o juanesca”

En la ágil columna de “Molino de Viento”, del **Diario del Ecuador** de Quito, correspondiente al 27 de marzo de 1958, se publicó un artículo de interés folklórico nacional: “Nuestro plato llamado fanesca o juanesca”. Su solo enunciado nos despertó el apetito, porque nos encontrábamos bajo el dintel de la semana santa, cuando se acercaba el jueves santo de la Pasión, invitándonos al plato de los más variados granos tiernos y pescado seco.

Al leer en el periódico recordé que el periodista de esa columna diaria, era persona respetable por la viveza de su pluma y el conocimiento de los problemas sociológicos de interés actual; pero, al mismo tiempo, me sentí inconforme con sus aseveraciones acerca de nuestro plato llamado fanesca, atribuyéndole falta de información en la precipitada tarea de escribir para el diarismo.

La fanesca es una de las principales comidas tradicionales del Ecuador y su explicación sociológica tiene que re-

montarse a las fuentes seguras o posibles de su origen. La tradición tiene su documental que llega de boca en boca o en el papel de los tradicionistas, salvando distancias y siglos, en viva perennidad y presencia explicable.

“Presumir —dice el periodista de la página editorial del **Diario del Ecuador**— que tal plato de los días santos y que tiene una generalización en todos los hogares del Ecuador, corresponde a algún sentido simbólico de las rememoraciones religiosas, nos parece un absurdo. Más lógico es pensar que para nosotros en este tiempo precisamente las mieses se encuentran en gestación, ya que se los usa **tiernos** precisamente para el uso culinario juanesquero”.

Cabalmente los ritos agrarios oficiados con sacrificios y ofrendas, comidas y bebidas, se cumplieron en todas las religiones, cuando las mieses y otros frutos de la tierra se pusieron en condiciones de agradar al paladar de los hombres agradecidos de sus dioses. (1) De este orden natural y religioso proviene el plato de fanesca, de rito cristiano, pero no catalogado por la dogmática católica.

(1).—La Semana Santa se conmemora en la estación primaveral de los granos tiernos. La revista cubana “Bohemia”, en una crónica titulada “La Semana Santa por dentro” (abril de 1957), expresa:

“La celebración de la Pascua cristiana ha de hacerse invariablemente, el **primer domingo después del plenilunio del equinoccio de primavera**. . . . La Naturaleza se renueva en primavera. La vida “resucita”. Los granos fructifican. Los brotes estallan. Los colores se vigorizan. La vida no había muerto con el invierno. La vida jamás cesa. Cambia, pero no se detiene. De aquí que, junto al renuevo primaveral se instituye el culto de la resurrección.

“Ese simbolismo que, como se advierte, nada tiene de superficial, determina que la fecha en que se conmemora esa efemérides cristiana no sea fija. La Pascua es una fiesta movable. Puede caer en una fecha o en otra. Pero ha de ser siempre domingo el día escogido e intransferible, porque, eso sí, será el primero después del primer plenilunio del equinoccio de primavera. De aquí que **lo más pronto que puede caer ese día es el 23 de marzo y lo más tarde el 25 de abril**”.

Muchos han creído que por servirse la fanesca en jueves santo, podía tener relación con la **última cena de Jesús y sus discípulos** (2). Mas antes de aceptar o rechazar el supuesto, conviene recordar lo que fue esa cena postrera del recado evangélico.

Al respecto se sabe que Jesús envió de Bethania a Jerusalén, a sus confidentes Pedro y Juan para que compren el cordero pascual, y con esa presa prepararon el plato que —con el pan y el vino— dio paso a la institución de la Eucaristía. Pero este rito, a pesar de la coincidencia de ocasión, no puede ser admitido, porque en la fanesca se emplea carne de pescado y no de cordero pascual.

Entonces ¿cómo encontrar el símbolo de la fanesca?

El folklorista tiene que acudir a la tradición y a los documentos antiguos que rememoran las antiguas costumbres religiosas de los cristianos. Como paso inmediato recordé una versión escuchada en mi aldea nativa de Pelileo, cuando mi niñez aceptaba como cierto el evangelio apócrifo rural. Mis paisanos decían también que la fanesca representa la "sagrada cena", pero concebida al modo imaginario que entre ellos era la verdad misma. Decían —y sin duda lo dirán todavía— que la comida de aquella cena fue preparada con los granos y otros artículos que aportaron los apóstoles. Cada cual dio lo que pudo, y San Pedro, como buen pescador, puso el pescado. Y siendo San Pedro el principal de los discípulos del Rabí, su contribución era esencial. De allí que en la fanesca puede faltar cualquiera de los granos de la región, menos la carne seca y blanquecina de un balao o de un peje.

(2).—A excepción de San Juan, los demás evangelistas fijan como Última Cena la del Jueves Santo, llamada también **Santa Cena** o **Cena del Señor**; pues aquel santo recuerda otra después de la resurrección de Jesús.

La Iglesia Cristiana acepta la Santa Cena como la institución de la Eucaristía; pero la forma que actualmente practica data solamente del siglo XIII de nuestra era.

Otra versión, así mismo popular, pero arraigada también entre la gente culta, afirma que la fanesca representa "los doce granos", símbolo de las doce contribuciones que aportaron los doce apóstoles para el plato de la última cena, plato que compartieron con el Maestro, en esa fecha memorable del cordero pascual. Y se agrega: como la Iglesia romana declara abstinencia el jueves santo y autoriza solamente la carne de pez, en vez del cordero hay que recurrir al peje o al bacalao.

Desde luego que estas versiones son ya del patrimonio tradicional, no se las puede desechar; pero tampoco se puede aceptar a ninguna de ellas como la verdadera, si hay quien nos dé otra que parece la cierta.

Para salvar el escollo, acudí a la información de los versados en tradiciones cristianas. Afortunadamente me satisface con la versión del señor Federico Endara, hombre ilustrado en estas cuestiones y versado también en la lengua oficial de la Iglesia Católica.

—¿Cuál es el significado de la fanesca? —le pregunté.

Y me respondió:

—La fanesca representa un rito que se practicó en la Catacumbas, en los tiempos en que los paganos perseguían a los cristianos y éstos tenían que expresar su fe cristiana en celdas subterráneas. Pues llegada la semana santa, los cristianos tuvieron que acudir a su escondite, cada cual llevando los alimentos que podía, sin duda granos en su mayor parte. Y allí adentro, juntaban sus artículos alimenticios y los preparaban en una sola olla, para repartirse fraternalmente, en sendos platos. Por eso es que existe la costumbre de obsequiar la fanesca a familiares, amigos y vecinos, recordando ese bocado de camunidad fraternal.

—Pero ¿por qué usamos el pescado como carne exclusiva de la fanesca?

—¡Ah, eso tiene otra explicación! En aquel entonces los cristianos perseguidos por los paganos de Roma, no podían llevar consigo el símbolo de la cruz como signo de su

fe cristiana; necesitaban de otro que los identifique para su mutuo reconocimiento. Para ello adoptaron la figura de un pez, y ya en la cena de semana santa, tuvieron que apelar a la carne de su símbolo, esto es, al pescado.

—¿Entonces el pez se convirtió en víctima de sagrado sacrificio?

La profunda fe católica del señor Endara hizo vacilar su respuesta. Comprendió que le llevaba hacia una réplica superviviente de las costumbres paganas. Pero no había más que hacer ante la verdad y tuvo que admitir la afirmativa, con hábiles rodeos de dogmática católica.

De inmediato volví a preguntarle:

—¿Será cierto que la fanesca es un plato exclusivamente ecuatoriano? ¡Esto asegura el diccionario de la lengua española!

—Según sé, nuestro plato de jueves santo es también usual en el Perú y el sur de Colombia. Parece que la tradición se afianzó en los lugares en donde la semana santa coincide con la oferta de granos tiernos. Y sé que en alguna parte de España se sirven un plato parecido a nuestra fanesca. . .

Al instante recordé la información del periodista de "Molino de Viento". Dice él: "En Valencia existe un plato llamado "escudella" y que se parece mucho a nuestra fanesca o juanesca: pues se emplean varios granos en el potaje".

—Ahora, pasando a otro asunto de lo mismo —le dije al señor Endara—, ¿sabe usted el origen del nombre **fanesca**?

—Sí. Es estrictamente castellano.

—Pero dice el canónigo Alejandro Mateus, en su libro de "Provincialismos Ecuatorianos", que **fanesca** es un término exclusivo del Ecuador, y lo mismo admite el diccionario oficial de nuestra lengua.

—Puede dársele como exclusivo del Ecuador, pero su origen es latino, como le voy a demostrar.

De inmediato tomó un diccionario de la lengua latina, diciéndome al mismo tiempo:

—**Fanesca** viene de **fames** que significa hambre, apetito, y de **famesco** que quiere decir "tener hambre". Recuerda precisamente el hambre que soportaron los cristianos en las Catacumbas.

—Entonces ¿no está bien que se diga **juanesca** en vez de **fanesca**, como admite la Real Academia de nuestra Lengua y como prefiere Alejandro Mateus también, en su diccionario criollo sobre la lengua vernácula del Ecuador?

—El vocablo legítimo es **fanesca**; pero nuestros indios, de vocalización gutural lo dicen **juanesca**, de tal manera que ambos términos son usuales entre nosotros.

Acepté la explicación y dije para mis adentros **fanesca** debe ser preferido por los vocabularios castellanos, por más acorde con su etimología y porque es la forma más extendida en el país. Por consiguiente no está bien lo que ha hecho la Academia de la Lengua Española ni lo que dice el periodista de "Molino de Viento"; pues este último expresa: "Fanesca, no lo hemos encontrado en los diccionarios consultados por nosotros. De modo que, si se ha de reconocer la autoridad de los libros, el plato de los granos con pescado, debe ser **juanesca**".

En vía de reparo hay que decir que los términos vernáculos no imponen las academias. Son patrimonio legítimo de los pueblos que los usan, y cuando llegan a la aceptación de las autoridades oficiales de la lengua materna, han de llegar con todas sus letras, determinándose el significado auténtico y su origen o procedencia. Y esta es la tarea que compete a la Academia Ecuatoriana de la Lengua, Correspondiente de la Española.

— o —

Sentí todavía algún vacío para completar mi investigación **fanesquera**. En la esencia religiosa ¿qué representaban

las catacumbas? ¿Por qué los cristianos de aquel entonces usaron precisamente el pez y no el cordero pascual de la última cena de Jesús? ¿Por qué la Iglesia Católica prohíbe el jueves santo hasta la carne de cordero y permite que sus creyentes se sirvan el pescado que es carne también?

Para saber lo que las catacumbas fueron para los primitivos cristianos, hubo que acudir a la fuente de toda información: la Enciclopedia Universal Espasa, y luego a ese relato catacumbico de Enrique Sienkiewicz: **Quo Vadis?**

La Enciclopedia nos dijo que las catacumbas fueron "cementérios subterráneos, obra de excavaciones de los antiguos cristianos, que allí se reunían para celebrar sus ritos y enterrar sus mártires". Esas galerías funerales estaban alumbradas por lámparas de aceite, y varias de ellas servían de capillas para el culto. Sus paredes se decoraban con tipos y escenas de la Biblia y con símbolos litúrgicos, entre los que había especialmente "la paloma, el pan señalado con cruz, el áncora, el pez".

Satisfecha esta parte, volví a la presa simbólica de la fanesca, la que estampada en el pecho de los cristianos representaba a la misma cruz del Crucificado. "El pez —dice la Espasa y en igual sentido se pronuncia **Quo Vadis?**— en griego es **ijthys** cuyas cinco letras son las iniciales de **Jesús Jristus Theou Yios Sother** (Jesucristo, Hijo de Dios Salvador). Así se consideró desde el siglo II el **yjzys**. De aquí que pasó a representar la escena de la Eucaristía en relación con el milagro de la multiplicación de los panes por medio de un pan y un pescado". (1)

(1).—Aparte de esta versión que concuerda con la historia del amanecer de la cristiandad, el Evangelio de San Juan testimonia que Jesús apareció por tercera vez a los apóstoles, después de su muerte. Los encontró pescando. "Díceles Jesús: Traed de los peces que cogisteis ahora.— Subió Simón Pedro, y trajo la red a tierra, llena de grandes peces, ciento cincuenta y tres: y siendo tantos, la red no se rompió.— Díceles Jesús: Venid y comed. Y ninguno de los discípulos osaba preguntarle. ¿Tú, quién eres? sabiendo que era el Señor.— Viene pues Jesús, y toma el pan,

El pez era, pues, la representación simbólica de la persona de Jesucristo, Hijo de Dios Salvador, y, por lo mismo, para los primeros cristianos era la representación del cuerpo de su Dios. Era la hostia de su comunión. Y al servirse de él en la cena de jueves santo o durante algún rito funerario, estaban recibiendo la eucaristía y la gracia del pan multiplicado. De ahí que **fanesca** o **fanesco** puede significar directamente "tener hambre", hambre de gracia divina. Y quienes le dieron ese nombre al plato ecuatoriano, lo hicieron sabiamente, seguros de que nuestra **fanesca** era un plato más que simbólico, más que ritual, eucarístico de hecho.

— o —

Sin duda, los extranjeros que desconocen nuestro plato criollo llamado fanesca, dirán: ¿qué clase de comida es ésta? Habría que responderles o explicarles que nuestro plato de jueves santo es un preparado de los más variados granos tiernos, sazonado con leche, pescado seco, nata, queso y condimentos. En su cocido no faltan la calabaza y el zapallo, el fréjol y la lenteja, la arveja y el haba, el choclo y el chocho pelado, el arroz y el melloco, la rebanada de huevo duro y, en suma, la mezcla más caprichosa de los productos de la tierra, de tal manera que al comérsela, se da un trabajo exagerado al estómago, y si éste no responde debidamente, hay que recurrir al "alka-seltzer" o el bicarbonato de sodio, que

y les da; y asimismo del pez.— Y cuando hubieron comido, Jesús dijo a Simón Pedro: Simón, hijo de Jonás, ¿me amas más que éstos? Dícele: Sí, Señor: tú sabes que te amo. Dícele: Apacienta mis corderos". (San Juan 21: 10, 11, 12, 13 y 15).

Este suceso cumplido después de la Sagrada Cena o Cena del Corde-ro Pascual que instituyó la Eucaristía de la Iglesia Cristiana, mueve a creer que los cristianos de las Catacumbas se servían de la carne del pez en vez de la del cordero, recordando el último banquete de Jesús con los apóstoles: de pan y pescado. A ello agréguese el significado descubierto en las letras de **ijthys** (pez, en griego) que les daba las siglas "Jesús Cristo, Hijo de Dios Salvador".

reparan los desórdenes intestinales y las funciones del hígado.

Y en este caso cuadra el refrán de que "tras del gusto llega el susto" Pero sean cualesquiera las condiciones del estómago, nadie quiere privarse del plato de fanesca, y cada cual se sirve de él, goloso, glotón, quizá sin reparar que Sancho tuvo también su jueves santo.

— o —

III

DEDUCCIONES Y CONCLUSIONES

Previo el examen de cuanto se ha expuesto en los capítulos anteriores, podemos arribar a las siguientes conclusiones:

- 1º—Hay un gran número de ritos y símbolos religiosos que han tenido desenvolvimiento y prácticas similares, sin que se fijen definitivamente las causalidades.
- 2º—Éstas prácticas rituales han marchado acordes con las creencias religiosas, los agentes naturales y los demás recursos de la naturaleza circundante.
- 3º—La agricultura ha sido factor primordial para el culto a las divinidades, y muchos productos agrícolas han servido para ofrendas a las deidades y los espíritus de los muertos.
- 4º—Los sacrificios de animales y de personas humanas han sido usuales en numerosas religiones del Viejo Mundo y del Nuevo, estimándose la carne de las víctimas —a semejanza de la **hostia** de los romanos— como carne o cuerpo de la divinidad suprema.
- 5º—Ciertos granos u otros productos agrícolas, convertidos en pan o alguna otra forma de alimento, simbólicamente sustituyeron a la carne de las víctimas sacrifi-

cadadas o representaron el cuerpo divino en símbolo de sagrada comunión.

- 6º—De los mismos productos agrícolas se prepararon licores sagrados y otras clases de bebidas rituales que figuraban la sangre divina, como el vino de los griegos y la chicha de los quitus y los incarianos.
- 7º—El símbolo del cuerpo y la sangre de Dios no es patrimonio de religión determinada de nuestros tiempos, porque corresponde también a las religiones paganas de la antigüedad, con permanencia en las tradiciones religiosas de los correspondientes pueblos.
- 8º—Las prácticas antiguas de sacrificios y de ofrendas a los dioses y a los espíritus de los difuntos, han llegado a nuestra época en formas superculturizadas, renovándose las formas simbólicas, como en los casos de las **calaveras** mexicanas, de las ofrendas ecuatorianas en el día de los muertos y de las réplicas zoomórficas del pan de Corpus.
- 9º—El pescado de la fanesca ecuatoriana es el símbolo de la **hostia** romana y a la vez representa el cuerpo divino del Dios de los cristianos.
- 10—Numerosas prácticas populares de la religión católica proceden de los ritos cristianos de las Catacumbas romanas y subsisten como apéndices de los ritos oficiales de la Iglesia.
- 11—Muchas prácticas de la antigüedad pagana, de la antigüedad cristiana y de la antigüedad aborígen americana, en los pueblos hispanoamericanos y particularmente en el Ecuador, se han fusionado con las prácticas de la dogmática católica.
- 12—No pocas formas rituales del ancestro religioso indígena, subsisten en fusión indiferenciada con las formas rituales del catolicismo.
- 13—Como consecuencia de lo antedicho, en el Ecuador existen varias comidas y bebidas que se sirven en ocasiones

determinadas y que tienen indiscutible sentido ritual y religioso, por más que no se haga hincapié en ello.

14—La tradición y el sentimiento religioso son tan poderosos que resisten vigorosamente a las variaciones del tiempo y a los influjos de la civilización moderna.



APENDICE

El Pez de los Cristianos

(Síntesis de algunos pasajes de la novela **Quo Vadis?**, de Enrique Sienkiewicz).

En **Quo Vadis** de Sienkiewicz hallamos numerosas escenas en que el pez dibujado en alguna parte o escrito su nombre en griego, constituye símbolo y clave de cristiandad para unos y signo de misterio y sospecha para otros. Ello ocurre en el idilio de Ligia con Vinicio, sobrino del célebre Petronio del brutal reinado de Nerón.

Petronio pregunta a Vinicio:

—Deseo que me digas ¿qué trazó Ligia sobre la arena? ¿La palabra amor quizás? ¿Un corazón traspasado por un dardo? . . .

—¡Un pez! —dijo simplemente Vinicio.

—¿Qué dices?

—Lo que me oyes: un pez. ¿Habrá querido darme a entender que por las venas de la juventud corre sangre fría? No lo decifro. Tú, que me llamas botón primaveral del árbol de la vida, ¿podrías explicarme este signo?

—Plinio solamente podría ayudarte. Es afamado experto en peces y signos.

Más tarde dijo Quilón a Vinicio:

—Soy de la opinión de que Ligia rinde culto a la misma divinidad que Pomponia Grecina, la más virtuosa entre las vírgenes romanas. He oído decir que esta excelsa matrona fue acusada de adorar un dios extranjero. . . . Tú, señor, ¿podrías ofrecerme algún indicio más sobre este importante problema?

—No, —contestó Vinicio.

—Ilustre tribuno, ¿no has observado si Pomponia, o tu divina Ligia llevan consigo algún signo, o algún amuleto? ¿Entiéndense entre ellas con señales incomprensibles para ti, hacen ofrendas o celebran ceremonias?

—¿Signos? . . . ¡Espera! . . . ¡Sí! Un día vi a Ligia dibujar un pez sobre la arena.

—¿Un pez? ¡Ah, ah! ¿Una o varias veces dibujó ese signo?

—Una vez, nada más.

—Y estás seguro, señor, de que Ligia trazó precisamente un pez?

—Sí —respondió el tribuno con ansiedad.— ¿Acaso sabes qué significa?

—Lo adivino —exclamó Quilón; y haciendo reverencia para despedirse, añadió: —¡que la Fortuna os colme de toda clase de dones! . . .

Quilón era un sabio griego, al decir de los nobles romanos. Salióse tras de recibir una bolsa de dinero que le obsequió Vinicio. Afuera, ya solo, dijo para sí:

—¿Ha dibujado un pez en la arena? ¡Un pez! ¡Que me estrangulen si sospecho siquiera lo que esto significa! Pero lo sabré. Los peces viven en el agua; buscar debajo del agua no es tan sencillo como hacerlo en la superficie de la tierra; resultado: Vinicio debe abonar algo más por ese pez. . .

Dirigiéndose a la taberna de Esporo, agregó:

—En la taberna quizás pueda recoger alguna noticia importante.

Así hablando consigo mismo, entró el griego en un establecimiento y pidió un jarro de vino tinto. El tabernero vaciló, cosa que no escapó a la aguda perspicacia de Quilón, quien sacó de la bolsa una moneda de oro, la arrojó con displicencia sobre la mesa. . . .

El oro encandiló los ojos del tabernero y no tardó en servir a Quilón el vino solicitado.

El sabio hizo una mueca, mojó los dedos en el jarro y dibujó con ellos sobre la mesa algo que parecía un pez. Luego, preguntó a Esporo, que seguía cada vez más asombrado:

—¿Adivinas qué significa esto?

—¿Un pez? Sí. . . eso; un pez. . .

—Eres un imbécil. Los peces los encontrarás el día menos pensado en ese infame vino que expendes, como no te sujetes en eso de echarle agua. Sabe que esto es un símbolo, y en lenguaje de los filósofos significa: **La sonrisa de la Fortuna**. . . .

— o —

Ligia desapareció del hogar. Nadie sabía que se refugiaba entre los cristianos de las Catacumbas.

Quilón volvió a donde Vinicio, saludándole:

—¡Salud y respeto noble tribuno del ejército! . . .

—¿Qué nuevas me traes? —preguntó Vinicio, con forzada calma.

—La primera vez te traje la esperanza; hoy, traigo la certeza de que la joven será hallada.

—¿Quieres decir que aún no la has encontrado?

—¡Oh! Pero he descubierto lo que significa el dibujo que trazó en la arena; sé quiénes son los autores del rapto, qué religión es la suya y que entre sus sectarios se ha ocultado la joven.

Vinicio estuvo a punto de pegar un brinco, pero Petronio lo contuvo, en tanto decía a Quilón:

—Prosigue.

—¿Era un pez lo que dibujó realmente en la arena, señor?

—Sí.

—Entonces Ligia es cristiana y los cristianos son los raptores.

—Reflexiona Quilón —dijo Petronio—; piensa bien si la tesis que has enunciado no corre riesgo de azotar tus espaldas en forma de antítesis.

Quilón replicó:

—Señor, pronuncia en griego esta frase: **Jesucristo, Hijo de Dios, Salvador.**

Petronio tradujo las palabras, y agregó:

—Bien...; ahí tienes la frase, ¿qué más?

—Toma la primera letra de cada una de estas palabras, réunelas, y verás en seguida el vocablo que forman.

—¡Pez! **Icthus** —exclamó asombrado Petronio.

—Esa es la explicación de por qué el pez llegó a ser emblema y señal de inteligencia entre los cristianos —respondió Quilón con aire de triunfo.

El secreto se puso al descubierto. Vinicio puso en juego sus pesquisas para descubrir a Ligia. Gastó mucho tiempo. Y le fue necesario convertirse al cristianismo para juntarse a ella.

Ya en lazo de recíproco amor, Vinicio verá a su Ligia salvarse del festín neroniano del Circo, y de la muerte misma; pero se casará con ella, cristianamente, para gozar de la vida conyugal en un nido de amor en Sicilia. Entonces venerarán juntos al mismo signo de la Cruz, y sin embargo, el pez de su encuentro definitivo les dirá, en griego, **Icthus**: Jesucristo, Hijo de Dios, Salvador.

— o —

VOCABULARIO REGIONAL:

Aguados.—Refrescos.

Ají de cuyes.—Potaje casero compuesto de papas mondadas y cocidas, una presa de cuy asado y salsa de ají encima.

Acamiemo.— Casado, en lengua de los indios záparos.

Arroz seco.— Arroz cocido en poca agua y con manteca o mantequilla.

Ayamarca.— Conmemoración de los difuntos del calendario incásico.

Bocachico.— Pez de río.

Carapacho.— Recipiente de cuero o cáscara, destinado a recibir líquidos.

Cazuela.— Vasija de barro a semejanza de lavacara.

Castillos.— Cucañas.

Colada o mazamorra.— Comida de sal o dulce, de cualquier harina, cocinada en forma aguada.

Colada morada.—Mazamorra de maíz, morada y teñida con el tinte de la tusa o carozo.

Cuyes.— Conejillos de Indias.

Champuz.— Colada de maíz con mote pelado, dulce y especias.

Chicha de jora.— Bebida de maíz fermentado, llamado jora.

Chicha de Yamor.— Bebida de maíz fermentado, pero de una mezcla de diversos granos de ese cereal.

Chicha de yuca.— Bebida de yuca fermentada, después de mascada.

Chilchiles.— Sonajas indianas.

Choclo o chogllo.— Fruto tierno del maíz.

Choclotanda o chogllotanga.— Pan de maíz tierno, envuelto en las propias envolturas de la mazorca.

Danzantes.— Indios que danzan en sus fiestas, disfrazados de manera tradicional.

Guaguas.— Niños o niñas.

Guaguas de pan.— Figuras antropomorfas de pan que los niños arrojan y arrullan como si fuera muñecas.

Huancari.— Tambor indiano.

Huaca.—Sepulcro incásico.

Huayrampuru.— Especie de zampoña indiana, conocida ahora por rondador.

Inti-Raymi.— Pascua del Sol en el calendario incásico.

Ishpingo.— Flor de la canela.

Jora.— Maíz preparado para la fermentación de la chicha.

Liza.— Pez de río.

Llama.— Rumiante americano de los camélidos.

Llamingo.— Llama macho.

Maito.— Envuelto de masato (masa de yuca mascada) en hojas de plátano.

Masato.— Yuca mascada y convertida en papilla.

- Mate.**—Vaso de la corteza de un fruto llamado **mate** también.
- Minga.**—Trabajo colectivo.
- Mazamorra.**— Colada.
- Mote.**— Maíz cocido que hace las veces de pan cotidiano.
- Mote pelado.**— Maíz descuticulado y cocido, utilizado como pan de mesa.
- Mungia.**— Diablo de la mitología jíbara.
- Paucar-Huatay.**— Pascua de la Primavera en el Incario.
- Palos encebados.**— Cucañas.
- Petita.**— Petrona.
- Pingullo.**— Flauta de pico.
- Quipa.**— Trompeta indiana.
- Raymi.**— Fiesta o Pascua.
- Raspadura.**— Panela o dulce sólido de caña de azúcar.
- Refinado.**— Licor especial preparado del aguardiente de caña de azúcar.
- Rosero.**— Bebida dulce con trozos de frutas y pedacillos de granos de maíz cocinado.
- Seco de chivo.** Arroz **seco** con carne de chivo.
- Tinya.**— Especie de guitarra indiana.
- Tecti.**— Chicha espesa de maíz.
- Tostado.**— Maíz tostado que hace las veces del pan.
- Tusa.**— Carozo o parte teñosa de la mazorca del maíz.
- Tzantza.**— Cabeza reducida a mínima porción, por los jíbaros del Oriente Ecuatoriano.
- Yale.**—Chicha espesa de maíz masticado.

OBRAS CITADAS

ALVAREZ MIÑO, CARLOS

1934 Las selvas del Oriente Ecuatoriano. Costumbres del Jíbaro
Quito, Ecuador.

ARCOS, GUALBERTO

1930 La Evolución de la Medicina en el Ecuador. Quito, Ecuador.

BRAVO, VICENTE M.

1920 Viaje al Oriente. Folletín de la revista "El Ejército". Qui-
to, Ecuador.

CAMPOS, JOSE ANTONIO

1929 Cosas de mi tierra. Guayaquil, Ecuador.

CARRION, ALEJANDRO (Jhon Doe)

1954 Apología del maíz. Publicado en "El Comercio" de 12 de
diciembre. Quito, Ecuador.

CIEZA DE LEON, PEDRO

1945 Crónica del Perú. Buenos Aires.

CORDERO PALACIOS, ALFONSO

1957 Léxico de Vulgarismos Azuayos. Cuenca, Ecuador.

DIARIO DEL ECUADOR

1958 Del día 27 de marzo. Quito.

ENDARA, FEDERICO

Información verbal sobre la expresión ritual de la Fa-
nesca.

ESAPASA,

Enciclopedia Universal Ilustrada. Barcelona.

ESPINOSA, JOSE MODESTO

1899 Obras completas. Artículos de costumbres, t. I. Friburgo
de Brisgovia, Alemania.

GUEVARA, DARIO

1957 Las Mingas en el Ecuador. Quito.

JACOME, TOBIAS

Información sobre la fiesta de Corpus en Pujilí.

J. S.

1926 Etnografía de los Jíbaros. Costumbres.

J. S.

1926 Etnografía de los Jíbaros. Costumbres y Supersticiones.—
Monografía del Azuay por Luis F. Mora. Cuenca, Ecuador.

- LA SANTA BIBLIA
1911 Antigua versión de Cipriano Valera. Madrid.
- *MALET, ALBERTO
1947 Historia del Oriente. (Egipto, Caldea, Palestina, Fenicia, Persia). Buenos Aires.
Grecia. Séptima edición. París.
1922 Historia Romana. París.
- MATEUS, ALEJANDRO
1933 Riqueza de la lengua castellana. Quito, Ecuador.
- QUIROGA, HORACIO
1945 La Cena de los Espíritus. Libro de Cuento Terciario y otros cuentos, t. XII. Montevideo, Uruguay.
- RUBIO ORBE, GONZALO
1956 Punyaro. Estudio de Antropología Social y Cultural de una Comunidad Indígena y Mestiza, Quito.
- SANTIANA, ANTONIO
1952 Panorama Ecuatoriano del Indio. Quito.
- SEVILLA, CARLOS BOLIVAR
1948 Lecturas amenas. Artículos de Costumbres, Leyendas, Cuentos y Episodios. Ambato, Ecuador.
- SIENKIEWICZ, ENRIQUE
1951 Quo Vadis? (Novela). Buenos Aires.
- SOTO-HALL, MAXIMO
1941 Cultura Maya. Buenos Aires.
- THE NEW INTERNATIONAL ENCYCLOPAEDIA, New York 1905.
- TROYA, J. M.
1906 Vocabulario de Medicina Doméstica. Friburgo de Brisgovia, Alemania.
- VALCARCEL, LUIS
1937 Mirador indio. Primera serie. Lima
1941 Mirador indio. Segunda serie. Lima
- VELA, ARQUELES
1941 Evolución histórica de la Literatura Universal. México.
- VELASCO, JUAN DE
1946 Historia del Reino de Quito. T. II, Quito.
- VIRGILIO
La Eneida. Edición Barcelonesa de Montaner y Simón. España.
- ZUÑIGA, NEPTALI
1945 Atahualpa o la Tragedia de Amerindia. Buenos Aires.