

EL FOLKLORE IMBABUREÑO

Por Jorge Araque R., Raúl Albuja G., Wilson Moreno y Rodrigo Paredes. Bajo la orientación del Prof. Dr. Antonio Santiana.

NOTA PREVIA

El folklore festivo y ceremonial de Imbabura (Ecuador andino y septentrional) ha sido en parte tratado hace algún tiempo por A. Santiana (1948-1949), y es objeto de interés por parte de P. Carvalho Neto (1964). Este autor y sus colaboradores, han hecho algunos trabajos de campo acerca de tal tema en la mencionada área. Nosotros insistimos ahora sobre ello en gracia a la circunstancia de ser nativos de la región de Otavalo, y de estar familiarizados desde la infancia con los hechos que vamos a describir brevemente. Después de las lecciones del Prof. Dr. Santiana y siguiendo su dirección técnica nos trasladamos, una vez más, a las localidades mencionadas aquí y procedimos a la encuesta cuyo sumario sigue a continuación.

El "Día de Finados" entre los aborígenes de la localidad de Quinchuquí.—Quinchuquí es el nombre de una "parcialidad" o circunscripción territorial aborígen situada sobre las faldas del volcán Imbabura; la circundan las parcialidades igualmente aborígenes de Peguhe, Agato e Ilumán.

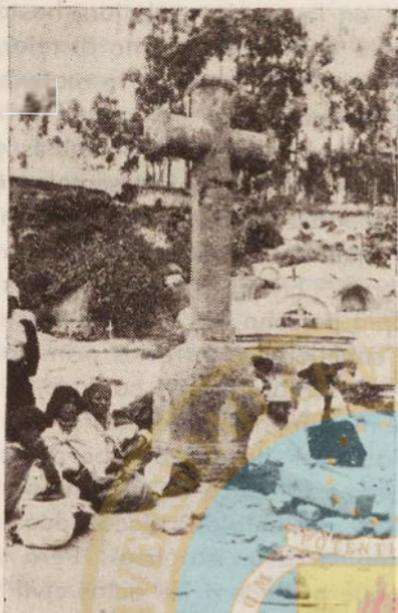
Sus moradores, no bien diferenciados de sus vecinos en ningún aspecto somático ni cultural, trabajan en las haciendas de la región como peones asalariados y, para sostener su exigua economía, tejen sus ropas en sus telares caseros, con la colaboración de toda su familia, incluso los niños más tiernos. Huasipungueros (inquilinos de una pequeña parcela de terreno cedida por el propietario de la hacienda) en su mayoría, otros poseen pequeñas extensiones donde siembran el trigo, que les proporciona el pan, que tan importante papel desempeña en sus conmemoraciones de "finados". En esta oportunidad, en efecto, se fabrican con su masa cruda figurinas zoo y antropomórficas que consumen con una colada ritual llamada "champús", de la que se ha ocupado D. Guevara (1960-1961). El "día de difuntos" acuden al cementerio de la localidad, reunidos en grupos familiares. En grandes cestas llevan pan y otros alimentos, que se sirven con cierta ceremonia sobre la tumba del pariente allí sepultado. Se invita a los amigos y vecinos y todos comen con aire triste y pensativo; después elevan preces al cielo en idioma quechua, por el alma del desaparecido. Lamentos y cánticos ininteligibles alternan sucesivamente y, por fin, una parte de los alimentos es depositada, enterrándola, junto a la tumba del difunto. La escena dura hasta pasado el medio día. Se dirigen entonces a las continas (lugares para la venta de bebidas alcohólicas) y beben aquí chicha y licor hasta la embriaguez. Ya entrada la noche, se encaminan a sus casas.

Costumbres matrimoniales en la parcialidad de Pegu-chi.—Situada a unos dos kilómetros al norte de Otavalo, ocupa un área de unos cinco kilómetros. Es notable por el aseo de sus moradores, que se exterioriza tanto en el cuidado personal como en el de sus casas. Trabajadores de las haciendas vecinas, complementan su economía gracias al ingreso que les proporciona la fabricación de variadas prendas de vestir, hechas con la lana de sus propios animales.

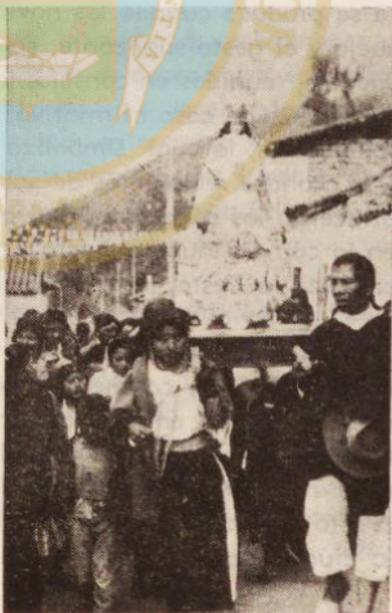
Guardan en sus casas telares, en los cuales trabajan, hasta los tiernos niños. El jefe de la familia está junto al telar, la mujer hila en el torno y los niños escarmanan la materia prima. Bilingües, usan el quechua en sus relaciones vernáculas y el español en el mundo exterior. Sociables y acomodados, en su casa se encuentra un confort semejante al de los blancos pobres. En pleno proceso de aculturación, su vida —la material en particular— es una mezcla de ingredientes europeos y autóctonos. Entre los últimos se destaca, para mencionar su propia persona, el "guango", esto es una larga y bien cuidada cabellera, y entre los primeros una chaqueta bien puesta y un sombrero bien cuidado.

Cosa igual ocurre con el matrimonio: no desdeña el indio de Peguchi la ceremonia legal llevada a cabo por el Teniente Político del lugar, como tampoco la confirmación definitiva por el cura católico, en la Iglesia local, puesto que, después de todo, él también es un católico. Pero lo que nos interesa aquí, es lo que precede a los actos civil y religioso, esto es su rebeldía a toda imposición foránea. Esta se produce cuando los novios, arrodillados, la cabeza al suelo y el gesto suplicante, solicitan a sus padres y futuros suegros, reunidos en consejo, la sanción del proyectado matrimonio. En caso afirmativo, estos besan la mejilla de los solicitantes, lo cual simboliza la consumación del mismo. Dos grandes recipientes de sabrosa y fermentada chicha se ofrecen a los concurrentes, y a continuación son encerrados en la cámara nupcial hasta el siguiente día. Sólo entonces empieza la fiesta, larga, húmeda y costosa.

La fiesta del Yamor.—El Ecuador está completamente lleno de fiesta y conmemoraciones locales, de naturaleza civil y religiosa, en cuya celebración se derrocha el dinero y el tiempo y se ingieren abundantes bebidas alcohólicas, la chicha y un aguardiente conocido con el nombre de "Paico". A esta categoría pertenece la Fiesta del Yamor, celebrada en la ciudad de Otavalo el 8 de septiembre, día de Nuestra



Indios de Otavalo. Comida
funeraria.



Indios de Otavalo. Ceremo-
nial religioso.

Señora de Monserrat. Esta celebración tiene abolengo colonial.

Un óleo de la Virgen se guarda en una Iglesia de la localidad, la cual realiza una novena previa al día de la fiesta. Cuando llega éste, se celebra con gran pompa una misa, a la que acude numeroso público, en particular los aborígenes de los alrededores, que llenan la pequeña plaza. Los priostes (anfitriones designados) gastan grandes sumas de dinero (en relación a su economía) en los fuegos de artificio de las vísperas y el día, los cuales consisten en "castillos", camaretas, voladores, pólvora y torpedos unidos formando "sartas". Es el lujo del prioste que tales sartas, interrumpidas por camaretas de cuando en cuando, se extiendan varias veces entre la Iglesia y su casa de residencia. El gran día de la fiesta los jinetes aborígenes se sitúan frente a la Iglesia ataviados con trajes vistosos, opelescos, los rostros pintados de blanco y de rojo y los cabellos exornados. Durante la misa estos "corazas", como se llaman a sí mismos, jinetean sus caballos en alegres maniobras. Terminado esto, insurgen el "pingullo" (pequeña flauta de caña), el rondador y el bombo, y unos muchachos copleros ensalzan la grandeza de la fiesta y la generosidad de sus anfitriones.

Durante esta fiesta, cuya fisonomía es primordialmente aborígen, se sirve a los concurrentes la llamada "chicha del Yamor", nombre quizá derivado de "amor", quizás voz aborígen. Luis A. León señala, en efecto, que ya en el año 1534 el historiador indio, Felipe Guamán Poma de Ayala, en su "Primera Nueva Crónica y Buen Gobierno", nos habla de la chicha del Yamor, preparada por las doncellas del Incario que aspiraban a ser concubinas del Emperador. El "Yamor toctoy", como se llamaba, tenía dedicación exclusiva a su soberano. Hervida durante un mes, son sus ingredientes principales todas las variedades conocidas de maíz, como el canguil, chulpi, morocho y corriente. El producto obtenido tiene un aspecto y consistencia grasosa y

es objeto de gran demanda. Es, evidentemente, una bebida ritual y religiosa, netamente aborigen. Parece que, por otra parte, simboliza el culto al maíz, de conocido ancestro precolombino.

La fiesta de San Juan.—Celebrada el 24 de junio, se prepara con anticipación. Cuando llega el gran día de San Juan, hombres y mujeres aborígenes procedentes de las numerosas parcialidades que rodean Otavalo, aparecen en las calles de la ciudad formando grupos danzantes llamados "sanjuanés". Orquestas de tambores, flautas, rondadores y guitarras les siguen muy de cerca. Los bailarines llevan disfraces que recuerdan trajes ya desusados de la Colonia, españoles, y una máscara cubre su cara. Polainas y zapatos adornan sus extremidades, o simplemente alpargatas (sandalias tejidas de cabuya —Agave americano). Un cabecilla se encarga de la dirección de sus movimientos a lo largo de las calles, y al llegar a las esquinas las comparsas forman círculos, cuyo centro ocupa el respectivo jefe. Este dice frases en tono tonante, las cuales hacen referencia a las autoridades, al patrón, y a hechos y asuntos de su vida diaria. Son repetidas a coro por los circunstantes. No está demás añadir que cada uno de los participantes lleva una botella de aguardiente ceñida al cinturón, de la cual bebe a grandes sorbos convidando al vecino o a los curiosos de la calle. Por otra parte, algunas mujeres les siguen con grandes baldes de chicha que pronto se vacían.

Al llegar la noche, sus vacilantes cuerpos, agotados por el baile y las libaciones, se rinden. Surge entonces el recuerdo de viejas rivalidades de grupo, de resentimientos familiares, de querellas y antipatías individuales, agravios, y surge el deseo de vengarlos. Los semblantes se alteran, los puños se crispan, los cuerpos se yerguen. Se agita la pelea, reñida a palos y piedras y estimulada por el sudor y la sangre. Numerosos heridos y a veces muertos cubren los polvorientos caminos. La mujer, con dedicación extra-

ordinaria, asiste a su marido a lo largo del día, y entre quebrantos y gritos a lo largo de la noche. Para ella no fue placer, sino sólo una jornada de tormentos.

La fiesta, que en realidad dura varios días, tiene repercusiones sociales y económicas. Las vendedoras de huaparo, aguardiente y chicha se ven "alcanzadas" para atender a tanto cliente; las escuelas quedan abandonadas por los niños que corren presurosos detrás de los "naturales", y se deleitan con el espectáculo de su embriaguez y venganza.

En los viejos tiempos del Incario y en el mes de junio se celebraba aquí la fiesta del maíz, que era en realidad un homenaje al trabajo y la vida; fue reemplazada, después de la Conquista Española, por la fiesta de San Juan, que se celebra en la forma que dejamos apuntado. Nuestros agradecimientos al Prof. Dr. Santiana por su valiosa dirección.

BIBLIOGRAFÍA

- CARVALHO Neto, Paulo de.** 1964. Diccionario del Folklore Ecuatoriano. Tratado del Folklore Ecuatoriano: I. Editora Casa de la Cultura Ecuatoriana. Quito, 488 páginas con ilustraciones.
- GUEVARA, Darío.** 1960-1961. — Comidas y bebidas ecuatorianas. Folklore Americano, Año VIII-IX, Nº 8-9. Lima. Págs. 217-284.
- GUEVARA, Darío.** 1960. Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas. Humanitas, II:1, Editorial Universitaria, Quito, Págs. 37-84.
- SANTIANA, Antonio.** 1948-1949. Los indios Mojanda. Etnografía y folklore. Revista de Filosofía y Letras, Quito, Págs. 238-274. Transcripción en Madrid, Mundo Hispánico: El Placer y el Arte en la vida de los Mojanda.