

Amílcar Tapia Tamayo

Ibarra:
imágenes de un pueblo

Colección "TAHUANDO"

47
2006

CASA DE LA CULTURA ECUATORIANA "NÚCLEO DE IMBABURA"

Amílcar Tapia Tamayo



Ibarra:
imágenes de un pueblo

Colección TAHUANDO N° 47

Ibarra, 2006

Proemio

Marcelo Valdospinos Rubio

La Colección Tahuando, que nació en 1998, en sus inicios fijó sus límites solo para su membresía. Luego, pasados los años, abrió las puertas a escritores que no fueran de su seno. Con esta decisión, el horizonte se amplió. Por un lado se incrementó esta especie de monografía -inacabada- de Imbabura. Y lo otro, se ha fecundizado con reflexiones que nos une al país y al mundo.

"Areté" en griego significa oficio. Palabra utilizada para señalar que a quien gusta, olfatea, transpira, determinada profesión más allá de su teoría y de su praxis. Por ejemplo, para singularizar que una persona es un buen educador, que además de sus títulos, de su conocimiento, experiencia, nació y creció con esa chispa, con esa vocación de entenderse con los niños, diríamos que posee areté. Y quiero utilizar este término para identificar al Dr. Amílcar Tapia Tamayo, como un historiador con areté. Es decir con oficio, que le ha llevado a investigar temas grandes, cuantos los ligados con la cultura popular. Y esto es tan importante porque en la cotidianidad están las huellas de la identidad nacional.

El Núcleo de Imbabura, de la CCE, dentro de su programación que exalta la fecha aniversaria de la ciudad de Ibarra, entrega este opúsculo "Ibarra, imágenes de un pueblo" y con él quedan registrados quince temas con aspectos y elementos de una sociedad mestiza, donde se anida la real identidad cultural de nuestro país.

El Dr. Amílcar Tapia Tamayo, -también- educador universitario, ligado especialmente a la PUCE. Ha desempeñado varios cargos de importancia. La Subsecretaría de Gobierno, de Educación. Y es miembro correspondiente de las Academias, de Historia, de la Lengua, de Historia eclesiástica, de Historia colombiana. Canciller de confraternidad bolivariana en América. Hoja brillante, de un intelectual que ha venido a radicarse en Ibarra, y que quiere sumarse a esta cruzada de conmemoración del cuatricentenario de Ibarra, de una manera profunda, trascendente, alejada de hojarasca y pirotecnias.

Índice

San Miguel Arcángel, patrono de Ibarra.....	7
La imagen de la Virgen fundadora de Ibarra.....	9
Fray Enrique Mideros: el pintor de los cielos.....	12
Una reliquia casi desconocida: Nuestra Señora de los Molinos.....	15
Médicos y mecicinas de Ibarra en el siglo XVIII.....	18
El tabaco de guango de Ibarra: lujo del pobre y envidia del rico.....	22
Helados de paila: un sabor de castilla.....	26
Cuando la sal valía oro.....	30
Una tierna historia al ritmo de melaza.....	33
Ibarra y sus benditos manjares.....	36
El mal de ojo: hijo del cuiche.....	38
Entre bombas y alfandoques.....	41
“Dende que te vi negrita ...”	43
El río da... y el río quita...	46

San Miguel Arcángel, patrono de Ibarra

Una vez que se fundó la Villa de San Miguel de Ibarra el 28 de septiembre de 1606, la ciudad quedó bajo el amparo del Arcángel San Miguel, razón por la que las autoridades del cabildo y eclesiásticas comenzaron a planificar la celebración religiosa del patrono de la ciudad.

En sus primeros tiempos, la villa se aprestó a “preparar la solemne fiesta de Ntro. Sto. Prtn. Señor San Miguel de la Corte celestial, príncipe del Cielo y arcángel de la milicia protector de caminantes y peregrinos, defensor contra las asechansas del demonio y esclavitudes del pecado y así se ha de declarar para que quede bien señalada esta santa celebración que ha de hacerse cada día veinte y nueve de septiembre de todos los años..” (1)

Esta recomendación hizo el Deán Cristóbal Tamayo Jirón, quien firma como uno de los primeros vecinos de la nueva Villa. Este religioso recomienda incluso como se han de celebrar los actos litúrgicos “conforme a los antiguos usos y costumbres..”.

El 18 de septiembre de 1656, el Cabildo oficializa la fiesta de la siguiente manera: “En la villa de San Miguel de Ibarra, a diez y ocho de setiembre del año de mil y seiscientos y cincuenta y seis el Cabildo, Justicia y Regimiento de esta villa, estando en su Ayuntamiento juntos, como lo han de uso y costumbre, para tratar y conferir las cosas tocantes al bien desta República, conviene a saber: el Capitán don Antonio Egas Venegas de Córdoba, Corregidor de esta villa por su Majestad, Juan García Blas y Chávez Alférez Real, Francisco de Cevallos Alguacil Mayor, los Regidores Juan de Reinoso Carvajal, Tomás Sánchez de Rueda y Cristóbal de Ruales Cadena Fiel Ejecutor, Regidores Capitulares, con asistencia de Juan González Verdugo, Procurador General desta villa, se hizo el cabildo siguiente:

En este Cabildo se abrió una carta del señor doctor don Pedro Vásquez de Velasco del Consejo de su Majestad su Presidente de la Real Audiencia de la ciudad de Quito, en que dice que ha muchos días que su Majestad de nuestro Rey y Señor don Felipe Cuarto, el Grande que Dios guarde muchos años, tiene mandado que el glorioso San Miguel Arcángel se reciba y jure por patrón, así de los reinos de España como de esto de las Indias, reconociendo el efecto con que los ha defendido, cuyas maravillas son muy notorias en toda la

1 Archivo De la Curia Diocesana de Quito, La Villa de Ibarra, 1618-1640, folio.80

cristianidad...y en vista por este Cabildo, dixeron todos Juntos, unánimes y conformes que se haga como por dichas cartas se manda y para que se festeje la fiesta del glorioso Arcángel San Miguel con el mayor aplauso y regocijo que se pueda, se señaló su mismo día que es a veinte y nueve del corriente, día señalado y dedicado deste Cabildo para sacar el Estandarte Real y para él se haga saber al Bachiller Francisco de Alvarado, Cura y Vicario de esta villa y a los Prelados de las religiones Della y se despache mandamiento para que todos los vecinos asistan a la celebración de dicha fiesta voto y juramento que se ha de hacer con las penas que el dicho Corregidor y Diputados le supieren...” (2)

Efectivamente se cumplieron muy devotamente las fiestas del Patrono San Miguel, las mismas que cada año al tiempo que se recordaba el aniversario de la erección de la villa, también se “quemaban candelas, ponían luminarias en todo el pueblo y se recogía limosna para encender de dos a tres arrobas de cera que se lograban en las cererías de Otavalo y las que se establecieron en el pueblo de Carangue que son las mejores de la comarca...” (3)

Si se revisan los libros del archivo de la Curia Diocesana de Quito, cada año se aprecia el pedido del vicario de la villa de Ibarra para que el ordinario autorice la celebración “pomposa y merecida del santo Arcángel San Miguel...”.

El 28 de septiembre de 1706, el corregidor del Cabildo de la Villa de Ibarra Don Matías Jaramillo y Ansea reclama para que el Cabildo de Ibarra conmine a los habitantes de la villa a celebrar los primeros 100 años de fundación de la ciudad, para lo cual dispone que se “batan estandartes y se haga pomposa celebración eclesiástica para agradecer a Dios Ntro. Señor por la vida de los habitantes de la Villa y los progresos y adelantos de la República, así como por los favores que ha hecho grandemente Nuestra Sacra Real Majestad el Rey, que Dios guarde y conserve...”(4)

Luego de la independenciam, parece que el Cabildo de Ibarra olvidó continuar celebrando las fiestas de San Miguel Arcángel, razón por la cual toda la tradición respecto al celestial protector y su festejo se perdió en la bruma de los días.

2 Gaceta Municipal, No. 6, Ibarra, 24 de mayo de 1949, Imprenta Municipal de Ibarra, pp. 71-72.

3 *Ibid.* Archivo Curia Metropolitana, La iglesia matriz de Ibarra, 1718-1723, folio 97.

4 Archivo Nacional de Historia del Ecuador, San Miguel de Ibarra: varios, 1708-1715. Hojas sueltas, No. 15.

La imagen de la Virgen fundadora de Ibarra

Desde el punto de vista cultural, uno de los mayores problemas existentes en las nuevas generaciones es la falta de identidad con el medio que los vio nacer.

Lamentablemente el sistema que nos ha tocado vivir en los últimos tiempos no da espacio para reflexionar y peor meditar sobre la importancia de entender y conocer la verdadera situación histórica y social de nuestro entorno. Vivimos por vivir, sin comprender que cada uno somos producto de un pasado el cual ha forjado el presente y prevenido el futuro.

Entremos en materia:

Debemos saber que el fundador de la iglesia y convento de Santo Domingo, cuyo nombre real es el de: "Iglesia de Santo Domingo de la recoleta de Nuestra Señora de la Peña de Francia" es nada menos que el padre Pedro Bedón, quien nació en Quito, convirtiéndose en el primer religioso criollo en tiempos de la Real Audiencia. Este sacerdote perteneciente a la Orden de Predicadores fundada por Santo Domingo de Guzmán, fue un extraordinario hombre de letras, defensor noble de los indígenas, amante de su tierra americana por cuya convicción participó activamente en la revolución de las alcabalas en donde se opuso tenazmente a su violenta aplicación, lo que trajo consigo el que las autoridades españolas no miraran con agrado sus escritos y proclamas, razón por la cual los superiores del convento, con el fin de evitar problemas con el general Pedro de Arana, lo enviaron al convento de Santa Fe de Bogotá.

Una de las cualidades del padre Bedón fue la de ser fundador de varios conventos, entre ellos el de Caranqui que se construyó antes de la fundación de la Villa de San Miguel de Ibarra en 1606, "aunque estrecho y mal servido". En el acto de fundación de la nueva ciudad estuvo presente el padre Pedro Bedón, quien recibió solar para edificar su nueva iglesia y monasterio.

Este religioso fue un amante singular de la Virgen en la advocación del Rosario, razón por la que una vez construido el convento de Caranqui, talló una

hermosa imagen y la colocó en el altar mayor de su iglesia, imagen que hasta hoy en día se conserva en el templo de Santo Domingo de Ibarra. En antiguos y probados documentos se conoce que los fundadores de la nueva villa pusieron a la ciudad recién fundada bajo el amparo de la Virgen del Rosario.

Sobre esta imagen hay muy pocos datos. Se tiene por cierto el hecho de que fue trabajada por el padre Bedón en 1605 cuando fue prior del convento de Caranqui. En igual forma, en los respectivos informes del mismo padre, se tiene conocimiento de que la Virgen del Rosario fue la fundadora de Ibarra en 1606; en igual forma, existen muchas evidencias de los milagros que a lo largo de su presencia en Ibarra ha hecho a sus numerosos devotos. Una de las manifestaciones más particulares es el hecho de que luego del terremoto de 1868, la imagen no sufrió mayor daño, razón por la cual se halla intacta hasta nuestros días.

Con seguridad, el primer convento de Ibarra habrá sido pequeño; sin embargo, la devoción a la Virgen del Rosario y su propagación en la región habrá sido una de las principales causas para que prontamente se levante un considerable edificio, llegando a ser una de las más importantes construcciones en la recién fundada ciudad, tal como lo afirma el cacique Nicolás Miarmuerán, principal de Guacán de los Pastos, en una carta dirigida al capitán Rodrigo de Salazar, corregidor de Otavalo. Entre otras cosas, le decía: "...en desde cuando la fábrica de los N.R.PP. de Sto. Domingo ha ido creciendo en tamaño y forma, dase en la fe a Ntra. Sma. Madre del Sto Rosario....", carta que se fecha en 21 de julio de 1616, con lo cual se comprueba que esta devoción, fue una de las razones por las cuales el convento de los dominicos de Ibarra tuvo su esplendor y magnificencia. (5)

Respecto a su devoción, el rey Felipe IV mediante Cédula del 10 de mayo de 1642, ordenó al marqués de Mancera, Pedro de Toledo y Leyva, virrey de Lima, que en reconocimiento a los favores prodigados por la Virgen del Rosario a la corona española se pusiese de acuerdo con el arzobispo de Lima Pedro de Villagómez, para escoger la imagen de mayor devoción, con el fin de declararla patrona y protectora de las ciudades y celebrar fiesta oficial del domingo de Cuasimodo.

El 1 de febrero de 1644, el marqués de Mancera, previas las formalidades

5 Archivo de la Notaría Primera de Ibarra, Caja de cacicazgos No. 5, Provincia de los Pastos 1612-1620, fol. 32.

puntualizadas en la Cédula, procedió a dar cumplimiento a lo dispuesto por el monarca español. Se eligió a la Virgen del Rosario que se veneraba en la iglesia de Santo Domingo y con ella se proclamó como Patrona y Protectora de las armas españolas. (6)

El 11 de marzo de 1646 llegó al Cabildo de Ibarra la copia oficial de la cédula real. Inmediatamente se procedió a la celebración de un cabildo abierto, se “determinó con elección expresa. Así del Dicho Cabildo, Noble, Plebe y Común, que elegían, recibían y votaban conociendo como Patrona, así para las armas, como para las demás necesidades a la Serenísima Reina de los Angeles, Madre de Dios y Señora de nuestra advocación del Santísimo Rosario, cuya imagen era la más devota y milagrosa y estaba en el Convento de Predicadores de Santo Domingo de Nuestra Señora de la peña de Francia de esta dicha villa, dejando el hacer dicho juramento, para el último día del novenario en que la ocasión se hallaban...” (7)

De no mediar otro dato adicional que contradiga nuestras aseveraciones, la imagen de la Virgen tendría a la presente fecha 400 años, razón por la cual sería importante que las autoridades locales y eclesiásticas tengan en cuenta este particular y promuevan su devoción, junto con el sentido cívico de que en Ibarra contamos con un testimonio histórico que habla de la historia de nuestra querida ciudad.

6 Juan de Dios Navas, Nuestra Señora del Rosario, patrona de las Armas Reales en la Villa y
7 Corregimiento de Ibarra, año 1646, Quito, Imprenta Fernández, 1929, p.5 *Ibid.*, p.6.

Fray Enrique Mideros: el pintor de los cielos

Hace algún tiempo un colega francés, que trabaja como profesor en la universidad de la Sorbona de París y a quien tuve el honor de conocer en Madrid, visitó el Ecuador en calidad de simple turista.

Cuando estuvo en Ibarra, alguien le comentó sobre la iglesia de Santo Domingo y sin más demora, la visitó. Una vez en el templo pidió ayuda para conocer algo sobre lo que él llamó un jardín de colores. Lamentablemente ninguna persona pudo explicarle nada sobre el autor de la pintura y mucho menos del edificio. Llamó para preguntarme algunas cosas que le habían llamado su atención, especialmente sobre el Hermano Enrique Mideros, de quien había leído algo en una síntesis biográfica de religiosos dominicos de América.

Con paciencia le expliqué lo que conocía sobre el Hermano Mideros, su vida, origen y pequeños detalles. Lo que más le extrañaba era que ni siquiera los mismos religiosos de la comunidad, a los que averiguó, sabían algo sobre nuestro personaje y se lamentaba de que la memoria ciudadana pronto olvide a quienes dieron lustre y prestigio artístico y cultural.

Efectivamente, el Hermano Enrique Mideros nació en San Antonio de Ibarra el 14 de octubre de 1892. Ingresó a la Orden de Predicadores el 10 de octubre de 1916 en calidad de simple hermano lego, es decir sin aspiraciones para llegar al sacerdocio, poniéndose al servicio de la comunidad religiosa, tal como lo fue san Martín de Forres. El Hno. Mideros trabajó bajo la dirección de afamado arquitecto padre Pedro Brunning, de la Orden de los Lazaristas, quien le enseñó el arte de la pintura que fue perfeccionada por su natural instinto e innata habilidad.

El Hermano Mideros decoró el nuevo templo de los dominicos que fue construido luego del fatídico terremoto de Ibarra de 1868. En este año era superior de la comunidad del padre José María Grijalva, quien logró sobrevivir a la catástrofe en forma milagrosa, no así sus compañeros conventuales, padres Juan Francisco Alomía y Buenaventura Soasti. El padre Grijalva, a pesar del grave desastre no abandonó el convento, permaneciendo solo, pobre y necesitado hasta 1890, manteniendo el culto divino en un mísero galpón y haciendo esfuerzos

sobre humanos para construir una pequeña capilla provisional para alojar a la imagen de la Virgen del Rosario que no sufrió daños menores.

A partir de este año, los superiores de los dominicos designaron a los padres Pío Becerra y Domingo Naranjo como conventuales de Ibarra para que colaboren con tan insigne varón en la reconstrucción del templo, obra en la cual desde 1871 hasta diciembre de 1881, se gastaron cerca de siete mil novecientos pesos, erogados por la Orden de Predicadores, así como de contribuciones particulares, especialmente del coronel Teodoro Gómez de la Torre, su hermana Dolores y de don Teodoro Jijón. El obispo Pedro Rafael Gonzáles y Calixto concedió licencia para que la imagen de la Virgen del Rosario recorra los pueblos de la provincia y solicite limosna para la reconstrucción de la iglesia y monasterio. Los planos de la nueva iglesia fueron trabajados por el arquitecto quiteño Juan Pablo Sáenz. En esta obra se invirtieron muchos esfuerzos especialmente del padre Pedro Moro, Visitador General de la Orden de Predicadores quien apoyó entusiastamente la edificación hasta concluir la arquería, punto en el cual se suspendió por falta de recursos.

Veinte y cinco años más tarde, el padre Edigio Yépez, de origen ibarreño, reanuda los trabajos gracias al impulso del padre Ceslao Moreno, provincial de la Orden, quien conforma en Ibarra un comité para continuar con la obra. Obra de justicia es recordar la memoria del Hermano Antonio Peralta, nacido en el pueblo de Llacao en la provincia del Azuay, quien se dedicó a pedir limosna durante 40 años para la reconstrucción de la iglesia.

La obra fue avanzando paulatinamente a la medida de la obtención de recursos. Se contrató la construcción de las dos primeras campanas, las mismas que fueron trabajadas en Salcedo por el maestro Damián Taipe por un valor de 1.100 sucres. La decoración estuvo a cargo del Hermano Enrique Mideros, de cuyo trabajo el padre Alberto María Lasso, dice: "Es una magnífica obra hecha con amor y humildad. El Hermano ha pintado con primor el tumbado del templo utilizando un suave color azul que semeja al cielo. Las pilastras tienen un tinte crema con cierto salpicado de florcillas lilas. En los arcos hay un entretejido de rosas y azucenas con hojas de adorno. Las columnas llevan marmoleado de varios colores, de muy buen gusto. En fin, el pincel del Hermano ha logrado una espléndida pintura megalográfica que representa en diversos cuadros la historia de la Orden Dominicana y los Misterios de la Santísimo Rosario..." A uno y otro lado de los muros fueron colocadas ventanas circulares guarnecidas de vidrios multicolores. El altar mayor es de una sola

piedra de tres metros de largo, por uno de ancho y treinta centímetros de espesor, la misma que se halla asentada sobre columnas y bases del mismo material. En el centro se gravó un Agnus Dei y dos monogramas a los extremos. Esta piedra fue extraída de las canteras del río Tahuando y fue labrada por el maestro canterón Pedro Juni, oriundo de Riobamba, pero residente por muchos años en Caranqui.

Los altares fueron trabajados en madera por el maestro Rafael Carranco, nativo de Ibarra, quien recibía continuas sugerencias de parte de Mons. Ulpiano Pérez Quiñónez, quinto obispo de Ibarra.

El 30 de septiembre de 1932 fue consagrado el templo en forma solemne por Mons. Alberto María Ordóñez, obispo de Ibarra. El domingo 26 de octubre de 1997, gracias a la diligencia y empeño del padre Miguel Vega, párroco de la iglesia de Santo Domingo, se reinaugura el templo que acusaba grave deterioro. En este trabajo intervinieron numerosas personas y personalidades de la capital imbabureña.

Esta iglesia es otro de los tesoros arquitectónicos de la ciudad de Ibarra, que puede ser visitada. Ella guarda con amor la mágica obra del humilde Hermano fray Enrique Mideros, pintor de cielos en la tierra.

Una reliquia casi desconocida: Nuestra Señora de los Molinos

Las evidencias, que en su tiempo fueron trascendentales, ahora pasan desapercibidas y en nuestros días apenas forman parte de la tradición que a duras penas se conserva en una pequeña parte de la población, razón más que suficiente para recuperarlos y hacer conocer a las nuevas generaciones el valor histórico, social y artístico que ellas tienen.

Una de las reliquias que guarda la ciudad de Ibarra y particularmente el convento de Santo Domingo cuyo nombre real es “Recoleta de Nuestra Señora del Rosario de la Peña de Francia de Ibarra” que tuvo origen en la Fundación misma de la ciudad de Ibarra, es decir el 28 de Septiembre de 1606, es el óleo sobre madraera de Nuestra Señora de los Molinos que se conserva en magníficas condiciones y se localiza en la parte superior de la nave derecha del templo dominicano.

Se determina que el origen de esta advocación se encuentra en la piedad especial que el padre fray José de Valderrama, prior en 1686 del convento del santísimo Rosario de Ipiiales perteneciente hasta el primer tercio del siglo XIX a la provincia ecuatoriana de los religiosos dominicos, llamada Santa Catalina Virgen y Mártir. Además este religioso fue vicario en la región de Ipiiales, Pupiales, Gualtaman, y Potosí, en lo que ahora es el departamento de Nariño en Colombia.

El padre Valderrama fue muy devoto de la Virgen del Rosario, patrona de la Orden de los Predicadores; sin embargo, mandó a trabajar un óleo con la imagen de la Virgen María y el Niño Jesús en sus brazos, el cual, se conoce, lo tenía con honra y decoro en su celda. Prontamente fue llamado a Quito como prior del Convento Máximo de San Pedro Mártir. Para cumplir con lo que la obediencia disponía, se puso en camino acompañado de su querida imagen. Llegado a Ibarra en tránsito hacia la capital, decidió tomar unos días de descanso, período en el que difundió la devoción al cuadro de la Virgen María a la que llamaba “Madre Santísima”. Los religiosos de la casa se quedaron admirados de la hermosura de la pintura y prontamente solicitaron al padre Valderrama la donara a la iglesia del convento. Para realizar esta entrega formal se requería de la autorización del padre provincial, quien, coincidentalmen-

te se hallaba de paso por Ibarra. Puesto de acuerdo el donante, provincial y el prior del convento, se efectuó la escritura pública ante el notario don Blas Rubio el 30 de julio de 1687, firmando como testigo de honor el superior de la comunidad padre Jacinto de Villafuerte.

Cuatro meses más tarde el 17 de noviembre de 1687, el padre Valderrama entregó formalmente el cuadro a la comunidad, fundando a la par una capellanía con un capital de 100 pesos de a ocho reales, para que con sus réditos los religiosos del convento pudiesen de manera digna celebrar cada mes de octubre una misa en honor de la venerada imagen al día siguiente de la fiesta de Nuestra Señora del Rosario.

El citado religioso suplicó ardorosamente a los frailes guardar el mayor respeto y veneración por esta imagen de quien -dijo- había recibido numerosos favores. Consecuentes con este pedido, los dominicos decidieron ubicarla en una pequeña ermita que ellos tenían junto a un molino público en la llamada "Chorrera de Ajaví", localizada en el margen izquierdo del río Tahuando, dominio que era propiedad del convento desde el 3 de mayo de 1642, en tiempos de priorato de Fray Juan de Villapando .

Prontamente la imagen fue ganando prestigio y respeto, por lo que su culto se difundió por toda la ciudad, amén de que el sitio era muy concurrido por los servicios de molino que ya no fue uno sino dos, razón por la que fue conocido como "Nuestra Señora de los Molinos". Al atardecer tanto la devoción cuanto la concurrencia de la gente que visitaba el pequeño altar, los religiosos decidieron construir una capilla más grandes capaz de albergar por lo menos quinientas personas.

La pequeña ermita tenía, a más de la fábrica o edificio, torrezuela con campanario, así como la sacristía prevista de numerosos ornamentos y vasos sagrados para el oficio de culto divino. Al interior, a más de devota imagen, se encontraban varios cuadros pintados al óleo de número de ocho a diez, los que referían los milagros efectuados por la Virgen.

Debe anotarse, además, que a los molinos no solamente concurrían gentes de Ibarra, sino de los alrededores de la ciudad, razón por la cual los devotos eran numerosos. También el camino que conducía a Pasto pasaba por este lugar, motivo por el que los viajeros tenían por costumbre visitar a la Virgen antes de abandonar la villa. Responsable de la capilla era el prior del convento,

a quien designó el Padre Valderrama en el momento del registro notarial, el que en forma personal o mediante un delegado, debía rendir homenaje a la virgen todos los días miércoles del año con misa cantada al son de órgano. Por las tardes de esos mismos días, la imagen era descubierta en su altar, pues se había protegido con vidrio y se cantaba en forma solemne la Salve, a la que asistían numerosos visitantes devotos.

En el mes de octubre de cada año se realizaba solemnes fiestas, razón por la que la asistencia de gente era considerable y provenían de todas las partes de la comarca. De ellos dan fe numerosos testimonios que se guardan en el archivo del Convento Máximo de los Dominicos de Quito.

Lamentablemente el 16 de agosto de 1868 se produjo el fatídico terremoto que asoló Ibarra y sus regiones. En ese movimiento, la capilla se destruyó totalmente, salvo el prodigioso cuadro que sufrió varios daños, salvándose los rostros de la Virgen y el Niño Jesús. Horas después del cataclismo, algunas gentes piadosas se dirigieron a la colina de Ajaví y encontraron semidestruida la figura. Con mucha alegría recogieron lo que se había salvado y la llevaron al convento de los dominicos, en donde los padres tuvieron cuidado de guardarla primero en la sacristía y luego, ya en el tiempo de la reconstrucción del nuevo templo, la ubicaron en un nicho que se localiza en la parte superior derecha del templo y que lo encontramos hasta nuestros días.

La Imagen de la Virgen de Los Molinos forma parte de la historia social y religiosa de la ciudad de Ibarra, razón por la cual bueno sería que los habitantes de nuestra urbe concurren a la iglesia de Santo Domingo para que admiren la belleza arquitectónica de este templo y de paso conocer el hermoso cuadro de nuestra Señora de los Molinos.

Médicos y medicinas de Ibarra en el siglo XVIII

En el archivo de la Curia Metropolitana de Quito se encuentran varias cartas remitidas desde Ibarra por Dña. Esther María Donoso Andrade a su hermano el canónigo Luis Eduardo Donoso Andrade, quien era prebendado de la catedral de Santiago de Chile y regresó a la capital de la Audiencia en marzo de 1785 por razones familiares. En esas misivas relata con fidelidad la vida de los ibarreños, sin perder detalle alguno sobre sus actividades. (8)

Al respecto, y luego de efectuar una serie de conclusiones sobre lo que acontecía en Ibarra en lo referente a médicos y medicinas se determina lo siguiente:

La higiene en el siglo XVIII se entendía como el hecho de lavarse y afeitarse con agua tibia. Hacerlo con agua fría era síntoma de mal gusto y propio de gente muy pobre. En igual forma, las personas se cambiaban de ropa una vez por semana. Las puertas y ventanas de las casas debían mantenerse siempre cerradas porque consideraban que toda enfermedad venía de la calidad de aire, razón por la cual los habitantes evitaban la ventilación de sus viviendas para evadir toda clase de contagios.

Cuando había un enfermo, el médico ordenaba encerrar al paciente, acostarlo en la cama con las cortinas bajas y ahogarles en mantas, frazadas y cobijas.

Según la creencia popular, el aire atacaba al estómago, el que se manifestaba a través de la exhalación de gases. Esta enfermedad se la conocía como flato y cólico. Otra enfermedad del aire era conocida como ora y al que la padecía le llamaban orático.

Cuando la gente sufría de afecciones bronquiales y moría a causa de ello se decía que era por reventazón del pulmón. Este mal era identificado también como tisis y al que sufría le decían tísico; cuando fenecía le calificaban de ético. Luego del deceso, se dismantelaba la habitación, se quemaban las ropas del enfermo y la casa quedaba como infestada y peligrosa. Si junto a esa ca-

8 Archivo de la Curia Metropolitana de Quito, Sección Cartas y varios, Villa de San Miguel de Ibarra, 1750-1795.

sa había otra en la que residía una persona que sufría de la misma afección, las autoridades trataban de aislar calificándola de calenturienta.

A las enfermedades del corazón las llamaban ahogos; las tisis calenturas y resfríos; corrimientos a los reumatismos; tabardillo a una especie de diarrea propio de los borrachos. A la disentería los indios le conocían como guichos y los españoles le identificaban como cámaras; las indigestiones recibían el calificativo de lepidias y el resto de las enfermedades simplemente eran llamadas males de la calle. Para curarse se aplicaban emplastos y pañuelos en la cabeza para mejorar su estado de salud.

La viruela y el sarampión se conocía como sarnas. Para 1768 las enfermedades no habían sido calificadas y peor tratadas.

Según los documentos consultados, para ese tiempo, en Ibarra habían solo dos médicos y eran los doctores Luis Galindo y Juvencio Suárez quienes seguían fielmente las teorías médicas de la época.

Desde el punto de vista farmacéutico, todas las drogas de las boticas pertenecían a los reinos vegetal, animal y mineral.

El primero estaba representado por polvos, hojas, yerbas, flores, semillas, raíces, aceites, cortezas, extractos, tinturas, jarabes, aguas, bálsamos, tremen-tinas, vinos y aguardientes. El animal por ungüentos, sanguijuelas, emplastos y cantáridas; y finalmente el mineral por el azogue, la piedra infernal, el anti-monio, el albayalde, el vitriolo, el litargirio de oro, precipitados de todos los colores, la sal de saturno y numerosas tierras, polvos residuos con los cuales preparaban pócimas, brebajes y entuertos para curar las numerosas enfermedades.

Las bebidas se clasificaban en frías y calientes o conocidas también como tibias y frescas; en igual forma, los alimentos eran pesados y livianos. Habían criterios tales como el de que consumir limón en cantidad era muy peligroso para la sangre porque la eliminaba del cuerpo.

Las naranjas era bueno servirse solamente por las mañanas ya que al hacerlo por las tardes producía cólicos y acidez en el estómago. Las limas eran excelentes para curar granos, razón por la cual se debía chupar por lo menos una docena de ellas.

Cuando las mujeres tenían complicaciones con su periodo menstrual, el mejor remedio era tomar caldo de polla ronca o de gallo carioco. Para los golpes, hinchazones o torceduras, heridas y contusiones no existía mejor remedio que la tela de araña. Para sanar las hernias, aplicar piel fresca de oveja negra junto con el buche de tórtola. Para curar las sarnas untar leche de pinllo o emplasto de hojas de mosquera y matico. Si alguien sufría de males de estómago lo mejor era fricciones de carne asada y huevo frito. El espanto, que era uno de los males mas frecuentes se combatía con el sople de aguardiente, tabaco de guango, agua de siete variedades de flores conseguidas en jardines diferentes, así como de siete cintas de varios colores. Esta agua debía ser enserenada en tazas de loza. Los reumatismos o llamados corrimientos podían mejorarse cuando los enfermos se colocaban aros de hojalatas en los brazos y piernas con el objeto de comprimir las arterias. En igual forma habían que bañarse durante nueve días con agua de acero, es decir de aquellas que se obtenían en las herrerías. Para dolor de muelas, emplastos de lengua de vaca o savia de la planta llamada “mosquera”.

En fin, las pócimas, laxantes, aguas mágicas y otras recetas eran profundamente conocidas por los curanderos indígenas, mitad médicos, mitad brujos, los que conocían mil fórmulas para solucionar toda clase de males, desde como atraer a un corazón duro para el amor, hasta curar el mal de suspiros y no se digan las llamadas enfermedades de la calle, en las cuales eran verdaderos maestros. Lo grave de todo es que de cada diez pacientes, por lo menos moría la mitad. Esto se atribuía a que los enfermos no ponían de su parte para lograr la tan ansiada mejoría, así como no tenían fe en Dios, ya que antes de visitar a un médico o curandero, primero acudían a las iglesias para que los sacerdotes les lean los Evangelios. De allí que las comunidades religiosas que habían en Ibarra cada una tenía su propia fama: la iglesia de los Mercedarios era conocida como centro de descanso y apoyo para los enamorados. Los frailes y sus rezos se los consideraba como agua fresca de limonada que curaba todo cansancio y sufrimiento moral especialmente en problemas sentimentales, los que causaban dolor del corazón, ahogos en el pecho, suspiros continuos, angustias, despechos, malas noches sin poder dormir por cuanto los enfermos o enfermas no podían quitar de su mente la figura del amado o la mujer de sus sueños. Para ello los religiosos bañaban la cabeza con abundante agua bendita y les daban sus pócimas con líquidos hechos a base de boldo, toronjil y madre selva, amén de numerosos rezos y plegarias a San Ramón Nolato y San Pedro Nolasco.

Los de San Agustín poseían el don maravilloso de sanar enfermedades causadas por los sufrimientos originados en deudas, malos negocios, pésimas cosechas y producían insomnios, tembladeras de las canillas y pantorrillas, ardor en los sobacos, diarreas y otros malestares. Curaban a base de muchas plegarias, así como botellitas de agua de ortiga, taraxaco, hierba buena y otros secretos más.

Los predicadores o de Santo Domingo eran expertos en bañar a los enfermos con el agua de San Vicente Ferrer y buscar cura a los males producidos por la mala fortuna, arreglo de matrimonios difíciles, regreso a casa de los seres amados, especialmente esposos e hijos descarriados, encuentro de la mujer amada. Sus rezos causaban efectos inmediatos y aliviaban sudores de las manos, ansiedad, tembladera de rodillas, desarreglo de cumbambas, dolores de muelas. No mandaban pócimas ni bebidas porque ellos se consideraban prácticos. El único defecto era que se demoraban un poquito sobre todo cuando se trataba de regresar al ser amado al seno del hogar, pero aseguraban que si se iba a producir el milagro, que recen nomás.

Sin embargo, los mejores eran los jesuitas, quienes tenían la capacidad de curar todos los males. El único problema es que nunca atendían a los desdichados, ya que siempre estaban muy ocupados en sus haciendas y negocios, razón por la que cuando algún religioso tenía la bondad de atender a un enfermo era un verdadero milagro, porque sanaba casi inmediatamente. No tenían especialidad alguna, sino que sabían de todo y eran aptos para todo, pero nunca atendían a pacientes. Ese era el mayor problema.

Así eran las costumbres de médicos y medicinas en la Ibarra del siglo XVIII.



El tabaco de guango de Ibarra: lujo del pobre y envidia del rico

La primera noticia sobre el tabaco nos traen los conquistadores españoles que acompañaron a Hernán Cortés en su conquista a México. Este hecho ocurrió en 1520 en el pueblo de Tabasco. En este lugar, los peninsulares observaron una inmensa siembra de plantas a las que luego llamaron tabasco. Más tarde vieron como los indios aspiraban el humo de sus hojas secas para exhalar enseguida.

Prontamente aprendieron a usarlo y no tardaron en llevar al viejo mundo, siendo los franceses quienes empezaron su consumo en forma masiva. Según la tradición, el primero en hacerlo fue el diplomático Juan Nicot, embajador del rey Francisco II en Portugal. De allí se deriva la palabra nicotina que es uno de los componentes químicos del actual cigarrillo. No es cierto que el tabaco sea originario de México. Cuando Cristóbal Colón desembarcó en la parte oriental de la isla de Cuba, observó que hombres y mujeres del lugar se deleitaban aspirando el humo de una planta que con seguridad era el tabaco.

Los nativos le conocían con el nombre de cochiva o coviva. Por lo tanto, el tabaco procedente de América, sin definirse a ciencia cierta el verdadero lugar del continente en donde se realizaron los primeros cultivos.

Para el caso de Ecuador, no tenemos noticias ciertas y precisas, pero se considera que los nativos de la Costa lo utilizaban, pues de ello hay evidencias arqueológicas y consiste en pequeños canutos de cerámica, en cuyo interior se han encontrado cenizas de tabaco. Con seguridad los primeros usos fueron ceremoniales para luego transformarse en populares, ya que en la Tolita es frecuente hallar estos objetos en tumbas que contienen restos de gentes de bajos estratos sociales.

Haciendo honor al título del presente trabajo, se conoce a ciencia cierta que en Ibarra, sobre todo en la zona de Salinas existían algunas plantaciones del tabaco llamado “bermejo”, de las cuales se extraían las hojas para elaborar pequeños tabacos y que en número de 10, 20 o 30 eran amarrados. Los paquetes se llamaban “mazo”, “guango” o “amarrados”, respectivamente, y para 1882 costaban dos, tres y cinco centavos.

En Ibarra habían varios “tabaqueros”, pero los más famosos eran don Luis Fermín Fuentes, “alias buen puñete”, quizá por la habilidad para combatir con las manos y su esposa Juana Oñate, quienes con sus hijos se dedicaban a la fabricación de cigarrillos. Sus productos eran muy solicitados en Pasto y Popayán.⁽⁹⁾

En el archivo del municipio de Pasto-Colombia, encontramos un juicio entre Juan Narváez (ibarraño) y Germán Arteaga natural de Pasto, en el cual Arteaga denuncia a Narváez de “abuso de confianza por parte del puendo Juan Narváez, mal llamado “zurrón” a quien contraté para que fabrique doscientos guangos del tabaco bermejo que trae desde Ibarra a vender a Pasto. El citado puendo en absurdo gesto me entregó los doscientos paqueticos, pero del porte de un gеме cada tabaco, que sumados cada uno de los guangos no daba ni si quiera cuatro cigarros grandes de los que con frecuencia este individuo vende a los demás comerciantes del lugar. Por ello pido se impida venga a este pueblo con su mercancía o que su defecto me recompense con una porción de guangos normales sin pago alguno...”. El citado ibarraño, en un gesto de burla, responde al magistrado que efectivamente Germán Arteaga le contrató para que fabrique esa cantidad, pero que jamás había indicado el porte del cigarrillo y peor del guango, por lo que no había razón para el pleito o reclamo judicial, por cuanto el cumplió con su compromiso. Además, esto lo hizo porque el comprador no era un buen pagador y siempre que reclamaba por el dinero, le cancelaba con mercadería de mala calidad, especialmente paños de los llamados de Castilla, que nunca eran tales. También le compraba miel de Mayasquer que jamás era de buena calidad, por cuanto le adicionaba mucha agua, dando como resultado una total desconfianza en sus transacciones. Lo único bueno era que cuando hacía negocios en Ibarra, el colombiano era serio en sus actos, pero que ello era muy ocasional, por cuanto éste exigía llevar tabaco elaborado hasta Pasto.⁽¹⁰⁾

El magistrado dispuso cerrar el caso sin ningún comentario.

-
- 9 Archivo de la Curia Metropolitana de Quito, Sección Curatos de Ibarra, 1832-1838. Cartas de Juan Matías Burbano a su yerno Nicolás Bustos sobre la posibilidad de abrir una pulpería en Ibarra con el apoyo del cura Sebastián Yépez, quien pondría todo el dinero. Expediente del Ordinario en contra del citado religioso. Doc. No. 28.
 - 10 Archivo Municipal de Pasto-Colombia, Sección pleitos, años 1842- 1845, Tomo III, folio 50. (Referencia del Dr. Luis Benavides Barreno, octubre de 1980). La palabra puendo, según Jijón y Caamaño, es lengua caribe y significa “gente del otro lado”. Este acepción es utilizada por los colombianos cuando se refieren a los ecuatorianos, así como por los carchenses para identificar a los imbabureños o a quienes cuando hablan, arrastran las letras ll y r.

El ciudadano francés Arnold Bouger, en una carta dirigida desde Lima al doctor Segundo Herrería, natural de Ibarra y residente de Quito, en cuya casa se hospedó en 1865 cuando este viajero se dirigía al Perú para arrendar ciertas minas de cobre, le decía: “...ciertamente una de las cosas que más me ha llamado la atención de su querida Ibarra es la amabilidad de la gente, la abundancia de productos, la espectacularidad del paisaje y la generosidad de la tierra. De entre las plantas hay una especie de tabaco que es una delicia. Me han dicho que es de un pueblo que se llama Urcocí o algo así. Créanme, jamás he fumado un tabaco tan agradable y que se vende en las pequeñas tienditas del lugar. No le pide ningún favor al cigarro antillano, creo que es el lujo del pobre que está al alcance de todo el mundo, pero también es una pena porque los ricos no lo adquieren por un absurdo prejuicio, prefieren los tabacos importados y eso debería provocarles una gran envidia, porque no saben lo que se pierden.

Estos cigarritos probé en Popayán y ya me dijeron que eran ibarreños. Por ello le encarezco que a mi regreso me provea de una buena cantidad de ellos...”.(11)

En tiempos de la Colonia, los referidos tabacos ibarreños no solo se exportaban a la actual Colombia, sino que se los podía encontrar en Lima, La Paz y Santiago de Chile. En el caso del Perú, los comerciantes enviaban a Lima y otros lugares del Alto Perú buenas remesas de hojas secas y lista para el consumo. En las nóminas de bienes y productos decía: “Desde Ibarra y Quito viene paños de buena calidad, tejidos y mantas rústicas para los mineros, primorosos bordados dispuestos por las señoras nobles y de alcurnia; tabacos de Salinas bien secos y de buen sabor, panqueques y biscochos, algodón y mieles...”.(12)

Parece que la plantación de tabaco no se hallaba solamente en Salinas y Urcuquí, sino en las proximidades de la ciudad de Ibarra a juzgar por el inventario de bienes del padre Agustino Juan de Toledo, superior del convento de San Agustín, quien tenía en 1739 una propiedad en el sitio “Cuasmuerán” muy próximo al río Tahuando. El referido religioso señalaba: “Tengo dos caballerías de tierra donde cultivo para uso personal a más de granos de pan

11 Archivo Nacional de Historia Quito, Sección varios, Ibarra, 1863-1865, Hojas 76- 77.
 12 Archivo Nacional de Historia del Perú, Lima. Comercio del Virreinato del Perú, Tomo XVIII, fol. 145.

sembrar, un pequeño viñedo, varias plantas de olivo que me producen buenos frutos. También media palma de plantas de tabaco del nativo de aquí que tiene buen aroma y es para uso medicinal, sobre todo para curar reumas, el cual siempre envió a España para mis hermanos del convento de Alcalá, los que me reclaman continuamente para no olvidar su envío...".(13)

En una nota de Juan Agustín Realpe, natural del pueblo de Popayán, dirigida a su hermana María del Carmen Realpe que vivía en el pueblo de Loreto, le comentaba lo siguiente: "...hay en este pueblo de Ibarra algunas plantas maravillosas que te pueden ayudar para curar las reumas y según me lo ha confiado fray Luis de Sigüenza puedes aplicarte con toda confianza por las noches y a manera de emplastos. Se trata de una hoja de tabaco que le llaman churillo y que se lo encuentra en abundancia en el camino hacia las Salinas que es un pueblo que va camino al mar. Se procede de la siguiente manera: primero dejas macerar por lo menos diez hojas de tabaco en aguardiente puro durante unos ocho días. Si puedes lo entierras para que logre mayor fuerza el líquido. Cuando haya pasado ese tiempo, lo dejas enserenar durante tres noches envuelta en un paño de lana y al siguiente día ya puedes usarlo. Verás que es una maravilla. El padre que te digo no podía ni caminar, pero con este remedio ahora están bueno. Yo terminé mi trabajo en el convento de los frailes y tengo la seguridad de que en un mes regreso a casa. Te he puesto un buen guango de estas hojas y va con la posta camino a Pasto...."(14)

Si hacemos una revisión de la clasificación de las hojas de tabaco hecha por el padre Luis Sodiro en el siglo XVIII, veremos que en la región de Ibarra había por lo menos diez variedades de tabaco.(15)

13 Archivo del Convento de San Agustín de Quito, El convento de El Olivo de la Villa de Ibarra, 1734. Hojas incompletas.

14 Ibid. ANH-Q. Hojas sueltas, Villa de Ibarra, siglo XVIII, No. 76.

15 Biblioteca "Aurelio Espinosa Pólit" de Quito.

Helados de paila: un sabor de castilla

Una de mis mayores curiosidades ha sido conocer algo sobre el pasado histórico de los llamados “helados de paila” tan propios de Ibarra, tradición que en nuestros días ha sido muy bien mantenido por Dña. Rosalía Suárez y sus descendientes; sin embargo los datos que existen sobre su antecedente son escasos y lo que hay, no se fundamentan en documentos, sino que todo es producto de la tradición oral. En esta circunstancia, vino en nuestro apoyo un informe de la madre Ana del Santísimo, priora del monasterio de la Concepción de Ibarra, fechado en 11 de abril de 1735, en un informe a la curia de Quito con ocasión de una relación de actividades de algunas monjas de velo que eran responsables de varios oficios.

Las religiosas fueros acusadas por Hernando de Sánchez, arrendatario de la hacienda El Abra, quien tenía líos económicos con el monasterio acusando de que las monjas no cumplían con fines piadosos, sino que se dedicaban a otras actividades que nada tenían que ver con la observancia monástica. Una de ellas, decía, era prestar dinero a costos muy altos, tareas en la que intervenían algunas profesas que más sabían de negocios que de cosas de Dios. Para asegurarse de los pagos, las conventuales hacían firmar documentos a los deudores y recibían garantías en bienes y posesiones.

La referida priora firma como abadesa y detalla “con verdad y con juramento de rigor las actividades que hacen mis hermanas del monasterio, sin que tengan nada que ver en pleitos, pendencias por tierras y peor demandas por pagos morosos de préstamos y estipendios, de eso se encargan otras personas que hacen la caridad de apoyarnos para nuestra subsistencia...”

Una de las monjas en su declaración, afirma: “Ma. María Jesús, ecónoma y responsable de repostería y de la cocina del monasterio, digo que me he dedicado a este oficio desde que ingresé al monasterio por gracia de Dios Nuestro Señor hace veinticinco años. Mi oficio lo recibí de manos de mi madre Dña. Luisa de Acebedo, oriunda de Popayán, quien aprendió artes y oficios de su santa Madre Juana de Ortuño, propia de Castilla La Vieja. Una de mis tareas, cuando se puede, es elaborar los llamados helados de paila que se hacen cuando es tiempo de buena fruta para obtener jugo puro. Para conocimiento del señor magistrado, este se elabora de la siguiente forma: se llena el recipiente llamado paila que está trabajada en bronce. Allí se deposita el jugo junto con bloques de hielo traído

de los despeñaderos del cerro que llaman Imbabura y con sal de la propia que se extrae de las minas del pueblo de Salinas que está a tres leguas de Ibarra. El jugo se bate hasta congelarlo luego de darle muchas vueltas, luego se agrega más jugo de frutas y mieles blancas traídas de una de nuestras haciendas llamadas Santiago. Para que dé punto al sabor se debe tener mucho cuidado con la medida. Allí está el secreto por lo que ninguna otra persona que no entienda puede elaborar estos manjares que son enviados a prelados y señores principales de la Villa, que siempre reclaman por este manjar que es nuevo y se hace desde cuando yo empecé a trabajarlos. Esto lo digo para que se sepa que yo no se nada de negocios, sino de hacer lo que la obediencia me manda y sobre todo estas delicias que son golosina para el cuerpo y contento para el espíritu...”

“Y digo además para que sepa el señor Magistrado que esta costumbre de los helados es muy antigua sobre todo en Castilla, en donde se hacen en varias formas no solamente en paila, sino en moldes de peltre en forma de frutas y constan de dos piezas unidas primero con cera y luego atadas por un pequeño orificio hecho en uno de sus lados en los cuales se riega el jugo de la fruta imitada. Después que está lleno, se lo tapa con cera y se pone el molde dentro del hielo quebrado con sal corriente, en donde los mantienen hasta congelarlos; luego destapan el molde y ponen el contenido en un plato: así es como los helados son buenas imitaciones de algunas frutas propias de la región. En el monasterio no he podido hacer estas delicias por no permitirlo mi santa madre priora, evitando así la vanidad y más bien me manda que haga estos otros helados que son para propios y extraños...”

Este es mi oficio, por lo que firmo y convengo... Ma. María de Jesús (firmado).⁽¹⁶⁾

Según este documento, se colige que los helados de paila ibarreños fueron elaborados por vez primera por esta monja concepta quien recibió los secretos de su madre de procedencia de payanesa.

Coincidentalmente en el libro “Delicias de mi Pueblo” de Sergio Enrique Larraín, publicado en Bogotá en 1928, dice: “... era común que en las familias nobles del Popayán, en los días de estío preparen los famosos helados de paila, cuya fórmula fue traída de España y desarrollada en estos pueblos en

.....
16 ACM-Q, Juicio que Hernando de Sánchez sigue al monasterio de las Conceptas por malos negocios, Villa de Ibarra, 1735.

donde la abundancia de frutas se manifiesta. Es un proceso un tanto extraño, pero los resultados son deliciosos...".⁽¹⁷⁾

El padre Luis Matheo Riquelme, fraile mercedario, quien fue residente del convento de La Merced de Ibarra en 1798, en un comentario efectuado a uno de sus hermanos de hábito del convento de Barcelona, España, le dice: "Llegué luego de arduas jornadas por caminos infernales desde Cartagena... Me dirigí a Quito y la obediencia me trajo hasta la Villa de San Miguel de Ibarra que es un pueblo pequeño, de temple y calores, habitado por muchas gentes blancas, así como numerosos indios que hacen de ella una tierra industriosa y muy productiva, por lo que las costumbres de las gentes de bien son casi las mismas de España. Algo que me alegró fue el haber encontrado los helados de asiento hechos en unas pailas grandes de bronce, por lo que las llaman helados de paila.

Que gracioso, pero el sabor es el mismo de Castilla, lo único que cambian son los sabores por la capacidad de la fruta que es fresca, abundante y bien nutrida. Este manjar es preparado por varias damas y ofrecidas en fiestas y recepciones de especial elegancia..."⁽¹⁸⁾

Otra referencia: el francés Alain Borúa, quien estuvo de paso por esta ciudad en 1898, hace un breve recuento de su paso por varios pueblos y ciudades del Ecuador. Cuando se refiere a la zona de Ibarra cuenta que estuvo a punto de fallecer por un ataque de tabardillo que sufrió en las tierras cálidas de Chota. Allí fue atendido por varios negros libertos luego de la revolución de Alfaro y que vivían en el sitio Chalguayacu. Allí lo curaron a base de aguas de una planta llamada limoncillo.

Ya convaleciente fue a parar a la casa de doña Juana de Almeida, esposa de un militar liberal que habitaba en el sitio Guayabillas, próximo a la ciudad de Ibarra y que por el pago de una módica suma de dinero lo atendió durante ocho días.

Entre otras comidas -dice- le ofrecía un rico helado hecho en paila. Señala que nunca había probado tan delicioso manjar. Cuando llegó a Lima, preten-

.....
17 Sergio Enrique Larrain, *Delicias de mi pueblo*, Bogotá, Ediciones de L. Burgos, 1928. p. 65.
18 ACMLM-Q, *El convento de la Santa Catalina de la Villa, 1790-1799*, folio 90.

dió poner en práctica la fórmula que para su elaboración la señora le había proporcionado, pero que jamás pudo lograr un buen resultado. El acusa a la mala calidad de la fruta o la falta de sal de grano con las que se hacen las recetas originales.⁽¹⁹⁾

Si nos detenemos al análisis de las descripciones de viajeros extranjeros que pasaron por Ibarra en el siglo XIX, veremos que en la lista de dulces y otras golosinas propias de la afamada cocina ibarresa, constan los helados de paíla. No se encuentran estas referencias en otros pueblos o ciudades del país. Incluso, cuando se habla de Quito, se dice, “helados de sabores”, pero no con el nombre con los que se conoce en esta ciudad.



.....
19 Aláin Borua, *Mi viaje por América*, (folleto), Traducido al castellano por N. Ribas, Paris, JL, 1910, p. 25.

Cuando la sal valía oro

Quizá uno de los capítulos menos estudiados en la historia de la provincia de Imbabura se refiere a la explotación de sal en la región de Salinas. Incluso existe confusión sobre la razón del nombre, pues quiere confundir con el apellido Salinas con la verdadera razón histórica de la designación del lugar.

Las noticias que hemos logrado recoger de este producto señala que para la cultura andina este producto era vital. Aunque la recolección los hacían hombres y mujeres, eran estas últimas las que más aportaban porque —en la visión indígena— las mujeres están vinculadas a la tierra que es la madre, y por este motivo ellas debía realizar esta actividad.⁽²⁰⁾

Los primeros informes que tenemos sobre la existencia de minas de sal natural en la región de Ibarra, las debemos a los jesuitas, quienes en sus cuentas anuales a los superiores de Quito referían sobre este mineral, señalando que se lo podía encontrar en la cuenca del río Mira, pero particularmente en el pueblo que tiene el mismo nombre, es decir Salinas.

Desde tiempos prehistóricos, este producto era motivo de un activo comercio de intercambio con ají, algodón y coca. Como resultado de esta gestión, el pueblo al que le conocían como salinas pasó a convertirse en el más rico de la región. Por su posesión, en el tiempo de la Colonia, fue causa de discordias y peleas entre los encomenderos españoles, quienes anhelaban poseer tierras en esta región, ya que ello les permitía controlar el negocio de la sal, el que de suyo era muy rentable desde el punto de vista económico.

Sancho Paz Ponce de León, refiriéndose al centro de producción de la sal en la zona de Mira, dice: “Hay en el distrito de mi corregimiento un pueblo que del repartimiento de Otavalo, donde los indios que están en él cogen la tierra que está como salitre, y la cuecen en unas ollas y hacen della una sal muy ruin, y desta sal hacen mucha cantidad y con ella tienen grandísima contratación los dichos indios naturales de aquel pueblo, que se la van a mercar de todos los pueblos desta comarca, y también vienen a mercalla los indios infieles que no están conquistados y viven en tierras cerca destes pueblos deste corregimiento.”⁽²¹⁾

20 Sancho Paz Ponce de León, *Relación y descripción de los pueblos del partido de Otavalo*, 1582, Madrid, *Relaciones Geográficas de Indias*, Biblioteca de Autores Españoles, Tomo II, 1965, pp 239-240.

21 *Ibid.*

Con seguridad los indios comerciantes llamados mindalaes o mindalas fueron los responsables de este intercambio, el mismo que era trasladado en grandes cantidades a la zona de Quijos por el Oriente y llegaba hasta Pasto, las montañas adyacentes por el Norte. Por el Sur, el producto llegaba hasta Quito. La sal era cambiada por oro, ají y algodón. En algunos lugares tales como las de Lita, la sal era considerada una moneda y con ella se podía realizar varias transacciones comerciales.

En igual forma, en período colonial, la sal de Salinas era un producto de exportación hacia Nueva Granada y Perú, pero este mineral, debido a su baja elaboración y pureza, no era utilizada para las comidas sino como medicina para emplearlo en emplastos y aliviar golpes y dolores musculares.

En su producción intervenían grupos familiares y las mujeres eran la piedra angular de los trabajos. Inclusive, cuando una de ellas moría, existía el derecho de sucesión de posesión de madre a hija. La explotación del mineral se la realizaban en las llamadas chacras que eran bien definidas en cuanto a su posición se refiere.

En un documento notarial del siglo XVIII se lee: "...dejo mi chacra de sal localizada en el sitio Chilmayán a mi hija Juana Tepú para que haga de ella sus derechos que son míos".⁽²²⁾

El proceso de refinamiento de la sal se iniciaba cavando la tierra cargada del mineral en ciertos sitios de un lecho de río disecado. Este material era cargado en bolsas de piel de chivo y se las colocaban en angarillas de madera para luego ser transportadas al lomo del burro hasta los sitios de lavado, los cuales eran estructuras rectangulares hechas de troncos y barro arenoso y que desempeñaba la tarea de filtro. Allí se depositaban los sedimentos. Este barro era vigorosamente pisoteado por mujeres y niños luego de que se vertía el agua salada que fluía de manantiales cercanos. Una vez contemplado el largo proceso de filtración, este material que era de color oscuro, era recolectado en recipientes con lo cual comenzaba el cocido.

En algún punto del proceso, la tierra descartada era removida del lavadero y amontonada en un lugar próximo.

.....
22 AHBC-I, Testamentos, Ibarra, 1748-1762, fol. 45.

La cocción de la solución salina se realizaba en grandes pailas de bronce que se colocaban sobre hornillas inmensas llamadas tulpas. Hombres y niños contribuían en las operaciones mediante la recolección de atados de pasto, estiércol, leña y hojas de caña seca. El fuego debía ser mantenido en forma constante sobre todo por las noches. El punto en que el agua estaba lista para la cocción era fácilmente probado colocando un huevo en el líquido. Si el huevo flotaba la solución estaba lista. Si se quería una solución más fuerte, el huevo era remplazada por una papa.

Una vez cristalizada, era colocada en sacos de cabuya, a los que se golpeaba para sacar cualquier residuo de agua y se los ponía bajo tierra por el lapso de un día con el objeto de que el producto se blanqueara y adquiriera mejor calidad. Posteriormente la sal granulada era moldeada en recipientes y los llamados pucos, que tenían forma de horma y de cono, eran sometidos otra vez al fuego para que se sequen y endurezcan. Más tarde, eran compactadas en hojas secas de caña de azúcar y estaban lista para su distribución.

Nicolás Peñaherrera en un curioso artículo en 1935 en el periódico *La Razon de Quito*, dice que observó en Salinas de Imbabura existían ocho chacras que producían sesenta amarrados cada tres meses. Uno de ellos tenía un peso aproximado de tres arrobas

Observó, además, que había paquetes de varios tamaños y medidas: atados con un peso inferior a una libra, a la que le llamaban miglla, pucos de dos libras, mazos de cinco o cuatro libras, amarrados de tres arrobas y costales con un peso superior a cien libras.

Quienes ayudaban en la cocción podían ser indios forasteros a los que les llamaban "arrimados" y provenían de distintos lugares, especialmente de las partes de las altas montañas, ellos trabajaban de sol a sol por un puñado de sal, el que era su paga por un fatigoso día de trabajo, demostrando con ello el valor que tenía este preciado mineral.

Se estima que para 1879, la producción de las Salinas de Imbabura era de aproximadamente 300 toneladas anuales, lo que determinaba la importancia de esta actividad.

Una tierna historia al ritmo de melaza

“Del azúcar blanco y negro, de la melaza y aguardiente”. Así reza un subtítulo referente a Ibarra y su provincia, contenido en el famoso libro; “Descripción histórico y topográfico de la provincia de Quito de la Compañía de Jesús” del sacerdote jesuita Mario Cicala, y que corresponde al siglo XVIII. (23)

Citaremos textualmente esta referencia: “todo este territorio abunda igualmente (y son sus mayores productos) en azúcar blanco y negro, miel y aguardiente de caña. Más la tercera parte de la provincia pertenece a interminables y hermosas haciendas de caña, las comarcas llamadas Carpuela, Chimanal, Chalguyacu, Santa Lucía, San Vicente, La Concepción, San Jaime, La Caldera y muchísimas otras, son todas ellas comarcas con enormes fincas de cañas. En cada finca hay dos –tres molinos de caña, que trabaja durante todo el año; algunos de ellos son movidos por bueyes, pero la mayoría con agua. Los ingenios que funcionan con bueyes en 24 horas no dan más que 6, a lo más 8 medidas que allá llaman tarea de jugo de caña; en cambio los de agua den en 24 horas de 24 a 26 y a veces hasta 30 medidas de jugo, trabajando extraordinariamente día y noche. De aquel jugo fabrican el azúcar blanco, de exquisita dulzura; el azúcar negro que le llaman raspadura, la melaza y de la espuma y de otras sobras extraen el aguardiente. En resumen: según la calidad y la edad de la caña, se sacan los diversos productos, todos los valles y regiones de caña son de clima muy ardiente y abrasador por lo que la caña madura en un año exacto”.

En los informes de antigua Dirección General Monopolios del Estado, Sección Estancos, correspondiente a 1948, el director comunica al ministro del Tesoro lo siguiente: “L a mayoría de aguardiente que se consume en el norte del Ecuador proviene de la provincia de Imbabura, ya que allí se han registrado en este año 184 alambiques, con novedad de que ahora se están incorporando algunos que se ubican en la zona de Lita que ya están produciendo trago, aunque de menor calidad. He recibido un informe que han destilado en este año del 48 aproximadamente 4.000 perras de aguardiente de 25 litros cada una que han declarado impuesto, sabiendo que cada litro cuesta un sucre. Este producto es muy superior al que lo hacen en la destila de Santo Domingo.

23 Mario Chicala, S.I., Descripción histórico-topográfica de la Provincia de Quito de la Compañía de Jesús, Quito, Ediciones de la Biblioteca "Aurelio Espinosa Pólit", Instituto Geográfico Militar, 1994.

Lamentablemente se estima que una cantidad parecida se produce de contrabando y escapa de nuestro control. También se han constatado que cocinan aproximadamente 5.000 costales de panela, de todo tipo y cantidad en las 54 haciendas de las que se lleva inventario y han sacado patente para la venta, tanto para aguardiente, tabaco, sal y panela. Hay control a través de 8 guardas de estanco que me remiten toda la información necesaria, aunque varios de ellos presentan datos del año pasado por no poder hacerlo con oportunidad...”⁽²⁴⁾

El padre Manuel de la Puente administrador en 1775 de la hacienda La Concepción propiedad de los jesuitas, informa a sus superiores en los siguientes términos: “... hay en esta hacienda gran industria de azúcares que son enviados a todos los colegios y casas de La Compañía tanto de la provincia de Quito como Pasto y Popayán, hasta donde se envían remesas de azúcares blanco y negro...” informó que el año de 1774 en esta hacienda se produjo 4.000 panes de azúcar blanca de 25 y 30 libras de peso, que se envió todo a Quito, en donde es muy apreciado, llegando al extremo de que varios vecinos pagan por adelantado todo el año para que les provean de este producto. El azúcar negro o panela, se la produjo en cantidad de 5.000 panes de 40 libras de peso cada una y es muy solicitado en Quito y Pasto por la delicia de su dulce que es consumido por la gente de pocos recursos.

Este azúcar por su bajo costo se lo distribuye en bancos de buenas libras, tapas de panelas de tres libras bien tirantes, moldes de cinco libras cada una, saca jarras de diversos pesos, atados raleados, tarros de melcochas de las sobras de cinco y diez libras, envueltos, juchos tucos, mata perros y conos. También batea con mieles negras se entregan a los 500 negros y mulatos esclavos, por lo que nada se desperdicia. También para casa de ejercicio de Quito se hicieron muchos santos empanizados sobre todo para los padres viejos, enfermos y convalecientes quienes no pueden comer dulce duro. Se mandaron 300 barriles de melaza a Latacunga y 200 de miel negra para la apertura del camino a Esmeraldas solicitado por el señor corregidor de la Villa. Todo esto produjo en este año un ingreso neto de 17.500 escudos bien librados. Con lo que esta hacienda es una de las más prósperas de todas cuantas hay en el valle de Mira...”⁽²⁵⁾

La molienda de caña era como la vida con su júbilo de brujas embriagantes, preñadas de aromas espumosos. Qué amor en la candela, qué gritos en la simétrica armonía de brazos y fragores, que perfumes del humo cadencioso

24 Archivo Nacional de Historia, Dirección General de Monopolios de Estado, Informes, 1948.

25 Archivo de la BAEP, Quito, El Colegio de Quito, 1774-1777, Tomo III, folio 187.

sabor a conga tibia, a mambo y tambores alocados. Para aquel entonces si se trabaja en trapiches hidráulicos, estos eran puestos “al litro de agua” es decir que todo el líquido de las acequias se destinaban para el efecto sin hacer otra actividad que no sea la prevista, la caña era transportada al lomo del burro, quienes “comían palo, cargaban palo y llevaban palo”. Llegando al sitio de estación, los negros esclavos se encargaban de introducir las cañas para que el molino extraiga jugos. Según se colige existían varios tipos de cañas: la cham-bura o nativa de la región, la antillana o la bermeja que era la más suave y preferida del medio y la japa, reconocida por su largo tallo.

El jugo logrado en la máquina era depositado en grandes tanques y luego cocinado utilizando el mismo vagazo de la caña, para lo cual niños, viejos y mujeres trabajaban afanosamente en este empeño. Los negros jóvenes pasaban de un tanque a otro el extracto utilizando grandes cucharas fabricadas con puros y meciendo con unas espátulas con el objeto de que el jugo logre “dar punto”. Mientras más mecían la miel, esta lograba mejor color y sabor. Cuando llegaba al punto, inmediatamente se ponía en moldes, los que tenían diversos tamaños y se mantienen hasta nuestros días

Cuando niño tuve la oportunidad de trabajar como simple ayudante de mollienda en una propiedad cercana a Bolívar llamado Pilchao. La jornada comenzaba a las cuatro de la mañana y no terminaba sino a las ocho de la noche. Su dueño don Jorge Pérez, un hombre generoso, me permitía laborar para recibir como recompensa un pedacito de esperanza, con sabor a miel y color de caña para llevarlo a mi casa, numerosa en miembros familiares.

Allí aprendí a entender el aroma de los cañadulzales abuelos con sus rostros ardorosos floreciendo de mil modos allí, en mi edad de ensueños encontré el paraíso porque habían tortas para jugar con los amigos y apostar la entrada al cielo, granadillas colgadas de la casa remendada que nos servía de posada, aguacates frescos como campanillas azuladas, agua fresca del arroyo alimentaban los barbechos. En fin, con alegría recuerdo ese inolvidable tiempo de humildad y de ternura, liviana como las mañanas frescas cuya caricia nunca menguaba porque era ligera como mariposa con sabor a raspadura.

Ibarra y sus benditos manjares

Sin lugar a dudas la sociedad ibarreña de los siglos XVIII y XIX tenía muy arraigadas las costumbres y tradiciones que hizo de esta ciudad una de las más caracterizadas del norte de antigua Real Audiencia de Quito.

Lamentablemente muchos documentos sobre la vida cotidiana desaparecieron con el terremoto de 1868. Con suerte, hemos podido recoger pacientemente en información en archivos tales como el de la Curia Metropolitana de Quito, entre otros, los que se guardan evidencias de los acontecimientos de la Villa de San Miguel de Ibarra, porque de lo contrario apenas tendríamos vagas noticias de lo sucedido; en esta circunstancias, muchos lectores se preguntarán el porqué de este artículo y para varios no dejarán de ser simples recordatorios de lo que se dio hace mucho tiempo. La respuesta es simple: en base a lo pasado, la vida actual tiene significado porque los hombres somos el resultado de los hechos. Acontecimientos y motivaciones que permiten al ciudadano de hoy ser como es, demostrando que su origen no puede perderse por circunstancias naturales; al contrario vive, siente y actúa como sus antepasados lo forjaron.

En tal virtud la historia nada lo inventa, pues, todo lo recoge y guarda en el cofre de las evidencias; desde allí nos regala las razones para entender lo que somos y como somos, pero sobretodo lo que seremos porque el ibarreño se ha caracterizado y caracterizará por su especial don de gentes, su trabajo intangible y su gran amor a la tierra que lo vio nacer. Esta identidad es propia de su ancestro y con ella morirá porque así es la estirpe que lo forjó desde los primeros días de la existencia misma de esta noble ciudad.

Un docente curioso del siglo XVIII, registrado en el archivo antes mencionado, se refiere a las delicias y manjares que preparaban las monjas de La Concepción de Ibarra las cuales, como recordaremos fueron las primeras en elaborar las actuales helados de paila, que actualmente es símbolo de la identidad ibarreña ante los ojos de los visitantes. Esta carta fue enviada desde Ibarra por doña María Luisa Manjares el 18 de abril de 1765 a su sobrina doña María del Sagrario Oriondo que acababa de llegar de España para radicarse en Quito, ya que había contraído matrimonio mediante poder con don Luis Sebastián Ortuño y Varas. A su vez, este caballero fue sobrino carnal del cura Juan Ortuño, deán de la catedral de Quito, de allí posiblemente, la razón para que esta carta se halle en el archivo de la curia quiteña. La preocupación de la recién desposada era la fiesta

que deseaba realizar para festejar el onomástico de su marido.

Su tía le aconsejaba no preocuparse por que las monjas elaboraban dulces exquisitos y únicos en su género. A manera de confidencia le informaba que con ocasión de la fiesta de San Luis Gonzaga, santo jesuita que se celebra el 21 de junio, las religiosas paraban exclusivamente para los sacerdotes de La Compañía de Jesús un jarabe que llamaban “arropo de San Luis”, debido a que comenzaban a soplar vientos fuertes de comienzos de verano y que la monja encargada recordaba a los “arrapaos” españoles que no eran otra cosa que almíbares de fruta fresca sobre todo de cereza para acompañarlos con gotas de aguardiente y tomarlo en el camino.

Esto lo hacía para los religiosos viajeros, pero sobre todo para servirse en la fiesta que se daban en el Colegio de La compañía luego de la misa de en honor al referido santo. Además, por este motivo elaboraban otros manjares entre los que sobresalían las “melcochas con almíbares y recubierto con una nuez obtenida de un árbol que le llamaban tocte y que es conocido en España”.

Doña María Luisa le comenta que gracias a sus contactos al interior del convento, consiguió que la monja encargada de elaborar los dulces le diera la receta en forma exclusiva fin de que los pueda trabajar y los sirva en tan especial ocasión, le dice que “para vuestro mayor contento y seguridad os envié con un negro esclavo una pequeña barrica con este delicioso ropo que es muy propio de Ibarra y que no hay en otros lugares por que es un invento de las monjas y de seguro os gustará por que es una delicia. Se la conoce con la mora de Castilla que las monjas siembran en su propio monasterio y es un contento ver como se cosechan buenos racimos sobre todo al comienzo de junio.

El secreto -nos cuenta en la masiva- consiste cocinar azúcar blanco mezclado con agua y limón guaraco por su cantidad de jugo. Luego que la miel da punto, se le agrega jugo de mora y luego se hecha una pizca de canela para que aumente el aroma y sabor”.

La referida señora sugiere a su sobrina haga la prueba en la elaboración de hervidos, canelazos y otras bebidas mezcladas con aguardiente y ropo.”Os envíele, dice, una buena porción de licor de la hacienda Santiaguillo del valle de Mira...” Acompaña la fórmula y se despide deseándole el mejor de los éxitos en su viaje hasta Ibarra en donde se asegura que su esposa recibirá una magnífica sorpresa con ocasión de su onomástico.

El mal de ojo: hijo del cuiche

Las seis de la tarde y a las doce de la noche son mala hora para pasar por las quebradas y las cochass que se forman en los caminos. Allí asoman los duendes para cantar y bailar al son de unos tamborcitos hechos de pondo longos y que suenan como maltracas viejas.

Otras veces hacen sonar los piruros que bailan en las varas de los sigses. Si una persona, para la mala suerte los encuentra, debe con urgencia rezar esta oración: “Bendito Arcángel San Miguel, espíritu poderoso que venciste al demonio, ampárame de este duende y defiéndeme de sus encantos. Te lo pido en nombre de Dios y su Santa Madre la Virgen María...” esta plegaria debe decirse cerrando los ojos y gritando con toda la fe. Cuando se la pronuncia con firmeza, el duende huye y grita como chimbilaco.

Si el duende lo queda viendo primero, el pobre cristiano queda enduendado y llega a la casa boquiando y echando espuma. Urgentemente hay que buscar la contra y el remedio. La madre o esposa debe ir presurosa en pos de ayuda. La curandera del lugar aconseja primero bañarlo con agua en donde se ha cocinado un buen marcay de ramas de sauco y marco –porque son platas que odia el duende–; luego con agua fría de acequia y ortigarlo para que se desentuma. A continuación se le sopla con humo de tabaco y colonia, todo esto rezando por lo menos diez padre nuestros, diez avemarías y diez glorias. Al finalizar se reza el credo. Debe administrársele tomas de valeriana y toronjil para los nervios.

A los tres días el enfermo recobra la salud pero jamás debe pasar por esos lugares porque ya queda “picado” del mal y el duende puede otra vez hacer travesuras en su cuerpo.

Los guaguas están muy propensos a espantarse por cualquier cosa y por eso cuando son chiquitos hay que ponerles una gualquita rojo o en su efecto una cinta del mismo color, se dice que el mal aire anda por las rendijas de la casa y en cualquier momento puede darle un quiño al que se le cruce por su camino y mucho más si son niños. Por ello las madres deben tener mucho cuidado con los pequeños. Si se caen, inmediatamente agitarlos fuertemente gritando “shungo, shungo, no te quedarás, no te quedarás...” y le golpean la planta de los pies, así como les friegan las coyuntas y los sobacos. Sus manos de madre

friegan duro las canillas, tobillos y rabadilla, repasan por el pescuezo y las venas gruesas para que el mal aire se vaya y no se lleve el espíritu del niño. Se concluye con una fuerte soplada del aguardiente. Nunca se debe fumar tabaco porque los guaguas se hacen shunshos. Si se puede, deles una escudilla de agua de toronjil.

Cuando se trata de una persona mayor que se espantó por una mala noticia, un golpe improvisado, una decepción de la vida o algo parecido, la curandera lo primero que hace es pedirle que lleve agua bendita, cajetilla de tabacos, botella de aguardiente, si es de Santiaguillo o del Valle, mejor. A continuación comienza a soplar con fuerza humo de tabaco, luego el trago puro; más tarde chaparle el espanto por la corona de la cabeza. En seguida echa admoniciones para increpar al espíritu con el fin de que se aleje del cristiano y vuelva la calma y la paz.

La siguiente oración viene en su auxilio: “Señor de los ejércitos, Tú que con gran poder liberas las almas de las garras del demonio ten misericordia de (se pronuncia el nombre del enfermo). Te lo suplico por los merecimientos de tu dolorosa pasión y muerte. Amén”.

Los ojeados son las personas que sufren mucho debido a la envidia de las gentes. Su espíritu parece desleírse como humo remordido en las mamparas de las casas y anda siempre hecho culpa por el dolor de cabeza, barriga o que causa vómito y malestar del estómago. Por más agua de verbena y linaza que se tome, no se cura, sino se hace soplar urgente y con gente que sabe, porque hay personas quienes que lejos de ayudarle, empeoran la situación porque son simples “aprendices”.

La “experta” debe primero rezar la siguiente oración: “Santa Rita Bendita, abogada de los imposibles, virgen piadosa y poderosa que luchaste mucho en el mundo contra los dolores y las envidias, te ruego intercedas ante Dios para que (se dice el nombre del enfermo) se cure y alcance su bienestar...” A continuación se hace la señas de la cruz en el ombligo del enfermo y se sopla tres veces aguardiente acompañado de humo de tabaco, ojalá de la especie bermeja, porque tiene un olor fuerte y no deja un lugarcito del pellejo humano que no limpie”.

Más tarde el enfermo debe recostarse y sudar un poco para que las calenturas se vayan. Es bueno ponerse unas hojas de lengua de vaca untadas con cebo y amarrarse la cabeza para el dolor. Es necesario tomar una buena escudi-

Ila de agua de manzanilla endulzado con panela.

De aquí en adelante deberá llevar consigo una pepa de ajo macho para que no vuelvan a ojear. El mal que otro le desea, el ajo revierten contra quien lo hace y con eso anda tranquilo.

Estas y otras observaciones pude efectuarlas cuando mi maestro en el Centro Panamericano de Investigaciones Geográficas, Dr. Misael Acosta Solis, dispuso que haga una tesis sobre plantas medicinales propias de nuestra región, así como su respectiva aplicación.

Es increíble la calidad humana de nuestra gente que vive en el sector rural. Es cierto que viven intensamente su cultura y razón de ser que a veces los “ciudadinos” no entendemos porque no hemos tenido la oportunidad de vivirla. Para muchos, las prácticas de la medicina popular son de “gente ignorante” sin comprender que ellos viven mejor que nosotros porque sienten la existencia con los pies desnudos y las mejillas duras como tiestos luego de recibir directamente las caricias del sol, agua y viento. Pueden andar libremente en las hojarascas, subir al terciopelo de las guabas, rociarse con el sabor de los capulíes, servirse una buena olla de papas mezcladas con agua, sal y una dosis de ternura. Cocinar en tulpa y echarla fuego sus penas y tristezas, dejando en su rescoldo tanto sinsabores y pobreza.

Los que vivimos en la ciudad; de todo nos quejamos; en tanto que el campesino se burla porque no sabemos el idioma de la noche de luna que conversa con las sogas y sombreros que cuelgan de los pilares. Las estrellas gustan detenerse de vez en cuando de los clavos y repisas que hay en los aleros de las casas. Ellos viven con tan poco porque son felices con su vida mansa, sin otros colores ni tapujos que los charcos y las montañas, compañeras inseparables de su existencia.

Entre bombas y alfandoques

Revisada la bibliografía especializada, sobre todo aquella que nos proporciona el célebre investigador Paulo de Carvalho Neto, vemos que los estudios sobre los negros en el Ecuador son muy escasos y más aun referentes a los pobladores de la zona de Chota y Mira, en su orden.

Como un tesoro guardo en mi pequeña biblioteca copia de un manuscrito del alemán f. Hassaerek, quien estuvo en Ecuador en 1868 y visitaba la propiedad de José Antonio Espiridión, llamada Chamanal y que formaba parte de los fundos que pertenecían a María del Carmen Chiriboga y Larrea Vda. de Espiridión León Aguirre.

En este documento se relata una fiesta de negros efectuados en la cuenca de Chota —el primero en su género, por lo menos que yo conozco—. Con el objeto de que sirva como información para los estudiosos del folclor transcribiré parte del texto citado.

“Cuando estuve en Chamanal, el hospitalario propietario de la hacienda me ofreció un espectáculo de un baile de negros llamado bundi, que resultó extremo interesante. Los negros de la hacienda, hombres mujeres y niños, se reunieron en el vestíbulo trayendo consigo dos característicos instrumentos musicales, la bomba y el alfandoque. El primero viene a ser un tambor. Es una especie de barril en uno de cuyos lados se ha templado una piel; para tocarlo; no se usan bolillos, sino los dos puños, y así se da compás a los cantores. El alfandoque es una caña hueca dentro de la cual se pone una cierta cantidad de piedrecillas y cuyas aberturas se tapa con algodón o con un pedazo de trapo. Sacudiendo este extraño instrumento se produce un ruido semejante al que se pone en los teatros para imitar el sonido de lluvia. Pero se sacude al compás de las canciones, y su ruido no es desagradable. La parte principal de la orquesta consiste en las voces de las mujeres y los niños, por la voz del tocador del alfandoque. Dando continuas palmadas, cantan una gran variedad de canciones, al compás de la bomba y alfandoque. El talentoso gusto musical de estos negros es extremo, son alegres y bulliciosos, son variados, ardientes y llenos de excitante vigor. Su danza no es el lento y medido paso de los indios, sino que está caracterizado por salvajes carreras y saltos y las extravagantes gesticulaciones peculiares de los africanos. Bailan varias danzas, algunas de las cuales son irresistiblemente cómicas.

En esto tiene un grado mayor de genio inventiva que la muchedumbre blanca y chola. Hubo una danza especialmente divertida, que era la representación pantomímica de la corrida de toros. La mujer ataca a su pareja intentando embestir como un toro. El varón, sin perder el compás, ni marrar un paso, esquivo el ataque. Ay de la pareja que no sea suficientemente ágil para evitar el golpe; caería al suelo por la fuerza de la embestida. La danza está acompañada de los vehementes y los cómicos gestos propios de la raza negra. Los bailarines continúan sin interrupción, pareja tras pareja, hasta que alguien entre a relevarlos; pero el cambio de pareja no interrumpe ni un solo momento la ejecución de la danza, como tampoco hay interrupción en el canto. Tanto se para el hombre que toca la bomba, cuando se le administra una copa de aguardiente, alguno de la concurrencia se la presenta a los labios y él se la traga mientras sus manos siguen tocando el tambor.

Tienen la cara llena de sudor, pero no hallan tiempo para enjuagársela. Con la agilidad de un mono, siguen tocando la bomba mientras haya una pareja que tenga un poco de fuerzas para seguir bailando... El ruido causado por las voces de las mujeres y los niños al son del tambor ahogaban completamente las palabras del canto. Apenas pude entender algo de los versos, pero mis acompañantes me dijeron que las canciones eran compuestas por los mismos negros... Si mal no recuerdo ellos cantaban:

*“cadunga - gue
neguita guá
ayum bambé
oyé yumbá
yumbáaaa, yumbáaaa”.*

El padre jesuita José María Larraín, administrador de la hacienda Guajara en el año de 1775, recoge varias costumbres de los negros del lugar e informa a los superiores del colegio de Ibarra. Señala que: “ Los negros esclavos de mi comarca tienen varias costumbres: festejan la pascua de manera muy especial. Primero se reúnen delante de la casa de hacienda dando principio a las fiestas. Ensordecen con un extraño concierto de ruidos que lo produce una especie de grupo musical; tienen un bombo pequeño que le llaman bomba y está hecho de una especie de tronco de la planta llamada penco, la que recubren con un cuero de animal, especialmente de cabra, a la que le llaman “chivo”; algunos de los músicos, poniéndose muy hábilmente en los labios pedazos de hojas de banano, imitan bastante bien al sonido de los más sofisticados instru-

mentos de viento como flautas, pífanos y clarines. Otros negros emplean calabazas vacías a las que les llaman “puros” en las que hacen unos orificios y con ello pueden aparentar sonido de trompetas con tal habilidad que bien parece tratarse de afinados objetos metálicos. Con un plato metálico imitan platillos de bronce y todo está dirigido por un gran bombo que es manejado con mucha habilidad por un negro al que le llaman “músico mayor”. Todo este grupo tiene por nombre “Banda Mocha” siendo la primera vez en mi vida que he podido apreciar tan disparatado conjunto, pero que produce sonidos únicos y no tan descabellados como parecía a simple vista. Cuando le pregunté como se formaron me dijeron que eso lo “trayen dende nante y hace que ju porque fue traído por sus padre que llegaron a desta tierra” Esta forma de hablar es común en ellos y corresponden al dialecto bozal, es decir al defectuoso hablar castellano del negro, mezclado con su fonética castellana, defecto que lo traen desde dos o tres generaciones, ya por la dificultad de adaptación o porque así es su lenguaje que ha sido transmitido de padres a hijos”.

“Dende que te vi negrita ...”

*“Dende que te vi negrita,
Tengo palpito en el corazón.
Y ando siempre con miedo
De que otro negro te puede robá.”*

Así reza una de las coplas recogidas en 1838 por el médico y viajero portugués Luis de la Sala, que se hospedó en la hacienda Caldera de propiedad de Pedro Calisto y Arteta quien estaba enfermo de “calenturas y asientos”. El referido viajero relató que fue testigo de una fiesta efectuada con oportunidad de onomástico del dueño del fundo. Para ello los negros trabajadores ofrecieron a su patrón un espectáculo propio de sus costumbres. “Comenzaron con unos bailes raros acompañados de un canto monótono por parte del grupo de mujeres espectadoras, las cuales además alentaban continuamente con las manos. Todo esto era al compás de una música producida por dos instrumentos muy raros llamados bomba y alfandoque. La primera era una especie de barril con dos extremos errados por pergaminos estirados y que era manejado con especial habilidad por un negro tocador que golpeaba el instrumento con frenesí con los dedos de ambas manos sin interrumpir jamás, ni siquiera para beber el aguardiente, que un compañero le presentaba a cada momento llevándole el mismo la copa a los labios. El alfandoque es un pedazo de caña, rellenos de porotos secos y tapado en los extremos por un pergamino: el músico

lo golpea rítmicamente con violencia y los granos producen un sonido muy especial, el mismo que unido al ruido de la bomba produce una música bárbara, cual si estuviera en Congo o en otra parte de África. Yo estuve en esa parte del Continente, pero creo que estos instrumentos fabrican más al sur de la línea equinoccial, porque jamás he mirado nada parecido.

Las danzas son muy variadas pero tres de ellas son preferidas: en una la mujer de una pareja finge agredir a su compañero tratando de golpearle la cabeza como toro; el hombre, con variadas y cómicas contorsiones trata de evitar los golpes sin interrumpir la danza; poco después las partes se invierten y el hombre ataca y la mujer se defiende. Al final se dan un abrazo y termina el baile. Esta danza lo conocen con el nombre de “quitate diay”, término mal empleado en razón de su lengua bozal, es decir que no hablan bien el castellano porque lo hacen con acento africano.

La otra es muy curiosa: los bailarines se mantienen unidos por dos pañuelos, de los cuales cada uno se sostiene de los extremos con la mano, la habilidad de los danzantes consiste en ejecutar con mayor desenvoltura posible varios movimientos, inclusive el hombre se pasa por debajo de los pañuelos sin perder el tiempo ni desunirse, peor enredarse con las prendas. Finalmente ya cansados del largo ritmo, uno de ellos hace una venia para pedir se pare el baile, pero eso significa ser castigado con una copa de aguardiente que debe tomarla sin regar una gota. Si lo hace, vuelven otra vez a darle hasta cuando no lo desperdicie. Este movimiento lo llaman “pañuelito”.

Una tercera y cosa curiosa la practican las muchachas y niñas, es el baile de la botella que consiste en ponerse sobre la cabeza una botella de cristal. Los negros pueden llevar por su propia naturaleza en su cabeza ya que su cráneo posee cierta ondulación que les permite esta actividad. Comienzan las chicas a moverse al son de los instrumentos señalados y lo hacen en dos filas. En el extremo de las botellas prenden cintas de colores, especialmente rojas y amarillas, las que con el viento dan un alegre colorido. El baile es frenético y si para mala suerte una de ellas deja caer la botella, pierden la competencia toda la fila y deben retirarse. Pero me pareció muy extraño la habilidad de las niñas, ya que durante el baile ninguna dejó caer el objeto a pesar del tiempo y el movimiento. Finalmente el patrón les agasaja con frutas y chucherías, con lo que las pequeñas se retiran contentas.

Cuando se han cansado de los bailes, hay un especie de intervalo y allí apro-

vechan para contar y cantar coplas dedicadas al patrón por su onomástico. Dos negros: hombre y mujer comienzan a decir sus creaciones que me han parecido de lo más curiosas. Lo malo es que casi no entendí bien lo que querían decir por su trabalenguas del idioma, pero luego pude apreciar en su expresión misma del contenido del verso, si es que así puede llamarse. Lo raro de todo es que el hombre lo dice cantando y bailando al son de los instrumentos; en tanto que la mujer grita con fuerza su respuesta:

“Dende que te vi negrita tengo palpito el corazón y ando siempre con miedo de que otro negro te quiera robá”

La mujer responde:

“Quitá negro mentiroso, benechito que sufrás por que vos sois pura lengua sin nada de corazón”.

El hombre le dice:

“Como sabe mi negrita, es toito siempre verdá, soy como el agua del río que riega y riega mi necesidá”.

La mujer:

“Mejor juite negro bandido porque palo te voy a dá quedate con tu río y tu pena y mucho más con tu verdá”.

Siguen luego las libaciones que son capciosas, lo que hacen que los negros cada momento se vuelvan más frenéticos y alegres. Más tarde, los dueños de la hacienda dejan en libertad a los bailarines y los negros regresan a sus casas a seguir con su diversión toda la noche”.

Esta versión es una de las primeras en su género que hablan de los bailes tradicionales de los habitantes de la cuenca del Chota, reposa en los archivos de la biblioteca “Aurelio Espinosa Pólit” de Quito y forma parte del expediente de un juicio contra Pedro Calisto y Arteta por deudas y fe de posesión.

El Río da... y el río quita...

Cuando niño, mi papá trabajaba como reparador de líneas en la Empresa Ecuatoriana de Telecomunicaciones, EMETEL. En razón de una grave caída ocurrida en el sector de Cúnquer, se fracturó varias costillas que demandaron de una larga recuperación. Para remediar este mal sus jefes lo mandaron a trabajar al Juncal por espacio de tres años aproximadamente. Allí pude conocer a varias personas amigas de papá, con quienes hicimos buena amistad.

Recuerdo con especial afecto, entre otras personas, a doña Anatolia Delgado, mujer afable y amable quien en un sin fin de tardes me relataba como se fue organizando el caserío de Juncal, luego de que salió de Caldera. Los patrones señores Rosales, dieron a los negros como parte de indemnización algunos terrenos que se hallaban en las riberas del río Chota y que llegaban hasta los dominios de la antigua hacienda.

En esas tertulias generosas y azucaradas por el relato y saborear de las guayabas, pepino y otras frutas, me fue contando historias y leyendas de sus antepasados, palabras que lamentablemente la memoria de nuevas generaciones no han querido reconocer su cuota de ternura y tienden a perder entre las máscaras insondables del olvido.

Doña Anatolia gustaba contarme de estas cosas junto, a su tulpita repleta de leños y peroles, tizones y cedazos. Siempre se hallaba ocupada pero nunca dejaba de hablar y suspirar. Me relataba entonces que el pueblito del Juncal se organizó cuando construyeron el puente sobre el río, ya que por la carretera Panamericana transitaban muchos vehículos con dirección a Ibarra y Tulcán. Su nombre se debió a una “gran mancha de juncos que habían en el lugar donde hicieron el puente...”

Refería que una de las épocas más temidas por los negros del Juncal y de toda la cuenca del Chota era la comprendida entre los meses de junio, julio y agosto, verano en las partes bajas e invierno en las partes de las altas montañas, particularmente en las cordilleras de Pimampiro y Cofanes. En esta región se localiza la laguna de Proantag de la cual nace el río Pisque, el que, aguas abajo, recibirá el nombre de Chota una vez que se junta con el río Escudillas.

Efectivamente, en este tiempo las aguas se desbordan y provocan graves da-

ños a las tierras que se hallan junto a sus riberas. Para doña Anatolia y el resto de habitantes de la cuenca del Chota, esto no era otra cosa que el despertar del espíritu del río que duerme durante nueve meses del año entre “piedras y matorrales porque San Martincito bendito no lo deja desfogá y por más que la brame la agarra del pescuezo y lo tiene quieto”.

El río tiene vida y “nuay que hazelo enojá –decía–. Eso sí es celoso con los negros que se portan mal durante el año. Si no vaya busté a vé de quien se ha llevado este año las tierra. A veces si respeta las hueita de los hombres buenos”.

“Los mayores sabían contá que en esta época del año, más o menos pasado las fiestas de Corpus, el alma del río vive en las nube que se asientan con ira en los filo de las peña de allá de Pimampiro y desde hay hecha ojo a los negro, sobre todo a eso bandido, mujeriego, chumado, pellaringo y pendenciero. A los que no quieren dar limosna para acabá la fiesta del santico pero sobre todo ...juy... a eso vago que no riegan las hueitas y andan robando cosa ajena pá hacé daño al vecino. A esos les pone el ojo las nubes negra y cuando lloran las aguas van derechito a las hueitas de los vago y se lleva todita la tierra, pero todita y los deja fregaos. Aunque hay algunitos que pagan las consecuencias de esos malos y como sus tierras andan juntas, el río ca no ve nada en las ira que tiene, también se carga lo ajeno. Y lo peor es que cuando llega al pueblo, carajo, se carga con todo y no respeta a naide”.

“Pero verá, si hay remedio con este bandido, porque a vece es injusto y hace pero tontera y media y nuay como decile nada, porque el espíritu es jodido. Pero le cuento que un vez, mamita, ya presentía que se le quería cargá su hueita, porque estaba junto a la tierra de un negro maloso y le dijo a mi papá que se aliste pa hacé lo que sabían hacé los patrone de Caldera y que hacían también los negro viejo que eran trabajadore de la hacienda. Primerito hay que encomendarse a Diosito en las tres persona de la santa Trinidad. Para eso, antes de que caiga el sol y el espíritu del bandido se avispe, hay que sauma las hueitas con humo de tabaco, soplando, soplando fuerte con aguardiente para que las agua del río se espanten y no se abomben frente al terreno. Luego de rezá algunos padre nuestro se pone la estampita o de San Martín o de la Virgencita de Mercedes, a los que el río viéndolos, tiembla. En la orilla del río hay que tené prendida lumbre toda la noche y está aventando, aguardiente y humo de tabaco, a cada rato pa que veyá que hay gente. Los negros debíamos reza esta oración: “Dios en la Santísima Trinidad, tené compasión de todos nosotros y ahuyenta el mal que nos agobia, te lo pedimos por la pasión santí-

simas de nuestro señor Jesucristo, amen”.

Al otro día verá usted que no ha pasado nada que más bien el río se ha corrido pa otro lado. Eso sí es verídico y funciona bien, pero, hay que tené un buen espíritu y sobre todo fe, porque de lo contrario nos carga con todo, a lo meno si los que rezan no están con ánimo y no hacen lo que les digo... ese río ca es bendito y no respeta ni las estampita. Pero si los negros van con juerza y coraje, diosito ayuda y el río se juye”.

Sus relatos siempre sorprendían porque ponía el alma, en sus expresiones. Mi padre me contaba que efectivamente el río es la vida o desgracia de los negros. “El río da o el río quita” –me decía– les da por que les ofrecía leña y especialmente piedras, que eran vendidas para empedrar la carretera panamericana norte o sur respectivamente. También abonaba sus sementeras y permitía hacer buenas cosechas. Si eso pasaba la población disfrutaba de alguna bonanza económica porque había trabajo, alimentos y relativa tranquilidad, caso contrario, las aguas del río producían destrozos en las huertas, se llevaba los sembríos y todo cuanto encontraba a su paso.

Lo más grave de todo es que la misma población de El Juncal corría peligro porque más de una ocasión estuvo a punto de desaparecer ya que el ímpetu del río provocaba el destrozo de los frágiles muros que rodeaban a la población. Si nos atenemos a la historia de la cuenca del Chota, sobre todo en los últimos años, veremos que a partir de 1971 existe un éxodo masivo de gentes hacia Ibarra, principalmente, porque en esas décadas el río causó daños considerables. Inclusive en ese año según reporte de la Dirección de Obras Públicas del MOP, la antigua carretera que conducía a Ibarra fue interrumpida varias veces en el sitio llamado “Mal paso”, lo que produjo, muchos inconvenientes en el transporte.

“Cuando el Chota pone bravo, hay que saumá las hueitas para que el espíritu del río calme y no haga tanto daño, pero sobre todo los negros debemos ser mejore y no hacé problema al prójimo po que todo lo ve dende arriba y se desquita en verano...”

